



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Melchioni Vittoria](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Melchioni Vittoria](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

melchionifamily

Vittoria

Friggitrice ad aria e forno

Air fryer and oven

Freidora de aire y horno

Friteuse à air et four

Luftfritteuse und Ofen

Cod. 118340025



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	23
ES Manual de instrucciones	43
FR Manuel d'instruction	65
DE Benutzerhandbuch	86



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il raccoglibriciolo (cfr. successivamente) collocato in posizione corretta, poiché potrebbero svilupparsi temperature eccessive nella parte inferiore
- 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'apertura del portello
- Non sovraccaricare il cestello rotante o gli altri contenitori utilizzati per la cottura e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con le resistenze superiori ed inferiori
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo contenitori metallici o in altro materiale specificamente certificato per l'utilizzo in forno
- Non lavare gli accessori interni in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del portello è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione lungo i lati (anche posteriore) dell'apparecchio: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il portello aperto diversi minuti dopo l'uso

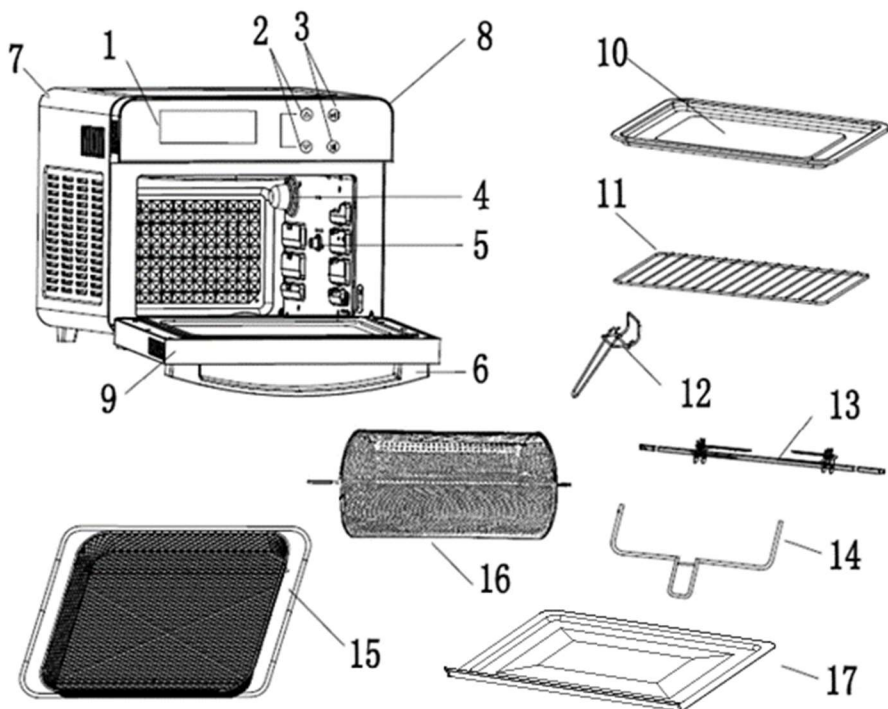
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: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

non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi

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

3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio

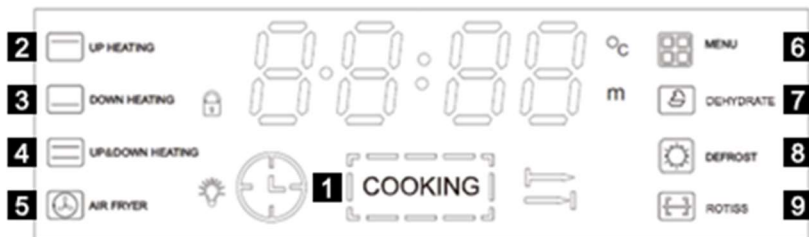


1	Display
2	Pulsanti di selezione
3	Pulsanti di avvio e arresto
4	Illuminazione interna
5	Boccola del girarrosto
6	Maniglia portello
7	Corpo dell'apparecchio
8	Pannello frontale
9	Portello

10	Teglia
11	Griglia
12	Maniglia per teglia
13	Asta girarrosto con forchette (opzionale, cod. 118340028)
14	Maniglia per cilindro (opzionale, cod. 118340030)
15	Teglia retata
16	Cilindro rotante (opzionale, cod. 118340029)
17	Raccoglibriciole

Al disimballo, verificare la presenza di tutte le parti elencate; in caso di mancanza di una o più parti, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino di quanto mancante.

Il display



1: COOKING | 2: UP Heating | 3: DOWN Heating | 4: UP & DOWN Heating | 5: Air Fryer | 6: Menu | 7: Dehydrate | 8: Defrost | 9: Rotiss

Indicazione	Accesa fissa	Accesa lampeggiante
	Programma forno statico superiore in esecuzione	Programma forno statico superiore in selezione
	Programma forno statico inferiore in esecuzione	Programma forno statico inferiore in selezione
	Programma forno statico completo in esecuzione	Programma statico completo in selezione
	Programma friggitrice ad aria in esecuzione	Programma friggitrice ad aria in selezione
	Programma preimpostato in esecuzione	Programma preimpostato in selezione
	Programma essiccatore in esecuzione	Programma essiccatore in selezione
	Programma scongelamento in esecuzione	Programma scongelamento in selezione
	Girarrosto in funzione	
	Luce interna in funzione	
	Pulsantiera comandi bloccata	
		Programmazione o attesa avvio ritardato
		Timer in funzione
		Cottura in corso
	Tempo residuo (m) o temperatura (°C) programmata	Programmazione timer (m) o temperatura (°C)

La pulsantiera

Pulsante	UP	Down	Start	Stop
				
In stand by	Avvia la selezione del programma	Avvia la selezione del programma	Nessuna funzione	Nessuna funzione
Durante la selezione del programma	Seleziona il programma successivo dall'elenco	Seleziona il programma precedente dall'elenco	Conferma il programma selezionato	Premuto due volte rapidamente, attiva lo stand-by
Durante la selezione della durata del timer	Incrementa la durata del timer di 1 minuto	Decrementa la durata del timer di 1 minuto	Conferma la durata del timer selezionata	Ritorna alla selezione del programma
Durante la selezione della temperatura	Incrementa la temperatura di 5°C	Decrementa la temperatura di 5°C	Conferma la temperatura selezionata	Ritorna alla selezione della durata del timer
Durante la selezione dell'avvio ritardato	Incrementa il ritardo all'avvio di 10 minuti	Decrementa il ritardo all'avvio di 10 minuti	Conferma il ritardo all'avvio e passa alla selezione del programma	Ritorna alla selezione del programma
Durante la cottura	Premuto insieme a  , avvia o arresta il girarrosto	Premuto insieme a  , avvia o arresta il girarrosto	Attiva l'illuminazione interna per 2 minuti o sblocca la pulsantiera se premuto per 2 secondi	Arresta la cottura e mette l'apparecchio in stand-by

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
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio sui lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Avviare il programma FORNO STATICO COMPLETO per 15 minuti come descritto di seguito ad apparecchio completamente vuoto, ovvero senza cibo né accessori al suo interno; questo processo aiuta la rimozione spontanea delle sostanze protettive delle parti interne e permette di verificare l'eventuale presenza di difetti di fabbrica. Come conseguenza, durante questa operazione può verificarsi la formazione di un leggero fumo o di un leggero odore: questa circostanza non costituisce criticità né è evidenza di malfunzionamento e si risolverà spontaneamente
- Al termine del programma, aprire il portello, verificare l'integrità dell'apparecchio ed attendere il raffreddamento. E' ora possibile eseguire le normali operazioni di cottura








5. USO DELL'APPARECCHIO


L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto sull'accessorio più adatto al tipo di cottura desiderato (verificare il successivo capitolo USO DEGLI ACCESSORI) e venga inserito nell'apparecchio prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi. E' eventualmente possibile, ed in taluni casi quantomeno opportuno, se la natura del cibo lo richiede, procedere ad un riscaldamento preliminare della camera di cottura, precedente all'inserimento del cibo, come descritto nel successivo capitolo PRERISCALDAMENTO. Al termine della cottura, l'apparecchio arresta qualsiasi

riscaldamento, emette tre suoni prolungati e si posiziona in stand by; il cibo può, a questo punto, essere estratto e consumato, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, preferibilmente con portello aperto, per la successiva eventuale pulizia.

Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento. Per passare alla modalità stand-by, premere il pulsante START; la pulsantiera si illumina e le icone dei diversi programmi iniziano a lampeggiare in sequenza. Utilizzando i pulsanti UP e DOWN, è possibile attivare il display e selezionare il programma desiderato; ad ogni pressione, l'icona del programma successivo o precedente lampeggia, indicando il programma selezionato. Per confermare la selezione, premere il pulsante START.

PROGRAMMI SELEZIONABILI

Icona	Programma	Resistenze	Temperatura	Timer*	Ventola
	Forno statico superiore	Superiore: ON Inferiore: OFF Spirale: OFF	180° C, ma regolabile da 80° C a 215° C	18', ma regolabile da 1' a 90'	OFF
	Forno statico inferiore	Superiore: OFF Inferiore: ON Spirale: OFF	180° C, ma regolabile da 80° C a 215° C	18', ma regolabile da 1' a 90'	OFF
	Forno statico completo	Superiore: ON Inferiore: ON Spirale: OFF	200° C, ma regolabile da 80° C a 230° C	30', ma regolabile da 1' a 90'	OFF
	Friggitrice ad aria	Superiore: OFF Inferiore: OFF Spirale: ON	200° C, ma regolabile da 80° C a 230° C	15', ma regolabile da 1' a 90'	ON veloce
	Programma preimpostato	E' possibile selezionare tra 11 programmi preimpostati, ciascuno adatto ad un diverso tipo di cibo, con temperatura preimpostata e durata del timer variabile a seconda della quantità. Riferirsi al successivo capitolo per l'elenco dei programmi e le modalità operative			
	Essiccatore	Superiore: OFF Inferiore: ON Spirale: OFF	45° C	60', ma regolabile da 1' a 90'	OFF
	Decongelamento	Superiore: OFF Inferiore: ON Spirale: OFF	70° C	60', ma regolabile da 1' a 90'	OFF

	Avvio ritardato	E' possibile selezionare un programma qualsiasi tra i precedenti, ma ritardandone l'avvio da 10 minuti a 24 ore ad intervalli di 10 minuti. Riferirsi al successivo capitolo per le modalità operative
---	------------------------	--

*Il display indica tempi del timer superiori ai 59 minuti con la notazione “ore:minuti” (es. 60 minuti viene visualizzato come “1:00”, 90 minuti come “1:30”)

FORNO STATICO




Le seguenti indicazioni sono valide per le funzioni FORNO STATICO SUPERIORE, FORNO STATICO INFERIORE e FORNO STATICO COMPLETO.


L'utilizzo delle sole resistenze superiori o inferiori è preferibile nel caso in cui si voglia ottenere una cottura non uniforme, più intensa su di una superficie rispetto all'altra, mentre la cottura completa fornisce un calore più distribuito e, di norma, un maggiore riscaldamento.

Una volta selezionato uno fra questi tre programmi come descritto in precedenza, è possibile modificare la temperatura e la durata del timer preimpostate in funzione delle necessità di cottura, della natura del cibo e del risultato finale che si intende ottenere.


Dopo aver premuto START per selezionare il programma desiderato, il display indica la temperatura preimpostata con una scritta lampeggiante sul display; con successive pressioni dei pulsanti UP e DOWN è possibile rispettivamente aumentare o diminuire la temperatura di 5° C entro i limiti indicati nella tabella precedente, fino al valore desiderato, per poi confermare con il pulsante START. Premendo invece il pulsante STOP, si retrocede nuovamente alla selezione del programma.

Il display passa quindi alla visualizzazione del timer, ovvero il periodo di tempo al termine del quale la cottura si interrompe e l'apparecchio passa in modalità stand-by. Anche in questo caso, con successive pressioni dei pulsanti UP e DOWN il tempo aumenta o diminuisce entro i limiti indicati nella tabella precedente, fino alla pressione del pulsante START, che avvia la cottura, avendo ormai completato la programmazione. Anche in questo caso, è possibile arretrare alla selezione precedente (temperatura) premendo il pulsante STOP.

Durante la cottura il display visualizza alternativamente il valore di temperatura impostata ed il tempo residuo di cottura, partendo da quanto selezionato in precedenza e decrementando la visualizzazione col passare del tempo: le icone  e  e  lampeggiano, dando indicazione evidente del processo in corso. E' possibile

interrompere la cottura premendo il pulsante STOP in qualsiasi momento, a condizione che non sia intervenuto il blocco della pulsantiera, evidenziato dall'icona  e descritto nei successivi capitoli; in tal caso, procedere allo sblocco della tastiera per arrestare la cottura col pulsante STOP.

PROGRAMMA PREIMPOSTATO




Una volta selezionato, mediante la pressione del pulsante START, come descritto in precedenza, il PROGRAMMA PREIMPOSTATO (icona ) , sul display lampeggia la scritta "C01", ad indicare che è stato selezionato il primo programma tra gli 11 preimpostati disponibili. Questi programmi forzano una temperatura, una durata del timer ed una configurazione delle resistenze e della ventola specifici per particolari tipi di cibo, assicurando una cottura ottimale basata su valori tipici determinati in fase progettuale.

Con successive pressioni dei pulsanti UP e DOWN, è possibile scorrere la lista dei programmi preimpostati secondo la seguente tabella:


Programma		Resistenze	Temperatura (fissa)	Timer (fisso)	Ventola
C01	Bastoncini di pollo	Superiore: OFF Inferiore: OFF Spirale: ON	180° C	18'	Veloce
C02	Bistecca	Superiore: ON Inferiore: ON Spirale: OFF	230° C	15'	Lenta
C03	Pesce	Superiore: OFF Inferiore: OFF Spirale: ON	200° C	18'	Veloce
C04	Patatine fritte	Superiore: OFF Inferiore: OFF Spirale: ON	200° C	20'	Veloce
C05	Tostatura	Superiore: ON Inferiore: ON Spirale: OFF	200° C	18'	Lenta
C06	Patate intere o arrosto	Superiore: ON Inferiore: ON Spirale: OFF	230° C	55'	Lenta
C07	Ali di pollo	Superiore: ON Inferiore: ON Spirale: OFF	230° C	20'	Lenta
C08	Pizza	Superiore: OFF Inferiore: OFF Spirale: ON	200° C	9'	Veloce
C09	Biscotti	Superiore: ON	180° C	10'	Lenta

		Inferiore: ON Spirale: OFF			
C10	Intiepidimento	Superiore e Inferiore: Alternate Spirale: OFF	80° C	20'	OFF
C11	Riscaldamento	Superiore e Inferiore: Alternate Spirale: OFF	100° C	15'	OFF




Dopo aver selezionato il programma adatto, una pressione del pulsante START avvia la cottura secondo i parametri del programma; premendo invece il pulsante STOP, si retrocede nuovamente alla selezione del programma.

Durante la cottura il display visualizza alternativamente il valore di temperatura impostata ed il tempo residuo di cottura, partendo da quanto selezionato in precedenza e decrementando la visualizzazione col passare del tempo: le icone  e  lampeggiano, dando indicazione evidente del processo in corso. E' possibile interrompere la cottura premendo il pulsante STOP in qualsiasi momento, a condizione che non sia intervenuto il blocco della pulsantiera, evidenziato dall'icona  e descritto nei successivi capitoli; in tal caso, procedere allo sblocco della tastiera per arrestare la cottura col pulsante STOP.


ESSICCATORE




L'essiccatore (icona ) permette la deidratazione di frutta, verdura e funghi, senza che venga avviato un vero e proprio processo di cottura: questo consente di prolungare la durata di questi alimenti, senza che le proprietà organolettiche risultino compromesse, come invece accade mediante la refrigerazione o il congelamento. Il programma di essiccazione può, in taluni casi, costituire inoltre un programma adatto alla cottura, per la preparazione, ad esempio, di pomodori essiccati, barrette energetiche, sostitutivi del sale, uvetta e molto altro.

Una volta selezionato il programma con il pulsante START, come descritto in precedenza, l'unico parametro modificabile è la durata del trattamento, dipendentemente dalla natura e dalla quantità del cibo; agendo sui pulsanti UP e DOWN, è possibile incrementarla o diminuirla entro i limiti esposti nella precedente tabella, fino al raggiungimento del tempo desiderato. Una successiva pressione del pulsante START avvia il processo di essiccazione, mentre con il pulsante STOP si retrocede alla selezione del programma.

Durante l'essiccazione, il display visualizza alternativamente il valore di temperatura (fisso a 45° C) ed il tempo residuo del trattamento, partendo da quanto selezionato in precedenza e decrementando la visualizzazione col passare del tempo: le icone  e  lampeggiano, dando indicazione evidente del processo in corso. E' possibile interrompere l'essiccazione premendo il pulsante STOP in qualsiasi momento, a condizione che non sia intervenuto il blocco della pulsantiera, evidenziato dall'icona  e descritto nei successivi capitoli; in tal caso, procedere allo sblocco della tastiera per arrestare la cottura col pulsante STOP.


DECONGELAMENTO


E' possibile utilizzare l'apparecchio per scongelare cibi surgelati prima della cottura, ripristinando la corretta umidità degli alimenti. Una volta selezionato il programma (icona ) con il pulsante START, come descritto in precedenza, l'unico parametro modificabile è la durata del trattamento, dipendentemente dalla natura e dalla quantità del cibo; agendo sui pulsanti UP e DOWN, è possibile incrementarla o diminuirla, fino al raggiungimento del tempo desiderato. Una successiva pressione del pulsante START avvia il processo di scongelamento, mentre con il pulsante STOP si retrocede alla selezione del programma.


Durante il scongelamento, il display visualizza alternativamente il valore di temperatura (fisso a 70° C) ed il tempo residuo del trattamento, partendo da quanto selezionato in precedenza e decrementando la visualizzazione col passare del tempo: le icone  e  lampeggiano, dando indicazione evidente del processo in corso. E' possibile interrompere il scongelamento premendo il pulsante STOP in qualsiasi momento, a condizione che non sia intervenuto il blocco della pulsantiera, evidenziato dall'icona  e descritto nei successivi capitoli; in tal caso, procedere allo sblocco della tastiera per arrestare la cottura col pulsante STOP.

AVVIO RITARDATO

Può essere necessario, oltre che utile e comodo, programmare l'apparecchio affinché qualsiasi programma fra i precedenti venga avviato automaticamente una volta decorso un periodo di tempo selezionabile tra 10 minuti e 24 ore, a passi di 10 minuti. Il cibo va quindi inserito nell'apposito accessorio, per poi essere collocato all'interno dell'apparecchio, richiudendo il portello. In questo modo l'apparecchio è pronto ad avviarsi automaticamente una volta esaurito il ritardo.

