



DORA

Friggitrice con intelligenza artificiale e vapore soft

Fryer with artificial intelligence and soft steam function

Freidora con inteligencia artificial y función de vapor suave

Friteuse avec intelligence artificielle et función de vapor suave

Fritteuse mit künstlicher Intelligenz und Softdampffunktion

Cod. 118340048



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	23
ES Manual de instrucciones	49
FR Manuel d'instruction	66
DE Benutzerhandbuch	89



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

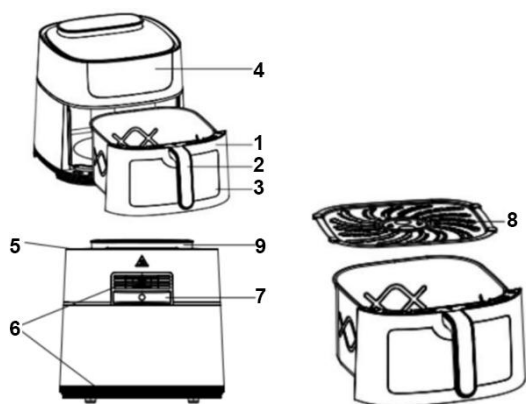
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'estrazione del cassetto
- Non sovraccaricare il cassetto e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri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

- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoncini prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- 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 riempire il serbatoio superiore mentre questo è collocato sul corpo dell'apparecchio: rimuoverlo come previsto e collocarlo in sede solo dopo averlo riempito e coperto con l'apposito coperchio
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato

- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

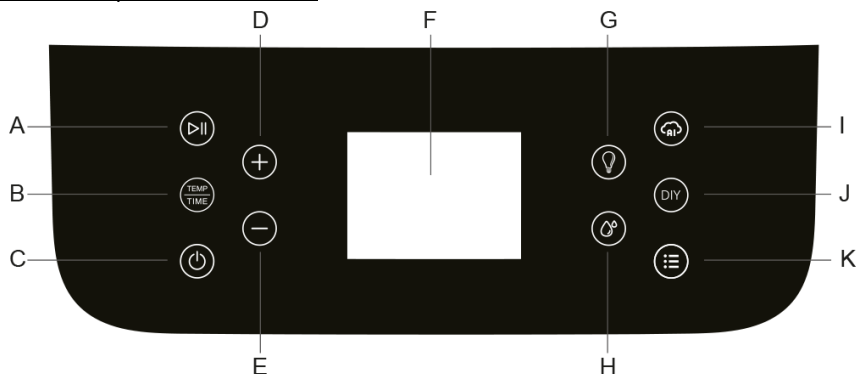
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



- 1: Cassetto
- 2: Maniglia del cassetto
- 3: Vetro di ispezione
- 4: Display e pannello comandi
- 5: Fessura di aspirazione
- 6: Griglie di espulsione
- 7: Cavo di alimentazione
- 8: Griglia separagrassi
- 9: Serbatoio acqua cottura spray

Le icone ed il pannello comandi:



A	Avvio/pausa cottura
B	Selezione modifica durata/temperatura/programma
C	Accensione/spegnimento apparecchio
D	Aumento durata/temperatura/selezione programma
E	Diminuzione durata/temperatura/selezione programma
F	Display grafico informazioni
G	Accensione/spegnimento illuminazione interna
H	Attivazione/disattivazione soft cooking
I	Ingresso modalità cottura AI
J	Ingresso modalità cottura Do It Yourself (programma libero)
K	Ingresso modalità cottura con programma preimpostato

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Inserire la griglia separagrasassi (8) nel cassetto (1) e spingerla sul fondo
- Non disporre alcun alimento nel cassetto (1)
- Inserire a fondo il cassetto (1) nell'apertura frontale fino ad udire lo scatto
- Toccare l'icona (C) per accendere l'apparecchio
- Toccare l'icona (J) per entrare in modalità programma libero
- Verificare la presenza della scritta "Cooking" al centro del display (F)
- Attendere 10 minuti fino all'arresto del programma in corso; questo processo aiuta la rimozione spontanea delle sostanze protettive delle parti interne e permette di verificare l'eventuale presenza di difetti di fabbrica. Come conseguenza, durante questa operazione può verificarsi la formazione di un leggero fumo o di un leggero odore: questa circostanza non costituisce criticità né è evidenza di malfunzionamento e si risolverà spontaneamente
- Al termine del programma, estrarre il cassetto (1), verificare l'integrità generale dell'apparecchio ed attenderne il raffreddamento. È ora possibile eseguire le normali operazioni di cottura

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno del cassetto (1) e che questo venga completamente inserito nel vano fino al relativo scatto, prima di qualsiasi operazione sul pannello comandi (4). È 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, utilizzando un programma libero (DIY) della durata di 3 minuti ad una temperatura di 180°, successivamente descritto. Al termine della preparazione, l'apparecchio si posiziona in modalità "Keep warm", che mantiene il calore degli alimenti senza provocare ulteriore cottura, per una durata massima di trenta minuti,

decorsi i quali si posiziona in stand by; il cassetto (1) può, nel frattempo, essere estratto ed il cibo al suo interno può essere prelevato e consumato, mentre l'apparecchio può essere lasciato a raffreddare, preferibilmente con cassetto (1) estratto, per la successiva eventuale pulizia.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI PER LA COTTURA

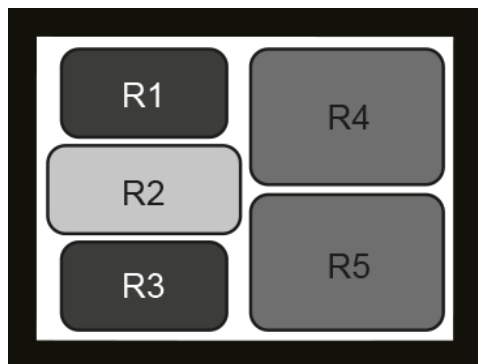
Dopo un periodo di inutilizzo anche breve, seppure collegato alla presa elettrica, l'apparecchio si presenta completamente spento, ad eccezione della icona (3). Per passare alla modalità stand-by, toccare l'icona (3); la pulsantiera si illumina ed il display indica la temperatura preimpostata di 180° C e la durata della cottura preimpostata di 10 minuti. E' ora necessario preparare gli alimenti, selezionare la modalità di cottura, programmarne gli eventuali parametri ed avviare il processo.

Estrarre il cassetto (1) dal vano, quindi collocare al suo interno gli alimenti avendo cura di:

- Verificare che l'interno del cassetto sia il più possibile asciutto e pulito, al fine di prevenire fumi, odori e infruttuosi allungamenti dei tempi di cottura
- Verificare che l'area anteriore superiore del vano di cottura, ove sono collocati il sensore AI e l'illuminazione, siano privi di sporcizia, macchie o scorie
- Assicurare la presenza in sede, sul fondo del recipiente, della griglia separagrassi, che permette una cottura più sana ed uniforme e previene la formazione di fumi e cattivi odori
- Evitare il più possibile di sovraccaricare il recipiente, in particolare in altezza, per prevenire il contatto con la resistenza
- Disporre il cibo sulla maggior superficie possibile del recipiente, in modo da prevenire accumuli e cotture non uniformi
- Reinserire completamente il cassetto in sede, fino allo scatto di fondo corsa, quindi toccare l'icona (C) per avviare l'apparecchio

IL DISPLAY (F) NELLE FASI DI IMPOSTAZIONE

Durante le fasi di impostazione, ovvero preliminari alla fase di cottura, il display è suddiviso in cinque settori, ciascuno dei quali contiene informazioni ricorrenti:



Riquadro R1: Alimento precedente in lista, selezionabile toccando l'icona (D)

Riquadro R2: Alimento selezionato

Riquadro R3: Alimento successivo in lista, selezionabile toccando l'icona (E)

Riquadro R4: Temperatura di cottura

Riquadro R5: Durata della cottura

Nei riquadri da (R1) ad (R3), le icone dei diversi programmi vengono fatte scorrere toccando le icone (D) ed (E): il programma selezionato, che viene, cioè, messo in esecuzione avviando la cottura senza ulteriori ricerche, si trova nel riquadro (R2); i riquadri (R1) ed (R3) mostrano i programmi ciclicamente precedenti o successivi, ai quali si accede facendoli scorrere.

MODALITA' COTTURA AI (INTELLIGENZA ARTIFICIALE)

Mediante questa modalità, l'apparecchio è in grado di analizzare gli alimenti presenti nel cassetto (1) e proporre il programma di preparazione più adatto, il quale tenga conto di:

- Natura dell'alimento, grazie all'esclusione di programmi non corrispondenti
- Ottimale risultato di cottura, con regolazioni ideali di temperatura e durata
- Conservazione dei principi organolettici
- Contenimento del consumo energetico e riduzione della durata della cottura
- Completa autonomia dell'apparecchio durante la cottura

Dopo aver preparato il cassetto ed avviato l'apparecchio come indicato in precedenza, toccare l'icona (I) per attivare la modalità AI: l'apparecchio esegue la procedura di riconoscimento dell'alimento inserito, come indicato sul display (F) mediante la scritta "Recognising". Entro pochi istanti verrà proposto sul display il risultato del riconoscimento, che consiste in un alimento appartenente ad una determinata categoria, secondo la seguente tabella:

Categoria	Visualizzazione	Alimento
Patate e patatine	Fresh potatoes	Patate fresche
	Fresh chips	Patatine fresche
	Frozen chips	Patatine surgelate
	Fresh potatoes	Patate surgelate
Carni rosse	Beef joint	Carne di manzo
	Beef burger	Hamburger di bovino
	Steak	Bistecca

Carni di pollo	Schnitzel	Cotoletta
	Meatballs	Polpette
	Chicken skewer	Spiedino di pollo
	Chicken breast	Petto di pollo
	Chicken	Pollo intero
	Chicken strips	Straccetti di pollo
Pesce	Chicken thighs	Cosce di pollo
	Fish	Pesce intero
Crostacei	Fish fingers	Bastoncini di pesce
	Frozen shrimps	Gamberi surgelati
Nuggets	Fresh shrimps	Gamberi freschi
	Frozen nuggets	Nuggets congelati
Salsiccia	Fresh nuggets	Nuggets freschi
	Sausages	Salsiccia
Dolci	Savory cake	Torta salata
	Muffins	Muffins
	Cookies	Biscotti

Il sistema di intelligenza artificiale è progettato per distinguere l'alimento inserito in base alla categoria: per selezionare una preparazione appartenente ad una categoria diversa, occorrerà utilizzare la modalità DIY programma libero (icona (J)) o la modalità programma preimpostato (icona (K)), toccando la relativa icona.

Nel caso in cui si sia invece soddisfatti della categoria identificata dal sistema AI, è possibile modificare il programma, seppure all'interno di quelli appartenenti alla categoria riconosciuta, oppure la durata della cottura e/o la relativa temperatura rispetto ai valori tipici predisposti in fabbrica; per procedere in tal senso, toccare ripetutamente l'icona (B), mettendo in evidenza ciclicamente le seguenti impostazioni:

						
Riquadro R2 evidenziato	Toccando icona B	Riquadro R5 evidenziato	Toccando icona B	Visualizza riquadro R4	Toccando icona B	Visualizza riquadro R2
Selezione programma	Passa a riquadro successivo	Modifica durata cottura	Passa a riquadro successivo	Modifica temperatura cottura	Passa a riquadro successivo	Selezione preparazione

Ciascuna impostazione può essere modificata toccando le icone (D) per incrementare ed (E) per ridurre i valori di temperatura e durata, oppure per scorrere i programmi tra quelli disponibili per la categoria individuata dal sistema AI. La tabella completa dei valori preimpostati per ciascun programma è disponibile nei paragrafi successivi. Una volta confermato il programma e, se del caso, perfezionati i valori di durata e temperatura, sarà possibile avviare la cottura, come spiegato di seguito.

Elementi che possono interferire con il corretto riconoscimento dell'alimento da parte del sistema AI:

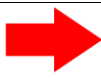
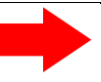
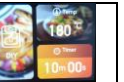
- Inserimento di cibi già caldi, i quali rilasciano vapore acqueo che offusca la lettura della telecamera interna

- Inserimento di alimenti confezionati, seppure ai fini del semplice riconoscimento degli stessi
- Telecamera sporca: eseguire con rigore la manutenzione periodica così come indicata al successivo cap. 6
- Inserimento di alimenti finemente sminuzzati od omogeneizzati, cioè privi delle caratteristiche esteriori utili al riconoscimento da parte della AI
- Inserimento di alimenti già trattati, quindi dalla forma non tipica (es. cosce di pollo già disossate, hamburgers frazionati, pertanto di forma non circolare ecc.)
- Inserimento di alimenti avariati o in cattivo stato di conservazione, le cui superfici ossidate non presentano il colore tipico di quando freschi
- Posizionamento eccessivamente laterale degli alimenti: seguire le indicazioni sulla disposizione degli alimenti nel cassetto esposte in precedenza

MODALITA' COTTURA DO IT YOURSELF (PROGRAMMA LIBERO)

Mediante questa modalità, è possibile eseguire una cottura che non tenga in alcun conto tanto delle funzionalità AI, quanto dei valori di cottura e durata preimpostati di fabbrica: si tratta della modalità per utenti esperti, ma anche dello strumento da utilizzare allorché occorra eseguire operazioni diverse dalla cottura, come il preriscaldamento, l'essiccazione o il riscaldamento di un alimento già cucinato.

Una volta selezionata la modalità toccando l'icona (J), è possibile provvedere ad impostare i parametri di cottura utilizzando l'icona (B) per scambiare ciclicamente la regolazione della durata e della temperatura di cottura:

				
Visualizza riquadro R5	Toccando icona B	Visualizza riquadro R4	Toccando icona B	Visualizza riquadro R5
Modifica durata cottura	Passa a riquadro successivo	Modifica temperatura cottura	Passa a riquadro successi	Modifica durata cottura

Per modificare i valori di durata e temperatura occorre toccare le icone (D) ed (E), rispettivamente per incrementarli e ridurli; una volta selezionati i valori desiderati, sarà possibile avviare la cottura, come spiegato di seguito.

MODALITÀ COTTURA CON PROGRAMMA PREIMPOSTATO

È possibile selezionare manualmente uno dei 24 programmi di cottura preimpostati, senza quindi affidarsi al riconoscimento automatico da parte del sistema AI: in questo modo sarà possibile partire da valori di durata e temperatura già perfezionati in fase di progettazione e, se del caso, modificarli, al fine di adeguarli a circostanze particolari

di cottura (es. alimenti quantitativamente piuttosto abbondanti o scarsi, evidente surgelamento residuo, panatura particolarmente spessa, gusto personale).

Una volta selezionata la modalità toccando l'icona (K), è possibile modificare il programma, oppure la durata della cottura e/o la relativa temperatura rispetto ai valori tipici predisposti in fabbrica; per procedere in tal senso, toccare ripetutamente l'icona (B), mettendo in evidenza ciclicamente le seguenti impostazioni:

						
Visualizza riquadro R2	Toccando icona B	Visualizza riquadro R5	Toccando icona B	Visualizza riquadro R4	Toccando icona B	Visualizza riquadro R2
Seleziona programma	Passa a riquadro successivo	Modifica durata cottura	Passa a riquadro successivo	Modifica temperatura cottura	Passa a riquadro successivi	Seleziona programma

Ciascuna impostazione può essere modificata toccando le icone (D) per incrementare ed (E) per ridurre i valori di temperatura e durata, oppure per scorrere i programmi e selezionare quello desiderato tra i 24 disponibili.

I programmi preimpostati ed i valori per ciascuno di essi:

Programma	Display	Durata	Temperatura	Soft cooking
Patate fresche	Fresh potatoes	23 minuti	200° C	No
Patatine fresche	Fresh chips	17 minuti	200° C	No
Patatine surgelate	Frozen chips	15 minuti	200° C	No
Patate surgelate	Fresh potatoes	20 minuti	200° C	No
Carne di manzo	Beef joint	27 minuti	160° C	No
Hamburger bovino	Beef burger	16 minuti	200° C	No
Bistecca	Steak	9:30 minuti	200° C	Selezionabile
Cotoletta	Schnitzel	14:30 minuti	170° C	No
Polpette	Meatballs	18 minuti	180° C	Selezionabile
Spiedino di pollo	Chicken skewer	10:20 minuti	200° C	Selezionabile
Petto di pollo	Chicken breast	14 minuti	200° C	Selezionabile
Pollo intero	Chicken	28:45 minuti	180° C	Selezionabile
Straccetti di pollo	Chicken strips	11:45 minuti	180° C	No
Cosce di pollo	Chicken thighs	28:45 minuti	200° C	Selezionabile
Pesce intero	Fish	11:45 minuti	200° C	Selezionabile
Bastoncini di pesce	Fish fingers	11:45 minuti	200° C	No
Gamberi surgelati	Frozen shrimps	7:45 minuti	180° C	Selezionabile
Gamberi freschi	Fresh shrimps	6:45 minuti	180° C	Selezionabile
Nuggets congelati	Frozen nuggets	13:14 minuti	200° C	No
Nuggets freschi	Fresh nuggets	14:14 minuti	200° C	No
Salsiccia	Sausages	15:45 minuti	160° C	No

Torta salata	Savory cake	18:45 minuti	180° C	No
Muffins	Muffins	18:45 minuti	150° C	No
Biscotti	Cookies	27:45 minuti	130° C	No

Cottura dinamica: I tempi e le temperature della tabella precedente fanno riferimento ad una prima cottura con apparecchio freddo: essi possono modificarsi, per intervento del sistema di intelligenza artificiale, all'inizio, ma anche in corso di cottura, a causa della temperatura interna (eventualmente già elevata, nel caso in cui sia stata utilizzata poco prima) o grazie all'analisi del progresso della cottura effettuata grazie alla telecamera interna.

Entro quali limiti è possibile impostare durata e temperatura della cottura:

Impostazione di	Da	A	A passi di
Durata	1 minuto	60 minuti	1 minuto
Temperatura	30° C	200° C	5° C

Ogni tocco delle icone (D) ed (E) modificano l'impostazione selezionata di un passo alla volta: toccando le icone in continuazione è possibile modificare velocemente i valori senza ripetere più tocchi ravvicinati.

SOFT COOKING (COTTURA SPRAY):

La cottura soft prevede di inumidire gli alimenti in cottura con erogazioni intermittenti di acqua, immagazzinata nel serbatoio superiore (9); in questo modo l'umidità originale dell'alimento risulterà maggiormente preservata, così come le relative proprietà organolettiche. La funzione "Soft cooking" non è disponibile in tutti quei programmi, siano essi di tipo AI o preimpostati, nei quali è previsto che l'alimento, correttamente, cucinato disponga di un livello di umidità decisamente inferiore all'alimento crudo. Al contrario, qualora il programma invece la preveda, essa può non essere necessariamente attivata in fase di programmazione iniziale, in relazione al gusto personale dell'utilizzatore.

Immediatamente prima dell'avvio della cottura, qualora sia stato selezionato un programma che prevede la funzione "Soft cooking", l'icona (H) risulterà illuminata fissa, mentre risulterà spenta nel caso in cui il programma non la contempli; per attivare la funzione è necessario toccare l'icona (H) subito prima dell'avvio della cottura: l'apparecchio segnala l'attivazione della funzione tramite il lampeggio dell'icona (H) stessa, lampeggio che prosegue, più lentamente, anche dopo aver avviato la cottura, durante la quale, periodicamente, la rotazione della ventola si arresterà per qualche secondo, al fine di garantire una distribuzione più uniforme dell'acqua spray, che viene nebulizzata proprio in quel momento. È opportuno verificare che il serbatoio (9) sia pieno prima di avviare una cottura con funzione "Soft

cooking”: in caso di serbatoio non sufficientemente riempito, infatti, lo spray non verrà erogato.

La funzione “Soft cooking” è sempre disponibile in modalità Do It Yourself (programma libero).

PRERISCALDAMENTO:

Per preparare l'apparecchio ed evitare che la cottura risulti insufficiente, al fine di impedire che il riscaldamento del cassetto (1) possa impattare sui tempi e le temperature impostati, è spesso opportuno ricorrere al preriscaldamento; esso consiste semplicemente in un programma libero (DIY) da 3 minuti a 180° C, da avviare come descritto al punto precedente, prima di introdurre il cibo ed a questo programma dovrà poi seguire, una volta riempito e reinserito il cassetto, un programma AI, un programma preimpostato o una nuova cottura DIY secondo quanto previsto dalla preparazione in corso.

AVVIO DELLA COTTURA:

Per avviare la cottura, occorre essersi sincerati di avere, nell'ordine:

- Inserito la griglia separagraszi sul fondo del cassetto
- Disposti gli alimenti nel cassetto con le accortezze indicate sopra
- Inserito il cassetto nel corpo dell'apparecchio fino allo scatto
- Verificato che l'apparecchio sia collocato ed utilizzabile in sicurezza
- Acceso l'apparecchio e selezionata la modalità di cottura
- Eseguito un eventuale preriscaldamento
- Impostati i parametri di cottura
- Verificato il riempimento del serbatoio (9) se con programma con “Soft cooking”

La cottura si avvia toccando l'icona (A): con questa operazione, viene attivata la ventola che genera l'aria di cottura e la resistenza che la riscalda.

DURANTE LA COTTURA:

Il display visualizza l'indicazione “Cooking” nella parte alta del display (R6): nella parte bassa, ovvero nei riquadri (R7) ed (R8) è visibile la temperatura di cottura selezionata ed il tempo residuo prima del termine del processo.



Modifica della temperatura (Solo modalità DIY):

Se il riquadro (R7) è illuminato in colore arancio, toccare le icone (D) ed (E) per aumentare o diminuire la temperatura di cottura a passi di 5° C; se il riquadro (R7) non è illuminato in colore arancio, bensì lo è il riquadro (R8), toccare l'icona (B) per illuminare di arancio il riquadro (R7) e procedere come indicato sopra.



Modifica della durata (Solo modalità DIY):

Se il riquadro (R8) è illuminato in colore arancio, toccare le icone (D) ed (E) per aumentare o diminuire la durata della cottura a passi di 1 minuto; se il riquadro (R8) non è illuminato in colore arancio, bensì lo è il riquadro (R7), toccare l'icona (B) per illuminare di arancio il riquadro (R8) e procedere come indicato sopra.

Le modifiche non devono essere ulteriormente confermate e sono immediatamente effettive.

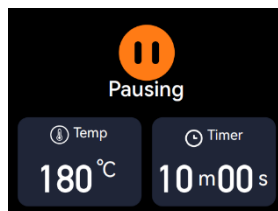


Rimescolamento del cibo: Talune preparazioni richiedono un rimescolamento nel corso della preparazione: esso è necessario in occasione di ogni segnalazione relativa da parte dell'apparecchio in fase di cottura (normalmente a metà o a due terzi di essa), ovvero quando il display (F)

indica "Please shake the basket" insieme a cinque segnali acustici consecutivi. Per eseguire l'operazione, estrarre il cassetto (1) dalla sede ed agitarne il contenuto, prestando la massima attenzione per evitare tracimazioni e versamenti, potenzialmente pericolosi data l'elevata temperatura. È anche possibile appoggiare il cassetto (1) su di una superficie in materiale inerte (marmo, pietra, metalli) e servirsi di una posata resistente al calore, possibilmente non affilata, per rimescolare il contenuto. Al termine, collocando nuovamente il cassetto (1) in sede e spingendolo fino allo scatto, la cottura si riavvia con la temperatura ed il tempo residui e precedenti all'interruzione.

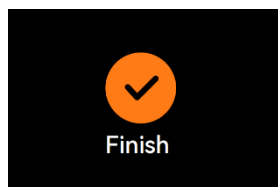
Illuminazione della camera di cottura: Toccando ciclicamente l'icona (H) è possibile accendere e spegnere l'illuminazione interna della camera di cottura: questa è utile per avere una indicazione visiva dell'avanzamento della preparazione, per poter, se del caso, modificarne i parametri o interromperla direttamente. Nelle funzioni di riconoscimento degli alimenti, in modalità di cottura AI, l'apparecchio provvede

autonomamente a gestire l'accensione e lo spegnimento dell'illuminazione, secondo necessità.



Pausa del programma: La cottura può essere messa in pausa in qualsiasi momento: la pausa consiste in un temporaneo arresto della stessa, laddove sia previsto di riprenderla entro breve. Ciò può comprendere una immediata necessità di potenza sull'impianto elettrico, un momentaneo silenziamento dell'apparecchio o qualsiasi altra circostanza simile. La pausa viene inserita toccando l'icona (A) durante la cottura: l'apparecchio si arresta immediatamente ed il conto alla rovescia arresta il conteggio; toccando nuovamente l'icona (A) l'apparecchio si rimette in funzione proseguendo il programma da dove era stato messo in pausa in precedenza. Estruendo il cassetto (1) e reinserendolo durante la cottura, l'apparecchio si mette in pausa e si rimette in funzione autonomamente.

Arresto volontario del programma: Con preparazione in corso, qualora si desideri interrompere la cottura, sia perché si ritenga il risultato soddisfacente, tanto perché si voglia provvedere a programmare diversamente l'apparecchio, è possibile arrestarlo agendo sull'icona (C): sul display (F) viene visualizzata l'indicazione "Finish" e la ventola produce aria di raffreddamento per ulteriori 15 secondi, trascorsi i quali passa in stand-by. L'operazione non è possibile in caso di cassetto (1) estratto: in questo caso, rimetterlo in posizione, quindi toccare l'icona (C) per eseguire l'arresto come descritto in precedenza.



AL TERMINE DELLA COTTURA

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

Lasciare riposare l'apparecchio fino a provocare un considerevole raffreddamento, prestando comunque attenzione a non entrare in contatto con le superfici riscaldate o incandescenti, siano esse esterne o interne al vano del cassetto (1). Evitare di svuotare il cassetto capovolgendolo, poiché, non essendo la griglia separagrassi collegata al fondo, essa potrebbe fuoriuscire creando situazioni di rischio, anche grave.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

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

- Il tempo di cottura ideale risente in ogni caso della quantità di cibo inserita nel cassetto: in caso di quantità considerevoli, è sempre bene allungare la cottura di qualche minuto e viceversa
- Nel caso di cibo frazionato (polpette di carne, bocconcini, ecc.) i tempi di cottura dovrebbero essere leggermente ridotti rispetto allo stesso volume di cibo in unico pezzo
- L'apertura del cassetto, per quanto necessaria in taluni casi per il rimescolamento, impatta notevolmente sulla temperatura interna; le operazioni a cassetto aperto dovranno pertanto svolgersi nel minor tempo possibile, sempre considerando le necessarie precauzioni di sicurezza
- Per la preparazione di patatine fritte, può essere utilizzata una minima quantità di olio (circa ½ cucchiaino) per migliorare la cottura, distribuendolo sulla superficie con uno spruzzino alimentare prima dell'inserimento nell'apparecchio o spennellandolo con un pennello alimentare; verificare comunque che non siano state pretrattate in produzione con l'applicazione di condimenti grassi o untati
- La quantità ideale di patate fritte in unica cottura è di 750 grammi
- Evitare la cottura di cibi estremamente grassi, come salsicce o insaccati a pasta grossa particolarmente untati
- È anche possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi, impostando una temperatura di 120° C ed un tempo generalmente non superiore a 10 minuti

CONSIGLI SPECIALI PER LE PATATINE FRESCHE FATTE IN CASA

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

- 1) Pelare le patate e tagliarle a fiammifero
- 2) Immergere completamente le patate tagliate in un recipiente colmo d'acqua per 30 minuti
- 3) Asciugare le patate con carta assorbente
- 4) Ungere le patate in un recipiente con ½ cucchiaino di olio EVO
- 5) Prelevare le patate dal recipiente con le mani, per separarle dall'eccesso di olio
- 6) Cuocere le patate a 200° C per 14-15 minuti o verificare la selezione "Fresh chips" da parte del sistema AI

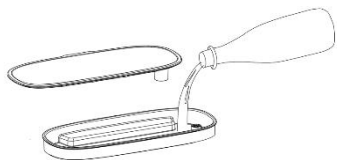
INDICAZIONI DI COTTURA PER LE PREPARAZIONI IN MODALITA' DIY

Preparazione di		Quantità	Durata	Temp	Soft cooking	Shake*
		g	min	°C		
Patate	Patatine sottili surgelate	300-700	9-16	200		Si
	Patatine spesse surgelate	300-700	11-20	200		Si
	Patatine tagliate a mano 8x8 mm	300-800	10-16	200		Si
	Patate tagliate a mano a spicchi	300-800	18-22	180		Si
	Patate tagliate a mano a cubetti	300-750	12-18	180		Si
	Gratin di patate	500	17	200		Si
Carni rosse	Bistecche	100-500	8-12	180	Si	
	Bracirole	100-500	10-14	180		
	Hamburgers	100-500	7-14	180		
	Salsiccia arrotolata	100-500	13-15	200		
Pollo	Cosce di pollo	100-500	18-22	180	Si	
	Petto di pollo	100-500	10-15	180	Si	
	Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200		Si
Pesce	Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200	Si	
Verdure	Verdure ripiene	100-400	1-10	160	Si	
Snacks e dolci	Involcini primavera	100-400	8-10	200		Si
	Torte	300	20	160		
	Quiche	400	20	180		
	Muffin	300	16	200		
	Snacks dolci	400	1-20	160		

*Rimescolamento di metà cottura

Per la preparazione di patate tagliate a mano, è opportuno aggiungere mezzo cucchiaino da tavola di olio EVO.

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE



Riempimento del serbatoio: Sollevare il serbatoio dalla sommità dell'apparecchio distaccandolo da quest'ultimo, rimuovere il coperchio sollevandolo verso l'alto, riempirlo di acqua fino al ciglio superiore dello spessore interno, quindi ricollocare il coperchio in sede, rispettandone il verso, e ricollocare il serbatoio sul corpo dell'apparecchio, anche in questo caso rispettandone il verso.

- Utilizzare acqua per il consumo alimentare e non di rete

- Non riempire il serbatoio mentre è posizionato sul corpo dell'apparecchio, al fine di evitare tracoli all'interno dello stesso, molto rischiosi per la sicurezza dell'utilizzatore
- Riempire sempre fino al ciglio superiore dello spessore interno il serbatoio prima di qualsiasi utilizzo con funzione "Soft cooking"
- Non riempire eccessivamente il serbatoio: la capacità massima è di 200 ml

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

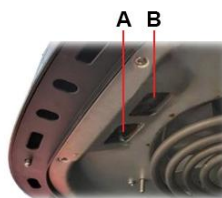
Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire il vano del cassetto e non devono mai essere nebulizzati sulla resistenza, la quale non necessita di essere pulita;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

Notice: Please
Clean the Camera

La pulizia del gruppo ottico, formato dal sensore e dalla sorgente luminosa (A. Sensore | B. Sorgente luminosa), è importante per la buona efficacia del sistema AI: esso dovrebbe essere pulito ogni 3-5 preparazioni, ed in ogni caso nel quale l'apparecchio visualizzi il

messaggio relativo. Utilizzare esclusivamente un panno privo di peli leggermente inumidito con acqua, con il quale strofinare delicatamente le piccole superfici protettive in vetro, verificando con frequenza quando completamente pulite e non protraendo oltre l'operazione. Asciugare poi la zona con un panno asciutto, morbido e privo di peli.

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



7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
----------	-----------------	---------------------

Il display rimane spento	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
L'apparecchio si surriscalda	La griglia di espulsione posteriore è ostruita	Pulire la griglia o ricollocare l'apparecchio in area libera
Il cibo è ancora crudo al termine della cottura	È stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente
	È stato programmato un tempo di cottura insufficiente	Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto
	È stata programmata una temperatura troppo bassa	Eseguire una ulteriore breve cottura a temperatura leggermente superiore
La cottura non è uniforme	Non è stato eseguito il necessario rimescolamento	Estrarre il cibo più cotto ed eseguire una breve cottura ulteriore col rimanente
Gli snacks non risultano croccanti	Sono stati cotti snacks non adatti alla cottura ad aria	Preparare gli snacks all'interno di un tradizionale forno a convezione
Il cassetto si inserisce con difficoltà	Il cassetto è sovraccarico	Frazionare il cibo ed eseguire più cotture successive
L'apparecchio produce fumo ed odore eccessivi	È stato inserito cibo troppo grasso	Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito
	La resistenza è sporca	Arrestare la cottura e procedere alla pulizia, come descritto al cap. 6

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

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Potenza massima	: 1.800 Watt
Capacità cassetto lorda	: 8 L
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 32,0 x 31,5 x 39,0 cm
Peso	: 5,7 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. DORA (cod. 118340048) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. DORA (cod. 118340048) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni

degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. DORA (cod. 118340048) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria Mod. DORA (cod. 118340048) 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, abrasa o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale

inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

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

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

conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.

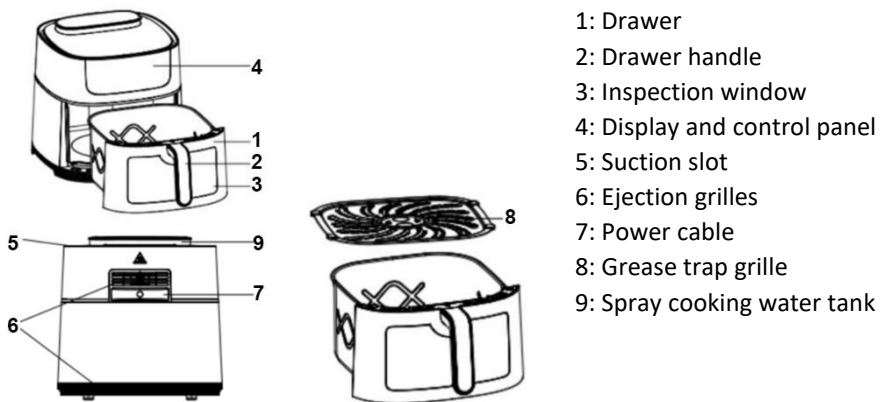
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments,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

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

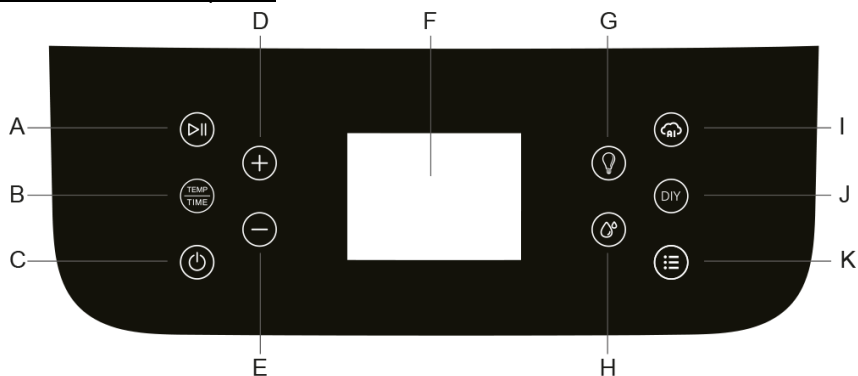
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off and that there are no programs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

3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance



The icons and control panel:



A	Cooking start/pause
B	Duration/temperature/program change selection
C	Appliance power on/off
D	Program duration/temperature/selection increase
E	Program duration/temperature/selection decrease
F	Information graphics display
G	Interior lighting On/Off
H	Soft cooking On/Off
I	AI cooking mode input
J	Do It Yourself cooking mode input (free program)
K	Cooking mode input with pre-set program

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Insert the grease trap grille (8) into the drawer (1) and push it all the way in.
- Do not place any food in the drawer (1).
- Insert the drawer (1) all the way into the front opening until you hear it click into place.
- Tap the icon (C) to turn on the appliance.
- Tap the icon (J) to enter free program mode.
- Make sure that the word “Cooking” appears in the centre of the display (F).
- Wait 10 minutes until the current program stops. This process aids the spontaneous removal of protective substances from the internal parts and makes it possible to check for any factory defects. A slight smoke or odour may occur as a result during this operation: this is neither critical nor evidence of malfunctioning and will resolve itself spontaneously.
- At the end of the program, remove the drawer (1), check the general conditions of the appliance and wait for it to cool down. You can now carry out the normal cooking operations.

5. USING THE APPLIANCE

Cooking involves placing the food inside the drawer (1) and inserting it completely into the compartment until it clicks into place, before any operation on the control panel (4). It is possible, and in some cases at least advisable if so required by the nature of the food, to preheat the cooking chamber prior to inserting the food, using a 3-minute free program (DIY) at a temperature of 180°, as described below. At the end of preparation, the appliance is set to “Keep warm” mode, which maintains the heat of the food without causing further cooking, for a maximum duration of thirty minutes, after which it goes into standby mode. In the meantime, the drawer (1) can be removed and the food inside it can be taken out and consumed, while the appliance can be left to cool down, preferably with the drawer (1) pulled out, for subsequent cleaning.

PREPARING FOOD FOR COOKING

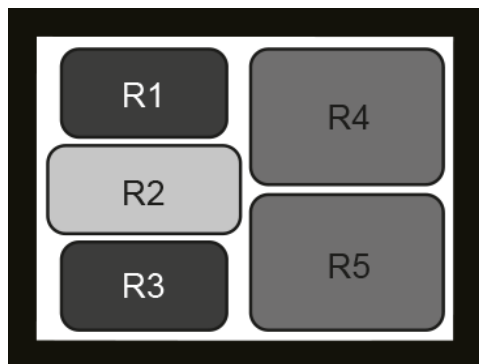
After even just a short period of inactivity, the appliance will completely switch off, even if it is plugged in, with the exception of the icon (3). To switch to stand-by mode, touch the icon (3); the push-button panel lights up and the display shows the pre-set temperature of 180° C and the pre-set cooking time of 10 minutes. You now need to prepare the food, select the cooking mode, set any parameters and start the process.

Remove the drawer (1) from the compartment, then place the food inside, taking care to:

- Check that the inside of the drawer is as dry and clean as possible in order to prevent fumes, odours and unsuccessful extension of cooking times.
- Check that the upper front area of the cooking compartment, where the AI sensor and lighting are located, is free of dirt, stains or residues.
- Make sure that the grease trap grille is in place at the bottom of the container. This allows for healthier and more uniform cooking and prevents the formation of fumes and unpleasant odours.
- As much as possible, avoid overloading the container too high to prevent contact with the heating element.
- Arrange the food on as much of the surface of the container as possible to prevent accumulation and uneven cooking.
- Push the drawer all the way back in until it clicks into place, then tap icon (C) to switch on the appliance.

THE DISPLAY (F) DURING SETTING

During setting, i.e. preliminary to the cooking phase, the display is divided into five sections, each of which contains recurring information:



Box R1: Previous food on the list, can be selected by tapping the icon (D)

Box R2: Selected food

Box R3: Next food on the list, can be selected by tapping the icon (E)

Box R4: Cooking temperature

Box R5: Cooking time

In boxes (R1) to (R3), the icons of the different programs are scrolled by tapping the icons (D) and (E): the selected program, i.e. the one that is run by starting cooking without further searches, is in box (R2); boxes (R1) and (R3) show the previous or next programs in sequence, which can be accessed by scrolling through them.

AI COOKING MODE (ARTIFICIAL INTELLIGENCE)

Using this mode, the appliance is able to analyse the food in the drawer (1) and suggest the most suitable recipe program, taking into account:

- The nature of the food, thanks to the exclusion of non-corresponding programs
- Optimal cooking results, with ideal temperature and time settings
- Preservation of organoleptic properties
- Reduced energy consumption and cooking time
- Fully autonomous appliance during cooking

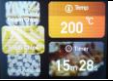
After preparing the drawer and starting the appliance as indicated above, tap the icon (I) to activate AI mode: the appliance will recognise the type of food inserted, as indicated on the display (F) by the message “Recognising”. Within a few moments, the result of the recognition will be shown on the display, which consists of a food belonging to a specific category, according to the following table:

Category	Display	Food
Potatoes and chips	Fresh potatoes	Fresh potatoes
	Fresh chips	Fresh chips
	Frozen chips	Frozen chips
	Fresh potatoes	Frozen potatoes
Red meat	Beef joint	Beef
	Beef burger	Beef burger
	Steak	Steak
	Schnitzel	Cutlet
	Meatballs	Meatballs

Chicken	Chicken skewer	Chicken skewer
	Chicken breast	Chicken breast
	Chicken	Whole chicken
	Chicken strips	Chicken strips
	Chicken thighs	Chicken drumsticks
Fish	Fish	Whole fish
	Fish fingers	Fish sticks
Seafood	Frozen shrimps	Frozen shrimp
	Fresh shrimps	Fresh shrimp
Nuggets	Frozen nuggets	Frozen nuggets
	Fresh nuggets	Fresh nuggets
Sausage	Sausages	Sausage
Desserts	Savory cake	Savory cake
	Muffins	Muffins
	Cookies	Biscuits

The artificial intelligence system is designed to recognise the food inserted based on the category: to select a recipe belonging to a different category, you will need to use the DIY free program mode (icon (J)) or the pre-set program mode (icon (K)), by tapping the relevant icon.