Per impostare l'avvio ritardato è necessario, prima di scegliere il programma da avviare, selezionare l'icona  e premere START per confermare: il display visualizza


il tempo di ritardo con l'indicazione lampeggiante "00:10", corrispondente a 10 minuti; con i pulsanti UP e DOWN è possibile incrementare o diminuire il ritardo, confermando la selezione con il pulsante START. Qualora, durante il programma, sia necessario utilizzare il girarrosto, attivarlo ora come descritto nel successivo capitolo; esso si avvierà soltanto al termine del ritardo programmato, ma l'icona  viene visualizzata immediatamente, a conferma della selezione. Il pulsante STOP permette di retrocedere alla selezione del programma.

Dopo aver confermato il tempo di ritardo desiderato, è possibile selezionare il programma da avviare una volta decorso il tempo impostato, nello stesso modo precedentemente descritto per l'esecuzione di un normale programma con avvio immediato. terminate le impostazioni, il display visualizza il tempo di ritardo rimanente, via via decrescente, mentre l'icona  lampeggia per indicare che un avvio ritardato è in corso di esecuzione. Durante questo periodo è possibile arrestare il programma e porre l'apparecchio in stand-by premendo il pulsante STOP.

Non è invece possibile annullare il ritardo ed avviare il programma prima dell'esaurimento del tempo: è necessario premere STOP ed eseguire un normale programma ad avvio immediato partendo dalla posizione di stand-by.



USO DEL GIRARROSTO

Il girarrosto può essere utilizzato per la cottura di cibi allo spiedo o all'interno del cilindro rotante: per la predisposizione ed il montaggio di tali accessori, fare riferimento al successivo capitolo USO DEGLI ACCESSORI. La cottura con girarrosto permette una distribuzione uniforme del calore su tutti i lati del cibo, riduce il rischio di bruciatura e, grazie al cilindro rotante, consente la cottura di alimenti finemente sezionati.


La rotazione del girarrosto o del cilindro rotante può essere avviata o arrestata in qualsiasi momento durante la cottura: è sufficiente premere simultaneamente i pulsanti UP e DOWN: ad ogni pressione, la rotazione si avvia se ferma e si arresta se attiva e, in caso di rotazione attiva, l'icona  viene visualizzata sul display. Ad ogni successivo riavvio, la rotazione riparte nella direzione opposta rispetto al precedente.

BLOCCO DELLA PULSANTIERA

Una volta avviata la cottura, è piuttosto improbabile che si debba intervenire nuovamente sui comandi, se non, eventualmente, per attivare l'illuminazione interna (capitolo successivo) o per arrestare la cottura. Poiché ogni intervento, involontario o fortuito, sulla pulsantiera rischia di interrompere la cottura con conseguenze spiacevoli sul risultato finale, essa provvede autonomamente, a cottura in corso ed a

scopo preventivo, a disattivarsi una volta decorsi due minuti dall'ultima pressione. Tale condizione è evidenziata dall'accensione spontanea dell'icona , in presenza della quale i pulsanti non sono funzionali; per ripristinare la pulsantiera, occorre tenere premuto per due secondi il pulsante START, disattivando così l'icona  e ripristinando il funzionamento di ciascun pulsante.

ILLUMINAZIONE INTERNA

Per verificare lo stato della cottura in corso, è possibile attivare l'illuminazione interna con una semplice pressione del pulsante START, con pulsantiera non in situazione di blocco (capitolo precedente). L'illuminazione interna resta attiva per i successivi due minuti e l'icona  è visualizzata sul display. In caso di blocco pulsantiera attivo, la pressione del pulsante START non comporta nessun effetto.

PRERISCALDAMENTO

Dipendentemente dal tipo di cottura desiderato, da quanto previsto dalle diverse ricette o dall'esperienza maturata, può essere necessario inserire il cibo nell'apparecchio con camera di cottura già calda: si tratta dell'operazione di preriscaldamento, indicata in particolare in caso di cottura di cibi non completamente scongelati o particolarmente umidi.

Per provvedere al preriscaldamento la funzione di FORNO STATICO COMPLETO è la più adatta, impostando la temperatura al valore previsto dal successivo processo di normale cottura ed il timer a 7 minuti; decorso tale periodo, l'apparecchio emette un triplice avviso acustico e passa alla modalità stand-by; è a questo punto possibile inserire il cibo, mantenendo il portello aperto per il solo tempo strettamente necessario, quindi provvedere a programmare ed avviare il necessario programma di cottura, evidentemente senza programmare nessun ritardo all'avvio.

USO DEGLI ACCESSORI

Griglia (11): Permette l'appoggio di contenitori quali recipienti, pentole o padelle, all'interno dei quali è contenuto il cibo da cuocere; essa funge esclusivamente da supporto e l'appoggio del cibo direttamente su di essa è generalmente sconsigliato. Deve essere inserita nelle apposite scanalature di cui sono provvisti, a tre diverse altezze, i fianchi destro e sinistro della camera di cottura, spingendola a fondo per evitare difficoltà nella chiusura del portello. Prestare particolare attenzione affinché entrambe le scanalature nelle quali la griglia viene inserita si trovino alla medesima altezza; l'altezza inferiore e quella superiore pongono la griglia in posizione particolarmente ravvicinata alle corrispondenti resistenze; pertanto, è opportuno

considerare una cottura meno uniforme tra parte superiore e inferiore del cibo rispetto a quella che si otterrebbe in posizione centrale.

Teglia (10): A differenza della griglia, la teglia ha funzione di recipiente, potendo pertanto contenere cibo di densità non necessariamente solida. Per l'inserimento fare riferimento a quanto indicato per la griglia; dipendentemente dalla natura del cibo trattato, possono verificarsi fenomeni di adesione del cibo riscaldato alla superficie: l'utilizzo di carta forno può essere raccomandabile. Per l'estrazione della teglia senza incorrere nel rischio di scottature, utilizzare l'utensile 13, applicandolo sul bordo ed esercitando una leggera trazione; tenere in considerazione il peso del cibo contenuto.

Teglia retata (15): In tutto simile alla teglia, è utilizzabile con cibi di consistenza solida e, rispetto alla teglia, riduce sensibilmente le possibilità di aderenza tra cibo e superficie. Per l'estrazione della teglia retata senza incorrere nel rischio di scottature, utilizzare l'utensile 13, applicandolo sul bordo ed esercitando una leggera trazione; tenere in considerazione il peso del cibo contenuto.

Girarrosto (13 – accessorio opzionale, cod. 118340028): Il girarrosto è formato dall'asta traversa sulla quale vengono inserite le forchette, che devono essere strette all'asta mediante le viti a galletto, facilmente serrabili anche a mano; il cibo deve essere inserito lungo l'asta e le forchette devono essere successivamente inserite dagli estremi per bloccarlo, con le punte rivolte verso l'interno. Una volta caricato il cibo, l'inserimento dell'asta deve avvenire posizionandola con il terminale a sezione quadrata verso il lato destro della camera di cottura, inserendo il terminale nella boccia del girarrosto (5) e premendola a fondo; il terminale sinistro deve quindi essere appoggiato al supporto sulla parete opposta della camera di cottura. La distanza tra le forchette dipende dalle dimensioni del cibo e, per una migliore tenuta, è consigliabile inserire le forchette ruotate di 90 gradi tra loro. Per l'estrazione del girarrosto senza incorrere nel rischio di scottature, utilizzare l'utensile 14, applicandolo agli estremi dell'asta traversa in corrispondenza delle apposite scanalature, quindi spostando il gruppo leggermente verso sinistra, al fine di liberare l'asta dalla boccia, rendendo possibile l'estrazione completa; tenere in considerazione il peso del cibo contenuto.

Cilindro rotante (16 – accessorio opzionale, cod. 118340029): Il cilindro rotante è un contenitore che permette la cottura di cibo frazionato, tipicamente patatine a fiammifero o a tocchetti, polpette, stick impanati e simili, facendolo ruotare sfruttando il meccanismo del girarrosto ed impartendo un continuo rimescolamento. Si installa sull'asta del girarrosto, fissandola con una vite a galletto, avendo cura di lasciare la vite verso sinistra, al fine di permettere l'apertura dello sportello verso l'alto. Prestare particolare attenzione a non avviare la rotazione con lo sportello aperto, la cui molletta

di chiusura deve fissarsi con uno scatto. Per l'estrazione del cilindro rotante senza incorrere nel rischio di scottature, utilizzare l'utensile 14 (Maniglia per cilindro – accessorio opzionale, cod. 118340030), applicandolo agli estremi dell'asta traversa in corrispondenza delle apposite scanalature, quindi spostando il gruppo leggermente verso sinistra, al fine di liberare l'asta dalla boccola, rendendo possibile l'estrazione completa; tenere in considerazione il peso del cibo contenuto. Per l'apertura del cilindro, estrarre la parte alta della molletta di chiusura aiutandosi con una posata, quindi estrarre il contenuto in un recipiente alimentare.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

- Il cibo frazionato o di piccole dimensioni, richiede normalmente un tempo di cottura inferiore rispetto al medesimo volume di cibo in unico pezzo
- Evitare la cottura di cibi eccessivamente grassi utilizzando la teglia retata: qualora grasso o olio dovessero colare sulle resistenze, potrebbe svilupparsi fumo, odore o piccole fiamme
- Per la preparazione di cibo surgelato o particolarmente umido, potrebbe essere opportuno allungare leggermente i tempi di cottura
- Il programma preimpostato C04 (patatine fritte) è ottimizzato per 400 grammi di patatine
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, spruzzandolo con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o untuosi
- E' possibile friggere anche le patatine precotte, avendo cura di ridurre leggermente il tempo di preparazione
- In caso di utilizzo del cilindro rotante o del girarrosto è possibile ottenere un risultato migliore alternando periodicamente il verso di rotazione, come descritto nel precedente capitolo

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

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

Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detersivi chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno devono essere utilizzati con moderazione ed in ogni caso non devono mai essere nebulizzati sulle resistenze, le quali non devono in ogni caso essere pulite. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con esse, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.

Il raccoglibriciole presente sul basamento della camera di cottura può essere rimosso per agevolare la pulizia; tuttavia, è tassativo assicurarsi di averlo rimesso correttamente in posizione prima del successivo utilizzo, poiché in sua assenza l'apparecchio sviluppa notevoli surriscaldamenti.

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

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il display rimane spento	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
La base dell'apparecchio si surriscalda	Il raccoglibriciole è stato rimosso	Ricollocare il raccoglibriciole in posizione
Il girarrosto è bloccato	E' stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Ridurre la quantità di cibo sul girarrosto
Il cestello rotante non completa la rotazione	E' stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Ridurre la quantità di cibo nel cestello
Il forno produce fumo ed odore eccessivi	E' stato inserito cibo troppo grasso	Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito
	Le resistenze sono sporche	Arrestare la cottura e procedere alla pulizia

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

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione:	220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima:	Forno 1.400 W / Friggitrice 1.700 W
Capacità:	24 L
Dimensioni esterne (L x A x P):	40,2 x 34,9 x 40,9 cm
Peso:	9 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria e forno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 e forno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 e forno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 e forno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.



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

10. GARANZIA

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

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

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

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto

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

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasati o modificati.

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

1. INTRODUCTIVE NOTE

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

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

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

2. SAFETY INFORMATION

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

- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and invalidates the guarantee.
- The appliance is for internal use only: use it in an open environment compromises the safety and is dangerous for the operator and surrounding people.
- The appliance must not be used if there are deformations, swellings, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. In this case, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used in presence of unusual noises, bad smells, smoke, vapors or any other type of exhalation not referable to the cooking process. In this case, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- A slight smoke and burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not indicate a fault or danger, unless it persists beyond the first few minutes of use.

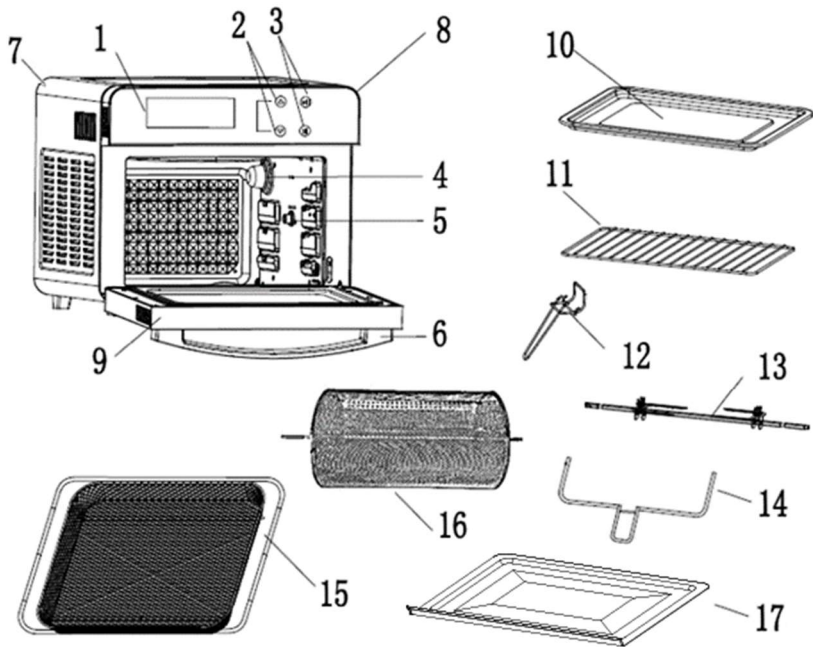
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, or in environments saturated with gas, fumes, excessive or too low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive environment, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.); it is dangerous for the operator and the surrounding people safety and can cause fires or explosions.
- Check that each part of the appliance, especially the cable, is placed at a suitable distance from heat sources (e.g. lit electric or gas burners), during use and when not in use.
- During use, the appliance must be supervised: do not use it in the absence of operators or people who can continuously check the correct functioning.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this prevents overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and in any case, strictly avoid starting if material that is not food has been introduced.
- Use only the original supplied accessories; the use of non-original accessories could damage the appliance, and also cause potential damage to health.
- Do not operate without load except for any preheating operation; keep the door open only long enough to insert the food.
- Do not use oil during the use, do not introduce water.
- Never use the appliance without the crumb tray (see below) in the correct position, as excessive temperatures could develop in the lower part.
- Do not touch any internal part during use or in the minutes immediately following: the high temperatures can cause burns and physical injuries; use the utensils supplied and an oven glove or pot holders.
- Do not use for at least 30 minutes after 60 minutes of use of the appliance.
- Pay attention to sudden releases of hot steam when opening the door.
- Do not overload the rotating basket or other containers used for cooking and pay attention that the food does not touch the upper and lower heating elements.
- Do not insert kitchen utensils into the appliance, use only metal containers or containers made of other materials certified for oven use.
- Do not wash the internal accessories in the dishwasher.
- Do not introduce any object made of plastic or other material into the appliance that could deform, melt or release toxic substances in the event of heating.
- Avoid touching the external parts during operation, as they could reach high temperatures: only use the handle to open the door.

- Do not block the air intakes or the air expulsion ducts: it can be dangerous and can significantly worsen the performance of the appliance.
- Periodically check that the air vents along the sides (including the rear) of the appliance are clean: if they are dusty or dirty, refer to the next chapter for cleaning.
- Do not cover the appliance with any heat-reflecting material (e.g. aluminium); this leads to overheating of the appliance, with the possibility of breakdowns and danger for the operator or bystanders.
- Cool the product before storing it: to speed up the operation, leave the door open after use.
- Do not use the appliance if one or more parts among those listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer to restore.
- Periodically check the integrity of the appliance, especially the power cable: in the event of anomalies, do not use and contact qualified technical personnel.
- For cleaning operations, do not use abrasive sponges or aggressive detergents: refer to the following chapter for complete instructions.
- Before cleaning, disconnect the product from the power supply: refer to the following chapter for the relative instructions.
- The appliance must be connected to a standard electrical system, with a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cable to the socket, make sure that the voltage of your domestic installation corresponds to the appliance one.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multiple sockets, timers, controlled sockets or other devices that can start it independently.
- If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the power cord from the socket to prolong its life and reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cable: grasp the plug to remove it from the socket.
- Before disconnecting the appliance, check that it is switched off and that no programs are running, unless disconnection takes place in an emergency due to anomalous situations as indicated in this chapter.
- Keep out of the reach of children under 8 years of age; make sure it is not used as a toy.
- Instruct children over 8 years of age and people with reduced cognitive, sensory or motor skills on the dangers of incorrect use of the appliance. Make sure that the information has been correctly and fully understood; supervise adequately.
- Do not use the appliance near sources of liquids, such as tanks, tubs, sinks, other sanitary fixtures, pipes, sprinklers, bottles, expansion vessels, and so on; do not place containers containing liquids on top of the appliance; make sure that the power cable or plug are never immersed.

- Do not disassemble the appliance, not even after its decommissioning; it is made up of parts that could be ingested by children or people with reduced cognitive abilities.
- Do not repair yourself; in the event of a fault, have the appliance checked by qualified technical personnel.
- Do not modify the appliance in any way: this compromises safety and voids the guarantee and does not lead to any increase in performance.
- Do not bend or pinch the power cable: any damage constitutes a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from parts that could move independently such as curtains, doors and windows, counters or similar, in order to avoid accidental contact.
- Place on a flat and stable surface and check that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference

3. PARTS IDENTIFICATION

Content of the package and parts of the appliance

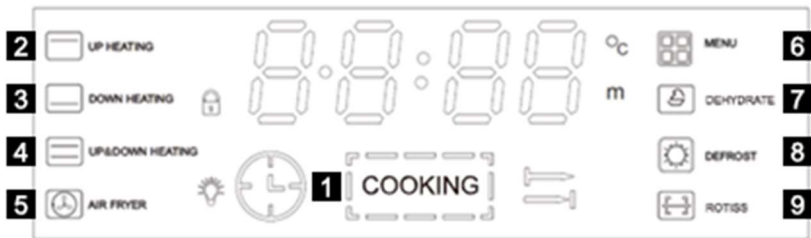


1	Screen
2	Selection buttons
3	Start/stop buttons
4	Internal light
5	Rotisserie bushing
6	Door handle
7	Device body
8	Front panel
9	Door

10	Baking tray
11	Grid
12	Tray handle
13	Rotisserie rod with forks (optional, cod. 118340028)
14	Cylinder handle (optional, cod. 118340030)
15	Grid tray
16	Rotating cylinder (optional, code 118340029)
17	Crumb catcher

When unpacking, check that all the parts listed are present; if one or more parts are missing, do not use the appliance and contact your dealer to restore the missing parts.