If, on the other hand, you are satisfied with the category identified by the AI system, you can modify the program, even if it is within the recognised category, or the cooking time and/or temperature with respect to the typical factory settings. To do this, repeatedly tap the icon (B), cyclically highlighting the following settings:

						
Box R2 highlighted	Tapping icon B	Box R5 highlighted	Tapping icon B	Displays box R4	Tapping icon B	Displays box R2
Selects program	Skips to the next box	Changes cooking time	Skips to the next box	Changes cooking temperature	Skips to the next box	Selects recipe

Each setting can be changed by tapping the icons (D) to increase and (E) to reduce the temperature and time values, or to scroll through the programs available for the category identified by the AI system. The complete table of pre-set values for each program is available in the following paragraphs.

Once the program has been confirmed and, if necessary, the time and temperature values have been finalised, it will be possible to start cooking, as explained below.

Factors that can interfere with correct recognition of the food by the AI system:

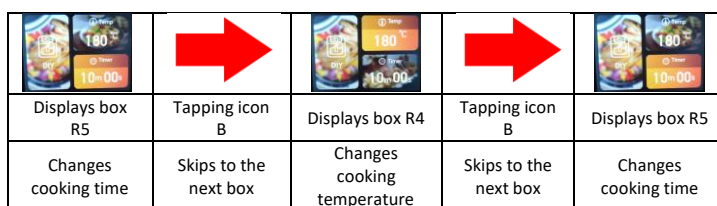
- Insertion of food that is already hot, which releases water vapour that clouds the reading of the internal camera
- Insertion of packaged foods, even if for the simple purpose of recognising them

- Dirty camera: perform periodic maintenance rigorously as indicated in chapter 6 below
- Insertion of finely chopped or homogenised food, i.e. food that lacks the external characteristics that would enable it to be recognised by AI
- Insertion of food that has already been processed, and therefore has a non-typical shape (e.g. boneless chicken thighs, hamburger patties that have been cut into pieces, and therefore are not circular in shape, etc.)
- Insertion of spoiled or poorly preserved food, whose oxidised surfaces do not have the typical colour of when they are fresh
- Placing food too far to one side: follow the instructions for arranging food in the drawer as described above

DO IT YOURSELF COOKING MODE (FREE PROGRAM)

Using this mode, it is possible to cook without taking into account the AI functions, or the factory-set cooking values and times: this mode is for expert users but it can also be used for operations other than cooking, such as preheating, dehydrating or reheating food that has already been cooked.

Once you have selected the mode by tapping the icon (J), you can set the cooking parameters using the icon (B) to cyclically alternate the setting of the cooking time and temperature:



To change the time and temperature values, tap the icons (D) and (E), respectively, to increase and decrease them; once the desired values have been selected, it will be possible to start cooking, as explained below.

COOKING MODE WITH PRE-SET PROGRAM

It is possible to manually select one of the 24 pre-set cooking programs without relying on the automatic recognition by the AI system: in this way, it will be possible to start from the time and temperature values already perfected during the design phase and, if necessary, modify them in order to adapt them to particular cooking circumstances (e.g. food that is quantitatively rather abundant or scarce, evident residual freezing, particularly thick breading or personal taste).

Once you have selected the mode by tapping the icon (K), you can modify the program, or the cooking time and/or the relative temperature with respect to the typical factory settings. To do this, repeatedly tap the icon (B), cyclically highlighting the following settings:

						
Displays box R2	Tapping icon B	Displays box R5	Tapping icon B	Displays box R4	Tapping icon B	Displays box R2
Selects program	Skips to the next box	Changes cooking time	Skips to the next box	Changes cooking temperature	Skips to the next box	Selects program

Each setting can be changed by tapping the icons (D) to increase and (E) to reduce the temperature and time values, or to scroll through the programs and select the one you want from the 24 available.

The pre-set programs and the values for each of them:

Program	Display	Cooking time	Temperature	Soft cooking
Fresh potatoes	Fresh potatoes	23 minutes	200° C	No
Fresh chips	Fresh chips	17 minutes	200° C	No
Frozen chips	Frozen chips	15 minutes	200° C	No
Frozen potatoes	Fresh potatoes	20 minutes	200° C	No
Beef	Beef joint	27 minutes	160° C	No
Beef burger	Beef burger	16 minutes	200° C	No
Steak	Steak	9:30 minutes	200° C	Selectable
Cutlet	Schnitzel	14:30 minutes	170° C	No
Meatballs	Meatballs	18 minutes	180° C	Selectable
Chicken skewer	Chicken skewer	10:20 minutes	200° C	Selectable
Chicken breast	Chicken breast	14 minutes	200° C	Selectable
Whole chicken	Chicken	28:45 minutes	180° C	Selectable
Chicken strips	Chicken strips	11:45 minutes	180° C	No
Chicken drumsticks	Chicken thighs	28:45 minutes	200° C	Selectable
Whole fish	Fish	11:45 minutes	200° C	Selectable
Fish sticks	Fish fingers	11:45 minutes	200° C	No
Frozen shrimp	Frozen shrimps	07:45 minutes	180° C	Selectable
Fresh shrimp	Fresh shrimps	06:45 minutes	180° C	Selectable
Frozen nuggets	Frozen nuggets	13:14 minutes	200° C	No
Fresh nuggets	Fresh nuggets	14:14 minutes	200° C	No
Sausage	Sausages	15:45 minutes	160° C	No
Savory cake	Savory cake	18:45 minutes	180° C	No
Muffins	Muffins	18:45 minutes	150° C	No
Biscuits	Cookies	27:45 minutes	130° C	No

Dynamic firing: The times and temperatures in the table above refer to an initial firing with a cold appliance: they can change, by intervention of the artificial intelligence system, at the beginning, but also during firing, due to the internal temperature (possibly already high, if it has been used shortly before) or due to the analysis of the firing progress by the internal camera.

Limits within which it is possible to set the cooking time and temperature:

Setting	From	To	In steps of
Cooking time	1 minute	60 minutes	1 minute
Temperature	30° C	200° C	5° C

Each tap of the icons (D) and (E) modifies the selected setting one step at a time: tapping the icons continuously quickly modifies the values without having to continuously repeat multiple taps.

SOFT COOKING (SPRAY COOKING):

Soft cooking involves moistening the food with intermittent dispensing of water stored in the upper tank (9); in this way the original moisture of the food is better preserved, as are its organoleptic properties. The “Soft cooking” function is not available in all programs, be they AI or pre-set, in which correctly cooked food is expected to have a significantly lower moisture level than raw food. On the contrary, if the program does provide for it, it may not necessarily be activated during the initial programming phase, depending on the user's personal taste.

Immediately before cooking starts, if a program with the “Soft cooking” function has been selected, the icon (H) will be steady lit, while it will be off if the program does not include it. To activate the function, tap the icon (H) just before cooking starts: the appliance will signal that the function has been activated by the icon (H) flashing. The icon will continue to flash, more slowly, even after cooking has started, during which time the fan will periodically stop rotating for a few seconds in order to ensure more uniform distribution of the spray water, which is atomised at that precise moment. It is advisable to check that the tank (9) is full before starting a cooking cycle with the “Soft cooking” function: if the tank is not sufficiently full, the spray will not be emitted. The “Soft cooking” function is always available in Do It Yourself mode (free program).

PREHEATING:

Preheating is often a good way of preparing the appliance and preventing insufficient cooking, as well as preventing drawer (1) heating from impacting the set times and temperatures. Preheating simply involves running a 3-minute free program (DIY) at 180° C, which can be started as described above, before introducing the food. Then,

once the drawer has been filled and re-inserted, an AI program, a pre-set program or a new DIY cooking cycle according to the current recipe.

STARTING COOKING:

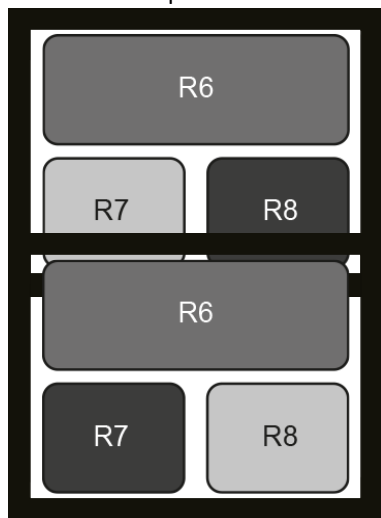
To start cooking, you need to make sure that you have, in order:

- Inserted the grease trap grille into the bottom of the drawer
- Arranged the food in the drawer with the above-indicated precautions
- Inserted the drawer into the body of the appliance until it clicks
- Verified that the appliance is safely positioned and usable
- Turned on the appliance and selected the cooking mode
- Performed any preheating
- Set the cooking parameters
- Checked that the tank (9) is full if using the “Soft cooking” program

Cooking starts by tapping the icon (A): this activates the fan that generates the cooking air and the element that heats it.

DURING COOKING:

The display shows the message “Cooking” at the top (R6): at the bottom, in boxes (R7) and (R8), you can see the selected cooking temperature and the time remaining until the end of the process.



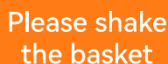
Changing the temperature (DIY mode only):

If box (R7) is orange, tap the icons (D) and (E) to increase or decrease the cooking temperature in steps of 5°C. If box (R7) is not lit orange, but box (R8) is, tap the icon (B) to make box (R7) turn orange and proceed as indicated above.

Changing the time (DIY mode only):

If box (R8) is orange, tap the icons (D) and (E) to increase or decrease the cooking time in steps of 1 minute. If box (R8) is not lit orange, but box (R7) is, tap the icon (B) to make box (R8) turn orange and proceed as indicated above.

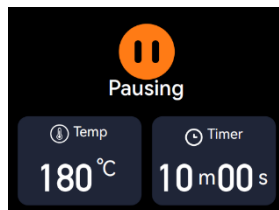
The changes do not need to be confirmed and are effective immediately.

An orange rectangular button with rounded corners containing the text "Please shake the basket" in white.

Stirring food: Some recipes require stirring during preparation: this is necessary whenever the appliance signals it (normally halfway through or two thirds of the way through cooking), or when the display (F) indicates “Please shake the basket” together with five consecutive

beeps. To do this, remove the drawer (1) from its housing and shake the contents, taking the utmost care to avoid overflowing and spilling, which could be dangerous given the high temperature. The drawer (1) can also be placed on an inert surface (marble, stone, metal), using heat-resistant cutlery, which is preferably not sharp, to stir the contents. When you are finished, set the drawer (1) back in place and push it in until it clicks and cooking restarts with the temperature and time remaining and preceding the interruption.

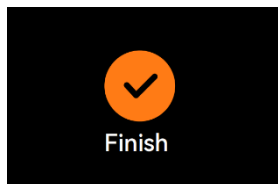
Cooking chamber lighting: Repeatedly tapping the icon (H) turns the internal lighting of the cooking chamber on and off: this is useful for having a visual indication of the progress of the recipe, so that, if necessary, you can modify the parameters or interrupt it. In food recognition functions, in AI cooking mode, the appliance independently manages switching lighting on and off, as necessary.



Pausing the program: Cooking can be paused at any time: the pause consists of a temporary stop of the cooking process, where it is expected to be resumed shortly. This may include an immediate need for power on the electrical system, a momentary silencing of the appliance or any other similar circumstance. The pause is inserted by

tapping the icon (A) during cooking: the appliance stops immediately and the countdown stops. When the icon (A) is tapped again, the appliance restarts the program from where it was previously paused. The appliance will pause and restart automatically when the drawer (1) is removed and re-inserted during cooking, .

Voluntary program stop: If you wish to interrupt the cooking process during a recipe, either because you consider the result to be satisfactory or because you want to program the appliance differently, you can stop it by tapping the icon (C): the display (F) will show “Finish” and the fan will continue to produce cooling air for a further 15 seconds, after which it will switch to stand-by mode. This operation is not possible if the drawer (1) has been pulled out: in this case, return it to its position, then tap the icon (C) to stop it as described above.



AT THE END OF COOKING

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

stop any grease boiling.

Let the appliance rest until it has cooled down considerably, taking care not to come into contact with hot or incandescent surfaces, whether outside or inside the drawer (1) compartment. Avoid emptying the drawer by turning it upside down, as the grease trap grille is not connected to the bottom and therefore it could fall out, creating a hazardous and even serious risk.

TIPS FOR OPTIMAL USE

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

- The ideal cooking time is always affected by the amount of food placed in the drawer: in the case of large quantities, it is always a good idea to extend the cooking time by a few minutes and vice versa
- In the case of portioned food (meatballs, chunks, etc.), the cooking time should be slightly shorter than for the same volume of food in a single piece.
- Drawer opening, although necessary in some cases for stirring, has a considerable impact on the internal temperature; operations with the drawer open should therefore be carried out in the shortest possible time, always considering the necessary safety precautions
- When preparing chips, a small amount of oil (approx. ½ tablespoon) can be used to improve cooking, spreading it over the surface with a food spray before putting them the appliance or brushing it on with a food brush. Check in any case that they have not been pre-treated in production with the application of greasy or oily seasoning.
- The ideal quantity of chips in a single batch is 750 grams.
- Avoid cooking extremely fatty foods such as sausages or particularly greasy coarse-textured sausages.
- The appliance can be used to reheat cold food, setting a temperature of 120° C and a time generally not exceeding 10 minutes.

SPECIAL TIPS FOR FRESH HOMEMADE CHIPS

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

- 1) Peel the potatoes and cut them into matchsticks.
- 2) Completely soak the cut potatoes in a container filled with water for 30 minutes.
- 3) Dry the potatoes with paper towels.
- 4) Grease the potatoes in a bowl with ½ tablespoon EVO oil.
- 5) Remove the potatoes from the pan with your hands to separate them from the excess oil.
- 6) Bake the potatoes at 200°C for 14-15 minutes or verify the “Fresh chips” selection made by the AI system

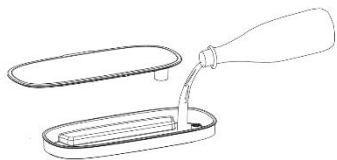
COOKING INSTRUCTIONS FOR DIY RECIPES

Recipe		Quantity	Cooking time	Temp	Soft cooking	Shake*
		g	min	° C		
Potatoes	Thin frozen chips	300-700	9-16	200		Yes
	Thick frozen chips	300-700	11-20	200		Yes
	Hand-cut chips 8x8 mm	300-800	10-16	200		Yes
	Hand-cut potato wedges	300-800	18-22	180		Yes
	Hand-cut diced potatoes	300-750	12-18	180		Yes
	Gratin potatoes	500	17	200		Yes
Red meat	Steaks	100-500	8-12	180	Yes	
	Chops	100-500	10-14	180		
	Hamburgers	100-500	7-14	180		
	Rolled sausage	100-500	13-15	200		
Chicken	Chicken drumsticks	100-500	18-22	180	Yes	
	Chicken breast	100-500	10-15	180	Yes	
	Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200		Yes
Fish	Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	Yes	
Vegetables	Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	Yes	
Snacks and desserts	Spring rolls	100-400	8-10	200		Yes
	Cakes	300	20	160		
	Quiche	400	20	180		
	Muffins	300	16	200		
	Sweet snacks	400	1-20	160		

*Stirring halfway through cooking

When preparing potatoes cut by hand, it is a good idea to add half a tablespoon of extra virgin olive oil.

6. CLEANING AND MAINTENANCE



Filling the tank: Lift the tank from the top of the appliance, detaching it from the latter, remove the lid by lifting it upwards, fill it with water up to the upper edge of the internal shim, then replace the lid in its seat, checking that it is facing the right

way, and replace the tank on the body of the appliance, again making sure that it is facing the right way.

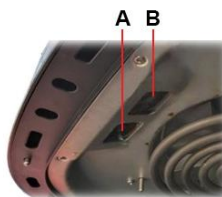
- Use drinking water, not mains water.
- Do not fill the tank while it is positioned on the appliance body in order to avoid spills inside it, which is very risky for the user's safety.
- Always fill the tank up to the upper edge of the internal shim before using it with the “Soft cooking” function.
- Do not overfill the tank: the maximum capacity is 200 ml.

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

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

**Notice: Please
Clean the Camera**

It is important to clean the optical unit, consisting of the sensor and the light source (A. Sensor | B. Light source), to ensure the AI system is effective: it should be cleaned after every 3-5 recipes, and in any case whenever the device displays the related message. Use only a lint-free cloth slightly dampened with water to gently wipe the small protective glass surfaces, checking frequently to



see when it is completely clean and not prolonging the operation. Then dry the area with a dry, soft, lint-free cloth.

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

7. TROUBLESHOOTING

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

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

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Maximum power	: 1,800 Watts
Gross drawer capacity	: 8 L
External dimensions (L x H x D)	: 32.0 x 31.5 x 39.0 cm
Weight	: 5.7 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. DORA (cod. 118340048) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. DORA (cod. 118340048) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. DORA (cod. 118340048) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Air fryer Mod. DORA (cod. 118340048) 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 reparability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

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

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como con su uso seguro. Es fundamental leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que sea posible obtener los mejores rendimientos del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría necesitar consultarlo en el futuro.

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

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

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

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

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

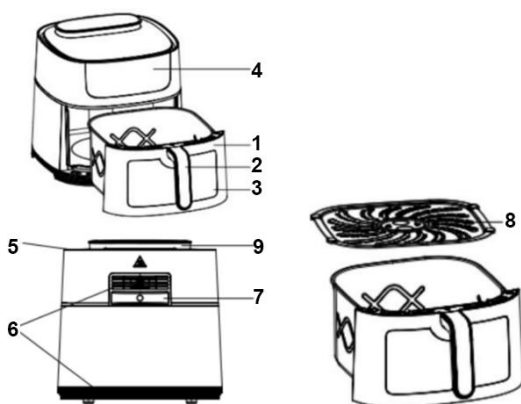
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato.
- Preste atención a escapes imprevistos de vapor incandescente en el acto de la extracción del cajón.
- No sobrecargue el cajón y preste particular atención para que el alimento no entre en contacto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

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

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

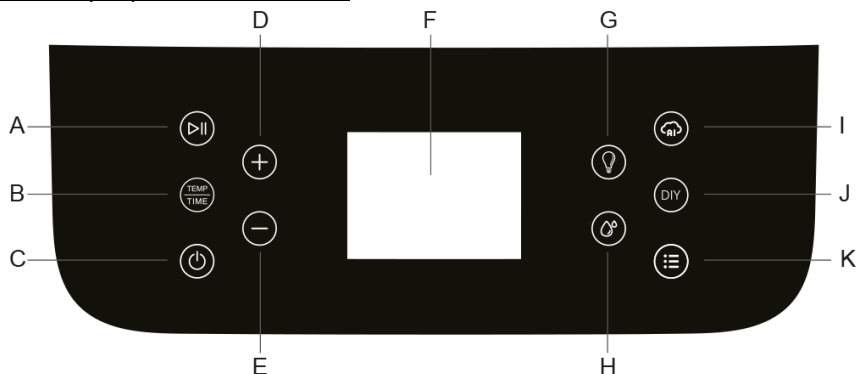
3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del embalaje y las partes del aparato



- 1: Cajón
- 2: Tirador del cajón
- 3: Cristal de inspección
- 4: Pantalla y panel de mandos
- 5: Hueco de aspiración
- 6: Rejillas de expulsión
- 7: Cable de alimentación
- 8: Rejilla de separación de grasas
- 9: Depósito de agua de cocción spray

Los iconos y el panel de comandos:



A	Inicio/pausa de cocción
B	Selección modificación duración/temperatura/programa
C	Encendido/apagado aparato
D	Aumento duración/temperatura/selección programa
E	Disminución duración/temperatura/selección programa
F	Pantalla gráfico datos
G	Encendido/apagado iluminación interna
H	Activación/desactivación <i>soft cooking</i>
I	Entrada modo cocción AI
J	Entrada modo cocción Do It Yourself (programa libre)
K	Entrada modo cocción con programa preconfigurado

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo.
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de poder volver a colocarlo en el mismo en caso de necesidad de devolución al distribuidor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el mismo.
- Lea totalmente el presente manual, con especial atención a las prescripciones para su uso seguro.
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas.
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato.

- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire.
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato.
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante.
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba.
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos.
- Inserte la parrilla separagrasas (8) en el cajón (1) y empújela hasta el fondo.
- No coloque ningún alimento en el cajón (1).
- Inserte completamente el cajón (1) en la apertura frontal hasta escuchar el clic.
- Toque el icono (C) para encender el aparato.
- Toque el icono (J) para activar el modo de programa libre.
- Verifique que la palabra "Cooking" aparezca en el centro de la pantalla (F).
- Espere 10 minutos hasta la parada del programa en curso; este proceso ayuda a la eliminación espontánea de las sustancias protectoras de las partes internas y permite controlar la eventual presencia de defectos de fábrica. Como consecuencia, durante esta operación puede verificarse la formación de un ligero humo o de un ligero olor: esta circunstancia no constituye criticidad ni es evidencia de falla y se resolverá espontáneamente.
- Al terminar el programa, extraiga el cajón (1), verifique la integridad general del aparato y espere a su enfriamiento. Ahora es posible realizar las operaciones normales de cocción.

5. USO DEL APARATO

La operación de cocción prevé que el alimento se disponga en el interior del cajón (1) y que se introduzca completamente en el compartimiento hasta el correspondiente clic, antes de realizar cualquier operación en el panel de control (4). Eventualmente es posible, y en algunos casos al menos oportuno, si la naturaleza del alimento lo requiere, proceder a un calentamiento preliminar de la cámara de cocción, anterior a la introducción del alimento, utilizando un programa libre (DIY) de 3 minutos de duración a una temperatura de 180 °C, descrito más adelante. Al finalizar la preparación, el aparato entra en modo "Keep warm", que mantiene la temperatura de los alimentos sin continuar la cocción, por un máximo de treinta minutos. Transcurrido este tiempo, pasa al modo de espera (stand-by).

Durante este período, el cajón (1) puede extraerse para retirar y consumir los alimentos. Posteriormente, el aparato debe dejarse enfriar, preferiblemente con el cajón (1) extraído, antes de proceder a su limpieza.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA COCCIÓN

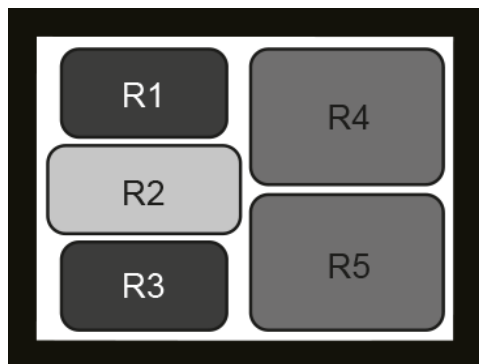
Después de un periodo de no uso incluso breve, aunque esté conectado a la toma eléctrica, el aparato se presenta completamente apagado, a excepción del icono (3). Para activar el modo de espera (stand-by), toque el icono (3); el panel de control se iluminará y la pantalla mostrará la temperatura preestablecida de 180 °C y el tiempo de cocción predeterminado de 10 minutos. Ahora es necesario preparar los alimentos, seleccionar el modo de cocción, programar los parámetros correspondientes y comenzar el proceso.

Extraiga el cajón (1) del compartimento, entonces coloque en su interior los alimentos teniendo cuidado de:

- Verificar que el interior del cajón esté lo más seco y limpio posible para evitar la generación de humo, olores y retrasos innecesarios en el tiempo de cocción.
- Verificar que la zona superior frontal del compartimento de cocción, donde se encuentran el sensor AI y la iluminación, esté libre de suciedad, manchas o residuos.
- Asegurarse de la presencia en su alojamiento, en el fondo del recipiente, de la rejilla de separación de grasas, que permite una cocción más sana y uniforme y previene la formación de humos y malos olores.
- Evitar lo más posible sobrecargar el recipiente, en particular en altura, para prevenir el contacto con la resistencia.
- Colocar el alimento en la mayor superficie posible del recipiente, de modo que se prevengan acumulaciones y cocciones no uniformes.
- Volver a insertar completamente el cajón en su alojamiento hasta escuchar el clic de final de recorrido. Luego, tocar el icono (C) para encender el aparato.

LA PANTALLA (F) EN LAS FASES DE CONFIGURACIÓN

Durante las fases de configuración, es decir, previas al proceso de cocción, la pantalla se divide en cinco secciones, cada una de las cuales contiene información recurrente:



Recuadro R1: Alimento anterior en la lista, seleccionable tocando el icono (D)

Recuadro R2: Alimento seleccionado

Recuadro R3: Alimento siguiente en la lista, seleccionable tocando el icono (E)

Recuadro R4: Temperatura de cocción

Recuadro R5: Duración de la cocción

En los recuadros de (R1) a (R3), los iconos de los diferentes programas se desplazan tocando los iconos (D) y (E): el programa seleccionado, que es el que se pone en ejecución al iniciar la cocción sin realizar más búsquedas, aparece en el recuadro (R2). Los recuadros (R1) y (R3) muestran los programas cíclicamente anteriores o siguientes, a los cuales se puede acceder deslizándolos.

MODO DE COCCIÓN IA (INTELIGENCIA ARTIFICIAL)

Mediante este modo, el aparato es capaz de analizar los alimentos presentes en el cajón (1) y proponer el programa de preparación más adecuado, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Naturaleza del alimento, gracias a la exclusión de programas que no sean apropiados.
- Resultado óptimo de cocción, con ajustes ideales de temperatura y duración.
- Conservación de los principios organolépticos.
- Reducción del consumo energético y duración de la cocción.
- Autonomía completa del aparato durante la cocción.

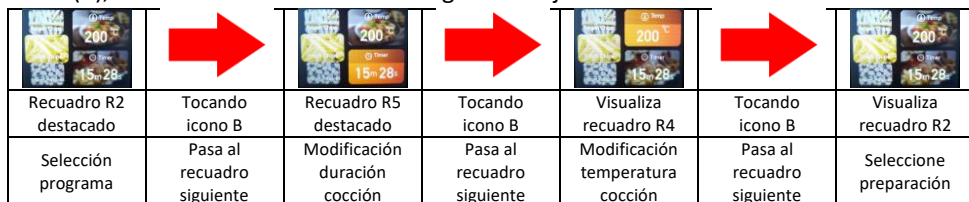
Después de haber preparado el cajón y encendido el aparato según las instrucciones anteriores, toque el icono (I) para activar el modo IA: el aparato llevará a cabo el procedimiento de reconocimiento del alimento introducido, lo cual se indicará en la pantalla (F) con la palabra "Recognising". En pocos instantes, se mostrará en la pantalla el resultado del reconocimiento, que consistirá en un alimento perteneciente a una categoría específica, según la siguiente tabla:

Categoría	Visualización	Alimento
Patatas y patatas fritas	Fresh potatoes	Patatas frescas
	Fresh chips	Patatas fritas frescas
	Frozen chips	Patatas fritas congeladas
	Fresh potatoes	Patatas congeladas
Carnes rojas	Beef joint	Carne de res
	Beef burger	Hamburguesa de res

	Steak	Filete
	Schnitzel	Filete empanado
	Meatballs	Albóndigas
Carnes de pollo	Chicken skewer	Pincho de pollo
	Chicken breast	Pechuga de pollo
	Chicken	Pollo entero
	Chicken strips	Tiras de pollo
	Chicken thighs	Muslos de pollo
Pescado	Fish	Pescado entero
	Fish fingers	Varitas de pescado
Crustáceos	Frozen shrimps	Gambas congeladas
	Fresh shrimps	Gambas frescas
Nuggets	Frozen nuggets	Nuggets congelados
	Fresh nuggets	Nuggets frescos
Salchichas	Sausages	Salchichas
Postres	Savory cake	Tarta salada
	Muffins	Muffins
	Cookies	Galletas

El sistema de inteligencia artificial está diseñado para distinguir el alimento introducido según la categoría. Para seleccionar una preparación que pertenezca a una categoría diferente, será necesario utilizar el modo DIY (programa libre) (icono (J)) o el modo de programa preestablecido (icono (K)), tocando el icono correspondiente.

Si, en cambio, está satisfecho con la categoría identificada por el sistema IA, es posible modificar el programa, pero dentro de los programas que pertenecen a la categoría reconocida, o bien cambiar la duración de la cocción y/o la temperatura en relación con los valores predeterminados en fábrica. Para proceder, toque repetidamente el icono (B), destacando cíclicamente los siguientes ajustes:



Cada configuración puede modificarse tocando los iconos (D) para aumentar y (E) para reducir los valores de temperatura y duración, o bien para desplazarse entre los programas disponibles dentro de la categoría identificada por el sistema IA. La tabla completa de los valores preestablecidos para cada programa está disponible en los apartados siguientes.

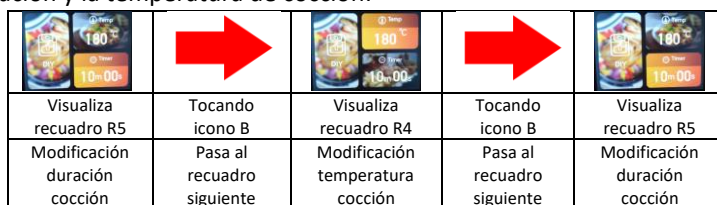
Una vez confirmado el programa y, si es necesario, ajustados los valores de duración y temperatura, será posible iniciar la cocción, tal como se explica a continuación.

Elementos que pueden interferir con el correcto reconocimiento del alimento por parte del sistema IA:

- Inserción de alimentos ya calientes, los cuales liberan vapor de agua que empaña la lectura de la cámara de vídeo interna.
- Inserción de alimentos envasados, aunque sea solo para su reconocimiento
- Cámara de vídeo sucia: realizar estrictamente el mantenimiento periódico según lo indicado en el capítulo 6 siguiente.
- Inserción de alimentos finamente picados u homogeneizados, es decir, aquellos que carecen de las características externas necesarias para el reconocimiento por parte de la IA.
- Inserción de alimentos ya tratados, por lo que su forma no es la habitual (por ejemplo, muslos de pollo ya deshuesados, hamburguesas fraccionadas, por lo tanto de forma no circular, etc.).
- Inserción de alimentos en mal estado o deteriorados, cuyas superficies oxidadas no presentan el color típico de los alimentos frescos.
- Colocación excesivamente lateral de los alimentos: seguir las indicaciones sobre la disposición de los alimentos en el cajón mencionadas anteriormente.

MODO DE COCCIÓN "DO IT YOURSELF" (PROGRAMA LIBRE)

Mediante esta modalidad, es posible realizar una cocción que no tenga en cuenta ni las funcionalidades IA ni los valores predeterminados de cocción y duración de fábrica. Se trata de una modalidad destinada a usuarios expertos, pero también es la herramienta a utilizar cuando se necesiten realizar operaciones diferentes a la cocción, como el precalentamiento, deshidratación o recalentado de un alimento ya cocinado. Una vez seleccionada la modalidad tocando el icono (J), es posible configurar los parámetros de cocción utilizando el icono (B) para cambiar cíclicamente la regulación de la duración y la temperatura de cocción:



Para modificar los valores de duración y temperatura, es necesario tocar los iconos (D) y (E), respectivamente, para incrementarlos o reducirlos. Una vez seleccionados los valores deseados, será posible iniciar la cocción, como se explicó a continuación.

MODO DE COCCIÓN CON PROGRAMA PRECONFIGURADO

Es posible seleccionar manualmente uno de los 24 programas de cocción preestablecidos, sin confiar por tanto en el reconocimiento automático por parte del sistema IA. De esta manera, se puede partir de valores de duración y temperatura ya

preestablecidos durante la fase de diseño y, si es necesario, modificarlos para adaptarlos a circunstancias particulares de cocción (por ejemplo, alimentos con cantidades bastante abundantes o escasas, evidente congelación residual, empanado particularmente grueso, gusto personal).

Una vez seleccionada la modalidad tocando el icono (K), es posible modificar el programa, o bien la duración de la cocción y/o la temperatura en relación con los valores típicos predeterminados de fábrica. Para proceder en este sentido, toque repetidamente el icono (B), destacando cíclicamente los siguientes ajustes:

						
Visualiza recuadro R2	Tocando icono B	Visualiza recuadro R5	Tocando icono B	Visualiza recuadro R4	Tocando icono B	Visualiza recuadro R2
Selección programa	Pasa al recuadro siguiente	Modificación duración cocción	Pasa al recuadro siguiente	Modificación temperatura cocción	Pasa al recuadro siguiente	Selección programa

Cada configuración puede modificarse tocando los iconos (D) para incrementar y (E) para reducir los valores de temperatura y duración, o bien para desplazarse entre los programas y seleccionar el deseado entre los 24 disponibles.

Los programas preconfigurados y los valores para cada uno de estos:

Programa	Pantalla	Duración	Temperatura	Soft cooking
Patatas frescas	Fresh potatoes	23 minutos	200 °C	No
Patatas fritas frescas	Fresh chips	17 minutos	200 °C	No
Patatas fritas congeladas	Frozen chips	15 minutos	200 °C	No
Patatas congeladas	Fresh potatoes	20 minutos	200 °C	No
Carne de res	Beef joint	27 minutos	160 °C	No
Hamburguesa de res	Beef burger	16 minutos	200 °C	No
Filete	Steak	9:30 minutos	200 °C	Seleccionable
Filete empanado	Schnitzel	14:30 minutos	170° C	No
Albóndigas	Meatballs	18 minutos	180 °C	Seleccionable
Pincho de pollo	Chicken skewer	10:20 minutos	200 °C	Seleccionable
Pechuga de pollo	Chicken breast	14 minutos	200 °C	Seleccionable
Pollo entero	Chicken	28:45 minutos	180 °C	Seleccionable
Tiras de pollo	Chicken strips	11:45 minutos	180 °C	No
Muslos de pollo	Chicken thighs	28:45 minutos	200 °C	Seleccionable

Pescado entero	Fish	11:45 minutos	200 °C	Seleccionable
Varitas de pescado	Fish fingers	11:45 minutos	200 °C	No
Gambas congeladas	Frozen shrimps	07:45 minutos	180 °C	Seleccionable
Gambas frescas	Fresh shrimps	06:45 minutos	180 °C	Seleccionable
Nuggets congelados	Frozen nuggets	13:14 minutos	200 °C	No
Nuggets frescos	Fresh nuggets	14:14 minutos	200 °C	No
Salchichas	Sausages	15:45 minutos	160 °C	No
Tarta salada	Savory cake	18:45 minutos	180 °C	No
Muffins	Muffins	18:45 minutos	150° C	No
Galletas	Cookies	27:45 minutos	130° C	No

Cocción dinámica: Los tiempos y temperaturas de la tabla anterior se refieren a una cocción inicial con el aparato frío: pueden cambiar, por intervención del sistema de inteligencia artificial, al principio, pero también durante la cocción, debido a la temperatura interna (posiblemente ya elevada, si se ha utilizado poco antes) o debido al análisis del progreso de la cocción por la cámara interna.

Dentro de qué límites es posible configurar la duración y la temperatura de la cocción:

Configuración de	De	A	A pasos de
Duración	1 minuto	60 minutos	1 minuto
Temperatura	30 °C	200 °C	5 °C

Cada toque de los iconos (D) y (E) modifica la configuración seleccionada de un paso a la vez: tocando los iconos de forma continuada es posible modificar rápidamente los valores sin necesidad de repetir toques consecutivos.

SOFT COOKING (COCCIÓN SPRAY):

La cocción "soft" consiste en humedecer los alimentos durante la cocción mediante la liberación intermitente de agua, almacenada en el depósito superior (9). De este modo, se preserva mejor la humedad original del alimento, así como sus propiedades organolépticas. La función "Soft cooking" no está disponible en aquellos programas,

ya sean de tipo IA o preconfigurados en los cuales se requiere que el alimento cocido tenga un nivel de humedad significativamente inferior al del alimento crudo. Por el contrario, si el programa lo permite, la función "Soft cooking" no tiene que activarse necesariamente durante la programación inicial, según el gusto personal del usuario. Justo antes de iniciar la cocción, si se ha seleccionado un programa que incluye la función "Soft cooking", el icono (H) se iluminará de manera fija, mientras que permanecerá apagado si el programa no la incluye. Para activar la función, es necesario tocar el icono (H) justo antes de comenzar la cocción. El aparato indicará que la función ha sido activada mediante el parpadeo del icono (H), un parpadeo que continuará, de forma más lenta, incluso después de iniciar la cocción. Durante la cocción, la rotación del ventilador se detendrá periódicamente durante unos segundos, para garantizar una distribución más uniforme del agua pulverizada, que se nebuliza en ese momento. Es recomendable verificar que el depósito (9) esté lleno antes de iniciar una cocción con la función "Soft cooking": si el depósito no está suficientemente lleno, el spray no se liberará.

La función "Soft cooking" está siempre disponible en el modo Do It Yourself (programa libre).

PRECALENTAMIENTO:

Para preparar el aparato y evitar que la cocción sea insuficiente, con el objetivo de impedir que el calentamiento del cajón (1) pueda impactar en los tiempos y las temperaturas configuradas, a menudo es oportuno recurrir al precalentamiento; esto consiste simplemente en un programa libre (DIY) de 3 minutos a 180 °C, para poner en marcha como se describe en el punto anterior, antes de introducir el alimento y a este programa deberá luego proseguir, una vez llenado y reinsertado el cajón, un programa preconfigurado o una nueva cocción DIY libre según lo indicado por la preparación en curso.

INICIO DE LA COCCIÓN:

Para iniciar la cocción, es necesario asegurarse de tener, en el siguiente orden:

- Insertada la rejilla separagrasas en el fondo del cajón.
- Dispuestos los alimentos en el cajón siguiendo las precauciones indicadas anteriormente.
- Insertado el cajón en el cuerpo del aparato hasta que haga clic.
- Verificado que el aparato esté colocado y su uso sea seguro.
- Encendido el aparato y seleccionada la modalidad de cocción.
- Realizado un precalentamiento si es necesario.
- Ajustados los parámetros de cocción.
- Verificado el llenado del depósito (9) si el programa utiliza "Soft cooking".

La cocción se inicia tocando el icono (A): con esta acción, se activa el ventilador que genera el aire de cocción y la resistencia que lo calienta.

DURANTE LA COCCIÓN:

La pantalla muestra la indicación "Cooking" en la parte superior de la pantalla (R6). En la parte inferior, en los recuadros (R7) y (R8), se pueden ver la temperatura de cocción seleccionada y el tiempo restante antes de que finalice el proceso.



Modificación de la temperatura (solo modo DIY):

Si el recuadro (R7) está iluminado en color naranja, toque los iconos (D) y (E) para aumentar o disminuir la temperatura de cocción en incrementos de 5 °C. Si el recuadro (R7) no está iluminado en color naranja, pero sí lo está el recuadro (R8), toque el icono (B) para iluminar en naranja el recuadro (R7) y luego proceda como se

indicó anteriormente.



Modificación de la duración (solo modo DIY):

Si el recuadro (R8) está iluminado en color naranja, toque los iconos (D) y (E) para aumentar o disminuir la duración de la cocción en incrementos de 1 minuto. Si el recuadro (R8) no está iluminado en color naranja, pero sí lo está el recuadro (R7), toque el icono (B) para iluminar en naranja el recuadro (R8) y luego proceda como se indicó anteriormente.

Las modificaciones no necesitan ser confirmadas adicionalmente y son inmediatamente efectivas.