The screen



1: COOKING | 2: UP Heating | 3: DOWN Heating | 4: UP & DOWN Heating | 5: Air Fryer | 6: Menu | 7: Dehydrate | 8: Defrost | 9: Rotiss

Indication	Steady on	Flashing
	Upper static oven program running	Upper static oven program selection
	Lower static oven program running	Lower static oven program selection
	Complete static oven program running	Complete static oven program selection
	Air fryer program running	Air fryer program selection
	Preset program running	Preset program selection
	Dryer program running	Dryer program selection
	Defrost program running	Defrost program selection
	Rotisserie running	
	Internal light on	
	Selection buttons lock	
		Programming or waiting for delayed start
		Timer on
		Cooking in progress
	Residual time (min) or setted temperature (°C).	timer setting (min) or temperature (°C)

Selection buttons

Button	UP	Down	Start	Stop
				
Stand by mode	Start program selection	Start program selection	No function	No function
During program selection	Select the next program from the list	Select the previous program from the list	Confirm the selected program	Pressed twice quickly, activates stand-by
During timer duration selection	Increase the timer by 1 minute	Decrease the timer by 1 minute	Confirm the selected duration	Return to program selection
During temperature selection	Increase the temperature by 5°C	Decrease the temperature by 5°C	Confirm the selected temperature	Return to timer duration selection
During the selection of the delayed start	Increase the delay start by 10 minutes	Decrease the delay start by 10 minutes	Confirm the daly start and proceed to program selection	Return to program seelction
During cooking process	Pushed with  , starts or stops the rotisserie	Pushed with  , starts or stops the rotisserie	Activates the internal light for 2 minutes or if pressed for 2 seconds unlocks the buttons	Stops cooking and puts the appliance in stand-by

4. FIRST START

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

- Unpack the appliance and check that it is intact and complete, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days, to store it in case of need to return the oven to the retailer; after this period, dispose of it in compliance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual completely, especially the prescriptions for a safe use.
- Place the appliance on a flat and stable surface, leave a space of 10 cm on the back and top to ensure the necessary air circulation.









- See chap. 2 for further details and prescriptions about the appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in warm water with dish soap; rinse properly and wait for complete drying before going on.
- Connect the electric plug to a wall socket equipped with a regular differential switch upstream.
- Check that the cable does not come into contact with hot parts and that it is not bent or pinched.
- Start the COMPLETE STATIC OVEN program for 15 minutes as described below with the appliance completely empty, i.e. without food or accessories inside; this helps the spontaneous removal of the protective substances from the internal walls and allows you to check for any manufacturing defects. During this operation, the formation of a slight smoke or odor may occur: it is not dangerous and does not indicate a malfunction and will dissolve spontaneously.
- At the end of the program, open the door, check the integrity of the appliance and wait for it to cool down. It is now possible to carry out the normal cooking operations.

5. APPLIANCE USE

Cooking requires the food to be placed on the most suitable accessory for the type of cooking desired (check the following chapter USE OF THE ACCESSORIES), inserted into the appliance before any operation on the control panel. It is possible, and sometimes necessary, to proceed with a preliminary heating of the cooking chamber, before inserting the food, as described in the following PREHEATING chapter. At the end of cooking, the appliance stops heating, produces three long beeps and goes into stand-by; remove the food, let the appliance cool down, preferably with the door open, before proceeding with cleaning.

After a short period of inactivity, even if connected to the electrical socket, the appliance will be completely switched off. To switch to stand-by mode, press the START button; the pushbutton light up and the program icons flash in sequence. Use the UP and DOWN buttons to activate the display and select the desired program; each time you press, the next or previous program icon flashes, indicating the selected program. To confirm your selection, press the START button.

SELECTABLE PROGRAMS

Icon	Program	Heating element	Temperature	Timer*	Fan
	Upper static oven	Upper: ON Lower: OFF Spiral heating: OFF	180° C, adjustable from 80° C to 215° C	18', adjustable from 1' to 90'	OFF
	Lower static oven	Upper: OFF Lower: ON Spiral heating: OFF	180° C, adjustable from 80° C to 215° C	18', adjustable from 1' to 90'	OFF
	Complete static oven	Upper: ON Lower: ON Spiral heating: OFF	200° C, adjustable from 80° C to 230° C	30' adjustable from 1' to 90'	OFF
	Air fryer	Upper: OFF Lower: OFF Spiral heating: ON	200° C, adjustable from 80° C to 230° C	15', adjustable from 1' to 90'	ON fast
	Preset program	It is possible to select from 11 pre-set programs, each suitable for a different type of food, with pre-set temperature and variable timer duration depending on the quantity. See the next chapter for the programs list and operating modes			
	Dryer	Upper: OFF Lower: ON Spiral heating: OFF	45° C	60', adjustable from 1' to 90'	OFF
	Defrost	Upper: OFF Lower: ON Spiral heating: OFF	70° C	60', adjustable from 1' to 90'	OFF
	Delayed start	Any of the previous programs can be selected, delaying its start from 10 minutes to 24 hours at 10-minute intervals. See the next chapter for the operating modes.			

* The display indicates timer times longer than 59 minutes in “hours:minutes” notation (e.g. 60 minutes is shown as “1:00”, 90 minutes as “1:30”)

STATIC OVEN




The following instructions are valid for the UPPER STATIC OVEN, LOWER STATIC OVEN and COMPLETE STATIC OVEN functions.

We recommend using only the upper or lower heating elements for uneven cooking, more intense on one surface than the other, while full cooking provides more distributed heat and greater heating.


Once one of these three programs described above has been selected, the preset temperature and duration of the timer can be modified according to the cooking needs, the nature of the food and the final result to be obtained.

After pressing START to select the desired program, the display indicates the pre-set temperature with a flashing writing on the display; by pressing the UP and DOWN buttons it is possible to increase or decrease the temperature by 5° C within the limits indicated in the previous table, up to the desired value, and then confirm with the START button. By pressing the STOP button, you go back to the program selection.

The display switches to displaying the timer, the period of time after which cooking stops and the appliance switches to stand-by mode. By pressing the UP and DOWN buttons the time increases or decreases within the limits indicated in the previous table, by pressing START the selected cooking starts. Press the STOP button to return to the previous selection (temperature).

During cooking, the display alternately shows the set temperature value and the residual cooking time, starting from what was previously selected and decreasing the display as time goes by: the icons  and  flash, giving an indication of the process in progress. It is possible to interrupt cooking by pressing the STOP button at any time, if the button panel is not locked, as shown by the icon  and described in the following chapters; in this case, proceed to unlock the button to stop cooking with the STOP button.

PRESET PROGRAM




After having selected the PRESET PROGRAM (icon ) , by pressing the START button, the symbol “C01” flashes on the display, to indicate that the first program among the 11 available presets has been selected. These programs provide a specific temperature, timer duration and configuration of the heating elements and fan for particular types of food, ensuring optimal cooking.

By pressing the UP and DOWN buttons, it is possible to scroll the list of pre-set programs according to the following list:


Program		Heating elements	Temperature (fixed)	Timer (fixed)	Fan
C01	Chicken sticks	Upper: OFF Lower: OFF Spiral heating: ON	180° C	18'	Fast
C02	Steak	Upper: ON Lower: ON Spiral heating: OFF	230° C	15'	Slow
C03	Fish	Upper: OFF Lower: OFF Spiral heating: ON	200° C	18'	Fast
C04	French fries	Upper: OFF Lower: OFF Spiral heating: ON	200° C	20'	Fast
C05	Toasting	Upper: ON Lower: ON Spiral heating: OFF	200° C	18'	Slow
C06	Whole or roasted potatoes	Upper: ON Lower: ON Spiral heating: OFF	230° C	55'	Slow
C07	Chicken wings	Upper: ON Lower: ON Spiral heating: OFF	230° C	20'	Slow
C08	Pizza	Upper: OFF Lower: OFF Spiral heating: ON	200° C	9'	Fast
C09	Cookies	Upper: ON Lower: ON Spiral heating: OFF	180° C	10'	Slow
C10	Warming up	Upper and Lower: Alternate Spiral heating: OFF	80° C	20'	OFF
C11	Heating	Upper and Lower: Alternate Spiral heating: OFF	100° C	15'	OFF

Select the suitable program and press START to start cooking according to the pre-set parameters. Press the STOP button to return to program selection.




During cooking, the display alternately shows the set temperature value and the residual cooking time, starting from what was previously selected and decreasing the

display as time goes by: the icons  and  flash, giving an indication of the process in progress. It is possible to interrupt cooking by pressing the STOP button at any time, if the button panel is not locked, as shown by the icon  and described in the following chapters; in this case, proceed to unlock the button to stop cooking with the STOP button.


DRYER

The dryer (icon ) allows the dehydration of fruit, vegetables and mushrooms, without starting a real cooking process: this allows you to extend the shelf life of these foods, without compromising the organoleptic properties, as happens with the refrigeration or freezing. The drying program may, in some cases, also constitute a program suitable for cooking and preparing, for example, sun-dried tomatoes, energy bars, salt substitutes, raisins, etc.




Once the program has been selected with the START button, as described above, the only changeable parameter is the duration of the treatment, depending on the nature and quantity of the food; by pressing the UP and DOWN buttons, it is possible to increase or decrease it within the limits shown in the previous list, until the correct time is reached. Press the START button to start the drying process, press the STOP button to return to program selection.

During drying, the display alternately shows the temperature value (fixed at 45° C) and the residual treatment time, starting from what was previously selected and decreasing the display as time goes by: the icons  and  flash, giving an indication of the process in progress. It is possible to interrupt drying process by pressing the STOP button at any time, if the button panel is not locked, as shown by the icon  and described in the following chapters; in this case, proceed to unlock the button to stop cooking with the STOP button.

DEFROST



The appliance can be used to defrost frozen food before cooking, restoring the correct humidity of the food. Once the program (icon ) has been selected with the START button, as described above, the only modifiable parameter is the duration of the treatment, based on the nature and quantity of the food; by pressing the UP and DOWN buttons, it is possible to increase or decrease it, until the desired time is


reached. Press the START button to alert the defrosting process, press the STOP button to return to program selection.

During defrosting process, the display alternately shows the temperature value (fixed at 70° C) and the residual treatment time, starting from what was previously selected and decreasing the display as time goes by: the icons  and  flash, giving an indication of the process in progress. It is possible to interrupt defrosting process by pressing the STOP button at any time, if the button panel is not locked, as shown by the icon  and described in the following chapters; in this case, proceed to unlock the button to stop cooking with the STOP button.

DELAYED START

It is possible to program the appliance so that any of the previous programs is started automatically after a period of time which can be selected between 10 minutes and 24 hours, at intervals of 10 minutes. Insert the food in the appropriate accessory and place it inside the appliance and close the door. The appliance will start automatically once the delay is over.

To set the delayed start, before choosing the program to start, select the icon  and press START to confirm: the display shows the delay time with the flashing indication "00:10", corresponding to 10 minutes; press the UP and DOWN buttons to increase or decrease the delay, confirm the selection with the START button. If, during the program, it is necessary to use the rotisserie, activate it as described in the following chapter; it will only start at the end of the programmed delay, but the icon  is displayed immediately. Press the STOP button to return to program selection.


Once you have confirmed the desired delay time, you can select the program to start after the set time has elapsed, as described above for an instant start program. Once the settings are complete, the display shows the remaining delay time, gradually decreasing, while the icon  flashes to indicate that a delayed start is in progress. During this period it is possible to stop the program and put the appliance in stand-by by pressing the STOP button.

It is not possible to cancel the delay and start the program before the time runs out: it is necessary to press STOP and start a normal program from the stand-by mode.



ROTISSERIE USE

The rotisserie can be used to cook food on a spit or inside the rotating cylinder: refer to the following chapter USING THE ACCESSORIES to assemble and use these


accessories. Cooking with a rotisserie allows uniform heat distribution on all sides of the food, reduces the risk of burning and, thanks to the rotating cylinder, allows cooking food cut into small pieces.

The rotation of the rotisserie or the rotating cylinder can be started or stopped at any moment during cooking: press the UP and DOWN buttons simultaneously: with each pressure, the rotation starts if stopped and stops if active and, in case of active rotation, the icon  appears on the display. At each restart, the rotation starts in the opposite direction from the previous one.

PUSHBUTTON LOCK

Since any intervention, involuntary or fortuitous, on the push-button panel risks interrupting cooking, the appliance automatically deactivates the push-buttons two minutes after the last pressure. This condition is highlighted by the spontaneous switching on of the icon , which indicates that the buttons are not working; to restore use, press the START button for two seconds, deactivating the icon  and restoring the functioning of each button.

INTERNAL LIGHT

To check the cooking status, it is possible to activate the internal lighting by pressing the START button, with buttons unlocked (previous chapter). The internal lighting remains active for the next two minutes and the icon  is shown on the display. If the buttons are locked, pressing the START button has no effect.

PREHEATING

Depending on the type of cooking desired or indicated in the various recipes, it may be necessary to place the food in the appliance with the cooking chamber already hot: this is the preheating operation, particularly indicated when cooking food that has not completely defrosted or particularly humid.

To preheat, use the COMPLETE STATIC OVEN function, setting the temperature to the value envisaged by the subsequent normal cooking process and the timer at 7 minutes; after this period, the appliance emits a triple acoustic signal and switches to stand-by mode; insert the food, keeping the door open only for the time strictly necessary, then set and start the necessary cooking program, without any delayed start.

ACCESORIES USE

Grid (11): Allows the support of containers such as pots or pans, containing the food to be cooked; it serves only as a support, do not place food directly on it. Insert it into the special grooves on the right and left sides (3 different heights) and push it to avoid difficulties in closing the door. Pay particular attention that both grooves in which the grate is inserted are at the same height; the lower and upper heights place the grill in a particularly close position to the corresponding heating elements; therefore, less uniform food cooking will result in the upper or lower part compared to what would be obtained in the central position.

Tray (10): the tray acts as a container: it can contain solid or liquid food. Depending on the nature of the food treated, it could stick to the surface of the pan: use baking paper. To remove the pan without burning yourself, use the tool 13, applying it to the edge and pulling lightly; take into account the weight of the food contained.

Mesh tray (15): used with solid foods, it significantly reduces the possibility of sticking food to the surface. To remove the pan without burning yourself, use the tool 13, applying it to the edge and pulling lightly; take into account the weight of the food contained.

Rotisserie (13 – optional accessory, code 118340028): The rotisserie is made up of a rod on which two forks are inserted, tightened to the rod by hand-tightened wing nut screws; the food must be inserted along the rod and the forks must then be inserted from the ends to block it, with the tips facing inwards. Once the food has been inserted, position the rod with the square section terminal towards the right side of the cooking chamber, inserting the terminal into the bushing of the rotisserie (5) and pressing it fully; the left terminal must therefore rest on the support on the opposite wall of the oven. The distance between the forks depends on the size of the food, it is recommended to insert the forks rotated 90 degrees to each other. To extract the rotisserie without burning yourself, use the tool 14, applying it to the ends of the cross rod in correspondence with the special grooves, move everything slightly to the left to release the rod from the bushing and extract; take into account the weight of the food contained.

Rotating cylinder (16 – optional accessory, code 118340029): The rotating cylinder is a container that allows cooking food in pieces, such as fries, meatballs, breaded sticks and so on, by rotating and continuing to mix the food. Install on the rotisserie rod, fixing it with a thumb screw, leave the screw to the left, to allow the door to open upwards. Be careful not to start the rotation with the door open, the closing clip must snap into place. To extract the rotating cylinder without burning yourself, use the tool

14 (Cylinder handle – optional accessory, code 118340030), apply it to the ends of the crossbar in correspondence with the special grooves, move everything slightly to the left, to free the rod from the bush and pull out; take into account the weight of the food contained. To open the cylinder, extract the upper part of the closure clip with the aid of a cutlery, then extract the contents into a food container.

TIPS FOR OPTIMAL USE

- Food in pieces or small in size normally requires a shorter cooking time than the same volume of food in a single piece.
- Avoid cooking excessively fatty foods using the mesh tray: if fat or oil were to drip onto the heating elements, smoke, odor or small flames could develop.
- To cook frozen or particularly moist food, slightly extend the cooking times.
- The pre-set program C04 (french fries) is optimized for 400 grams of fries.
- To prepare fries, use a minimum quantity of oil (about ½ tablespoon) to improve cooking, spraying it with a sprayer before placing it in the appliance or brushing it; check that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily condiments.
- It is also possible to prepare pre-cooked fries, taking care to slightly reduce the cooking time.
- If you use the rotating cylinder or the rotisserie, you can obtain a better result by periodically alternating the direction of rotation, as described in the previous chapter.

•

6. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

The crumb tray can be removed for easy cleaning; however, it is imperative to make sure that it has been put back correctly before using it again, since in its absence the appliance develops significant overheating.

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

7. PROBLEMS AND POSSIBLE SOLUTIONS

Problem	Probable cause	Possible solution
The display remains switched off	The power cord is unplugged	Connect the power cord
	The electrical socket is not powered	Check the switches on the electrical panel
The base of the appliance gets hot	The crumb tray has been removed	Put the crumb catcher back in place
The rotisserie is blocked	Excessive amount of food	Reduce the amount of food on the rotisserie
The rotating basket does not complete the rotation	Excessive amount of food	Reduce the amount of food on the rotating basket
The oven produces excessive smoke and odor	Too fatty food	Stop cooking and check the food
	The heating elements are dirty	Stop cooking and proceed with cleaning

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

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage:	220-240V AC 50Hz
Maximum power:	Oven 1,400W / Fryer 1,700W
Capacity:	24L
External dimensions (W x H x D):	40.2 x 34.9 x 40.9 cm
Weight:	9 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer and oven, mod. Vittoria 24L (code 118340025) 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 and oven, mod. Vittoria 24L (code 118340025) 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 and oven, mod. Vittoria 24L (code 118340025) 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 and oven, mod. Vittoria 24L (code 118340025) 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., propietaria de la marca Melchioni Family, le agradece la compra de este aparato. Es el resultado de una cuidada selección de prestaciones y un minucioso trabajo de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, fiable y de altas prestaciones tanto al usuario ocasional como al más exigente.