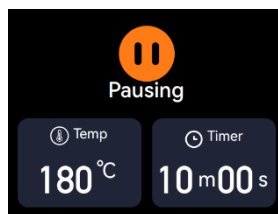


Mezclado de alimento: Algunas preparaciones requieren de un mezclado durante la cocción: esto es necesario cuando el aparato lo indica durante el proceso de cocción (normalmente a la mitad o a dos tercios de la cocción), o cuando la pantalla (F) muestra el mensaje "Please shake

the basket" acompañado de cinco señales acústicas consecutivas. Para realizar la operación, extraiga el cajón (1) de su lugar y agite su contenido, prestando la máxima atención para evitar derrames y desbordamientos, los cuales pueden ser peligrosos debido a la alta temperatura. También es posible apoyar el cajón (1) en una superficie

de material inerte (mármol, piedra, metales) y utilizar un utensilio resistente al calor, posiblemente no afilado, para mezclar el contenido. Al terminar, coloque nuevamente el cajón (1) en su lugar y empújelo hasta sentir el chasquido, la cocción se pone en marcha nuevamente con la temperatura y el tiempo residuales y previos a la interrupción.

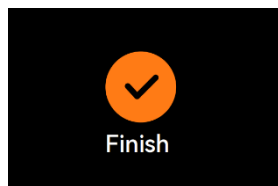
Iluminación de la cámara de cocción: Al tocar cíclicamente el icono (H), es posible encender y apagar la iluminación interna de la cámara de cocción: esto es útil para obtener una indicación visual del avance de la preparación, y poder, si es necesario, modificar sus parámetros o interrumpirla directamente. En las funciones de reconocimiento de alimentos, en modo de cocción IA, el aparato gestiona automáticamente el encendido y apagado de la iluminación según sea necesario.



Pausa del programa: La cocción puede pausarse en cualquier momento: la pausa consiste en una parada temporal de la cocción, cuando se espera reanudarla en breve. Esto puede incluir una necesidad inmediata de potencia en el sistema eléctrico, una momentánea desactivación del aparato o cualquier otra circunstancia similar.

La pausa se activa tocando el icono (A) durante la cocción: el aparato se detiene de inmediato y la cuenta regresiva se detiene. Al tocar nuevamente el icono (A), el aparato se pone de nuevo en funcionamiento, continuando el programa desde donde fue pausado previamente. Al extraer el cajón (1) y volver a insertarlo durante la cocción, el aparato se pausa y se pone de nuevo en funcionamiento automáticamente.

Parada voluntaria del programa: Con la preparación en curso, si se desea interrumpir la cocción, ya sea porque se considera que el resultado es satisfactorio o porque se desea programar el aparato de manera diferente, se puede detener tocando el icono (C): en la pantalla (F) aparecerá la indicación "Finish" y el ventilador generará aire de enfriamiento durante 15 segundos adicionales, transcurridos los cuales el aparato pasará a modo stand-by. Esta operación no es posible si el cajón (1) está extraído: en este caso, deberá volver a colocarse en su posición, y luego tocar el icono (C) para detener el aparato como se describió anteriormente.



AL FINALIZAR LA COCCIÓN

Una vez agotado el conteo del tiempo residual, el aparato emite algunos sonidos consecutivos y, después de un breve periodo de funcionamiento en vacío, se para; es posible en este punto extraer el cajón y extraer el alimento; es necesario, en algunos casos, dejarlo reposar

durante algunos instantes inmediatamente después de la extracción, para parar el eventual proceso de ebullición de las grasas.

Deje reposar el aparato hasta provocar un considerable enfriamiento, prestando igualmente atención a no entrar en contacto con las superficies calentadas o incandescentes, ya sean estas externas o internas en el compartimiento del cajón (1). Evite vaciar el cajón volteándolo, ya que, al no estar la rejilla separagrasas conectada al fondo, esta podría salirse y generar situaciones de riesgo, incluso graves.

CONSEJOS PARA UN USO ÓPTIMO

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

- El tiempo de cocción ideal se ve afectado en todo caso por las cantidades de alimento introducidas en el cajón: en caso de cantidad considerable, siempre se recomienda extender la cocción algunos minutos y viceversa.
- En el caso de alimento fraccionado (albóndigas de carne, bocaditos, etc.) los tiempos de cocción deberían ser ligeramente reducidos respecto al mismo volumen de alimento en una única pieza.
- La apertura del cajón, en la medida en que es necesaria en algunos casos para el mezclado, impacta notablemente en la temperatura interna; por lo tanto, las operaciones con cajón abierto deberán llevarse a cabo en el menor tiempo posible, siempre considerando las necesarias precauciones de seguridad.
- Para la preparación de patatas fritas, puede ser utilizada una mínima cantidad de aceite (aproximadamente $\frac{1}{2}$ cuchara) para mejorar la cocción, distribuyéndolo en la superficie con un pulverizador alimentario antes de la introducción en el aparato o recubriéndolo con un pincel alimentario; de todos modos, verifique que no se hayan pretratado en producción con la aplicación de condimentos grasos o untuosos.
- La cantidad ideal de patatas fritas en una única cocción es de 750 gramos.
- Evite la cocción de alimentos extremadamente grasos, como salchichas o embutidos de pasta gruesa particularmente untuosos.
- También es posible utilizar el aparato para calentar alimentos fríos, configurando una temperatura de 120 °C y un tiempo generalmente no superior a 10 minutos.

CONSEJOS ESPECIALES PARA LAS PATATAS FRITAS FRESCAS HECHAS EN CASA

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

- 1) Pele las patatas y córtelas en bastones.
- 2) Sumerja completamente las patatas cortadas en un recipiente lleno de agua por 30 minutos.

- 3) Seque las patatas con papel absorbente.
- 4) Unte las patatas en un recipiente con ½ cucharada de aceite EVO.
- 5) Extraiga las patatas del recipiente con las manos, para separarlas del exceso de aceite.
- 6) Cocine las patatas a 200 °C durante 14-15 minutos o verifique la selección “Fresh chips” por parte del sistema de IA.

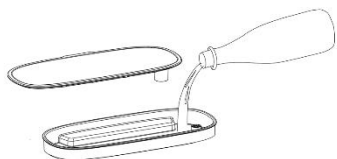
INDICACIONES DE COCCIÓN PARA LAS PREPARACIONES EN MODO DIY

Preparación de		Cantidad	Duración	Temp	Soft cooking	Shake*
		g	min	°C		
Patatas	Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200		Sí
	Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200		Sí
	Patatas fritas cortadas a mano 8x8 mm	300-800	10-16	200		Sí
	Patatas cortadas a mano en gajos	300-800	18-22	180		Sí
	Patatas cortadas a mano en dados	300-750	12-18	180		Sí
	Patatas gratinadas	500	17	200		Sí
Carnes rojas	Filetes	100-500	8-12	180	Sí	
	Rollos de carne	100-500	10-14	180		
	Hamburguesas	100-500	7-14	180		
	Salchicha enrollada	100-500	13-15	200		
Pollo	Muslos de pollo	100-500	18-22	180	Sí	
	Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	Sí	
	Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200		Sí
Pescado	Varitas de pescado congeladas	100-400	6-10	200	Sí	
Verduras	Verduras rellenas	100-400	1-10	160	Sí	
Snacks y dulces	Rollitos de primavera	100-400	8-10	200		Sí
	Tartas	300	20	160		
	Quiché	400	20	180		
	Muffin	300	16	200		
	Snacks dulces	400	1-20	160		

* Volver a mezclar a mitad cocción

Para la preparación de patatas cortadas a mano, es recomendable añadir media cucharada de aceite de oliva virgen extra (EVO).

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Llenado del depósito: Levantar el depósito desde la parte superior del aparato, separándolo de este, retirar la tapa levantándola hacia arriba, llenarlo con agua hasta el borde superior del grosor interno, luego colocar de nuevo la tapa en

su lugar, respetando la orientación, y volver a colocar el depósito sobre el cuerpo del aparato, también respetando la orientación.

- Utilizar agua apta para el consumo humano y no agua de red
- No llenar el depósito mientras esté colocado sobre el cuerpo del aparato, para evitar derrames dentro del mismo, lo cual es muy arriesgado para la seguridad del usuario
- Siempre llenar el depósito hasta el borde superior del grosor interno antes de cualquier uso con la función “Soft cooking”
- No sobrellenar el depósito: la capacidad máxima es de 200 ml

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

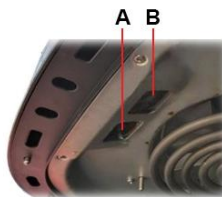
Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de hierro u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben ser utilizados para limpiar el compartimento del cajón y nunca deben ser nebulizados en la resistencia, la cual no necesita ser limpiada;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

Notice: Please
Clean the Camera

La limpieza del grupo óptico, formado por el sensor y la fuente luminosa (A. Sensor | B. Fuente luminosa), es importante para el buen funcionamiento del sistema de

IA: debe limpiarse cada 3-5 preparaciones, y en cualquier caso en el que el aparato muestre el mensaje correspondiente. Utilizar exclusivamente un paño sin pelusa ligeramente humedecido con agua, con el cual frotar suavemente las pequeñas superficies protectoras de vidrio, verificando con frecuencia que estén completamente limpias y no prolongando la operación más de lo necesario. Luego, secar la zona con un paño seco, suave y sin pelusa.

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



7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
La pantalla permanece apagada	El cable de alimentación está desconectado	Conecte el cable de alimentación
	La toma eléctrica no está alimentada	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico
El aparato se sobrecalienta	La rejilla de expulsión trasera está obstruida	Limpie la rejilla o coloque nuevamente el aparato al aire libre
El alimento todavía está crudo al terminar la cocción	Se ha cargado una cantidad de alimento excesiva	Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la cocción de forma separada
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Continúe con la cocción a la misma temperatura durante unos minutos
	Se ha programado una temperatura demasiado baja	Realice una cocción breve adicional a temperatura levemente superior
La cocción no es uniforme	No se ha realizado el mezclado necesario	Extraiga el alimento más cocido y realice una breve cocción adicional con lo restante
Los snacks no están crujientes	Se han cocinado snacks no adecuados para la cocción con aire	Prepare los snacks en el interior de un horno tradicional por convección
El cajón se introduce con dificultad	El cajón está sobrecargado	Fraccione el alimento y realice varias cocciones sucesivas
El aparato produce humo y olores excesivos	Se ha introducido un alimento demasiado graso	Detenga la cocción y verifique el alimento introducido
	La resistencia está sucia	Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6

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

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Potencia máxima	: 1.800 watts
Capacidad bruta del cajón	: 8 L
Dimensiones externas (L x A x P)	: 32,0 x 31,5 x 39,0 cm
Peso	: 5,7 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. DORA (cod. 118340048) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. DORA (cod. 118340048) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. DORA (cod. 118340048) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaure un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Freidora Mod. DORA (cod. 118340048) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

La garantía no cubre:

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

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

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

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

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

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

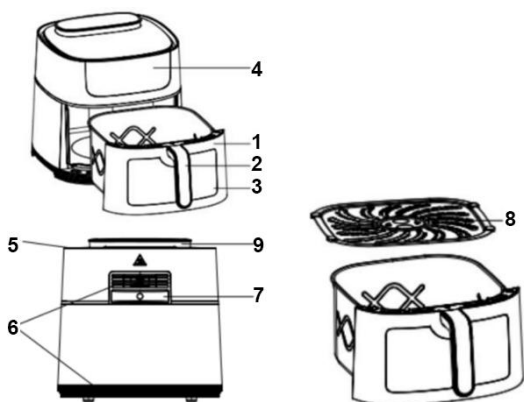
- Ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes suivantes : elles atteignent des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine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

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

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

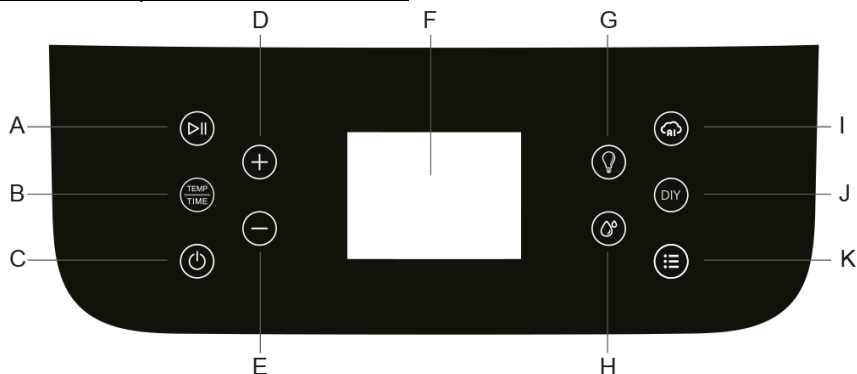
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

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



- 1 : Tiroir
- 2 : Poignée du tiroir
- 3 : Vitre d'inspection
- 4 : Écran et panneau de commande
- 5 : Fente d'aspiration
- 6 : Grilles d'expulsion
- 7 : Câble d'alimentation
- 8 : Grille de séparation des graisses
- 9 : Réservoir eau cuisson spray

Les icônes et le panneau de commande :



A	Démarrage/pause cuisson
B	Sélection modification durée/température/programme
C	Démarrage/arrêt température
D	Augmentation durée/température/sélection programme
E	Diminution durée/température/sélection programme
F	Affichage graphique informations
G	Allumage/arrêt éclairage intérieur
H	Activation/désactivation soft cooking
I	Entrée modalité cuisson IA
J	Entrée modalité cuisson Do It Yourself (programme libre)
K	Entrée modalité cuisson avec programme prédéfini

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez le bon état et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conservez l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lisez ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirez soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirez complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.

- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
- Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Introduire la grille de séparation des graisses (8) dans le tiroir (1) et la pousser au fond
- Ne placer aucun aliment dans le tiroir (1)
- Insérer le tiroir à fond (1) dans l'ouverture frontale jusqu'au déclic
- Toucher l'icône (C) pour allumer l'appareil
- Toucher l'icône (J) pour entrer en modalité programme libre
- Vérifier la présence de l'inscription "Cooking" au centre de l'écran (F)
- Attendre 10 minutes jusqu'à l'arrêt du programme en cours ; ce processus favorise la retrait spontané des substances protectrices des parties internes et permet de vérifier la présence éventuelle de défauts de fabrication. Par conséquent, une légère fumée ou une légère odeur peut se dégager pendant cette opération : cette circonstance n'est ni critique ni une preuve de mauvais fonctionnement et disparaîtra spontanément.
- Une fois le programme terminé, retirer le tiroir (1), vérifier le bon état général de l'appareil et attendre son refroidissement. Il est maintenant possible d'effectuer les opérations de cuisson normales.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de cuisson prévoit que la nourriture soit disposée à l'intérieur du tiroir (1) et que ce dernier soit complètement inséré dans le compartiment jusqu'au déclic correspondant, avant toute opération sur le panneau de commande (4). Il est éventuellement possible, et dans certains cas opportun, si la nature de l'aliment le nécessite, d'effectuer un préchauffage de la chambre de cuisson avant d'y introduire la nourriture, en utilisant un programme libre (DIY) d'une durée de 3 minutes à une température de 180°, décrit par la suite. Une fois la cuisson terminée, l'appareil se met en modalité "Keep warm" qui maintient la chaleur des aliments sans cuisson ultérieure, d'une durée maximum de trente minutes, après quoi l'appareil passe en

mode veille ; le tiroir (1) peut, pendant ce temps, être retiré et la nourriture à l'intérieur peut être prélevée et consommée. Pendant que l'appareil peut être laissé à refroidir, de préférence avec le tiroir (1) extrait, en vue d'un éventuel nettoyage ultérieur.

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA CUISSON

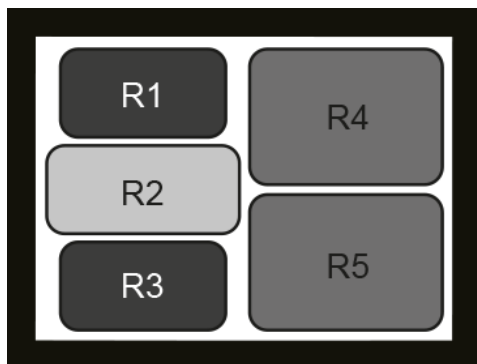
Après une période sans utilisation même brève, l'appareil, même s'il est branché à la prise électrique, est complètement éteint, à l'exception de l'icône (3). Pour passer à la modalité veille, toucher l'icône (3) ; le panneau de commande s'éclaire et l'écran indique la température prédéfinie à 180 °C et la durée de la cuisson prédéfinie sur 10 minutes. Il est maintenant nécessaire de préparer les aliments, de sélectionner le mode de cuisson, de programmer les éventuels paramètres et de lancer le processus.

Retirer le tiroir (1) du compartiment, puis placer les aliments à l'intérieur en prenant soin de :

- Vérifier que l'intérieur du tiroir soit aussi sec et propre que possible, afin de prévenir les fumées, les odeurs et d'inutiles prolongations des temps de cuisson.
- Vérifier que la zone avant supérieure du compartiment de cuisson, où sont situés le capteur IA et l'éclairage, soit exempte de saleté, de taches ou de résidus.
- Contrôler la présence de la grille de séparation des graisses dans son siège, sur le fond du récipient, qui permet une cuisson plus saine et uniforme et prévient la formation de fumées et de mauvaises odeurs.
- Éviter le plus possible de surcharger le récipient, plus particulièrement en hauteur, pour éviter le contact avec la résistance.
- Placer la nourriture sur la plus grande surface possible du récipient afin de prévenir des accumulations et des cuissons non uniformes.
- Réinsérer complètement le tiroir dans son siège, jusqu'au déclic de butée, puis toucher l'icône (C) pour allumer l'appareil.

L'ÉCRAN (F) DANS LES PHASES DE RÉGLAGE

Lors des phases de réglage, c'est-à-dire avant la phase de cuisson, l'affichage est divisé en cinq sections, chacune contenant des informations récurrentes :



Encadré R1 : Aliment précédent dans la liste, peut être sélectionné en touchant l'icône (D)

Encadré R2 : Aliment sélectionné

Encadré R3 : Aliment suivant dans la liste, peut être sélectionné en touchant l'icône (E)

Encadré R4 : Température de cuisson

Encadré R5 : Durée de cuisson

Dans les encadrés de (R1) à (R3), les icônes des différents programmes défilent en touchant les icônes (D) et (E). Le programme sélectionné, c'est-à-dire celui qui est exécuté directement en lançant la cuisson sans recherches supplémentaires, se trouve dans l'encadré (R2). Les encadrés (R1) et (R3) affichent respectivement les programmes précédents et suivants de manière cyclique, auxquels on accède en les faisant défiler.

MODALITÉ CUISSON IA (INTELLIGENCE ARTIFICIELLE)

Grâce à cette modalité, l'appareil est capable d'analyser les aliments présents dans le tiroir (1) et de proposer le programme de préparation le plus adapté, en tenant compte de :

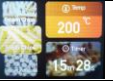
- Nature de l'aliment, grâce à l'exclusion de programmes qui ne correspondent pas
- Résultat de cuisson optimal avec les meilleurs réglages en termes de température et durée
- Conservation des principes organoleptiques
- Limitation de la consommation énergétique et réduction de la durée de la cuisson
- Autonomie complète de l'appareil durant la cuisson

Après avoir préparé le tiroir et lancé l'appareil comme indiqué précédemment, toucher l'icône (I) pour activer le mode IA : l'appareil effectue la procédure de reconnaissance de l'aliment inséré, comme indiqué sur l'affichage (F) par le message "Recognising". Le résultat de la reconnaissance sera affiché en quelques instants, indiquant un aliment appartenant à une catégorie spécifique, selon le tableau suivant:

Catégorie	Affichage	Aliment
Pommes de terre et frites	Fresh potatoes	Pommes de terre fraîches
	Fresh chips	Frites fraîches
	Frozen chips	Frites surgelées
	Fresh potatoes	Pommes de terre surgelées
Viandes rouges	Beef joint	Viande de bœuf
	Beef burger	Steak haché de bœuf
	Steak	Steak
	Schnitzel	Côtelette
	Meatballs	Boulettes
Viandes de poulet	Chicken skewer	Brochette de poulet
	Chicken breast	Blanc de poulet
	Chicken	Poulet entier
	Chicken strips	Émincé de poulet
	Chicken thighs	Cuisses de poulet
Poisson	Fish	Poisson entier
	Fish fingers	Bâtonnets de poisson pané
Fruits de mer	Frozen shrimps	Crevettes surgelées
	Fresh shrimps	Crevettes fraîches
Nuggets	Frozen nuggets	Nuggets congelés
	Fresh nuggets	Nuggets frais
Saucisse	Sausages	Saucisse
Gâteaux	Savory cake	Tarte salée
	Muffins	Muffins
	Cookies	Biscuits

Le système d'intelligence artificielle est conçu pour identifier l'aliment inséré en fonction de sa catégorie. Pour sélectionner une préparation appartenant à une catégorie différente, il sera nécessaire d'utiliser la modalité DIY (programme libre) via l'icône (J) ou la modalité programme prédéfini via l'icône (K), en touchant l'icône correspondante.

Si vous êtes satisfait de la catégorie identifiée par le système IA, il est possible de modifier le programme, tout en restant dans ceux appartenant à la catégorie reconnue, ou d'ajuster la durée de cuisson et/ou la température par rapport aux valeurs par défaut définies en usine. Pour ce faire, touchez plusieurs fois l'icône (B) afin de faire défiler et de mettre en évidence successivement les réglages suivants :

						
Encadré R2 mis en évidence	En touchant l'icône B	Encadré R5 mis en évidence	En touchant l'icône B	Affiche encadré R4	En touchant l'icône B	Affiche encadré R2
Sélectionne le programme	Passé à l'encadré suivant	Modifie la durée de cuisson	Passé à l'encadré suivant	Modifie la température de cuisson	Passé à l'encadré suivant	Sélectionne la préparation

Chaque réglage peut être modifié en touchant l'icône (D) pour augmenter et l'icône (E) pour diminuer les valeurs de température et de durée, ou pour faire défiler les programmes disponibles dans la catégorie identifiée par le système IA. Le tableau complet des valeurs prédéfinies pour chaque programme est disponible aux paragraphes suivants.

Une fois le programme confirmé et, si nécessaire, les valeurs de durée et de température ajustées, il sera possible de lancer la cuisson, comme expliqué ci-dessous.

Éléments pouvant interférer avec la reconnaissance correcte de l'aliment par le système IA :

- Insertion d'aliments déjà chauds, qui libèrent de la vapeur d'eau et brouillent la lecture de la caméra interne.
- Insertion d'aliments emballés, même si c'est uniquement pour leur reconnaissance.
- Caméra sale : effectuer rigoureusement l'entretien périodique, comme indiqué au chapitre 6 suivant.
- Insertion d'aliments finement hachés ou homogénéisés, c'est-à-dire dépourvus des caractéristiques extérieures nécessaires à la reconnaissance par l'IA.
- Insertion d'aliments déjà traités, donc de forme non typique (par exemple, cuisses de poulet désossées, steaks hachés coupés, donc de forme non circulaire, etc.).
- Insertion d'aliments avariés ou mal conservés, dont les surfaces oxydées ne présentent pas la couleur typique des aliments frais.
- Positionnement trop latéral des aliments : suivez les indications concernant la disposition des aliments dans le tiroir, comme mentionné précédemment.

MODALITÉ DE CUISSON DO IT YOURSELF (PROGRAMME LIBRE)

Grâce à cette modalité, il est possible d'effectuer une cuisson qui ne prend en compte ni les fonctionnalités de l'IA, ni les valeurs de cuisson et de durée préconfigurées en usine : il s'agit du mode destiné aux utilisateurs expérimentés, mais également de l'outil à utiliser lorsque des opérations autres que la cuisson doivent être réalisées, telles que le préchauffage, le séchage ou le réchauffage d'un aliment déjà cuit.

Une fois la modalité sélectionnée en touchant l'icône (J), il est possible de définir les paramètres de cuisson en utilisant l'icône (B) pour alterner cycliquement entre le réglage de la durée et de la température de cuisson :



Modifie la durée de cuisson	Passe à l'encadré suivant	Modifie la température de cuisson	Passe à l'encadré suivant	Modifie la durée de cuisson
-----------------------------	---------------------------	-----------------------------------	---------------------------	-----------------------------

Pour modifier les valeurs de durée et de température, il faut toucher les icônes (D) et (E), respectivement pour les augmenter ou les diminuer. Une fois les valeurs souhaitées sélectionnées, il sera possible de lancer la cuisson, comme expliqué ci-dessous.

MODALITÉ CUISSON AVEC PROGRAMME PRÉDÉFINI

Il est possible de sélectionner manuellement l'un des 24 programmes de cuisson prédéfinis, sans recourir à la reconnaissance automatique par le système IA. De cette manière, il est possible de partir de valeurs de durée et de température déjà optimisées lors de la conception et, si nécessaire, les modifier afin de les adapter à des circonstances particulières de cuisson (par exemple, une quantité d'aliments plus ou moins importante, un résidu de congélation notable, une panure particulièrement épaisse, ou encore des préférences personnelles).

Après avoir sélectionné la modalité au moyen de la pression de l'icône (k), il est possible de modifier le programme, ou d'ajuster la durée de cuisson et/ou la température par rapport aux valeurs par défaut définies en usine. Pour ce faire, touchez plusieurs fois l'icône (B) afin de mettre en évidence successivement les réglages suivants :

						
Affiche encadré R2	En touchant l'icône B	Affiche encadré R5	En touchant l'icône B	Affiche encadré R4	En touchant l'icône B	Affiche encadré R2
Sélectionne le programme	Passe à l'encadré suivant	Modifie la durée de cuisson	Passe à l'encadré suivant	Modifie la température de cuisson	Passe à l'encadré suivant	Sélectionne le programme

Chaque réglage peut être modifié en touchant l'icône (D) pour augmenter et l'icône (E) pour diminuer les valeurs de température et de durée, ou pour faire défiler les programmes disponibles et sélectionner celui de votre choix parmi les 24 disponibles.

Programmes prédéfinis et valeurs pour chacun d'entre eux :

Programme	Écran	Durée	Température	Soft cooking
Pommes de terre fraîches	Fresh potatoes	23 minutes	200 °C	Non
Frites fraîches	Fresh chips	17 minutes	200 °C	Non
Frites surgelées	Frozen chips	15 minutes	200 °C	Non
Pommes de terre surgelées	Fresh potatoes	20 minutes	200 °C	Non
Viande de bœuf	Beef joint	27 minutes	160 °C	Non
Steak haché de bœuf	Beef burger	16 minutes	200 °C	Non

Steak	Steak	9:30 minutes	200 °C	Sélectionnable
Côtelette	Schnitzel	14:30 minutes	170 °C	Non
Boulettes	Meatballs	18 minutes	180 °C	Sélectionnable
Brochette de poulet	Chicken skewer	10:20 minutes	200 °C	Sélectionnable
Blanc de poulet	Chicken breast	14 minutes	200 °C	Sélectionnable
Poulet entier	Chicken	28:45 minutes	180 °C	Sélectionnable
Émincé de poulet	Chicken strips	11:45 minutes	180 °C	Non
Cuisses de poulet	Chicken thighs	28:45 minutes	200 °C	Sélectionnable
Poisson entier	Fish	11:45 minutes	200 °C	Sélectionnable
Bâtonnets de poisson pané	Fish fingers	11:45 minutes	200 °C	Non
Crevettes surgelées	Frozen shrimps	07:45 minutes	180 °C	Sélectionnable
Crevettes fraîches	Fresh shrimps	06:45 minutes	180 °C	Sélectionnable
Nuggets congelés	Frozen nuggets	13:14 minutes	200 °C	Non
Nuggets frais	Fresh nuggets	14:14 minutes	200 °C	Non
Saucisse	Sausages	15:45 minutes	160 °C	Non
Tarte salée	Savory cake	18:45 minutes	180 °C	Non
Muffins	Muffins	18:45 minutes	150 °C	Non
Biscuits	Cookies	27:45 minutes	130 °C	Non

Cuisson dynamique: Les temps et températures indiqués dans le tableau ci-dessus se réfèrent à une première cuisson avec un appareil froid : ils peuvent changer, par intervention du système d'intelligence artificielle, au début, mais aussi en cours de cuisson, en raison de la température interne (éventuellement déjà élevée, si l'appareil a été utilisé peu de temps auparavant) ou de l'analyse de l'avancement de la cuisson par la caméra interne.

Dans quelles limites est-il possible de régler la durée et la température de cuisson :

Réglage de	De	À	Par paliers de
Durée	1 minute	60 minutes	1 minute
Température	30 °C	200 °C	5 °C

Chaque pression sur les icônes (D) et (E) modifie le réglage sélectionné d'un palier à la fois. En maintenant les icônes appuyées, il est possible d'ajuster rapidement les valeurs sans avoir à effectuer plusieurs pressions successives.

SOFT COOKING (CUISSON SPRAY) :

La cuisson douce consiste à humidifier les aliments en cours de cuisson par des pulvérisations intermittentes d'eau, stockée dans le réservoir supérieur (9). De cette manière, l'humidité naturelle de l'aliment est mieux préservée, ainsi que ses propriétés organoleptiques. La fonction "Soft cooking" n'est pas disponible pour les programmes, qu'ils soient de type IA ou prédéfinis, où il est prévu que l'aliment, une fois correctement cuit, présente un niveau d'humidité nettement inférieur à celui de l'aliment cru. À l'inverse, si le programme le permet, la fonction peut ne pas être activée lors de la programmation initiale, en fonction des préférences personnelles de l'utilisateur.

Juste avant le lancement de la cuisson, si un programme incluant la fonction "Soft cooking" a été sélectionné, l'icône (H) restera allumée en continu. En revanche, elle restera éteinte si le programme ne prévoit pas cette fonction. Pour activer la fonction, il est nécessaire de toucher l'icône (H) juste avant de démarrer la cuisson. L'appareil signalera l'activation par le clignotement de l'icône (H), qui continuera de clignoter plus lentement même après le début de la cuisson. Pendant cette dernière, la rotation du ventilateur s'arrêtera périodiquement pendant quelques secondes afin d'assurer une répartition plus uniforme de l'eau pulvérisée, qui sera diffusée précisément à ces moments-là. Il est recommandé de vérifier que le réservoir (9) est plein avant de lancer une cuisson avec la fonction "Soft cooking". En effet, si le réservoir n'est pas suffisamment rempli, la pulvérisation d'eau ne sera pas effectuée.

La fonction "Soft cooking" est toujours disponible en modalité Do It Yourself (programme libre).

PRÉCHAUFFAGE :

Pour préparer l'appareil et éviter que la cuisson soit insuffisante, afin d'empêcher que le réchauffage du tiroir (1) impacte les temps et les températures programmés, il est souvent opportun de réaliser un préchauffage ; cela consiste simplement à un programme libre (DIY) de 3 minutes à 180° C, à démarrer comme décrit au point précédent, avant d'introduire la nourriture et ce programme devra être suivi, une fois le tiroir rempli et réinséré, d'un programme prédéfini ou d'une nouvelle cuisson libre DIY selon les indications pour la préparation en cours.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON :

Pour démarrer la cuisson, il est nécessaire de s'assurer, dans l'ordre :

- D'avoir inséré la grille de séparation des graisses au fond du tiroir
- D'avoir disposé les aliments dans le tiroir en respectant les précautions indiquées précédemment
- D'avoir inséré le tiroir dans l'appareil jusqu'au déclic
- D'avoir vérifié que l'appareil est placé et utilisé en toute sécurité
- D'avoir allumé l'appareil et sélectionné la modalité de cuisson
- D'avoir effectué un éventuel préchauffage
- D'avoir réglé les paramètres de cuisson
- D'avoir vérifié que le réservoir (9) est rempli si le programme avec "Soft cooking" est sélectionné

La cuisson commence en touchant l'icône (A) : cette opération active le ventilateur qui génère l'air de cuisson et la résistance qui le chauffe.

DURANT LA CUISSON :

L'affichage indique "Cooking" dans la partie supérieure de l'écran (R6) : dans la partie inférieure, c'est-à-dire dans les encadrés (R7) et (R8), la température de cuisson sélectionnée et le temps restant avant la fin du processus sont visibles.



Modification de la température (Seulement modalité DIY) :

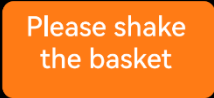
Si l'encadré (R7) est illuminé en orange, toucher les icônes (D) et (E) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson par paliers de 5 °C. Si l'encadré (R7) n'est pas illuminé en orange, mais que c'est l'encadré (R8) qui l'est, toucher l'icône (B) pour allumer en orange l'encadré (R7) et procéder comme indiqué ci-dessus.



Modification de la durée (Seulement modalité DIY) :

Si l'encadré (R8) est illuminé en orange, toucher les icônes (D) et (E) pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par paliers de 1 minute. Si l'encadré (R8) n'est pas illuminé en orange, mais que c'est l'encadré (R7) qui l'est, toucher l'icône (B) pour allumer en orange l'encadré (R8) et procéder comme indiqué ci-dessus.

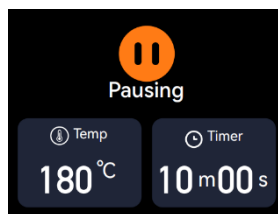
Les modifications n'ont pas besoin d'être confirmées et sont immédiatement appliquées.



Please shake
the basket

Remuer les aliments : Certaines préparations nécessitent de remuer pendant la cuisson : cela est nécessaire à chaque signalisation de l'appareil pendant le processus de cuisson (normalement à mi-cuisson ou aux deux tiers de celle-ci), ou lorsque l'affichage (F) indique "Please shake the basket" accompagné de cinq signaux sonores consécutifs. Pour effectuer l'opération, retirer le tiroir (1) de son siège et agiter son contenu, en prenant soin d'éviter tout renversement ou déversement, potentiellement dangereux en raison de la température élevée. Il est également possible de poser le tiroir (1) sur une surface en matériau inerte (marbre, pierre, métaux) et de se servir de couverts résistant à la chaleur, de préférence non affûtés, pour remuer le contenu. Ensuite, placer à nouveau le tiroir (1) dans son siège et le pousser jusqu'au déclic, la cuisson redémarre à la température et au temps restant précédant l'interruption.

Éclairage de la chambre de cuisson : En touchant cycliquement l'icône (H), il est possible d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur de la chambre de cuisson. Cela est utile pour avoir une indication visuelle de l'avancement de la préparation, et pour pouvoir, si nécessaire, modifier les paramètres ou interrompre la cuisson directement. Dans les fonctions de reconnaissance des aliments, en mode de cuisson IA, l'appareil gère automatiquement l'allumage et l'extinction de l'éclairage, selon les besoins.

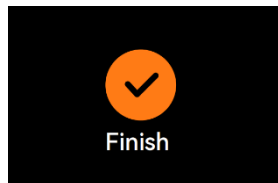


Pause du programme : La cuisson peut être mise en pause à tout moment : la pause consiste en une interruption temporaire de la cuisson, lorsqu'il est prévu de la reprendre dans un court délai. Cela peut inclure un besoin immédiat de puissance sur le réseau électrique, un silence temporaire de l'appareil ou toute autre circonstance

similaire. La pause est activée en touchant l'icône (A) pendant la cuisson : l'appareil s'arrête immédiatement et le compte à rebours est suspendu. En touchant à nouveau l'icône (A), l'appareil reprend son fonctionnement et continue le programme là où il avait été mis en pause précédemment. En retirant le tiroir (1) et en le réinsérant pendant la cuisson, l'appareil se met en pause et reprend automatiquement son fonctionnement.

Arrêt volontaire du programme : Lorsque la cuisson est en cours, si vous souhaitez l'interrompre, soit parce que le résultat est jugé satisfaisant, soit pour reprogrammer

l'appareil différemment, il est possible de l'arrêter en appuyant sur l'icône (C). L'écran (F) indiquera "Finish" et la ventilation continuera à produire de l'air de refroidissement pendant 15 secondes supplémentaires, après quoi l'appareil passera en mode veille. Cette opération est impossible si le tiroir (1) est retiré : dans ce cas, le remettre dans son siège, puis toucher l'icône (C) pour effectuer l'arrêt comme décrit précédemment.



À LA FIN DE LA CUISSON

Une fois le temps restant écoulé, l'appareil émet certains sons consécutifs et, après une brève période de fonctionnement à vide, s'arrête ; il est alors possible de retirer le tiroir et de prélever la nourriture ; dans ce cas, il est conseillé de laisser les aliments reposer quelques

instants immédiatement après l'extraction pour arrêter le processus éventuel d'ébullition des graisses.

Laisser reposer l'appareil jusqu'à son refroidissement significatif en faisant attention à ne pas entrer en contact avec les surfaces chaudes ou incandescentes, extérieures ou intérieures au compartiment du tiroir (1). Éviter de vider le tiroir en le retournant, car la grille de séparation des graisses n'étant pas fixée au fond, elle pourrait se détacher et entraîner des situations de risque, voire de danger grave.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

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

- Le temps de cuisson idéal dépend en tout état de cause de la quantité de nourriture introduite dans le tiroir : en cas de grandes quantités, il est toujours conseillé de rallonger la cuisson de quelques minutes et inversement.
- En cas d'aliments en portions (boulettes de viande, bouchées, etc.) les temps de cuisson devraient être légèrement réduits par rapport au volume de nourriture en une seule pièce.
- L'ouverture du tiroir, qui peut s'avérer nécessaire dans certains cas pour le mélange, impacte nettement la température interne ; les opérations avec le tiroir ouvert devront donc se dérouler le plus rapidement possible, toujours en respectant les consignes de sécurité nécessaires.
- Pour la préparation de frites, une quantité minimale d'huile (environ ½ cuillère) peut être utilisée pour améliorer la cuisson en la vaporisant sur la surface avant de les introduire dans l'appareil ou au moyen d'un pinceau alimentaire ; vérifier toutefois qu'elles n'aient pas été déjà traitées en production par l'application d'assaisonnements gras ou huileux.

- La quantité idéale de frites en une seule cuisson est de 750 grammes.
- Éviter la cuisson d'aliments particulièrement gras comme les saucisses.
- Il est également possible d'utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments froids, en programmant une température de 120 °C et un temps généralement non supérieur à 10 minutes.

CONSEILS PARTICULIERS POUR LES FRITES FRAÎCHES FAITES MAISON

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

- 1) Peler les pommes de terre et les couper en forme de frites
- 2) Immerger complètement les pommes de terre coupées dans un récipient rempli d'eau pendant 30 minutes
- 3) Sécher les pommes de terre avec du papier absorbant
- 4) Mettre ½ cuillère d'huile EVO sur les pommes de terre dans un récipient
- 5) Prendre les pommes de terre avec les mains, pour retirer l'excès d'huile
- 6) Cuire les pommes de terre à 200 °C pendant 14-15 minutes ou vérifier la sélection "Fresh chips" par le système IA

INDICATIONS DE CUISSON POUR LES PRÉPARATIONS EN MODALITÉ DIY

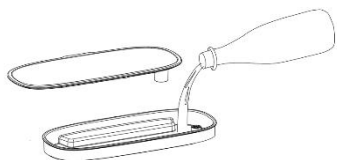
Préparation de		Quantité	Durée	Temp	Soft cooking	Shake*
		g	min	°C		
Pommes de terre	Frites fines surgelées	300-700	9-16	200		Oui
	Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200		Oui
	Frites coupées à la main 8x8 mm	300-800	10-16	200		Oui
	Pommes de terre coupées à la main en quartiers	300-800	18-22	180		Oui
	Pommes de terre coupées à la main en dés	300-750	12-18	180		Oui
	Gratin de pommes de terre	500	17	200		Oui
Viandes rouges	Steak	100-500	8-12	180	Oui	
	Côtelettes	100-500	10-14	180		
	Steaks hachés	100-500	7-14	180		
	Saucisse enroulée	100-500	13-15	200		
Poulet	Cuisses de poulet	100-500	18-22	180	Oui	
	Blanc de poulet	100-500	10-15	180	Oui	
	Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200		Oui
Poisson	Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	Oui	
Légumes	Légumes farcis	100-400	1-10	160	Oui	
Snacks et gâteaux	Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200		Oui
	Tartes	300	20	160		
	Quiche	400	20	180		
	Muffin	300	16	200		

	Snacks sucrés	400	1-20	160		
--	---------------	-----	------	-----	--	--

*Mélange à mi-cuisson

Pour la préparation de pommes de terre coupées à la main, il est recommandé d'ajouter une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Remplissage du réservoir : Soulever le réservoir depuis le sommet de l'appareil en le détachant de celui-ci, retirer le couvercle en le soulevant vers le haut, le remplir d'eau jusqu'au bord supérieur de l'épaisseur interne, puis replacer le couvercle en

respectant son orientation et remettre le réservoir sur le corps de l'appareil, en veillant également à respecter son orientation.