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

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

2. INFORMACION DE SEGURIDAD

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

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

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

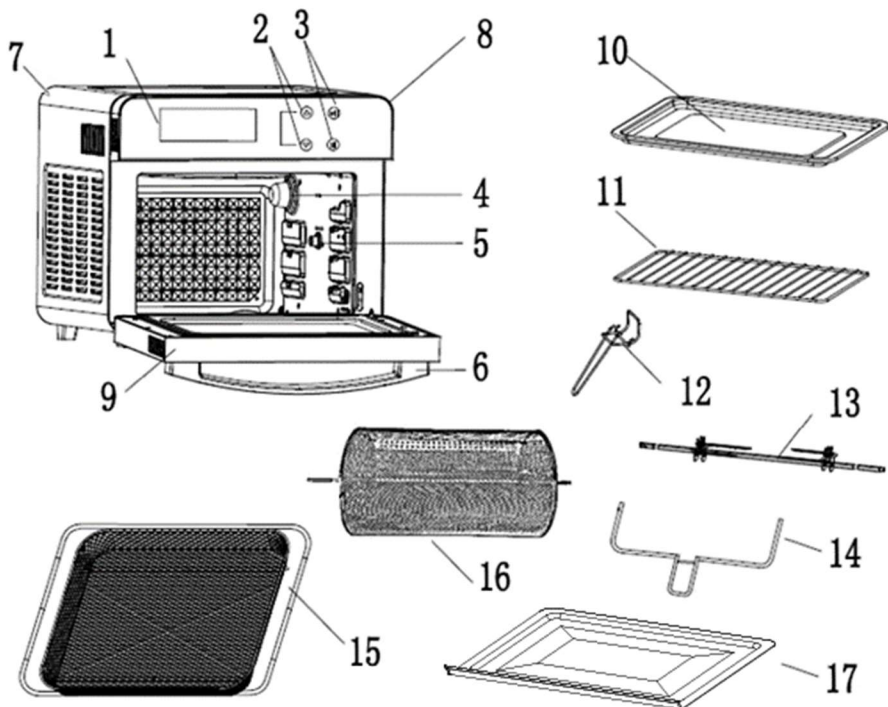
- Preste atención a las liberaciones repentinas de vapor incandescente al abrir la escotilla.
- No sobrecargue la cesta giratoria u otros recipientes utilizados para cocinar y preste especial atención a que los alimentos no entren en contacto con las resistencias superior e inferior.
- No introduzca ningún utensilio de cocina en el aparato, utilice únicamente recipientes de metal o de otros materiales específicamente certificados para su uso en el horno.
- No lave los accesorios internos en el lavavajillas.
- No introduzca ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o desprender sustancias en caso de calentamiento en el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Evite tocar incluso las partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: la manija de apertura de la escotilla, por otro lado, está sujeta a un calentamiento moderado y debe ser la única parte que debe tocarse.
- No obstruya las entradas o salidas de aire: esto crea situaciones de peligro potencial, además de empeorar significativamente el rendimiento del aparato.
- Verifique periódicamente que las salidas de aire a lo largo de los lados (incluida la parte trasera) del aparato estén limpias: si hay una acumulación de polvo o suciedad, consulte el siguiente capítulo para su limpieza.
- No cubra el aparato con ningún material que refleje el calor (p. ej., aluminio); esto provoca el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas cercanas.
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado correctamente: para facilitar el funcionamiento, deje la puerta abierta varios minutos después de su uso.
- No utilice el aparato si faltan o están dañadas una o más piezas de las enumeradas en el siguiente capítulo: póngase en contacto con su distribuidor para restaurarlo.
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, especialmente el cable de alimentación: si encuentra alguna anomalía, no lo use y contacte a personal técnico calificado.
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para obtener instrucciones completas.
- Las operaciones de limpieza deben realizarse teniendo cuidado de desconectar el aparato de la red eléctrica: consulte el capítulo siguiente para las instrucciones relativas.

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

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

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del paquete y las partes del aparato.

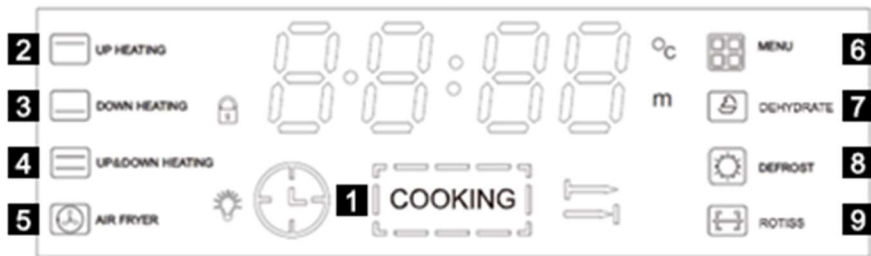


1	Display
2	Botones de selección
3	Botones de inicio y parada
4	Luz interior
5	Buje de asador
6	Manija de la puerta
7	Cuerpo del dispositivo
8	Panel frontal
9	Puerta

10	Bandeja
11	Parrilla
12	Manija de la bandeja
13	Varilla para asar con tenedores (opcional, cod. 118340028)
14	Manija para cilindro (opcional, código 118340030)
15	Bandeja con red
16	Cilindro giratorio (opcional, código 118340029)
17	Recogedor de migas

Al desempacar, verifique que todas las partes enumeradas estén presentes; si faltan una o más piezas, no utilice el aparato y póngase en contacto con su distribuidor para restaurar las piezas faltantes.

Display





1: COCINANDO | 2: ARRIBA Calefacción | 3: ABAJO Calefacción | 4: Calefacción ARRIBA Y ABAJO | 5: Freidora | 6: Menu | 7: Deshidratar | 8: Descongelar | 9: Asador

Indicación	Encendida fija	Encendida intermitente
	Programa de horno estático superior en marcha	Programa de horno estático superior en selección
	Programa de horno estático inferior en marcha	Programa de horno estático inferior en selección
	Programa de horno estático completo en marcha	Programa estático completo en selección
	Programa de freidora de aire en ejecución	Programa de freidora de aire en selección
	Programa preestablecido en ejecución	Programa preestablecido en la selección
	Programa de secado en marcha	Programa de secado en selección
	Programa de descongelación en marcha	Programa de descongelación en selección
	Asador en funcionamiento	
	Luz interior encendida	
	Panel de control bloqueado	
		Programando o esperando inicio retrasado
		Temporizador en marcha
		Cocinando en progreso

88:88	Tiempo residual (m) o temperatura programada (°C).	Programación de temporizador (m) o temperatura (°C)
-------	--	---

Panel de botones

Botón	Arriba	Abajo	Inicio	Parada
				
En modo de espera	Iniciar selección de programa	Iniciar selección de programa	Sin función	Sin función
Durante la selección de programa	Seleccione el programa siguiente de la lista	Seleccione el programa anterior de la lista	Confirmar el programa seleccionado	Pulsado dos veces rápidamente, activa el stand-by
Al seleccionar la duración del temporizador	Aumentar la duración del temporizador en 1 minuto	Disminuir la duración del temporizador en 1 minuto	Confirmar la duración del temporizador seleccionado	Volver a la selección de programas
Al seleccionar la temperatura	Aumentar la temperatura en 5°C	Disminuir la temperatura en 5°C	Confirmar la temperatura seleccionada	Volver a la selección de duración del temporizador
Durante la selección del comienzo retrasado	Aumenta el retraso de inicio en 10 minutos	Disminuye el retraso de inicio en 10 minutos	Confirme el retraso de inicio y continúe con la selección del programa	Volver a la selección de programas
Mientras cocina	Presionado junto con  inicia o detiene el asador	Presionado junto con  inicia o detiene el asador	Activa la iluminación interior durante 2 minutos o desbloquea el panel de botones si se pulsa durante 2 segundos	Detiene la cocción y pone el aparato en stand-by

4. PRIMER COMIENZO

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

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

5. USO DEL EQUIPO



La operación de cocción requiere que los alimentos se coloquen en el accesorio más adecuado para el tipo de cocción deseada (consulte el siguiente capítulo UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS) y se inserten en el aparato antes de cualquier operación en el panel de control. También es posible, si la naturaleza de los alimentos lo requiere,

proceder a un precalentamiento del horno, antes de introducir los alimentos, como se describe en el siguiente capítulo PRECALENTAMIENTO. Al final de la cocción, el aparato interrumpe todo el calentamiento, emite tres pitidos largos y entra en modo de espera; a continuación, se pueden sacar y consumir los alimentos, mientras que el aparato se puede dejar enfriar, preferiblemente con la puerta abierta, para su posterior limpieza si es necesario.

Después de un breve período de inactividad, incluso si está conectado a la toma de corriente, el aparato aparece completamente apagado. Para cambiar al modo de espera, presione el botón INICIO; el teclado se ilumina y los iconos de los diferentes programas empiezan a parpadear en secuencia. Con los botones UP y DOWN es posible activar la pantalla y seleccionar el programa deseado; cada vez que presiona, el ícono del programa siguiente o anterior parpadea, indicando el programa seleccionado. Para confirmar su selección, presione el botón INICIO.

PROGRAMAS SELECCIONABLES

Icono	Programa	Resistencias	Temperatura	Timer*	Ventilador
	Horno estático superior	Superior: ON Abajo: OFF Espiral: OFF	180°C, pero ajustable de 80°C a 215°C	18', pero ajustable de 1' a 90'	OFF
	Horno estático inferior	Superior: OFF Abajo: ON Espiral: OFF	180°C, pero ajustable de 80°C a 215°C	18', pero ajustable de 1' a 90'	OFF
	Horno estático completo	Superior: ON Abajo: ON Espiral: OFF	200°C, pero ajustable de 80°C a 230°C	30', pero ajustable de 1' a 90'	OFF
	Freidora de aire caliente	Superior: OFF Abajo: OFF Espiral: ON	200°C, pero ajustable de 80°C a 230°C	15', pero ajustable de 1' a 90'	ON rápido
	Programa preestablecido	Es posible seleccionar entre 11 programas preestablecidos, cada uno adecuado para un tipo de alimento diferente, con temperatura preestablecida y duración del temporizador variable según la cantidad. Consulte el siguiente capítulo para ver la lista de programas y modos de funcionamiento.			
	Secadora	Superior: OFF Abajo: ON Espiral: OFF	45° C	60', pero ajustable de 1' a 90'	OFF

	Descongelación	Superior: OFF Abajo: ON Espiral: OFF	70° C	60', pero ajustable de 1' a 90'	OFF
	Comienzo retrasado	Es posible seleccionar cualquier programa de los anteriores, pero retrasando su inicio de 10 minutos a 24 horas en intervalos de 10 minutos. Consulte el capítulo siguiente para conocer los modos de funcionamiento.			

* La pantalla indica tiempos de temporizador superiores a 59 minutos en notación de "horas:minutos" (por ejemplo, 60 minutos se muestran como "1:00", 90 minutos como "1:30")

HORNO ESTÁTICO




Las siguientes indicaciones son válidas para las funciones HORNO ESTÁTICO SUPERIOR, HORNO ESTÁTICO INFERIOR y HORNO ESTÁTICO COMPLETO.

Es preferible utilizar únicamente las resistencias superior o inferior si se desea obtener una cocción no uniforme, más intensa en una superficie que en la otra, mientras que la cocción completa proporciona un calor más repartido y, por regla general, mayor calentamiento.


Seleccionando uno de estos tres programas como se ha descrito anteriormente, es posible modificar la temperatura preestablecida y la duración del temporizador según las necesidades de cocción, la naturaleza de los alimentos y el resultado final a obtener.

Después de presionar START para seleccionar el programa deseado, la pantalla indica la temperatura preestablecida con una escritura parpadeante en la pantalla; presionando sucesivamente los botones UP y DOWN es posible aumentar o disminuir la temperatura en pasos de 5° C dentro de los límites indicados en la tabla anterior, hasta el valor deseado, para luego confirmar con el botón START. Presionando el botón STOP en su lugar, vuelve a la selección de programa.

A continuación, la pantalla cambia a la visualización del temporizador, es decir, el período de tiempo después del cual se detiene la cocción y el aparato cambia al modo de espera. También en este caso, con sucesivas pulsaciones de los botones UP y DOWN, el tiempo aumenta o decrece dentro de los límites indicados en la tabla anterior, hasta pulsar el botón START, que inicia la cocción, habiendo finalizado ya la programación. Nuevamente, es posible volver a la selección anterior (temperatura) presionando el botón STOP.

Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente el valor de la temperatura configurada y el tiempo de cocción restante, a partir de lo que se seleccionó anteriormente y disminuyendo la pantalla a medida que pasa el tiempo: los íconos  y  parpadean, indicando el proceso en curso. Es posible interrumpir la cocción presionando el botón STOP en cualquier momento, siempre que no se haya activado el bloqueo de la botonera, resaltado por el icono  y descrito en los siguientes capítulos; en este caso, proceda a desbloquear el teclado para detener la cocción con el botón STOP.

PROGRAMA PREESTABLECIDO




Una vez seleccionado el PROGRAMA PREDEFINIDO (icono ) presionando el botón START, como se describe anteriormente, la palabra “C01” parpadea en la pantalla, indicando que se ha seleccionado el primer programa entre los 11 preestablecidos disponibles. Estos programas fuerzan la temperatura, la duración del temporizador y la configuración de los elementos calefactores y el ventilador específicos para tipos particulares de alimentos, asegurando una cocción óptima basada en valores típicos determinados en la fase de diseño.

Presionando sucesivamente los botones UP y DOWN, es posible desplazarse por la lista de programas preestablecidos de acuerdo con la siguiente tabla:


Programa		Resistencias	Temperatura (fija)	Timer (fijo)	Ventilador
C01	Palos de pollo	Superior: OFF Abajo: OFF Espiral: ON	180° C	18'	Rápido
C02	Bife	Superior: ON Abajo: ON Espiral: OFF	230° C	15'	Lento
C03	Pez	Superior: OFF Abajo: OFF Espiral: ON	200° C	18'	Rápido
C04	Papas fritas	Superior: OFF Abajo: OFF Espiral: ON	200° C	20'	Rápido
C05	Tostado	Superior: ON Abajo: ON Espiral: OFF	200° C	18'	Lento
C06	Patatas enteras o asadas	Superior: ON Abajo: ON Espiral: OFF	230° C	55'	Lento

C07	Alitas de pollo	Superior: ON Abajo: ON Espiral: OFF	230° C	20'	Lento
C08	Pizza	Superior: OFF Abajo: OFF Espiral: ON	200° C	9'	Rápido
C09	Galletas	Superior: ON Abajo: ON Espiral: OFF	180° C	10'	Lento
C10	Calentando	Superior y Abajo: Alterno Espiral: OFF	80° C	20'	OFF
C11	Calefacción	Superior y Abajo: Alterno Espiral: OFF	100° C	15'	OFF

Después de seleccionar el programa adecuado, al presionar el botón START se inicia la cocción de acuerdo con los parámetros del programa; pulsando el botón STOP en su lugar, vuelve de nuevo a la selección de programa.




Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente el valor de la temperatura configurada y el tiempo de cocción restante, a partir de lo que se seleccionó anteriormente y disminuyendo la pantalla a medida que pasa el tiempo: los íconos  y  parpadean, indicando el proceso en curso. Es posible interrumpir la cocción presionando el botón STOP en cualquier momento, siempre que no se haya activado el bloqueo de la botonera, resaltado por el icono  y descrito en los siguientes capítulos; en este caso, proceda a desbloquear el teclado para detener la cocción con el botón STOP.

SECADORA


El deshidratador (icono ) permite deshidratar frutas, verduras y champiñones, sin iniciar un proceso de cocción real: esto le permite prolongar la vida útil de estos alimentos, sin comprometer las propiedades organolépticas, como sucede en cambio con la refrigeración o congelación. El programa de secado puede, en algunos casos, constituir también un programa adecuado para cocinar, para la preparación de, por ejemplo, tomates secados al sol, barritas energéticas, sucedáneos de la sal, pasas y mucho más.




Una vez seleccionado el programa con el botón START, como se ha descrito anteriormente, el único parámetro modificable es la duración del tratamiento, según la naturaleza y cantidad de alimentos; actuando sobre los botones UP y DOWN, es

posible aumentarlo o disminuirlo dentro de los límites establecidos en la tabla anterior, hasta alcanzar el tiempo deseado. Al presionar nuevamente el botón START se inicia el proceso de secado, mientras que al presionar el botón STOP se regresa a la selección del programa.

Durante el secado, la pantalla muestra alternativamente el valor de la temperatura (fija en 45 °C) y el tiempo de tratamiento residual, comenzando desde lo que se seleccionó anteriormente y disminuyendo la pantalla a medida que pasa el tiempo: los iconos  y  parpadean, indicando el proceso en curso. Es posible interrumpir la cocción presionando el botón STOP en cualquier momento, siempre que no se haya activado el bloqueo de la botonera, resaltado por el icono  y descrito en los siguientes capítulos; en este caso, proceda a desbloquear el teclado para detener la cocción con el botón STOP.

DESCONGELACION



El aparato se puede utilizar para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos, restaurando la humedad correcta de los alimentos. Una vez seleccionado el programa (icono ) con el botón START, como se ha descrito anteriormente, el único parámetro modificable es la duración del tratamiento, según la naturaleza y cantidad del alimento; actuando sobre los botones UP y DOWN, es posible aumentarlo o disminuirlo, hasta alcanzar el tiempo deseado. Al presionar nuevamente el botón START se inicia el proceso de descongelación, mientras que al presionar el botón STOP se regresa a la selección de programa.


Durante la descongelación, la pantalla muestra alternativamente el valor de la temperatura (fija en 70 °C) y el tiempo de tratamiento residual, comenzando desde lo que se seleccionó anteriormente y disminuyendo la pantalla a medida que pasa el tiempo: los iconos  y  parpadean, indicando el proceso en curso. Es posible interrumpir la cocción presionando el botón STOP en cualquier momento, siempre que no se haya activado el bloqueo de la botonera, resaltado por el icono  y descrito en los siguientes capítulos; en este caso, proceda a desbloquear el teclado para detener la cocción con el botón STOP.

INICIO RETRASADO

Puede ser necesario, además de útil y conveniente, programar el aparato para que cualquiera de los programas anteriores se inicie automáticamente después de un período de tiempo que se puede seleccionar entre 10 minutos y 24 horas, en incrementos de 10 minutos. Luego se inserta la comida en el accesorio adecuado, para

luego colocarla dentro del aparato, cerrando la puerta. De esta forma el aparato está listo para ponerse en marcha automáticamente una vez transcurrido el retardo.


Para configurar el inicio diferido, antes de elegir el programa a iniciar, seleccione el icono  y presione START para confirmar: la pantalla muestra el tiempo de retraso con la indicación "00:10" parpadeante, correspondiente a 10 minutos; con los botones UP y DOWN es posible aumentar o disminuir el retardo, confirmando la selección con el botón START. Si, durante el programa, es necesario utilizar el asador, actívalo ahora como se describe en el capítulo siguiente; solo comenzará al final del retraso programado, pero el icono  se muestra inmediatamente, confirmando la selección. El botón STOP le permite volver a la selección de programa.

Después de confirmar el tiempo de retardo deseado, es posible seleccionar el programa para iniciar una vez transcurrido el tiempo establecido, de la misma manera descrita anteriormente para ejecutar un programa normal con inicio inmediato. Una vez completada la configuración, la pantalla muestra el tiempo de retraso restante, disminuyendo gradualmente, mientras que el icono  parpadea para indicar que se está realizando un inicio retrasado. Durante este período es posible detener el programa y poner el aparato en stand-by presionando el botón STOP.



Sin embargo, no es posible cancelar el retraso y comenzar el programa antes de que se agote el tiempo: es necesario presionar STOP y ejecutar un programa normal con inicio inmediato a partir de la posición de espera..

USO DEL ASADOR


El asador se puede utilizar para cocinar alimentos en un asador o dentro del cilindro giratorio: para la preparación y el montaje de estos accesorios, consulte el siguiente capítulo UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS. La cocción con asador permite una distribución uniforme del calor por todos los lados de los alimentos, reduce el riesgo de quemaduras y, gracias al cilindro giratorio, permite cocinar alimentos finamente cortados.