- Utiliser de l'eau potable et non l'eau du réseau
- Ne pas remplir le réservoir lorsqu'il est placé sur l'appareil, afin d'éviter les déversements à l'intérieur de celui-ci, ce qui pourrait être très dangereux pour la sécurité de l'utilisateur
- Toujours remplir le réservoir jusqu'au bord supérieur de l'épaisseur interne avant toute utilisation de la fonction "Soft cooking"
- Ne pas trop remplir le réservoir : la capacité maximale est de 200 ml

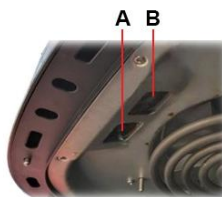
Nettoyage : Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révisions programmées ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement le tiroir et la grille de séparation des graisses avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge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

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

**Notice: Please
Clean the Camera**

Le nettoyage du groupe optique, composé du capteur et de la source lumineuse (A. Capteur | B. Source lumineuse), est essentiel pour le bon fonctionnement du système IA : il doit être effectué tous les 3 à 5 préparations, et dans tous les cas où l'appareil affiche le message

correspondant. Utiliser exclusivement un chiffon sans peluches légèrement humidifié avec de l'eau, avec lequel frotter délicatement les petites surfaces de protection en verre, en vérifiant fréquemment lorsqu'elles sont complètement propres et sans prolonger l'opération. Sécher ensuite la zone avec un chiffon sec, doux et sans peluches.



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

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'écran reste éteint	Le câble d'alimentation est débranché	Brancher le câble d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique
L'appareil surchauffe	La grille d'expulsion postérieure est obstruée	Nettoyer la grille ou remplacer l'appareil dans une zone où l'air circule
Les aliments sont encore crus à la fin de la cuisson	Une quantité excessive d'aliments a été introduite	Diviser les aliments en plusieurs portions et les faire cuire séparément
	Un temps de cuisson insuffisant a été programmé	Poursuivre la cuisson à la même température pendant quelques minutes
	Une température trop basse a été programmée	Effectuer une autre cuisson brève à une température légèrement supérieure
La cuisson n'est pas uniforme	Le mélange nécessaire n'a pas été effectué	Retirer les aliments les mieux cuits et cuire à nouveau brièvement les autres
Les snacks ne sont pas croquants	Des snacks non adaptés à la cuisson à l'air ont été cuits	Préparer les snacks à l'intérieur d'un four à convection traditionnel
Le tiroir se ferme difficilement	Le tiroir est surchargé	Fractionner la nourriture et réaliser plusieurs cuissons successives
L'appareil dégage de la fumée et des mauvaises odeurs	Des aliments trop gras ont été introduits	Arrêter la cuisson et vérifier les aliments introduits
	La résistance est sale	Arrêter la cuisson et procéder au nettoyage, comme décrit au chap. 6

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

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 VAC 50 – 60 Hz
Puissance maximale	: 1 800 Watts
Capacité brute tiroir	: 8 L
Dimensions externes (L x H x P)	: 32,0 x 31,5 x 39,0 cm
Poids	: 5,7 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. DORA (cod. 118340048) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. DORA (cod. 118340048) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. DORA (cod. 118340048) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Friteuse à air Mod. DORA (cod. 118340048) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 20 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originaleem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Lassen Sie nicht leer laufen; lassen Sie die Schublade während des Gebrauchs nicht herausgezogen, außer für die Zeit, die zum Einlegen der Lebensmittel unbedingt erforderlich ist
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl und führen Sie kein Wasser ein
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs und in den Minuten danach keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu Verbrennungen und Verletzungen führen können; die Behälter müssen mit den

mitgelieferten Werkzeugen und einem Ofenhandschuh oder speziellen Topflappen angefasst werden

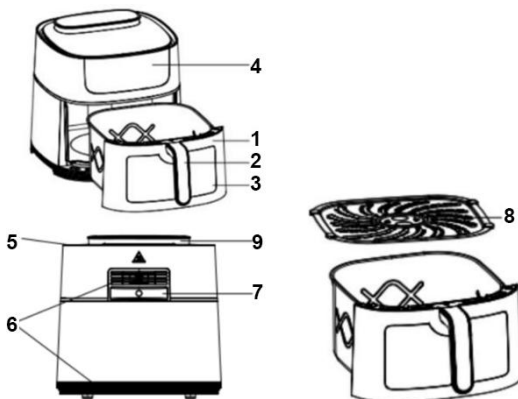
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Ausziehen der Schublade auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie die Schublade nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen
- Legen Sie keine Kochutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur den Behälter, mit dem die Schublade ausgestattet ist
- Reinigen Sie die Schublade nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Schubladenöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der hinteren Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die ausgezogene Schublade nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel

- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist und keine Programme laufen, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Füllen Sie den oberen Tank nicht, während er auf dem Gehäuse des Geräts platziert ist: Entfernen Sie ihn wie vorgesehen und platzieren Sie ihn erst dann, nachdem Sie ihn gefüllt und mit dem entsprechenden Deckel abgedeckt haben
- 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

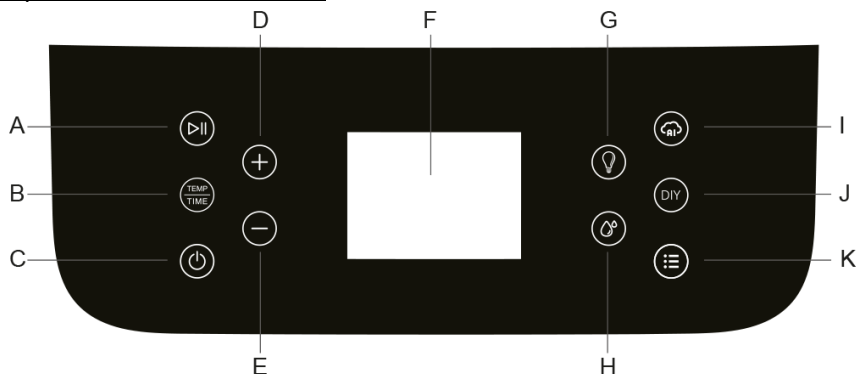
3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



- 1: Schublade
- 2: Schubladengriff
- 3: Inspektionsglas
- 4: Display und Bedienfeld
- 5: Ansaugschlitz
- 6: Auswurfgitter
- 7: Stromkabel
- 8: Grill-Fettabtrennung
- 9: Sprühgaren-Wasserbehälter

Die Symbole und das Bedienfeld:



A	Start/Pause Garen
B	Auswahl Änderung Dauer/Temperatur/Programm
C	Ein-/ausschalten des Geräts
D	Erhöhung Dauer/Temperatur/Auswahl Programm
E	Verringerung Dauer/Temperatur/Auswahl Programm
F	Grafisches Display mit Informationen
G	Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung
H	Aktivieren/Deaktivieren der Soft-Cooking-Funktion
I	Eingabe des KI-Garprogramms
J	Eingabe des Do-it-yourself-Garprogramms (freies Programm)
K	Eingabe des Garprogramms mit voreingestelltem Programm

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Setzen Sie den Fettabscheider (8) in die Schublade (1) ein und schieben Sie ihn auf den Boden
- Keine Lebensmittel in die Schublade legen (1)
- Setzen Sie die Schublade (1) vollständig in die vordere Öffnung ein, bis Sie ein Klicken hören
- Tippen Sie auf das Symbol (C), um das Gerät einzuschalten
- Tippen Sie auf das Symbol (J), um in den freien Programmiermodus zu gelangen
- Vergewissern Sie sich, dass in der Mitte des Displays (F) die Aufschrift „Cooking“ angezeigt wird
- Warten Sie 10 Minuten, bis das laufende Programm stoppt; dieser Vorgang unterstützt die spontane Entfernung von Schutzsubstanzen aus den Innenteilen und ermöglicht Ihnen die Überprüfung auf 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
- Ziehen Sie am Ende des Programms die Schublade (1) aus, überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Sie können nun die normalen Kochvorgänge durchführen

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Für den Garvorgang müssen Sie das Gargut in die Schublade (1) legen und diese vollständig in das Fach einschieben, bis sie einrastet, bevor Sie das Bedienfeld (4) bedienen können. Es ist möglich und in einigen Fällen zumindest ratsam, wenn die Beschaffenheit der Lebensmittel es erfordert, den Garraum vor dem Einlegen der Lebensmittel mit einem freien Programm (DIY) von 3 Minuten Dauer bei einer Temperatur von 180° vorzuheizen, wie unten beschrieben. Am Ende der Zubereitung

wechselt das Gerät in den Modus „Keep warm“, der die Wärme der Speisen aufrechterhält, ohne sie weiter zu garen für eine maximale Dauer von dreißig Minuten, nach deren Ablauf es in den Standby-Modus wechselt; die Schublade (1) kann in der Zwischenzeit herausgenommen werden und das Essen darin kann entnommen und verzehrt werden, während das Gerät abkühlen gelassen werden kann, vorzugsweise mit herausgezogener Schublade (1), für eine eventuelle spätere Reinigung.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL ZUM GAREN

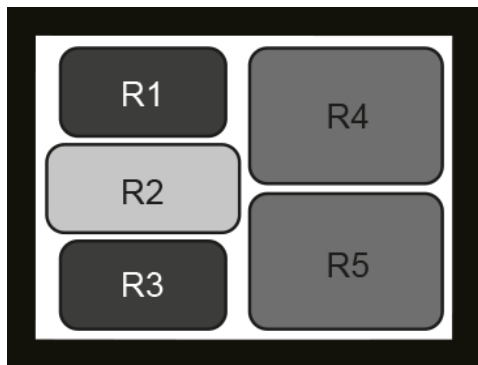
Nach einer auch nur kurzen Zeit der Nichtbenutzung wird das Gerät, auch wenn es an die Steckdose angeschlossen ist, vollständig ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols (3). Um in den Standby-Modus zu wechseln, berühren Sie das Symbol (3); der Handschalter leuchtet auf und das Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur von 180° C und die voreingestellte Garzeit von 10 Minuten an. Nun müssen Sie die Lebensmittel vorbereiten, die Garart auswählen, die Parameter einstellen und den Vorgang starten.

Nehmen Sie die Schublade (1) aus ihrem Fach und legen Sie die Lebensmittel hinein:

- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Schubfachs so trocken und sauber wie möglich ist, um Dämpfe, Gerüche und erfolglose Verlängerungen der Garzeiten zu vermeiden
- Stellen Sie sicher, dass der vordere obere Bereich des Garraums, in dem sich der KI-Sensor und die Beleuchtung befinden, frei von Schmutz, Flecken oder Schlacke ist
- Achten Sie darauf, dass sich die Grill-Fettabtrennung am Boden des Behälters befindet, was ein gesünderes und gleichmäßigeres Garen ermöglicht und die Bildung von Dämpfen und unangenehmen Gerüchen verhindert
- Vermeiden Sie so weit wie möglich eine Überladung des Behälters, insbesondere in der Höhe, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden
- Legen Sie die Lebensmittel so weit wie möglich auf die Oberfläche des Behälters, um Ablagerungen und ungleichmäßiges Garen zu vermeiden
- Setzen Sie die Schublade vollständig ein, bis sie einrastet, und tippen Sie dann auf das Symbol (C), um das Gerät zu starten

DAS DISPLAY (F) IN DEN EINSTELLPHASEN

Während der Einstellungsphasen, d. h. vor der Garphase, ist das Display in fünf Bereiche unterteilt, die jeweils wiederkehrende Informationen enthalten:



Feld R1: Vorheriges Lebensmittel in der Liste, auswählbar durch Antippen des Symbols (D)

Feld R2: Ausgewähltes Lebensmittel

Feld R3: Nächstes Lebensmittel in der Liste, auswählbar durch Antippen des Symbols (E)

Feld R4: Gartemperatur

Feld R5: Gardauer

In den Feldern (R1) bis (R3) können Sie durch Berühren der Symbole (D) und (E) zwischen den Symbolen der verschiedenen Programme wechseln: Das ausgewählte Programm, das also ohne weitere Suche mit dem Garvorgang gestartet wird, befindet sich im Feld (R2); die Felder (R1) und (R3) zeigen die zyklisch vorhergehenden oder nachfolgenden Programme an, auf die durch Scrollen zugegriffen werden kann.

KI-GARMODUS (KÜNSTLICHE INTELLIGENZ)

Mit dieser Betriebsart kann das Gerät die in der Schublade (1) befindlichen Lebensmittel analysieren und das am besten geeignete Zubereitungsprogramm vorschlagen, das Folgendes berücksichtigt:

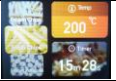
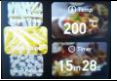
- Art des Lebensmittels, dank des Ausschlusses nicht entsprechender Programme
- Optimales Garergebnis mit idealer Temperatur- und Zeiteinstellung
- Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften
- Energiesparen und Verkürzung der Garzeit
- Vollständige Autonomie des Geräts während des Garvorgangs

Nachdem Sie die Schublade vorbereitet und das Gerät wie oben beschrieben gestartet haben, berühren Sie das Symbol (I), um den KI-Modus zu aktivieren: Das Gerät führt den Erkennungsprozess des eingegebenen Lebensmittels durch, wie auf dem Display (F) durch die Aufschrift „Recognising“ angezeigt. Innerhalb weniger Augenblicke wird auf dem Display das Ergebnis der Erkennung angezeigt, das aus einem Lebensmittel besteht, das zu einer bestimmten Kategorie gehört, gemäß der folgenden Tabelle:

Kategorie	Anzeige	Lebensmittel
Kartoffeln und Pommes Frites	Fresh potatoes	Frische Kartoffeln
	Fresh chips	Frische Pommes frites
	Frozen chips	Tiefgefrorene Pommes frites
	Fresh potatoes	Gefrorene Kartoffeln
Rotes Fleisch	Beef joint	Rinderfleisch
	Beef burger	Rinderhacksteak
	Steak	Steak
	Schnitzel	Schnitzel
	Meatballs	Fleischbällchen
Hühnerfleisch	Chicken skewer	Hähnchen-Spieß
	Chicken breast	Hähnchenbrust
	Chicken	Ganzes Hähnchen
	Chicken strips	Hühnerstreifen
	Chicken thighs	Hähnchenschenkel
Fisch	Fish	Ganzer Fisch
	Fish fingers	Fischstäbchen
Krustentiere	Frozen shrimps	Tiefgefrorene Garnelen
	Fresh shrimps	Frische Garnelen
Nuggets	Frozen nuggets	Tiefgefrorene Nuggets
	Fresh nuggets	Frische Nuggets
Wurst	Sausages	Wurst
Backware	Savory cake	Tarte
	Muffins	Muffins
	Cookies	Kekse

Das System der künstlichen Intelligenz ist so konzipiert, dass es das eingegebene Lebensmittel nach Kategorie unterscheidet: Um eine Zubereitung auszuwählen, die zu einer anderen Kategorie gehört, müssen Sie den Modus DIY-Freiprogramm (Symbol (J)) oder den Modus voreingestelltes Programm (Symbol (K)) verwenden, indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen.

Wenn Sie mit der vom KI-System erkannten Kategorie zufrieden sind, können Sie das Programm ändern, allerdings nur innerhalb der zur erkannten Kategorie gehörenden Programme, oder die Garzeit und/oder die entsprechende Temperatur im Vergleich zu den werkseitig eingestellten typischen Werten ändern; tippen Sie dazu wiederholt auf das Symbol (B), um die folgenden Einstellungen nacheinander anzuzeigen:

						
Feld R2 hervorgehoben	Symbol B berühren	Feld R5 hervorgehoben	Symbol B berühren	Feld R4 anzeigen	Symbol B berühren	Feld R2 anzeigen
Programm auswählen	Zum nächsten Feld wechseln	Änderung der Gardauer	Zum nächsten Feld wechseln	Änderung der Gartemperatur	Zum nächsten Feld wechseln	Zubereitung auswählen

Jede Einstellung kann geändert werden, indem Sie auf die Symbole (D) tippen, um die Temperatur- und Zeitwerte zu erhöhen, und (E), um sie zu verringern, oder indem Sie durch die Programme blättern, die für die vom KI-System ermittelte Kategorie

verfügbar sind. Die vollständige Tabelle der voreingestellten Werte für jedes Programm finden Sie in den folgenden Abschnitten.

Sobald Sie das Programm bestätigt und gegebenenfalls die Werte für Dauer und Temperatur angepasst haben, können Sie den Garvorgang starten, wie im Folgenden erläutert.

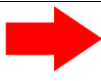
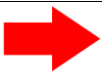
Elemente, welche die korrekte Erkennung des Lebensmittels durch das KI-System beeinträchtigen können:

- Einlegen bereits heißer Lebensmittel, die Wasserdampf abgeben, der die Lesung der internen Kamera beeinträchtigt
- Einlegen von verpackten Lebensmitteln, auch wenn diese nur erkannt werden sollen
- Verschmutzte Kamera: Führen Sie die regelmäßige Wartung wie in Kapitel 6 beschrieben sorgfältig durch
- Einlegen von fein zerkleinerten oder homogenisierten Lebensmitteln, d. h. ohne äußere Merkmale, die für die KI-Erkennung nützlich sind
- Einlegen von bereits verarbeiteten Lebensmitteln, die daher eine untypische Form haben (z. B. bereits entbeinte Hähnchenschenkel, zerteilte Hamburger, daher nicht kreisförmig usw.)
- Einsatz verdorbener oder schlecht gelagerter Lebensmittel, deren oxidierte Oberflächen nicht die typische Farbe von frischen Lebensmitteln aufweisen
- Übermäßige seitliche Anordnung der Lebensmittel: Befolgen Sie die zuvor aufgeführten Anweisungen zur Anordnung der Lebensmittel im Schubfach

DO IT YOURSELF-GARMODUS (FREIES PROGRAMM)

Mit dieser Betriebsart können Sie ein Garen durchführen, das weder die KI-Funktionen noch die werkseitig voreingestellten Garwerte und Garzeiten berücksichtigt: Diese Betriebsart ist für erfahrene Benutzer gedacht, kann aber auch verwendet werden, wenn andere Vorgänge als das Garen durchgeführt werden müssen, wie z. B. das Vorheizen, Trocknen oder Erhitzen eines bereits gegarten Lebensmittels.

Nachdem Sie den Modus durch Berühren des Symbols (J) ausgewählt haben, können Sie die Garparameter einstellen, indem Sie das Symbol (B) verwenden, um die Einstellung der Garzeit und -temperatur zyklisch zu wechseln:

				
Feld R5 anzeigen	Symbol B berühren	Feld R4 anzeigen	Symbol B berühren	Feld R5 anzeigen
Änderung der Gardauer	Zum nächsten Feld wechseln	Änderung der Gartemperatur	Zum nächsten Feld wechseln	Änderung der Gardauer

Um die Werte für Dauer und Temperatur zu ändern, müssen Sie die Symbole (D) und (E) berühren, um sie zu erhöhen bzw. zu verringern. Sobald die gewünschten Werte

ausgewählt sind, können Sie mit dem Garvorgang beginnen, wie im Folgenden erläutert.

GARMODUS MIT VOREINGESTELTEM PROGRAMM

Sie können eines der 24 voreingestellten Garprogramme manuell auswählen, ohne sich auf die automatische Erkennung durch das KI-System verlassen zu müssen: Auf diese Weise können Sie von den bereits in der Entwurfsphase perfektionierten Werten für Dauer und Temperatur ausgehen und diese gegebenenfalls ändern, um sie an besondere Garbedingungen anzupassen (z. B. eher reichlich vorhandene oder spärliche Lebensmittel, deutliche Restgefrierung, besonders dicke Panade, persönlicher Geschmack).

Sobald Sie den Modus durch Berühren des Symbols (K) ausgewählt haben, können Sie das Programm oder die Garzeit und/oder die entsprechende Temperatur im Vergleich zu den typischen werkseitig eingestellten Werten ändern. Berühren Sie dazu wiederholt das Symbol (B), um die folgenden Einstellungen nacheinander hervorzuheben:

Feld R2 anzeigen	Symbol B berühren	Feld R5 anzeigen	Symbol B berühren	Feld R4 anzeigen	Symbol B berühren	Feld R2 anzeigen
Programm auswählen	Zum nächsten Feld wechseln	Änderung der Gardauer	Zum nächsten Feld wechseln	Änderung der Gartemperatur	Zum nächsten Feld wechseln	Programm auswählen

Jede Einstellung kann geändert werden, indem Sie auf die Symbole (D) tippen, um die Temperatur- und Zeitwerte zu erhöhen, und (E), um sie zu verringern, oder indem Sie durch die Programme blättern und das gewünschte Programm aus den 24 verfügbaren auswählen.

Die voreingestellten Programme und die Werte für jedes von ihnen:

Programm	Display	Dauer	Temperatur	Soft cooking
FrISChe Kartoffeln	Fresh potatoes	23 Minuten	200° C	Nein
FrISChe Pommes frites	Fresh chips	17 Minuten	200° C	Nein
Tiefgefrorene Pommes frites	Frozen chips	15 Minuten	200° C	Nein
Gefrorene Kartoffeln	Fresh potatoes	20 Minuten	200° C	Nein
Rinderfleisch	Beef joint	27 Minuten	160° C	Nein
Rinderhacksteak	Beef burger	16 Minuten	200° C	Nein
Steak	Steak	9:30 Minuten	200° C	Auswählbar
Schnitzel	Schnitzel	14:30 Minuten	170° C	Nein
Fleischbällchen	Meatballs	18 Minuten	180° C	Auswählbar

Hähnchen-Spieß	Chicken skewer	10:20 Minuten	200° C	Auswählbar
Hähnchenbrust	Chicken breast	14 Minuten	200° C	Auswählbar
Ganzes Hähnchen	Chicken	28:45 Minuten	180° C	Auswählbar
Hühnerstreifen	Chicken strips	11:45 Minuten	180° C	Nein
Hähnchenschenkel	Chicken thighs	28:45 Minuten	200° C	Auswählbar
Ganzer Fisch	Fish	11:45 Minuten	200° C	Auswählbar
Fischstäbchen	Fish fingers	11:45 Minuten	200° C	Nein
Tiefgefrorene Garnelen	Frozen shrimps	07:45 Minuten	180° C	Auswählbar
Frische Garnelen	Fresh shrimps	06:45 Minuten	180° C	Auswählbar
Tiefgefrorene Nuggets	Frozen nuggets	13:14 Minuten	200° C	Nein
Frische Nuggets	Fresh nuggets	14:14 Minuten	200° C	Nein
Wurst	Sausages	15:45 Minuten	160° C	Nein
Tarte	Savory cake	18:45 Minuten	180° C	Nein
Muffins	Muffins	18:45 Minuten	150° C	Nein
Kekse	Cookies	27:45 Minuten	130° C	Nein

Dynamische Befeuerung: Die Zeiten und Temperaturen in der obigen Tabelle beziehen sich auf eine anfängliche Befeuerung mit einem kalten Gerät: sie können sich durch den Eingriff des Systems der künstlichen Intelligenz zu Beginn, aber auch während der Befeuerung ändern, und zwar aufgrund der Innentemperatur (die möglicherweise bereits hoch ist, wenn das Gerät kurz zuvor benutzt wurde) oder aufgrund der Analyse des Befeuerungsverlaufs durch die interne Kamera.

Innerhalb welcher Grenzen können Sie die Garzeit und die Temperatur einstellen:

Einstellung von	Von	A	In Schritten von
Dauer	1 Minute	60 Minuten	1 Minute
Temperatur	30° C	200° C	5° C

Jede Berührung der Symbole (D) und (E) ändert die ausgewählte Einstellung schrittweise: Durch kontinuierliches Berühren der Symbole können Sie die Werte schnell ändern, ohne mehrere aufeinanderfolgende Berührungen wiederholen zu müssen.

SOFT COOKING (SPRÜHKOCHEN):

Beim Soft Cooking werden die Speisen während des Kochens mit zeitweiligem Wasserausstoß aus dem oberen Tank (9) befeuchtet. Auf diese Weise bleibt die ursprüngliche Feuchtigkeit des Lebensmittels sowie seine organoleptischen Eigenschaften besser erhalten. Die Funktion „Soft cooking“ ist nicht in allen Programmen verfügbar, weder in den KI-Programmen noch in den voreingestellten Programmen, bei denen vorgesehen ist, dass das richtig gegarte Lebensmittel einen

deutlich niedrigeren Feuchtigkeitsgehalt aufweist als das rohe Lebensmittel. Wenn das Programm dies jedoch vorsieht, kann es je nach persönlichem Geschmack des Benutzers nicht unbedingt in der anfänglichen Programmierungsphase aktiviert werden.

Unmittelbar vor dem Start des Garvorgangs leuchtet das Symbol (H) dauerhaft, wenn ein Programm ausgewählt wurde, das die Funktion „Soft cooking“ vorsieht, während es ausgeschaltet ist, wenn das Programm diese Funktion nicht vorsieht. Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie das Symbol (H) unmittelbar vor dem Start des Garvorgangs berühren: Das Gerät signalisiert die Aktivierung der Funktion durch das Blinken des Symbols (H). Dieses Blinken setzt sich auch nach dem Start des Garvorgangs fort, wobei sich die Drehung des Lüfters währenddessen regelmäßig für einige Sekunden unterbricht, um eine gleichmäßigere Verteilung des Sprühwassers zu gewährleisten, das genau in diesem Moment zerstäubt wird. Es ist ratsam, vor dem Start eines Garvorgangs mit der Funktion „Soft cooking“ zu überprüfen, ob der Behälter (9) voll ist: Wenn der Behälter nicht ausreichend gefüllt ist, wird der Spray nicht abgegeben.

Die Funktion „Soft cooking“ ist immer im Do It Yourself-Modus (freies Programm) verfügbar.

VORHEIZEN:

Um das Gerät vorzubereiten und ein unzureichendes Garen zu vermeiden, damit die Erwärmung des Schubfachs (1) die eingestellten Zeiten und Temperaturen nicht beeinträchtigt, ist es oft ratsam, das Gerät vorzuheizen; dies besteht einfach aus einem freien Programm (DIY) von 3 Minuten bei 180° C, das wie im vorherigen Punkt beschrieben gestartet werden muss, bevor Sie das Essen hineingeben. Nach diesem Programm muss, sobald das Fach gefüllt und wieder eingesetzt wurde, ein KI-Programm, ein voreingestelltes Programm oder eine neue DIY-Garzeit gemäß der aktuellen Zubereitung folgen.

STARTEN DES GARVORGANGS:

Um mit dem Garen zu beginnen, müssen Sie sich vergewissern, dass Sie in der richtigen Reihenfolge:

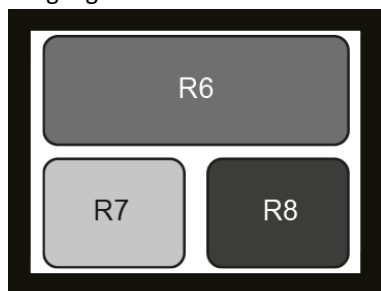
- Die Grill-Fettabtrennung auf den Boden der Schublade eingesetzt haben
- Die Lebensmittel in der Schublade mit den oben angegebenen Vorsichtsmaßnahmen angeordnet haben
- Die Schublade bis zum Einrasten in das Gehäuse des Geräts eingesetzt haben
- Überprüft haben, dass das Gerät sicher aufgestellt und verwendet werden kann
- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie den Garmodus aus

- Führen Sie gegebenenfalls ein Vorheizen durch
- Stellen Sie die Garparameter ein
- Überprüfen Sie den Füllstand des Tanks (9), wenn Sie ein Programm mit „Soft cooking“ verwenden

Das Garen wird durch Berühren des Symbols (A) gestartet: Dadurch wird der Ventilator aktiviert, der die Kochluft erzeugt, und das Heizelement, das sie erwärmt.

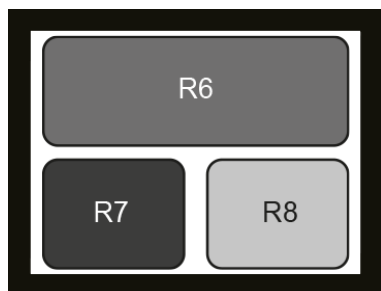
WÄHREND DES GARENS:

Das Display zeigt oben die Anzeige „Cooking“ (R6) an: Unten, d. h. in den Feldern (R7) und (R8), sind die gewählte Gartemperatur und die verbleibende Zeit bis zum Ende des Vorgangs sichtbar.



Änderung der Temperatur (nur DIY-Modus):

Wenn das Feld (R7) orange leuchtet, tippen Sie auf die Symbole (D) und (E), um die Gartemperatur in 5° C Schritten zu erhöhen oder zu verringern; wenn das Feld (R7) nicht orange leuchtet, sondern das Feld (R8), tippen Sie auf das Symbol (B), um das Feld (R7) orange zu beleuchten und wie oben beschrieben fortzufahren.



Änderung der Dauer (nur DIY-Modus):

Wenn das Feld (R8) orange leuchtet, tippen Sie auf die Symbole (D) und (E), um die Garzeit in 1 Minuten Schritten zu erhöhen oder zu verringern; wenn das Feld (R8) nicht orange leuchtet, sondern das Feld (R7), tippen Sie auf das Symbol (B), um das Feld (R8) orange zu beleuchten, und wie oben beschrieben fortzufahren.

Die Änderungen müssen nicht weiter bestätigt werden und sind sofort wirksam.

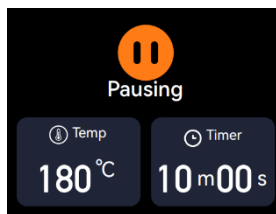


Umrühren der Lebensmittel: Bei einigen Zubereitungen ist während des Kochvorgangs ein Umrühren erforderlich: Dies ist bei jeder entsprechenden Meldung des Geräts während des Kochvorgangs (normalerweise nach der Hälfte oder zwei Dritteln) erforderlich, d. h. wenn das

Display (F) „Please shake the basket“ zusammen mit fünf aufeinanderfolgenden akustischen Signalen anzeigt. Um den Vorgang auszuführen, ziehen Sie die Schublade

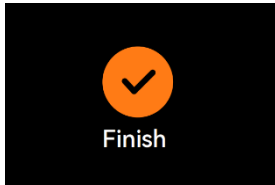
(1) aus dem Sitz und schütteln Sie den Inhalt, wobei Sie mit größter Sorgfalt vorgehen müssen, um ein Überlaufen und Verschütten zu vermeiden, das aufgrund der hohen Temperatur potenziell gefährlich sein kann. Sie können die Schublade (1) auch auf eine Oberfläche aus inertem Material (Marmor, Stein, Metall) stellen und ein hitzebeständiges, möglichst nicht scharfes Besteck verwenden, um den Inhalt zu schütteln. Wenn Sie die Schublade (1) nach Beendigung des Garvorgangs wieder einsetzen und einschieben, bis sie einrastet, wird der Garvorgang mit der verbleibenden Temperatur und Zeit vor der Unterbrechung wieder aufgenommen.

Beleuchtung der Garkammer: Durch zyklisches Berühren des Symbols (H) können Sie die Innenbeleuchtung der Garkammer ein- und ausschalten: Dies ist nützlich, um eine visuelle Anzeige des Fortschritts der Zubereitung zu erhalten, um gegebenenfalls die Parameter ändern oder direkt unterbrechen zu können. Bei den Funktionen zur Erkennung von Lebensmitteln schaltet das Gerät im KI-Kochmodus die Beleuchtung je nach Bedarf selbstständig ein und aus.



Pause des Programms: Der Garvorgang kann jederzeit unterbrochen werden: Die Unterbrechung besteht in einem vorübergehenden Stopp des Garvorgangs, der in Kürze wieder aufgenommen werden soll. Dies kann ein sofortiger Leistungsbedarf der elektrischen Anlage, eine vorübergehende Stummschaltung des Geräts oder ähnliche Umstände sein. Die Pause wird durch Berühren des Symbols (A) während des Garvorgangs aktiviert: Das Gerät stoppt sofort und der Countdown wird angehalten. Durch erneutes Berühren des Symbols (A) nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf und setzt das Programm an der Stelle fort, an der es zuvor unterbrochen wurde. Wenn Sie die Schublade (1) herausziehen und während des Garvorgangs wieder einsetzen, wird das Gerät angehalten und startet automatisch wieder.

Freiwilliger Programmstopp: Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, weil Sie das Ergebnis für zufriedenstellend halten oder weil Sie das Gerät anders programmieren möchten, können Sie dies während der Zubereitung tun, indem Sie auf das Symbol (C) drücken: Auf dem Display (F) wird die Anzeige „Finish“ angezeigt und der Lüfter produziert weitere 15 Sekunden lang Kühlluft, danach geht er in den Standby-Modus über. Dieser Vorgang ist nicht möglich, wenn die Schublade (1) herausgezogen ist: In diesem Fall setzen Sie sie wieder ein und berühren Sie dann das Symbol (C), um den Vorgang wie zuvor beschrieben zu beenden.



AM ENDE DES GARENS

Nach Ablauf der verbleibenden Zeit gibt das Gerät einige aufeinanderfolgende Töne von sich und schaltet sich nach einer kurzen Zeit des Leerlaufs ab. Nun können Sie die Schublade herausziehen und die Lebensmittel entnehmen; in einigen Fällen ist es ratsam, das Gerät unmittelbar nach

der Entnahme einige Augenblicke ruhen zu lassen, um ein eventuelles Sieden des Fetts zu verhindern.

Lassen Sie das Gerät ruhen, bis es sich deutlich abgekühlt hat. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht mit erhitzten oder glühenden Oberflächen in Berührung kommt, weder außerhalb noch innerhalb des Schubladenfachs (1). Vermeiden Sie es, die Schublade zu leeren, indem Sie sie auf den Kopf stellen, denn da die Grill-Fettabtrennung nicht mit dem Boden verbunden ist, kann es herausfallen und eine gefährliche Situation schaffen ernsthafte.

TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG

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

- Die ideale Garzeit immer von der Menge der in die Schublade eingelegten Lebensmittel abhängt: bei großen Mengen ist es immer ratsam, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern und umgekehrt
- Bei fraktionierten Lebensmitteln (Fleischbällchen, Häppchen usw.) sollte die Garzeit etwas kürzer sein als bei der gleichen Menge an Lebensmitteln in einem Stück
- Das Öffnen der Schublade, auch wenn es in manchen Fällen zum Umrühren notwendig ist, hat einen erheblichen Einfluss auf die Innentemperatur; daher sollte der Vorgang bei geöffneter Schublade so schnell wie möglich durchgeführt werden, wobei stets die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sind
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann eine kleine Menge Öl (ca. ½ Esslöffel) verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen, indem man sie vor dem Einlegen in das Gerät mit einer Sprühflasche die Oberfläche besprüht oder mit einem Pinsel einpinselt; achten Sie jedoch darauf, dass sie bei der Herstellung nicht mit fettigen oder öligen Gewürzen vorbehandelt wurden
- Die ideale Menge an Pommes Frites in einem einzigen Garvorgang beträgt 750 Gramm
- Vermeiden Sie das Garen von extrem fettigen Lebensmitteln wie Würstchen oder besonders fettigen groben Würstchen

- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von kalten Speisen verwenden, indem Sie eine Temperatur von 120° C und eine Dauer von im Allgemeinen nicht mehr als 10 Minuten einstellen

SPEZIELLE TIPPS FÜR FRISCHE SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

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

- 1) Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Streichholzstäbchen
- 2) Weichen Sie die geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten lang in einem mit Wasser gefüllten Behälter vollständig ein
- 3) Trocknen Sie die Kartoffeln mit Papiertüchern ab
- 4) Fetten Sie die Kartoffeln in einer Schüssel mit ½ Esslöffel EVO-Öl ein
- 5) Nehmen Sie die Kartoffeln mit den Händen aus der Pfanne, um sie von dem überschüssigen Öl zu befreien
- 6) Kochen Sie die Kartoffeln bei 200° C für 14-15 Minuten oder überprüfen Sie die Auswahl „Fresh chips“ durch das KI-System

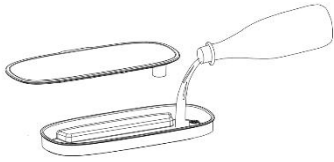
KOCHANWEISUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNGEN IM DIY-MODUS

Vorbereitung von		Menge	Dauer	Temp	Soft cooking	Shake*
		g	min	° C		
Kartoffeln	Tiefgefrorene dünne Pommes frites	300-700	9-16	200		Ja
	Tiefgefrorene dicke Pommes frites	300-700	11-20	200		Ja
	Von Hand geschnittene Pommes frites 8x8 mm	300-800	10-16	200		Ja
	Von Hand geschnittene Kartoffelspalten	300-800	18-22	180		Ja
	Von Hand geschnittene Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180		Ja
	Kartoffelgratin	500	17	200		Ja
Rotes Fleisch	Steaks	100-500	8-12	180	Ja	
	Kotoletten	100-500	10-14	180		
	Hamburger	100-500	7-14	180		
	Gerollte Wurst	100-500	13-15	200		
Huhn	Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180	Ja	
	Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	Ja	
	Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200		Ja
Fisch	Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	Ja	
Gemüse	Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160	Ja	
Snacks und Süßigkeiten	Frühlingsrollen	100-400	8-10	200		Ja
	Kuchen	300	20	160		
	Quiche	400	20	180		
	Muffin	300	16	200		
	Süße Snacks	400	1-20	160		

Bei Halbgaren Umrühren

Für die Zubereitung von zu Hand geschnittenen Kartoffeln ist es ratsam, einen halben Esslöffel natives Olivenöl extra hinzuzufügen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG



Befüllen des Behälters: Heben Sie den Behälter von der Oberseite des Geräts ab und lösen Sie ihn von diesem, Entfernen Sie den Deckel, indem Sie ihn nach oben heben, füllen Sie ihn mit Wasser bis zum oberen Rand der inneren Dicke, setzen Sie

dann den Deckel wieder ein, achten Sie dabei auf die Ausrichtung, und setzen Sie den Behälter wieder auf das Gehäuse des Geräts, achten Sie auch hier auf die Ausrichtung.

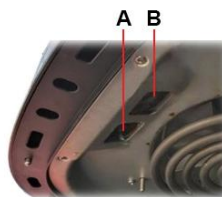
- Verwenden Sie Wasser für den Lebensmittelkonsum und kein Leitungswasser
- Füllen Sie den Behälter nicht, während er auf dem Gerät positioniert ist, um Verunreinigungen im Inneren zu vermeiden, die ein großes Risiko für die Sicherheit des Benutzers darstellen
- Füllen Sie den Behälter vor jeder Verwendung mit der Funktion „Soft cooking“ immer bis zum oberen Rand der inneren Dicke
- Füllen Sie den Behälter nicht übermäßig: Die maximale Kapazität beträgt 200 ml

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

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

**Notice: Please
Clean the Camera**

Die Reinigung der optischen Einheit, bestehend aus Sensor und Lichtquelle (A. Sensor | B. Lichtquelle), ist wichtig für die gute Wirksamkeit des KI-Systems: Sie sollte alle 3-5 Präparate und in jedem Fall dann erfolgen, wenn das Gerät die entsprechende Meldung anzeigt.



Verwenden Sie ausschließlich ein fusselfreies, leicht mit Wasser angefeuchtetes Tuch, mit dem Sie die kleinen Schutzglasflächen vorsichtig abreiben.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob sie vollständig sauber sind, und setzen Sie den Vorgang nicht fort. Trocknen Sie den Bereich anschließend mit einem trockenen, weichen, fusselfreien Tuch ab.

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

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

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

Sollten andere als die oben aufgeführten Betriebsstörungen auftreten, einschließlich des Ausbleibens der Innenbeleuchtung, oder sollte ein Fehlercode angezeigt werden,

ist eine eigenständige Lösung nicht praktikabel und das Produkt muss von qualifiziertem Fachpersonal überprüft werden.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Maximale Leistung	: 1.800 Watt
Brutto-Schubladekapazität	: 8 L
Außenabmessungen (B x H x T)	: 32,0 x 31,5 x 39,0 cm
Gewicht	: 5,7 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. DORA (cod. 118340048) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. DORA (cod. 118340048) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. DORA (cod. 118340048) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Luftfritteuse Mod. DORA (cod. 118340048) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. PRODUKTGARANTIE

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.

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

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

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

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



Melchioni Spa

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