La rotación del asador o del cilindro giratorio se puede iniciar o detener en cualquier momento durante la cocción: simplemente presione los botones UP y DOWN simultáneamente: con cada presión, la rotación comienza si está parada y se detiene si está activa y, en caso de rotación activa, el icono  aparece en la pantalla. En cada reinicio posterior, la rotación se reinicia en la dirección opuesta a la anterior.

BLOQUEO DEL PANEL DE PULSADORES

Una vez iniciada la cocción, es poco probable que se tengan que volver a utilizar los controles, excepto posiblemente para activar la iluminación interna (siguiente capítulo) o para detener la cocción. Dado que cualquier intervención, involuntaria o fortuita, sobre la botonera corre el riesgo de interrumpir la cocción con consecuencias desagradables en el resultado final, ésta se desactiva automáticamente, con la cocción en curso y con fines preventivos, una vez transcurridos dos minutos desde la última presión. Esta condición se indica mediante el encendido espontáneo del icono , lo que confirma que los botones no funcionan; para restaurar la botonera, mantenga pulsado el botón START durante dos segundos, desactivando así el icono  y restableciendo el funcionamiento de cada botón.

LUZ INTERIOR

Para comprobar el estado de la cocción en curso, es posible activar la iluminación interior pulsando el botón START, con la botonera no en situación de bloqueo (capítulo anterior). La iluminación interna permanece activa durante los próximos dos minutos y se muestra el icono  en la pantalla. En el caso de un bloqueo de teclado activo, presionar el botón INICIO no tiene efecto.

PRECALENTAMIENTO

Según el tipo de cocción deseada, según lo previsto por las diferentes recetas o según la experiencia adquirida, puede ser necesario colocar los alimentos en el aparato con la cámara de cocción ya caliente: esta es la operación de precalentamiento, indicada en particular en el caso de cocinar alimentos que no se hayan descongelado completamente o que estén particularmente húmedos.

Para realizar el precalentamiento, la función HORNO ESTÁTICO COMPLETO es la más adecuada, regulando la temperatura al valor previsto por la cocción normal deseada y el temporizador a 7 minutos; después de este período, el aparato emite una triple señal acústica y pasa al modo de espera; En este punto es posible introducir los alimentos, manteniendo la puerta abierta sólo el tiempo estrictamente necesario, luego proceder a programar e iniciar el programa de cocción deseado, sin programar ningún retardo de inicio.

USO DE ACCESORIOS

Parrilla (11): Permite el apoyo de recipientes, ollas o sartenes, dentro de los cuales se contienen los alimentos a cocinar; actúa exclusivamente como soporte y generalmente no se recomienda colocar alimentos directamente sobre él. Debe introducirse en las ranuras especiales de que están provistos los lados derecho e izquierdo de la cámara de cocción, a tres alturas diferentes, empujándolo hasta el

fondo para evitar dificultades en el cierre de la puerta. Preste especial atención a que ambas ranuras en las que se inserta la rejilla estén a la misma altura; la altura inferior y superior sitúan la rejilla en una posición especialmente próxima a las correspondientes resistencias; por lo tanto, es recomendable considerar una cocción menos uniforme entre la parte superior e inferior de los alimentos en comparación con la que se obtendría en la posición central.

Bandeja de hornear (10): A diferencia de la parrilla, la bandeja de hornear tiene la función de un recipiente y, por lo tanto, puede contener alimentos de una densidad que no es necesariamente sólida. Para la inserción, consulte lo indicado para la parrilla; dependiendo de la naturaleza del alimento tratado, pueden ocurrir fenómenos de adherencia del alimento calentado a la superficie: puede recomendarse el uso de papel pergamino. Para quitar la bandeja sin correr el riesgo de quemarse, utilice la herramienta 13, aplicándola en el borde y tirando ligeramente; tener en cuenta el peso de los alimentos contenidos.

Bandeja enrejada (15): De forma similar a la bandeja, se puede utilizar con alimentos de consistencia sólida y, en comparación con la bandeja, reduce significativamente la posibilidad de adherencia entre el alimento y la superficie. Para quitar la bandeja enrejada sin correr el riesgo de quemarse, utilice la herramienta 13, aplicándola en el borde y tirando ligeramente; tener en cuenta el peso de los alimentos contenidos.

Asador (13 – accesorio opcional, cod. 118340028): El asador está formado por la varilla transversal sobre la que se insertan los tenedores, que se deben apretar a la varilla por medio de los tornillos de mariposa, que también se pueden apretar fácilmente con la mano; el alimento debe introducirse a lo largo de la varilla y luego los tenedores deben introducirse desde los extremos para bloquearlo, con las puntas hacia adentro. Una vez cargado el alimento, se debe insertar la varilla colocándola con el extremo de sección cuadrada hacia el lado derecho de la cámara de cocción, introduciendo el extremo en el casquillo del asador (5) y presionando bien; por lo tanto, el terminal izquierdo debe apoyarse en el soporte de la pared opuesta de la cámara de cocción. La distancia entre los tenedores depende del tamaño del alimento y, para un mejor sellado, se recomienda insertar los tenedores girados 90 grados entre sí. Para extraer el asador sin correr el riesgo de quemarse, utilice la herramienta 14, aplicándola en los extremos de la varilla transversal en correspondencia con las ranuras correspondientes, luego mueva el conjunto ligeramente hacia la izquierda, para liberar la varilla del casquillo, haciendo posible la extracción completa; tener en cuenta el peso de los alimentos contenidos.

Cilindro giratorio (16 – accesorio opcional, cod. 118340029): El cilindro giratorio es un recipiente que permite cocinar alimentos fraccionados, típicamente chips en palitos o

trozos, albóndigas, palitos empanizados y similares, haciéndolos girar utilizando el mecanismo de asador e impartiendo una mezcla continua. Se instala en la varilla del asador, fijándola con un tornillo de mariposa, teniendo cuidado de dejar el tornillo hacia la izquierda, para permitir que la puerta se abra hacia arriba. Preste especial atención a no iniciar la rotación con la puerta abierta, cuyo clip de cierre debe encajar con un clic. Para extraer el cilindro giratorio sin correr el riesgo de quemarse, utilice el útil 14 (Mango cilindro - accesorio opcional, cod. 118340030), aplicándola en los extremos de la varilla transversal en correspondencia con las ranuras correspondientes, luego mueva el conjunto ligeramente hacia la izquierda, para liberar la varilla del casquillo, haciendo posible la extracción completa; tener en cuenta el peso de los alimentos contenidos. Para abrir el cilindro, extraiga la parte superior del clip de cierre con la ayuda de un cubierto, luego extraiga el contenido en un recipiente para alimentos.

CONSEJOS PARA UN USO ÓPTIMO

- Los alimentos en piezas o de tamaño pequeño generalmente requieren menos tiempo de cocción que el mismo volumen de alimentos en una sola pieza.
- Evite cocinar alimentos excesivamente grasosos con la bandeja enrejada: si la grasa o el aceite gotearan sobre los elementos calefactores, podría generarse humo, olor o pequeñas llamas.
- Para la preparación de alimentos congelados o especialmente húmedos, puede ser recomendable alargar ligeramente los tiempos de cocción.
- El programa preestablecido C04 (chips) está optimizado para 400 gramos de chips.
- Para la preparación de patatas fritas, se puede utilizar una cantidad mínima de aceite (aproximadamente ½ cucharada) para mejorar la cocción, rociándolo con un pulverizador alimentario antes de colocarlo en el aparato o cepillándolo con un cepillo alimentario; sin embargo, verifique que no hayan sido pretratados en producción con la aplicación de condimentos grasos.
- También es posible freír chips precocinados, teniendo cuidado de reducir ligeramente el tiempo de preparación.
- Al utilizar el cilindro giratorio o el asador, es posible obtener un mejor resultado alternando periódicamente el sentido de rotación, como se describe en el capítulo anterior.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no requiere mantenimiento, entendido como la reposición de consumibles o revisiones periódicas; por regla general, es suficiente con proceder a la limpieza periódica de las paredes internas y de los accesorios, utilizando jabón lavavajillas

común aplicado con una esponja y luego aclarando. Cada operación de limpieza debe realizarse obligatoriamente con el cable de alimentación desconectado y, antes de proceder a la reconexión, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas. Todas las superficies y sobre todo los elementos calefactores también deben estar completamente fríos.

En cualquier caso, evite detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno deben usarse con moderación y, en cualquier caso, nunca deben rociarse sobre los elementos calefactores, que en ningún caso deben limpiarse. Si algún alimento entra en contacto con ellos, espere a que se enfríen por completo y retírelos muy delicadamente con un cepillo de cerdas suaves.

La bandeja para migas en la base de la cámara de cocción se puede quitar para facilitar la limpieza; sin embargo, es imperativo asegurarse de que se ha vuelto a colocar correctamente antes de volver a utilizarlo, ya que en su ausencia el aparato desarrolla un sobrecalentamiento importante.

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

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla permanece apagada	El cable de alimentación está desenchufado	Conecte el cable de alimentación
	La toma de corriente no está alimentada	Verifique los interruptores en el panel eléctrico
La base del aparato se calienta	Se ha quitado la bandeja para migas	Vuelva a colocar el colector de migas en su lugar
El asador está bloqueado	Se ha cargado demasiada comida	Reducir la cantidad de comida en el asador
El cilindro giratorio no completa la rotación	Se ha cargado demasiada comida	Reducir la cantidad de comida en la cesta

El horno produce humo y olor excesivos	Se ha insertado un alimento demasiado graso.	Detenga la cocción y compruebe los alimentos introducidos.
	Las resistencias están sucias	Deje de cocinar y proceda con la limpieza

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

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación: 220 – 240 V AC 50 Hz

Potencia máxima : Horno 1.400 W / Freidora 1.700 W

Capacidad: 24 L

Dimensiones externas (L x A x P): 40,2 x 34,9 x 40,9 cm

Peso: 9 Kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire y horno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire y horno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire y horno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora de aire y horno, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento

Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud.



Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

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

fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

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

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

2. INFORMATION DE SÉCURITÉ

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

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

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

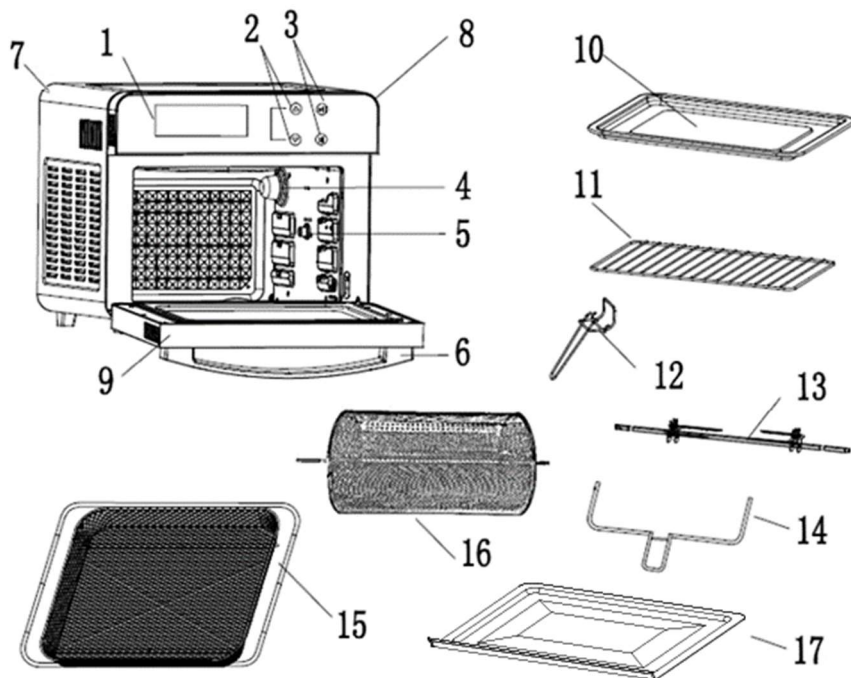
- Assurez une période d'inactivité d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Faites attention aux dégagements soudains de vapeur chaude lors de l'ouverture de la porte.
- Ne surchargez pas le panier rotatif ou les autres récipients utilisés pour la cuisson et veillez à ce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

- L'appareil doit être connecté à un système électrique standard, avec une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être connecté à terre.
- Avant de brancher le four à la prise de courant, assurez-vous que la tension de votre installation domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Ne connectez pas l'appareil à des rallonges, des multiprises, des minuteriers, des prises contrôlées ou d'autres appareils qui peuvent le démarrer par eux-mêmes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation de la prise: cela prolonge sa durée de vie et aide à limiter la consommation d'énergie.
- Ne débranchez pas l'alimentation en tirant sur le cordon, mais saisissez fermement la fiche et débranchez d'un mouvement rapide.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifiez qu'il est éteint et qu'aucun programme n'est en cours, sauf si la déconnexion se produit dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- Gardez le produit hors de portée des enfants de moins de 8 ans; assurez-vous dans tous les cas qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants, même âgés de plus de 8 ans, ou par des personnes aux capacités cognitives, sensorielles ou motrices réduites, il faut les informer des dangers dérivant d'une mauvaise utilisation de l'appareil et s'assurer que l'information été correctement et pleinement compris; cependant, une surveillance adéquate doit être assurée.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres sanitaires, robinets, tuyaux, gicleurs, bouteilles, vases d'expansion, pots de fleurs, etc. ; ne placez pas de récipients contenant des liquides sur le dessus de l'appareil; assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne sont jamais immergés.
- Ne démontez pas l'appareil, même après sa mise hors service; il est composé de parties qui pourraient être ingérées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne procédez de manière autonome à aucun type de réparation; en cas de panne, faire vérifier l'appareil par un personnel technique qualifié.
- Ne modifiez pas l'appareil: cette conduite constitue normalement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'implique aucune augmentation des performances.
- Ne soumettez pas le câble d'alimentation à des courbures ou des plis excessifs: tout dommage interne indétectable du câble constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placez l'appareil à une distance adéquate des rideaux, portes et fenêtres, battants ou similaires, afin d'éviter tout contact accidentel.

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et vérifiez que l'appareil ne peut pas se déplacer de manière autonome en raison de la gravité ou de forces externes.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

Contenu de l'emballage et pièces de l'appareil



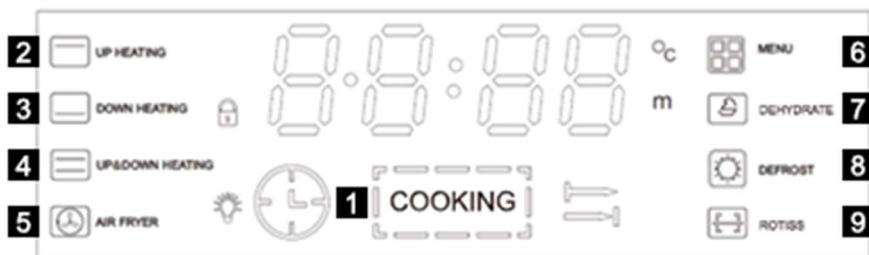
1	Display
2	Boutons de sélection
3	Boutons démarrage/arrêt
4	L'éclairage intérieur
5	Douille de rôtissoire
6	Poignée de porte
7	Corps de l'appareil
8	Panneau avant

10	Plaque de cuisson
11	Gril
12	Poignée de plateau
13	Tige de rôtissoire avec fourchettes (en option, cod. 118340028)
14	Poignée pour cylindre (en option, code 118340030)
15	Plateau avec filet
16	Cylindre rotatif (en option, code 118340029)
17	Ramasse-miettes

9	Porte		
---	-------	--	--





Lors du déballage, vérifiez que toutes les pièces répertoriées sont présentes; s'il manque une ou plusieurs pièces, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur pour le faire restaurer.

L'affichage









1: CUISSON | 2: Chauffage HAUT | 3: Chauffage BAS | 4: HAUT & BAS chauffage | 5: Friteuse à air | 6: Menu | 7: Déshydrater | 8: Dégivrer | 9: Rôtissoire

Indication	Allumée fixe	Allumée clignotant
	Programme du four statique supérieur en cours	Programme four statique supérieur en sélection
	Programme du four statique inférieur en cours	Programme four statique inférieur en sélection
	Programme du four statique complet en cours d'exécution	Programme statique complet en sélection
	Programme de friteuse à air en cours d'exécution	Programme de friteuse à air en sélection
	Programme prédéfini en cours d'exécution	Programme prédéfini en sélection
	Programme de séchage en cours	Programme de séchage en sélection
	Programme de dégivrage en cours	Programme de décongélation en sélection
	Rôtisserie en activité	
	Eclairage intérieur allumé	
	Panneau de commande bloqué	

		Programmation ou attente départ différé
		Minuteries en cours d'exécution
		Cuisson en cours
	Temps résiduel (m) ou température programmée (°C).	Programmation minuterie (m) ou température (°C)

Panneau de commande

Bouton	Haut	Bas	Commencer	Arrêt
				
En stand by	Démarrer la sélection du programme	Démarrer la sélection du programme	Pas de fonction	Pas de fonction
Lors de la sélection du programme	Sélectionner le programme suivant dans la liste	Sélectionner le programme précédent dans la liste	Confirmer le programme sélectionné	Appuyé deux fois rapidement, active le stand-by
Lors de la sélection de la durée de la minuterie	Augmenter la durée du minuteur de 1 minute	Diminue la durée de la minuterie de 1 minute	Confirmer la durée de la minuterie sélectionnée	Retour à la sélection de programme
Lors de la sélection de la température	Augmenter la température de 5°C	Baisser la température de 5°C	Confirmer la température sélectionnée	Retour à la sélection de la durée du minuteur
Lors de la sélection du départ différé	Augmente le délai de démarrage de 10 minutes	Diminue le délai de démarrage de 10 minutes	Confirmer le départ différé et procéder à la sélection du programme	Retour à la sélection de programme
Pendant la cuisson	Pressé avec  démarre ou arrête la rôtisserie	Pressé avec  démarre ou arrête la rôtisserie	Active l'éclairage intérieur pendant 2 minutes ou déverrouille le boutons si elle est enfoncée pendant 2 secondes	Arrête la cuisson et met l'appareil en veille

4. PREMIER DÉMARRAGE

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

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







5. UTILISATION DE L'APPAREIL



L'opération de cuisson nécessite que les aliments soient placés sur l'accessoire le plus adapté au type de cuisson souhaité (vérifier le chapitre suivant UTILISATION DES ACCESSOIRES) et insérés dans l'appareil avant toute intervention sur le bandeau de

commande. Si nécessaire, il est possible de procéder à un préchauffage de la chambre de cuisson, avant d'insérer les aliments, comme décrit dans le chapitre suivant PRECHAUFFAGE. En fin de cuisson, l'appareil interrompt tout chauffage, émet trois bips longs et se met en veille; les aliments peuvent, à ce stade, être sortis et consommés, tandis que l'appareil peut être laissé refroidir, de préférence avec la porte ouverte, pour un nettoyage ultérieur.

Après une courte période d'inactivité, même s'il est branché à la prise électrique, l'appareil apparaît complètement éteint. Pour passer en mode veille, appuyez sur le bouton START; le clavier s'allume et les icônes des différents programmes commencent à clignoter en séquence. À l'aide des touches UP et DOWN, il est possible d'activer l'affichage et de sélectionner le programme souhaité; à chaque pression, l'icône du programme suivant ou précédent clignote, indiquant le programme sélectionné. Pour confirmer votre sélection, appuyez sur le bouton START.

PROGRAMMES SÉLECTIONNABLES

Icône	Programme	Résistances	Température	Minuteur *	Ventilateur
	Four statique supérieur	Supérieur: ON Inférieur: OFF Spirale: OFF	180°C, mais réglable de 80°C à 215°C	18', mais réglable de 1' à 90'	OFF
	Four statique inférieur	Supérieur: OFF Inférieur: ON Spirale: OFF	180°C, mais réglable de 80°C à 215°C	18', mais réglable de 1' à 90'	OFF
	Four statique complet	Supérieur: ON Inférieur: ON Spirale: OFF	200°C, mais réglable de 80°C à 230°C	30', mais réglable de 1' à 90'	OFF
	Friteuse à air	Supérieur: OFF Inférieur: OFF Spirale: ON	200°C, mais réglable de 80°C à 230°C	15', mais réglable de 1' à 90'	ON rapide
	Programme prédéfini	Il est possible de sélectionner parmi 11 programmes prédéfinis, chacun adapté à un type d'aliment différent, avec une température prédéfinie et une durée de minuterie variable en fonction de la quantité. Reportez-vous au chapitre suivant pour la liste des programmes et des modes de fonctionnement			
	Séchoir	Supérieur: OFF Inférieur: ON Spirale: OFF	45° C	60', mais réglable de 1' à 90'	OFF

	Décongélation	Supérieur: OFF Inférieur: ON Spirale: OFF	70° C	60', mais réglable de 1' à 90'	OFF
	Démarrage retardé	Il est possible de sélectionner n'importe quel programme parmi les précédents, mais en retardant son départ de 10 minutes à 24 heures à intervalles de 10 minutes. Reportez-vous au chapitre suivant pour les modes de fonctionnement			

* L'affichage indique les temps de minuterie supérieurs à 59 minutes dans la notation « heures : minutes » (par exemple, 60 minutes s'affichent sous la forme « 1:00 », 90 minutes sous la forme « 1:30 »)

FOUR STATIQUE




Les indications suivantes sont valables pour les fonctions FOUR STATIQUE SUPÉRIEUR, FOUR STATIQUE INFÉRIEUR et FOUR STATIQUE COMPLET.

Utiliser uniquement les éléments chauffants supérieurs ou inférieurs est préférable si vous souhaitez obtenir une cuisson non uniforme, plus intense sur une surface que sur l'autre, tandis qu'une cuisson complète fournit une chaleur plus répartie et, en règle générale, une plus grande chauffe.


Une fois sélectionné l'un de ces trois programmes comme décrit ci-dessus, il est possible de modifier la température pré réglée et la durée de la minuterie en fonction des besoins de cuisson, de la nature des aliments et du résultat final à obtenir.

Après avoir appuyé sur START pour sélectionner le programme souhaité, l'écran indique la température pré réglée avec une écriture clignotante sur l'écran; en appuyant successivement sur les touches UP et DOWN, il est possible d'augmenter ou de diminuer la température de 5° C dans les limites indiquées dans le tableau précédent, jusqu'à la valeur souhaitée, pour ensuite confirmer avec la touche START. En appuyant sur la touche STOP à la place, vous revenez à la sélection de programme.

L'afficheur passe alors à la visualisation du minuteur, un laps de temps au bout duquel la cuisson s'arrête et l'appareil passe en mode veille. Dans ce cas également, avec des pressions successives sur les boutons UP et DOWN, le temps augmente ou diminue dans les limites indiquées dans le tableau précédent, jusqu'à appuyer sur le bouton START, qui démarre la cuisson, ayant maintenant terminé la programmation. Là encore, il est possible de revenir à la sélection précédente (température) en appuyant sur le bouton STOP.

Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement la valeur de température réglée et le temps de cuisson restant, en commençant par ce qui a été précédemment sélectionné et en diminuant l'affichage au fil du temps: les icônes  et  clignotent indiquant le processus en cours. Il est possible d'interrompre la cuisson en appuyant sur la touche STOP à tout moment, à condition que le blocage du panneau de commande n'ait pas été activé, mis en évidence par l'icône  et décrit dans les chapitres suivants; dans ce cas, procéder au déverrouillage du clavier pour arrêter la cuisson avec la touche STOP.

PROGRAMME PRESET




Une fois que le PROGRAMME PRESET (icône ) a été sélectionné en appuyant sur le bouton START, comme décrit ci-dessus, l'inscription "C01" clignote sur l'écran, indiquant que le premier programme parmi les 11 presets disponibles a été sélectionné. Ces programmes forcent une température, une durée de minuterie, une résistance et une configuration de ventilateur spécifiques pour des types d'aliments particuliers, garantissant une cuisson optimale basée sur des valeurs typiques déterminées lors de la phase de conception.

En appuyant successivement sur les touches UP et DOWN, il est possible de faire défiler la liste des programmes pré-réglés selon le tableau suivant:


Programme		Résistances	Température (fixe)	Timer (fixe)	Ventilateur
C01	Des bâtons de poulet	Supérieur: OFF Inférieur: OFF Spirale: ON	180° C	18'	Rapide
C02	Steak	Supérieur: ON Inférieur: ON Spirale: OFF	230° C	15'	Lent
C03	Poisson	Supérieur: OFF Inférieur: OFF Spirale: ON	200° C	18'	Rapide
C04	Frites	Supérieur: OFF Inférieur: OFF Spirale: ON	200° C	20'	Rapide
C05	Grillage	Supérieur: ON Inférieur: ON Spirale: OFF	200° C	18'	Lent
C06	Pommes de terre entières ou rôties	Supérieur: ON Inférieur: ON Spirale: OFF	230° C	55'	Lent
C07	Ailes de poulet	Supérieur: ON Inférieur: ON	230° C	20'	Lent

		Spirale: OFF			
C08	Pizza	Supérieur: OFF Inférieur: OFF Spirale: ON	200° C	9'	Rapide
C09	Biscuits	Supérieur: ON Inférieur: ON Spirale: OFF	180° C	10'	Lent
C10	Échauffement	Supérieur et Inférieur: alternés Spirale: OFF	80° C	20'	OFF
C11	Chauffage	Supérieur et Inférieur: alternés Spirale: OFF	100° C	15'	OFF

Après avoir sélectionné le programme approprié, appuyez sur le bouton START pour démarrer la cuisson selon les paramètres du programme; en appuyant sur la touche STOP à la place, vous revenez à la sélection de programme.




Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement la valeur de température réglée et le temps de cuisson restant, en commençant par ce qui a été précédemment sélectionné et en diminuant l'affichage au fil du temps: les icônes  et  clignotent, donnant une indication claire du processus en cours. Il est possible d'interrompre la cuisson en appuyant sur la touche STOP à tout moment, à condition que le blocage du panneau de commande n'ait pas été activé, mis en évidence par l'icône  et décrit dans les chapitres suivants; dans ce cas, procéder au déverrouillage du clavier pour arrêter la cuisson avec la touche STOP.

SÉCHOIR


Le déshydrateur (icône ) permet la déshydratation des fruits, légumes et champignons, sans déclencher un véritable processus de cuisson: cela permet de prolonger la durée de vie de ces aliments, sans compromettre les propriétés organoleptiques, comme c'est le cas avec la réfrigération ou la congélation. Le séchage peut, dans certains cas, constituer également un programme adapté à la cuisson, pour la préparation, par exemple, de tomates séchées, de barres énergétiques, de substituts de sel, de raisins secs et bien plus encore.




Une fois le programme sélectionné avec la touche START, le seul paramètre modifiable est la durée du traitement, selon la nature et la quantité des aliments; en agissant sur les boutons UP et DOWN, il est possible de l'augmenter ou de le diminuer dans les

limites indiquées dans le tableau précédent, jusqu'à ce que le temps souhaité soit atteint. Une nouvelle pression sur la touche START démarre le processus de séchage, tandis qu'une pression sur la touche STOP vous ramène à la sélection du programme.

Pendant le séchage, l'écran affiche alternativement la valeur de la température (fixée à 45°C) et le temps de traitement résiduel, en partant de ce qui a été précédemment sélectionné et en diminuant l'affichage au fur et à mesure du temps: les icônes  et  clignotent, indiquant le processus en cours. Il est possible d'interrompre le séchage en appuyant sur le bouton STOP à tout moment, à condition que le bloc de boutons n'ait pas été activé, mis en évidence par l'icône  et décrit dans les chapitres suivants; dans ce cas, procéder au déverrouillage du clavier pour arrêter la cuisson avec la touche STOP.



DÉCONGELATION


L'appareil peut être utilisé pour décongeler les aliments surgelés avant la cuisson, en rétablissant l'humidité correcte des aliments. Une fois le programme sélectionné (icône ) avec la touche START, le seul paramètre modifiable est la durée du traitement, selon la nature et la quantité des aliments; en agissant sur les boutons UP et DOWN, il est possible de l'augmenter ou de le diminuer dans les limites indiquées dans le tableau précédent, jusqu'à ce que le temps souhaité soit atteint. Une nouvelle pression sur la touche START démarre le processus de séchage, tandis qu'une pression sur la touche STOP vous ramène à la sélection du programme.

Pendant la décongélation, l'écran affiche alternativement la valeur de la température (fixée à 45°C) et le temps de traitement résiduel, en partant de ce qui a été précédemment sélectionné et en diminuant l'affichage au fur et à mesure du temps: les icônes  et  clignotent, indiquant le processus en cours. Il est possible d'interrompre le séchage en appuyant sur le bouton STOP à tout moment, à condition que le bloc de boutons n'ait pas été activé, mis en évidence par l'icône  et décrit dans les chapitres suivants; dans ce cas, procéder au déverrouillage du clavier pour arrêter la cuisson avec la touche STOP.

DÉPART DIFFÉRÉ

En plus d'être utile et pratique, il peut être nécessaire de programmer l'appareil pour que n'importe lequel des programmes précédents se lance automatiquement une fois écoulée une durée sélectionnable entre 10 minutes et 24 heures, par pas de 10 minutes. Les aliments sont ensuite insérés dans l'accessoire approprié, pour ensuite être placés à l'intérieur de l'appareil, en fermant la porte. De cette façon, l'appareil est prêt à démarrer automatiquement une fois le délai écoulé.


Pour régler le départ différé, avant de choisir le programme à démarrer, sélectionnez l'icône  et appuyez sur START pour confirmer: l'écran affiche le temps de retard avec l'indication clignotante « 00:10 », correspondant à 10 minutes; avec les boutons UP et DOWN, il est possible d'augmenter ou de diminuer le retard, en confirmant la sélection avec le bouton START. Si vous devez utiliser la rôtisserie pendant le programme, activez-la maintenant comme décrit dans le chapitre suivant; il ne démarrera qu'à la fin du délai programmé, mais l'icône  s'affiche immédiatement, confirmant la sélection. La touche STOP permet de revenir à la sélection du programme.

Après avoir confirmé le temps de retard souhaité, il est possible de sélectionner le programme à démarrer après l'écoulement du temps défini, de la même manière décrite précédemment pour l'exécution d'un programme normal avec démarrage immédiat. Une fois les réglages terminés, l'afficheur indique le temps de retard restant, en diminuant progressivement, tandis que l'icône  clignote pour indiquer qu'un départ différé est en cours. Pendant cette période, il est possible d'arrêter le programme et de mettre l'appareil en veille en appuyant sur la touche STOP.

Cependant, il n'est pas possible d'annuler le délai et de démarrer le programme avant la fin du temps imparti: il faut appuyer sur STOP et exécuter un programme normal avec démarrage immédiat à partir de la position d'attente.



UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE

La rôtisserie peut être utilisée pour la cuisson d'aliments à la broche ou à l'intérieur du cylindre rotatif: pour la préparation et le montage de ces accessoires, reportez-vous au chapitre suivant UTILISATION DES ACCESSOIRES. La cuisson avec une rôtisserie permet une répartition uniforme de la chaleur sur tous les côtés des aliments, réduit les risques de brûlure et, grâce au cylindre rotatif, permet la cuisson d'aliments finement coupés.


La rotation de la rôtisserie ou du cylindre rotatif peut être démarrée ou arrêtée à tout moment pendant la cuisson: il suffit d'appuyer simultanément sur les touches UP et DOWN: à chaque pression, la rotation démarre si arrêtée et s'arrête si active et, en cas de rotation active, l'icône  apparaît sur l'affichage. A chaque redémarrage suivant, la rotation reprend dans le sens inverse du précédent.

VERROUILLAGE DU CLAVIER

Une fois la cuisson commencée, vous n'avez normalement pas besoin d'actionner à nouveau les commandes, sauf, éventuellement, pour activer l'éclairage intérieur (chapitre suivant) ou pour arrêter la cuisson. Comme toute intervention, involontaire

ou fortuite, sur le bandeau poussoir risque d'interrompre la cuisson avec des conséquences désagréables sur le résultat final, il se désactive automatiquement, cuisson en cours et à titre préventif, une fois écoulées deux minutes depuis la dernière pression. Cette condition est mise en évidence par l'allumage spontané de l'icône , en présence de laquelle les boutons ne peuvent pas être activés; pour réinitialiser le panneau de boutons-poussoirs, maintenez enfoncé le bouton START pendant deux secondes, ce qui désactive l'icône  et rétablit le fonctionnement de chaque bouton.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Pour vérifier l'état de la cuisson en cours, il est possible d'activer l'éclairage intérieur en appuyant simplement sur le bouton START, le panneau de commandes n'étant pas en situation de blocage (chapitre précédent). L'éclairage intérieur reste actif pendant les deux minutes suivantes et l'icône  s'affiche à l'écran. En cas de verrouillage actif du clavier, l'appui sur le bouton START n'a aucun effet.

PRÉCHAUFFAGE

Selon le type de cuisson souhaité, les dispositions des différentes recettes ou l'expérience acquise, il peut être nécessaire de placer les aliments dans l'appareil avec la chambre de cuisson déjà chaude: c'est l'opération de préchauffage, indiquée notamment dans le cas de cuisson d'aliments non complètement décongelés ou particulièrement humides.

Pour assurer le préchauffage, la fonction FOUR STATIQUE COMPLET est la plus appropriée, en réglant la température à la valeur prévue par la cuisson normale ultérieure et la minuterie à 7 minutes; passé ce délai, l'appareil émet un triple signal sonore et passe en mode veille; à ce stade, il est possible d'insérer les aliments en ne laissant la porte ouverte que pendant le temps strictement nécessaire, puis de programmer et de démarrer le programme de cuisson nécessaire, sans programmer de délai de démarrage.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Gril (11): Permet le support de récipients tels que des casseroles ou des poêles, à l'intérieur desquels les aliments à cuire sont contenus; il agit exclusivement comme un support et il est généralement déconseillé de placer de la nourriture directement dessus. Il doit être inséré dans les rainures spéciales dont sont pourvus les côtés droit et gauche de la chambre de cuisson, à trois hauteurs différentes, en le poussant bien pour fermer la porte. Vérifiez que les deux rainures dans lesquelles la grille est insérée sont à la même hauteur; les hauteurs inférieure et supérieure placent la grille très près des résistances; il convient donc d'envisager une cuisson moins uniforme entre la

partie supérieure et inférieure des aliments par rapport à celle qui serait obtenue en position centrale.

Plaque de cuisson (10): Contrairement au gril, la poêle a la fonction d'un récipient et peut donc également contenir des aliments non solides. Pour insérer, se référer à ce qui est indiqué pour la grille; selon la nature des aliments traités, des phénomènes d'adhésion des aliments chauffés à la surface peuvent se produire: l'utilisation de papier cuisson peut être recommandée. Pour retirer la casserole sans vous brûler, utilisez l'outil 13, en l'appliquant sur le bord et en exerçant une légère traction; tenir compte du poids des aliments contenus.

Casserole en filet (15): En tout semblable à la casserole, il peut être utilisé avec des aliments de consistance solide et, par rapport à la casserole, réduit considérablement la possibilité d'adhérence entre les aliments et la surface. Pour retirer le plateau grillagé sans vous brûler, utilisez l'outil 13, en l'appliquant sur le bord et en exerçant une légère traction; tenir compte du poids des aliments contenus.

Rôtissoire (13 – accessoire en option, cod. 118340028): La rôtisserie est formée par la tige transversale sur laquelle sont insérées deux fourchettes, qui doivent être serrées à la tige au moyen des vis à écrou papillon, qui peuvent également être facilement serrées à la main; les aliments doivent être insérés le long de la tige et les fourchettes doivent ensuite être insérées par les extrémités pour la bloquer, avec les pointes tournées vers l'intérieur. Une fois les aliments chargés, la tige doit être insérée en la plaçant avec l'extrémité à section carrée vers le côté droit de la chambre de cuisson, en insérant l'extrémité dans la douille du tournebroche (5) et en appuyant bien; le terminal gauche doit donc reposer sur le support sur la paroi opposée de la chambre de cuisson. La distance entre les fourchettes dépend de la taille des aliments et, pour une meilleure étanchéité, il est conseillé de les insérer tournées à 90 degrés l'une de l'autre. Pour extraire la rôtissoire sans se brûler, utiliser l'outil 14, en l'appliquant aux extrémités de la tige transversale en correspondance avec les rainures spéciales, puis en déplaçant légèrement l'ensemble vers la gauche, afin de libérer la tige de la douille, en la faisant possible de terminer l'extraction; tenir compte du poids des aliments contenus.

Cylindre rotatif (16 – accessoire en option, cod. 118340029): Le cylindre rotatif est un récipient qui permet de cuire des aliments fractionnés, généralement des frites en bâtonnets ou en morceaux, des boulettes de viande, des bâtonnets panés et similaires, en les faisant tourner à l'aide du mécanisme de rôtissoire et en assurant un mélange continu. Il s'installe sur la tige du tournebroche en le fixant avec une vis à oreilles en prenant soin de laisser la vis à gauche, pour pouvoir ouvrir la porte vers le haut. Attention à ne pas démarrer la rotation avec la porte ouverte dont le ressort de

fermeture doit s'encliqueter. Pour extraire le cylindre rotatif sans courir le risque de brûlures, utiliser l'outil 14 (Poignée cylindre – accessoire en option, code 118340030), en l'appliquant aux extrémités de la traverse en correspondance avec les rainures spéciales, puis en déplaçant légèrement l'ensemble vers la gauche, afin de dégager la tige de la douille, permettant de l'extraire complètement; tenir compte du poids des aliments contenus. Pour ouvrir le cylindre, extraire la partie supérieure du clip de fermeture et extraire le contenu dans un récipient alimentaire.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

- Les aliments fractionnés ou petits nécessitent normalement moins de temps de cuisson que le même volume d'aliments en un seul morceau.
- Evitez de cuire des aliments trop gras à l'aide de le plateau en filet: si de la graisse ou de l'huile s'égouttaient sur les éléments chauffants, de la fumée, des odeurs ou de petites flammes pourraient se développer.
- Pour la préparation d'aliments surgelés ou particulièrement humides, il peut être conseillé d'allonger légèrement les temps de cuisson.
- Le programme pré-réglé C04 (chips) est optimisé pour 400 grammes de chips.
- Pour la préparation des frites, une quantité minimale d'huile (environ ½ cuillère à soupe) peut être utilisée pour améliorer la cuisson, en la vaporisant avec un pulvérisateur alimentaire avant de la placer dans l'appareil ou en la badigeonnant avec une brosse alimentaire; cependant, vérifiez qu'ils n'ont pas été pré-traités en production avec l'application de condiments gras ou gras.
- Il est également possible de faire frire des frites précuites en prenant soin de réduire légèrement le temps de préparation.
- Lors de l'utilisation du cylindre rotatif ou de la rôtisserie, il est possible d'obtenir un meilleur résultat en alternant périodiquement le sens de rotation, comme décrit au chapitre précédent.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, tel que le remplacement de pièces consommables ou des révisions périodiques; en règle générale, il suffit de procéder au nettoyage périodique des parois internes et des accessoires en utilisant du savon à vaisselle commun appliqué avec une éponge et un rinçage adéquat. Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de procéder au rebranchement, il faut s'assurer que toutes les pièces sont parfaitement sèches. Toutes les surfaces et surtout les éléments chauffants doivent également être complètement froids.

Dans tous les cas, évitez les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou autres détergents chimiques: les produits spécifiques pour le nettoyage du four doivent être utilisés avec modération et en aucun cas ne doivent être pulvérisés sur les éléments chauffants, qui ne doivent en aucun cas être propres. Si des aliments entrent en contact avec eux, attendez qu'ils refroidissent complètement et retirez-les très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

Le ramasse-miettes à la base de la chambre de cuisson peut être retiré pour faciliter le nettoyage; cependant, il est impératif de s'assurer qu'il a bien été remis en place avant de l'utiliser à nouveau, car en son absence l'appareil développe une surchauffe importante.

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

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'affichage reste éteint	Le cordon d'alimentation est débranché	Connectez le cordon d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs du panneau électrique
La base de l'appareil chauffe	Le ramasse-miettes a été retiré	Remettez le ramasse-miettes en place
La rôtissoire est bloquée	Trop de nourriture a été chargée	Réduire la quantité d'aliments sur la rôtisserie
Le panier rotatif ne termine pas la rotation	Trop de nourriture a été chargée	Réduire la quantité d'aliments sur la rôtisserie
Le four produit une fumée et une odeur excessives	Des aliments trop gras ont été insérés	Arrêtez la cuisson et vérifiez les aliments insérés
	Les résistances sont sales	Arrêter la cuisson et procéder au nettoyage

En cas d'anomalies de fonctionnement autres que celles énumérées ci-dessus, y compris le fait de ne pas allumer l'éclairage interne, ou si un code d'erreur (E01 ou

E02) s'affiche, une solution indépendante n'est pas possible et le produit doit être vérifié par un personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation:	220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale :	Four 1 400 W / Friteuse 1.700 W
Capacité:	24 L
Dimensions extérieures (L x A x P):	40,2 x 34,9 x 40,9 cm
Poids:	9 Kg

9. CONFORMITE DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air et four, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 et four, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 et four, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 et four, mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

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

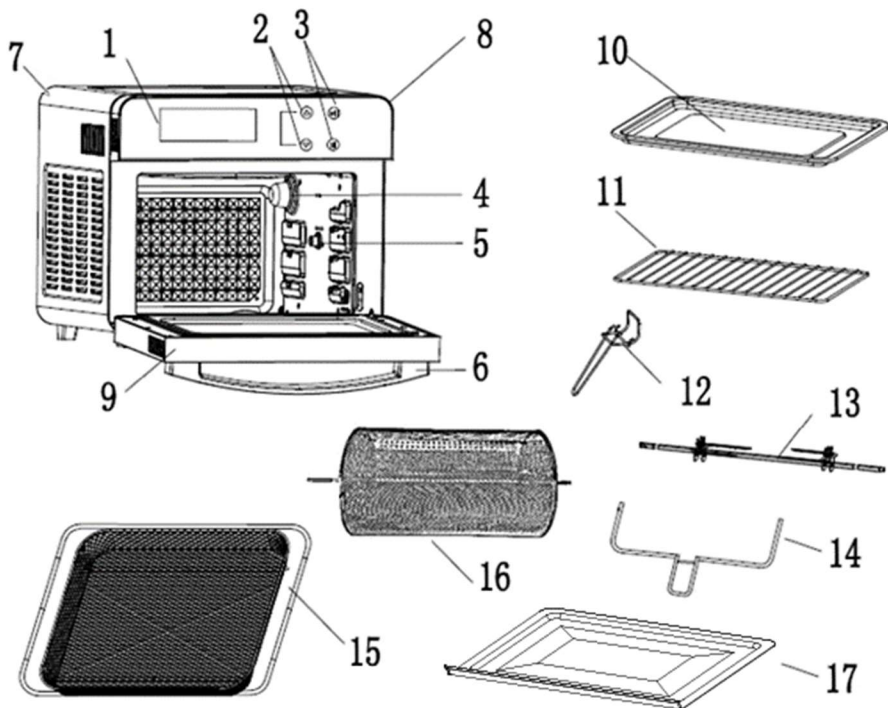
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, außer zum Vorheizen (falls vorhanden); lassen Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür in Betrieb, außer für die unbedingt notwendige Zeit zum Einlegen der Lebensmittel
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl und führen Sie kein Wasser ein
- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn die Krümelschublade (siehe unten) nicht korrekt eingesetzt ist, da sich am Boden zu hohe Temperaturen entwickeln können
- 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 Öffnen der Tür auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie den Drehkorb oder andere zum Kochen verwendete Behälter nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den oberen und unteren Heizelementen in Berührung kommen
- Führen Sie kein Kochgeschirr in das Gerät ein, sondern verwenden Sie nur Metallbehälter oder anderes Material, das speziell für die Verwendung im Backofen zugelassen ist
- Reinigen Sie das interne Zubehör nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Türöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Lüftungsschlitze an den Seiten (einschließlich der Rückseite) des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung

- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die Tür 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

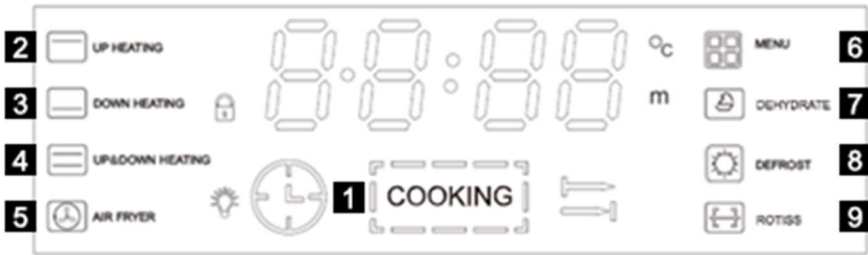


1	Display
2	Auswahl-tasten
3	Tasten zum Start und Stopp
4	Interne Beleuchtung
5	Bratenwenderhülse
6	Türgriff
7	Gehäuse des Geräts
8	Frontplatte
9	Klappe

10	Backblech
11	Gitterrost
12	Backblech-Griff
13	Bratenwenderstange mit Gabeln (optional, Cod. 118340028)
14	Zylindergriff (optional, Cod. 118340030)
15	Gitterblech
16	Drehzylinder (optional, Ref. 118340029)
17	Krümelschublade

Überprüfen Sie beim Auspacken, ob alle aufgelisteten Teile vorhanden sind. Sollten ein oder mehrere Teile fehlen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler, um die fehlenden Teile reparieren zu lassen.

Das Display



1: COOKING | 2: UP Heating | 3: DOWN Heating | 4: UP & DOWN Heating | 5: Air Fryer
 | 6: Menü | 7: Dehydrate | 8: Defrost | 9: Rotiss

Anzeige	Dauerhaft eingeschaltet	Blinkend eingeschaltet
	Programm für den oberen statischen Ofen läuft	Programm für den oberen statischen Ofens in Auswahl
	Programm für den unteren statischen Ofen läuft	Programm für den unteren statischen Ofens in Auswahl
	Programm für den vollständigen statischen Ofen läuft	Vollständiges statisches Programm in Auswahl
	Programm für die Luftfritteusen läuft	Programm für die Luftfritteusen in Auswahl
	Voreingestelltes Programm läuft	Voreingestelltes Programm in Auswahl
	Trocknerprogramm läuft	Trocknerprogramm in Auswahl
	Abtauungsprogramm läuft	Abtauungsprogramm in Auswahl
	Bratenwender in Betrieb	
	Innenleuchte in Betrieb	
	Tastatur verriegelt	
		Programmierung oder warten auf verzögerten Start
		Zeitschaltuhr in Betrieb
		Garen im Gange
	Restliche Zeit (m) oder programmierte Temperatur	Programmierung Zeitschaltuhr (m) oder Temperatur (°C)

Die Tastatur

Taste	UP	Down	Start	Stop
				
In stand by	Startet die Programmauswahl	Startet die Programmauswahl	Keine Funktion	Keine Funktion
Während der Programmauswahl	Wählt das nächste Programm aus der Liste aus	Wählt das vorherige Programm aus der Liste aus	Bestätigt das ausgewählte Programm	Zweimal schnell gedrückt, aktiviert den Standby-Modus
Während der Auswahl der Zeitschaltuhr-Dauer	Erhöht die Zeitschaltuhr-Dauer um 1 Minute	Verringert die Zeitschaltuhr-Dauer um 1 Minute	Bestätigt die ausgewählte Zeitschaltuhr-Dauer	Kehrt zur Programmauswahl zurück
Während der Temperatúrauswahl	Erhöht die Temperatur um 5°C	Verringert die Temperatur um 5°C	Bestätigt die ausgewählte Temperatur	Kehrt zur Auswahl der Zeitschaltuhr-Dauer zurück
Während der Auswahl des verzögerten Starts	Erhöht den verzögerten Start um 10 Minuten	Verringert den verzögerten Start um 10 Minuten	Bestätigt den verzögerten Start und wechselt zur Programmauswahl	Kehrt zur Programmauswahl zurück
Während des Garens	Zusammengedrückt mit  , startet oder stoppt den Bratenwender	Zusammengedrückt mit  , startet oder stoppt den Bratenwender	Aktiviert die Innenbeleuchtung für 2 Minuten oder entriegelt die Tastatur, wenn er 2 Sekunden lang gedrückt wird	Stoppt den Garvorgang und versetzt das Gerät in den Stand-by-Modus

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
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an den Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Starten Sie das Programm für den VOLLSTÄNDIGEN STATISCHEN OFEN für 15 Minuten wie unten beschrieben, wobei das Gerät vollständig entleert ist, d.h. ohne Lebensmittel und Zubehör. Dieser Vorgang trägt dazu bei, dass die Schutzsubstanzen im Inneren des Geräts spontan entfernt werden und ermöglicht die Überprüfung auf eventuelle Werksfehler. Während dieses Vorgangs kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen: Dieser Umstand ist weder kritisch noch ein Anzeichen für eine Fehlfunktion und wird sich von selbst wieder auflösen
- Öffnen Sie am Ende des Programms die Tür, überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Sie können nun die normalen Kochvorgänge durchführen






5. VERWENDUNG DES GERÄTES




Für den Garvorgang muss das Gargut auf das für die gewünschte Art des Garens am besten geeignete Zubehör gelegt werden (siehe das folgende Kapitel VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS) und in das Gerät eingelegt werden, bevor eine Bedienung am Bedienfeld erfolgt. Es ist möglich und in einigen Fällen zumindest ratsam, wenn die

Beschaffenheit der Lebensmittel es erfordert, den Garraum vor dem Einlegen der Lebensmittel vorzuheizen, wie im folgenden Kapitel VORHEIZEN beschrieben. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät die Heizung ab, gibt drei lang anhaltende Töne von sich und geht in den Standby-Modus; die Speisen können dann entnommen und verzehrt werden, während Sie das Gerät abkühlen lassen können, vorzugsweise bei geöffneter Tür, um es anschließend reinigen zu können.

Nach einer auch nur kurzen Zeit der Inaktivität, auch wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, schaltet es sich vollständig aus. Um in den Standby-Modus zu wechseln, drücken Sie die START-Taste; die Tastatur leuchtet auf und die Symbole der verschiedenen Programme beginnen nacheinander zu blinken. Mit den Tasten UP und DOWN können Sie die Anzeige aktivieren und das gewünschte Programm auswählen; bei jedem Druck blinkt das Symbol des nächsten oder vorherigen Programms und zeigt das ausgewählte Programm an. Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die START-Taste.

AUSWÄHLBARE PROGRAMME

Symbol	Programm	Heizelemente	Temperatur	Zeitschaltuhr*	Ventilator
	Oberer statischer Ofen	Oben: ON Unten: OFF Spirale: OFF	180° C, aber einstellbar von 80° C bis 215° C	18', aber einstellbar von 1' bis 90'	OFF
	Unterer statischer Ofen	Oben: OFF Unten: ON Spirale: OFF	180° C, aber einstellbar von 80° C bis 215° C	18', aber einstellbar von 1' bis 90'	OFF
	Vollständiger statischer Ofen	Oben: ON Unten: ON Spirale: OFF	200° C, aber einstellbar von 80° C bis 230° C	30', aber einstellbar von 1' bis 90'	OFF
	Luftfritteuse	Oben: OFF Unten: OFF Spirale: ON	200° C, aber einstellbar von 80° C bis 230° C	15', aber einstellbar von 1' bis 90'	ON schnell
	Voreingestelltes Programm	Sie können aus 11 voreingestellten Programmen wählen, die jeweils für eine andere Art von Speisen geeignet sind, mit voreingestellter Temperatur und variabler Zeitschaltuhr-Dauer je nach Menge. Informationen zu den Programmen und Betriebsmodi finden Sie im folgenden Kapitel			

	Trockner	Oben: OFF Unten: ON Spirale: OFF	45° C	60', aber einstellbar von 1' bis 90'	OFF
	Auftauen	Oben: OFF Unten: ON Spirale: OFF	70° C	60', aber einstellbar von 1' bis 90'	OFF
	Verzögerter Start	Sie können ein beliebiges Programm aus den oben genannten auswählen, dessen Start jedoch in 10-Minuten-Schritten von 10 Minuten bis 24 Stunden verzögert wird. Informationen zu den Betriebsmodi finden Sie im folgenden Kapitel			

*Das Display zeigt Zeitschaltuhrzeiten über 59 Minuten mit der Notation "Stunden:Minuten" an (z.B. 60 Minuten werden als "1:00" angezeigt, 90 Minuten als "1:30")

STATISCHER OFEN

Die folgenden Angaben gelten für die Funktionen OBERER STATISCHER OFEN, UNTERER STATISCHER OFEN und VOLLSTÄNDIGER STATISCHER OFEN.




Die Verwendung nur des oberen oder unteren Heizelements ist vorzuziehen, wenn Sie ein ungleichmäßiges Backen wünschen, das auf einer Oberfläche intensiver ist als auf der anderen, während das vollständige Backen eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und in der Regel eine stärkere Erhitzung bietet.

Sobald Sie eines dieser drei Programme wie oben beschrieben ausgewählt haben, können Sie die voreingestellte Temperatur und die Dauer der Zeitschaltuhr je nach Bedarf, Beschaffenheit der Lebensmittel und dem gewünschten Endergebnis ändern.


Nachdem Sie START gedrückt haben, um das gewünschte Programm auszuwählen, wird die voreingestellte Temperatur durch eine blinkende Meldung auf dem Display angezeigt. Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Tasten UP und DOWN können Sie die Temperatur innerhalb der in der obigen Tabelle angegebenen Grenzen um jeweils 5° C bis zum gewünschten Wert erhöhen bzw. senken und dann mit der Taste START bestätigen. Wenn Sie stattdessen die STOPP-Taste drücken, gelangen Sie zurück zur Programmauswahl.

Das Display schaltet dann auf die Zeitschaltuhr-Anzeige um, d.h. auf die Zeitspanne, nach welcher der Garvorgang beendet wird und das Gerät in den Standby-Modus schaltet. Durch wiederholtes Drücken der Tasten UP und DOWN erhöht oder verringert sich die Zeit innerhalb der in der obigen Tabelle angegebenen Grenzen, bis

die Taste START gedrückt wird, die den Garvorgang startet, nachdem die Programmierung abgeschlossen ist. Auch in diesem Fall ist es möglich, durch Drücken der STOPP-Taste zur vorherigen Auswahl (Temperatur) zurückzukehren.

Während des Garvorgangs zeigt das Display abwechselnd den eingestellten Temperaturwert und die verbleibende Garzeit an, ausgehend vom zuvor gewählten Wert und nach und nach abnehmend: die Symbole  und  blinken und zeigen so deutlich den laufenden Vorgang an. Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste unterbrechen, vorausgesetzt, dass die Tastatursperre, die durch das Symbol  hervorgehoben und in den folgenden Kapiteln beschrieben wird, nicht ausgelöst wurde; in diesem Fall müssen Sie die Tastatursperre aufheben, um den Garvorgang mit der STOPP-Taste zu beenden.

VOREINGESTELLTES PROGRAMM




Sobald das VOREINGESTELLTE PROGRAMM (Symbol ) wie oben beschrieben durch Drücken der START-Taste ausgewählt wurde, blinkt "C01" auf dem Display und zeigt damit an, dass das erste Programm aus den 11 verfügbaren Voreinstellungen ausgewählt wurde. Diese Programme erzwingen eine bestimmte Temperatur, Zeitschaltuhrdauer und Konfiguration der Heizelemente und des Gebläses für bestimmte Arten von Lebensmitteln und gewährleisten so ein optimales Garen auf der Grundlage typischer Werte, die in der Planungsphase festgelegt wurden.

Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Tasten UP und DOWN können Sie in der Liste der voreingestellten Programme gemäß der folgenden Tabelle blättern:


Programm		Heizelemente	Temperatur (fest)	Zeitschaltuhr (fest)	Ventilator
C01	Hühnerfinger	Oben: OFF Unten: OFF Spirale: ON	180° C	18'	Schnell
C02	Steak	Oben: ON Unten: ON Spirale: OFF	230° C	15'	Langsam
C03	Fisch	Oben: OFF Unten: OFF Spirale: ON	200° C	18'	Schnell
C04	Pommes Frites	Oben: OFF Unten: OFF Spirale: ON	200° C	20'	Schnell
C05	Rösten	Oben: ON Unten: ON Spirale: OFF	200° C	18'	Langsam

C06	Ganze oder gebratene Kartoffeln	Oben: ON Unten: ON Spirale: OFF	230° C	55'	Langsam
C07	Hähnchenflügel	Oben: ON Unten: ON Spirale: OFF	230° C	20'	Langsam
C08	Pizza	Oben: OFF Unten: OFF Spirale: ON	200° C	9'	Schnell
C09	Kekse	Oben: ON Unten: ON Spirale: OFF	180° C	10'	Langsam
C10	Aufwärmen	Oben und Unten: Abwechselnd Spirale: OFF	80° C	20'	OFF
C11	Erhitzung	Oben und Unten: Abwechselnd Spirale: OFF	100° C	15'	OFF




Nachdem Sie das entsprechende Programm ausgewählt haben, startet ein Druck auf die START-Taste den Brennvorgang gemäß den Programmparametern; ein Druck auf die STOPP-Taste hingegen führt Sie zurück zur Programmauswahl.

Während des Garvorgangs zeigt das Display abwechselnd den eingestellten Temperaturwert und die verbleibende Garzeit an, ausgehend vom zuvor gewählten Wert und nach und nach abnehmend: die Symbole  und  blinken und zeigen so deutlich den laufenden Vorgang an. Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste unterbrechen, vorausgesetzt, dass die Tastatursperre, die durch das Symbol  hervorgehoben und in den folgenden Kapiteln beschrieben wird, nicht ausgelöst wurde; in diesem Fall müssen Sie die Tastatursperre aufheben, um den Garvorgang mit der STOPP-Taste zu beenden.


TROCKNER




Der Trockner (Symbol ) ermöglicht die Dehydrierung von Obst, Gemüse und Pilzen, ohne dass ein echter Kochvorgang eingeleitet wird: So lässt sich die Haltbarkeit dieser Lebensmittel verlängern, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigt werden, wie es beim Kühlen oder Einfrieren der Fall ist. Das Trocknungsprogramm kann in einigen Fällen auch ein Programm sein, das sich zum Kochen eignet, z.B. für die Zubereitung von getrockneten Tomaten, Energieriegeln, Salzersatz, Sultaninen und vielem mehr.

Sobald das Programm wie oben beschrieben mit der START-Taste ausgewählt wurde, kann nur noch die Dauer der Behandlung je nach Art und Menge der Lebensmittel geändert werden; durch Drücken der Tasten UP und DOWN können Sie diese innerhalb der in der Tabelle oben angegebenen Grenzen erhöhen oder verringern, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Durch anschließendes Drücken der START-Taste wird der Trocknungsvorgang gestartet, während Sie durch Drücken der STOPP-Taste zur Programmauswahl zurückkehren.

Während des Trocknungsvorgangs zeigt das Display abwechselnd den eingestellten Temperaturwert (fest auf 45° C eingestellt) und die verbleibende Behandlungszeit an, ausgehend vom zuvor gewählten Wert und nach und nach abnehmend: die Symbole  und  blinken und zeigen so deutlich den laufenden Vorgang an. Sie können den Trocknungsvorgang jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste unterbrechen, vorausgesetzt, dass die Tastatursperre, die durch das Symbol  hervorgehoben und in den folgenden Kapiteln beschrieben wird, nicht ausgelöst wurde; in diesem Fall müssen Sie die Tastatursperre aufheben, um den Garvorgang mit der STOPP-Taste zu beenden.



AUFTAUEN


Sie können das Gerät verwenden, um gefrorene Lebensmittel vor dem Garen aufzutauen und so die richtige Feuchtigkeit der Lebensmittel wiederherzustellen. Sobald das Programm (Symbol ) wie oben beschrieben mit der START-Taste ausgewählt wurde, kann nur noch die Dauer der Behandlung je nach Art und Menge der Lebensmittel geändert werden; durch Drücken der Tasten UP und DOWN können Sie diese erhöhen oder verringern, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Durch anschließendes Drücken der START-Taste wird der Auftauvorgang gestartet, während Sie durch Drücken der STOPP-Taste zur Programmauswahl zurückkehren.

Während des Auftauvorgangs zeigt das Display abwechselnd den eingestellten Temperaturwert (fest auf 70° C eingestellt) und die verbleibende Behandlungszeit an, ausgehend vom zuvor gewählten Wert und nach und nach abnehmend: die Symbole  und  blinken und zeigen so deutlich den laufenden Vorgang an. Sie können den Auftauvorgang jederzeit durch Drücken der STOPP-Taste unterbrechen, vorausgesetzt, dass die Tastatursperre, die durch das Symbol  hervorgehoben und in den folgenden Kapiteln beschrieben wird, nicht ausgelöst wurde; in diesem Fall müssen Sie die Tastatursperre aufheben, um den Garvorgang mit der STOPP-Taste zu beenden.

VERZÖGERTER START

Es kann notwendig, nützlich und bequem sein, das Gerät so zu programmieren, dass jedes der oben genannten Programme automatisch startet, sobald eine zwischen 10 Minuten und 24 Stunden wählbare Zeitspanne in 10-Minuten-Schritten verstrichen ist. Die Lebensmittel müssen dann in den entsprechenden Aufsatz gelegt werden, und dann durch Schließen der Tür in das Gerät gestellt werden. Auf diese Weise ist das Gerät bereit, nach Ablauf der Verzögerungszeit automatisch zu starten.


Um die Startverzögerung einzustellen, müssen Sie vor der Auswahl des zu startenden Programms das Symbol  auswählen und zur Bestätigung die Taste START drücken: Auf dem Display wird die Verzögerungszeit mit der blinkenden Anzeige "00:10" angezeigt, die 10 Minuten entspricht; mit den Tasten UP und DOWN können Sie die Verzögerung erhöhen oder verringern und die Auswahl mit der Taste START bestätigen. Wenn Sie während des Programms den Bratenwender verwenden möchten, aktivieren Sie ihn jetzt, wie im nächsten Kapitel beschrieben; er wird erst am Ende der programmierten Verzögerung gestartet, aber das Symbol  wird sofort angezeigt, um die Auswahl zu bestätigen. Mit der STOPP-Taste können Sie zur Programmauswahl zurückkehren.

Nachdem Sie die gewünschte Verzögerungszeit bestätigt haben, können Sie das Programm auswählen, das nach Ablauf der eingestellten Zeit gestartet werden soll, und zwar auf die gleiche Weise wie oben für ein normales Programm mit Sofortstart beschrieben. Sobald die Einstellungen abgeschlossen sind, zeigt das Display die verbleibende Verzögerungszeit an, die allmählich abnimmt, während das Symbol  blinkt, um anzuzeigen, dass ein verzögerter Start erfolgt. Während dieser Zeit können Sie das Programm anhalten und das Gerät in den Standby-Modus versetzen, indem Sie die STOPP-Taste drücken.



Es ist jedoch nicht möglich, die Verzögerung aufzuheben und das Programm vor Ablauf der Zeit zu starten: Sie müssen STOPP drücken und ein normales Programm mit sofortigem Start aus der Standby-Position ausführen.

BRATENWENDER-VERWENDUNG


Der Bratenwender kann zum Garen von Speisen auf einem Spieß oder im Inneren des rotierenden Zylinders verwendet werden: Lesen Sie das folgende Kapitel VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS für die Vorbereitung und Montage dieses Zubehörs. Das Garen mit einem Bratenwender ermöglicht eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf allen Seiten der Lebensmittel, verringert das Risiko von Verbrennungen und ermöglicht dank des rotierenden Zylinders das Garen von fein geschnittenen Lebensmitteln.

Die Drehung des Bratenwenders oder des Drehzylinders kann jederzeit während des Garvorgangs gestartet oder gestoppt werden: Drücken Sie einfach gleichzeitig die Tasten UP und DOWN: Mit jedem Druck wird die Drehung gestartet, wenn sie gestoppt ist, und gestoppt, wenn sie aktiv ist, und das Symbol  erscheint auf dem Display, wenn die Drehung aktiv ist. Bei jedem weiteren Neustart beginnt die Drehung wieder in der entgegengesetzten Richtung wie beim vorherigen Mal.

TASTATURSPERRE

Wenn der Garvorgang einmal begonnen hat, ist es eher unwahrscheinlich, dass man noch einmal in die Bedienelemente eingreifen muss, außer vielleicht, um die interne Beleuchtung zu aktivieren (nächstes Kapitel) oder um den Garvorgang zu beenden. Da jeder ungewollte oder zufällige Eingriff in die Tastatur das Risiko birgt, den Garvorgang zu unterbrechen, was unangenehme Folgen für das Endergebnis haben könnte, schaltet sich das Tastenfeld während des Garvorgangs und vorsorglich zwei Minuten nach dem letzten Drücken von selbst ab. Dieser Zustand wird durch das spontane Einschalten des Symbols  angezeigt, bei dem die Tasten nicht funktionieren. Um die Tastatur zurückzusetzen, müssen Sie die START-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten, um das Symbol  zu deaktivieren und die Funktion jeder Taste wiederherzustellen.

INTERNE BELEUCHTUNG

Um den Status des laufenden Garvorgangs zu überprüfen, können Sie die interne Beleuchtung durch einfaches Drücken der START-Taste aktivieren, wenn sich die Tastatur nicht in einem verriegelten Zustand befindet (vorheriges Kapitel). Die interne Beleuchtung bleibt für die nächsten zwei Minuten aktiv und das Symbol  wird auf dem Display angezeigt. Wenn die Tastatur gesperrt ist, hat das Drücken der START-Taste keine Wirkung.

VORHEIZEN

Je nach Art des gewünschten Garvorgangs, den verschiedenen Rezepten oder der Erfahrung kann es erforderlich sein, die Speisen in das Gerät einzulegen, wenn der Garraum bereits heiß ist: dies ist der Vorheizvorgang, der besonders angezeigt ist, wenn Sie nicht vollständig aufgetaute oder besonders feuchte Speisen garen.

Für das Vorheizen ist die Funktion VOLLSTÄNDIGER STATISCHER OFEN am besten geeignet, bei der die Temperatur auf den Wert eingestellt wird, der für das anschließende normale Garen vorgesehen ist, und die Zeitschaltuhr auf 7 Minuten; nach Ablauf dieser Zeitspanne gibt das Gerät ein dreifaches akustisches Signal ab und schaltet in den Bereitschaftsmodus; dann können Sie die Speisen einlegen und die Tür

nur so lange offen halten, wie es unbedingt notwendig ist, und dann zum Programm übergehen und das erforderliche Garprogramm starten, natürlich ohne eine Startverzögerung zu programmieren.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Gitterrost (11): Ermöglicht das Abstellen von Behältern wie Gefäßen, Töpfen oder Pfannen, in denen sich die zu garenden Speisen befinden. Er dient nur als Unterlage und es wird im Allgemeinen nicht empfohlen, die Speisen direkt auf ihn zu stellen. Er muss in die dafür vorgesehenen Rillen auf drei verschiedenen Höhen auf der linken und rechten Seite des Garraums eingesetzt werden. Drücken Sie ihn fest hinein, um Schwierigkeiten beim Schließen der Tür zu vermeiden. Achten Sie besonders darauf, dass die beiden Rillen, in die Sie den Gitterrost einschieben, auf gleicher Höhe liegen. Die untere und die obere Höhe bringen den Gitterrost in eine besonders enge Position zu den entsprechenden Heizelementen; daher ist es ratsam, ein weniger gleichmäßiges Garen zwischen dem oberen und dem unteren Teil des Garguts in Betracht zu ziehen, als dies bei einer mittleren Position der Fall wäre.

Backblech (10): Im Gegensatz zum Gitterrost funktioniert das Backblech als Behälter und kann daher Lebensmittel mit einer Dichte enthalten, die nicht unbedingt fest ist. Zum Einlegen beachten Sie bitte die Anweisungen für den Gitterrost. Je nach Art der zu behandelnden Lebensmittel kann es zu einem Anhaften der erhitzten Lebensmittel an der Oberfläche kommen: die Verwendung von Backpapier kann empfohlen werden. Um das Backblech ohne Verbrühungsgefahr zu entfernen, verwenden Sie das Werkzeug 13, indem Sie es am Rand ansetzen und einen leichten Zug ausüben; berücksichtigen Sie dabei das Gewicht der enthaltenen Lebensmittel.

Gitterblech (15): Sie ähnelt in jeder Hinsicht des Backbleches, kann aber für Speisen mit fester Konsistenz verwendet werden und verringert im Vergleich zur Pfanne die Möglichkeit des Anhaftens zwischen Speisen und Oberfläche erheblich. Um das Gitterblech zu entfernen, ohne sich zu verbrühen, verwenden Sie das Werkzeug 13, indem Sie es am Rand ansetzen und einen leichten Zug ausüben; berücksichtigen Sie dabei das Gewicht der enthaltenen Lebensmittel.

Bratenwender (13 – optionales Zubehör, Cod. 118340028): Der Bratenwender besteht aus der Querstange, auf den die Gabeln aufgesteckt werden, die mit Flügelmutterschrauben, die auch leicht von Hand angezogen werden können, am Stab befestigt werden müssen; das Grillgut muss entlang des Stabs eingeführt werden und die Gabeln müssen dann von den Enden her eingeführt werden, um sie zu verriegeln, wobei die Spitzen nach innen zeigen. Nach dem Einlegen des Grillguts wird die Stange mit dem viereckigen Ende zur rechten Seite der Garkammer hin positioniert, das Ende

in die Bratenwenderhülse (5) eingeführt und festgedrückt; das linke Ende wird dann gegen die Stütze an der gegenüberliegenden Wand der Garkammer gesetzt. Der Abstand zwischen den Gabeln hängt von der Größe der Lebensmittel ab. Für einen besseren Halt ist es ratsam, die Gabeln um 90 Grad zueinander gedreht einzusetzen. Um den Bratenwender herauszuziehen, ohne sich zu verbrühen, verwenden Sie das Werkzeug 14, indem Sie es an den Enden der Querstange in den entsprechenden Rillen ansetzen und die Baugruppe dann leicht nach links bewegen, um die Stange aus der Buchse zu lösen, damit sie vollständig herausgezogen werden kann; berücksichtigen Sie dabei das Gewicht der enthaltenen Lebensmittel.

Drehzylinder (16 – optionales Zubehör, Cod. 118340029): Der Drehzylinder ist ein Behälter, der das Garen von fraktionierten Lebensmitteln, typischerweise Streichholz- oder stückige Pommes Frites, Fleischbällchen, panierte Stäbchen und dergleichen, ermöglicht, indem er mit Hilfe des Bratenwendermechanismus gedreht wird und für kontinuierliches Umrühren sorgt. Er wird auf den Bratenwenderstange aufgesetzt und mit einer Flügelmutterschraube befestigt. Achten Sie darauf, dass die Schraube nach links zeigt, damit sich die Tür nach oben öffnen kann. Achten Sie besonders darauf, die Drehung nicht bei geöffneter Tür zu starten, deren Verschlussclip einrasten muss. Um den Drehzylinder herauszuziehen, ohne sich zu verbrühen, verwenden Sie das Werkzeug 14 (Zylindergriff - optionales Zubehör, Art. 118340030), indem Sie es an den Enden der Querstange in den entsprechenden Rillen ansetzen und die Baugruppe dann leicht nach links bewegen, um die Stange aus der Buchse zu lösen, damit sie vollständig herausgezogen werden kann; berücksichtigen Sie dabei das Gewicht der enthaltenen Lebensmittel. Um den Zylinder zu öffnen, ziehen Sie den oberen Teil des Verschlusses mit Hilfe eines Bestecks heraus und geben Sie den Inhalt in einen Lebensmittelbehälter.

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG

- Geteilte oder kleine Speisen benötigen in der Regel weniger Kochzeit als die gleiche Menge an Speisen in einem Stück
- Vermeiden Sie es, übermäßig fetthaltige Speisen in dem Gitterblech zu garen: wenn Fett oder Öl auf die Heizelemente tropft, können Rauch, Geruch oder kleine Flammen entstehen
- Wenn Sie gefrorene oder besonders feuchte Lebensmittel zubereiten, kann es ratsam sein, die Garzeit etwas zu verlängern
- Das voreingestellte Programm C04 (Pommes Frites) ist für 400 Gramm Pommes Frites optimiert
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor

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

- Sie können auch vorgegarte Pommes Frites frittieren, wobei Sie darauf achten sollten, die Zubereitungszeit etwas zu verkürzen
- Wenn Sie den Drehzylinder oder den Bratenwender verwenden, können Sie ein besseres Ergebnis erzielen, indem Sie regelmäßig die Drehrichtung wechseln, wie im vorherigen Kapitel beschrieben

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer regelmäßigen Überholung. In der Regel genügt eine regelmäßige Reinigung der Innenwände und des Zubehörs mit gewöhnlicher Spülmittellösung, die mit einem Schwamm aufgetragen und ausreichend abgespült wird. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere die Heizelemente müssen außerdem vollständig abgekühlt sein.

Aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reiniger sollten auf jeden Fall vermieden werden: Spezielle Backofenreinigungsmittel sollten sparsam verwendet und auf keinen Fall auf die Heizelemente gesprüht werden. Wenn Lebensmittel mit den Heizelementen in Berührung kommen, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, und entfernen Sie sie dann ganz vorsichtig mit einer weichen Bürste.

Die Krümelschublade am Boden des Garraums kann zur Erleichterung der Reinigung abgenommen werden. Achten Sie jedoch unbedingt darauf, dass sie vor dem nächsten Gebrauch wieder richtig eingesetzt wird, da das Gerät ohne sie eine erhebliche Überhitzung entwickelt.

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

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Das Display bleibt ausgeschaltet	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel
Der Sockel des Geräts ist überhitzt	Die Krümelschublade wurde entfernt	Bringen Sie die Krümelschublade wieder an
Der Bratenwender ist blockiert	Es wurde zu viel Lebensmittel eingelegt	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel auf dem Bratenwender
Der Drehkorb schließt die Drehung nicht ab	Es wurde zu viel Lebensmittel eingelegt	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel im Korb
Der Ofen erzeugt übermäßigen Rauch und Geruch	Es wurden zu viele Lebensmittel eingelegt	Unterbrechen Sie den Garvorgang und überprüfen Sie die eingelegten Lebensmittel
	Die Heizelemente sind verschmutzt	Beenden Sie den Garvorgang und führen Sie die Reinigung durch

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

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung:	220 – 240 V AC 50 Hz
Maximale Leistung:	Ofen 1.400 W / Fritteuse 1.700 W
Inhalt:	24 L
Außenabmessungen (B x H x T):	40,2 x 34,9 x 40,9 cm
Gewicht:	9 Kg

9. Produktkonformität

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse und Backofen, Mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 und Backofen, Mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 und Backofen, Mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) 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 und Backofen, Mod. Vittoria 24L (cod. 118340025) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. Produktgarantie

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

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

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

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



Melchioni Spa

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