

DEVIL 11

Forno elettrico

Electric Oven

Horno Eléctrico

Four électrique

Elektrischer Ofen

Cod. 118380035



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	13
ES Manual de instrucciones	24
FR Manuel d'instruction	36
DE Benutzerhandbuch	49



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

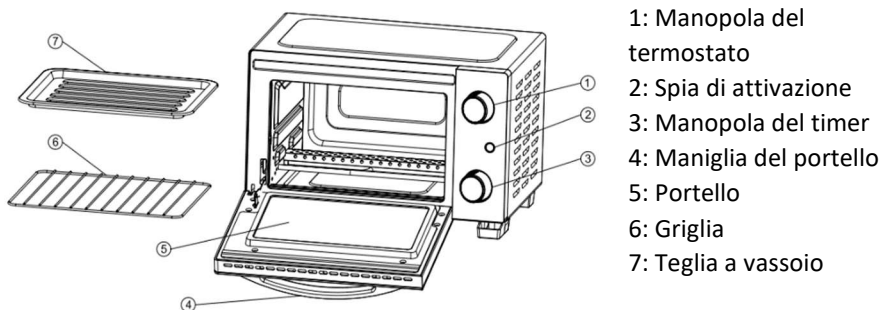
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 15 minuti dopo 30 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'apertura del portello
- Non sovraccaricare la camera di cottura e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con le resistenze
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio
- Non lavare gli accessori 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
- Per la cottura, utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forno, dei quali sia certificata la conformità alimentare. Non utilizzare recipienti in plastica, gomma, silicone o altri materiali che possano cedere sostanze al materiale alimentare, specie se ad alte temperature
- Non collocare il cibo direttamente sulla griglia, la quale funge esclusivamente da supporto per i contenitori di cui al precedente punto
- Il peso di cibo massimo che la griglia è in grado di sostenere è di 3,5 Kg: non eccedere tale quantità
- Prestare attenzione a collocare la griglia nelle scanalature poste alla medesima altezza: il posizionamento diagonale della griglia può comportare il versamento del materiale alimentare, con rischi per la sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti
- Non collocare recipienti o cibo direttamente sulla resistenza inferiore: tale condotta costituisce grave pregiudizio per la sicurezza e l'incolumità fisica dell'operatore e le persone circostanti, poiché tali recipienti diverrebbero incandescenti in pochi istanti e la resistenza ne risulterebbe danneggiata
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del portello è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non ostruire le prese d'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti

- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il portello aperto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non decrementare il tempo di cottura residuo ruotando a sinistra il timer; tale condotta può provocare danneggiamenti del componente e della stessa manopola, i quali non possono essere coperti da trattamento in garanzia
- In caso di apertura del portello durante la cottura, porre la massima attenzione alle superfici interne ed esterne, che potrebbero essere incandescenti
- Evitare comunque di toccare le superfici dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
- 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, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo

- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



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
- Verificare che l'indice della manopola del timer sia posizionata su 0; in caso contrario, attendere il completo esaurimento del tempo indicato

- 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 nell'apparecchio senza inserire cibo o altro
- Ruotare il termostato tutto a destra (230° C), quindi ruotare il timer su 15 minuti per avviare il riscaldamento; 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
- Decorsi 15 minuti, al termine del funzionamento, aprire il portello, verificare l'integrità generale dell'apparecchio ed attendere il raffreddamento. E' ora possibile eseguire le normali operazioni di cottura

5. USO DELL'APPARECCHIO

Preparazione: Aprire il portello, quindi collocare la griglia all'interno della camera di cottura selezionando la posizione più adatta tra le due disponibili e corrispondenti alle scanalature parallele poste sui lati destro e sinistro. Non collocare la griglia in diagonale, ovvero posta entro scanalature ad altezze differenti; assicurarsi inoltre di inserirla completamente, premendola fino all'arresto sul fondo della camera di cottura.

Preriscaldamento: E' di norma consigliabile inserire il cibo nell'apparecchio avendo precedentemente avuto cura di portarlo alla temperatura di cottura. Per eseguire il preriscaldamento, selezionare, con camera di cottura vuota, la temperatura desiderata sul termostato, quindi avviare il riscaldamento impostando il timer tra 5 e 10 minuti, proporzionalmente alla temperatura impostata. Il termine del preriscaldamento è indicato dal suono del campanello di fine cottura, a seguito del quale è possibile inserire il cibo nell'apparecchio. E' opportuno che tale operazione avvenga tempestivamente, poiché la temperatura interna, una volta arrestato il riscaldamento, tende a diminuire spontaneamente.

Impiego: L'operazione di cottura prevede che il cibo venga disposto all'interno di recipienti adatti alle alte temperature e che questi vengano collocati appoggiati sulla griglia all'interno della camera di cottura, eventualmente riscaldata in precedenza ed a vuoto (preriscaldamento, vedasi paragrafo precedente). Agendo sulla manopola superiore (termostato) è possibile impostare la temperatura di cottura, da 90° C a 230°C, ruotando l'indice in corrispondenza del valore desiderato; fare riferimento ai

successivi capitoli per eventuali suggerimenti. Per avviare la cottura, selezionare la durata della stessa agendo sul timer (manopola inferiore), che permette di avviare cotture fino a 30 minuti di durata, ruotando l'indice fino al valore corrispondente sulla scala.

Durante la cottura: Il timer ruota da destra verso sinistra indicando in tempo reale la durata residua della cottura; nel frattempo è possibile visionare il cibo attraverso la finestra del portello e, se del caso, aprirlo per eseguire eventuali rimescolamenti, rotazioni o spostamenti degli alimenti in cottura, ponendo la massima attenzione a superfici e parti incandescenti. E' opportuno che i periodi di apertura del portello siano quanto più possibile contenuti, poiché la fuoriuscita di calore comporta un violento abbassamento della temperatura interna, che dilata sensibilmente i tempi di cottura e comporta un notevole spreco di energia elettrica. Poiché l'accensione continua delle resistenze potrebbe far innalzare la temperatura interna ben oltre il valore impostato sul termostato, non è raro che esse si spengano e riaccendano alternativamente, per mantenere costante il calore nella camera di cottura; un leggero bagliore rossastro potrebbe essere percepibile dall'esterno.

Al termine della cottura: Esaurito il tempo precedentemente impostato sul timer, il suono del campanello del timer indica lo spegnimento delle resistenze. Il cibo può a questo punto essere estratto, aprendo il portello e facendo la massima attenzione alla griglia ed alle superfici incandescenti. Utilizzare un guanto da forno o delle presine appositamente concepite, quindi lasciare qualche minuto il portello aperto per favorire il raffreddamento dell'apparecchio. E' opportuno lasciare riposare per qualche minuto il recipiente con il cibo appena estratto su di un sottopentola o altra superficie insensibile al calore, poiché, di norma, i liquidi contenuti nel cibo sono oltre il punto di ebollizione e potrebbero provocare ustioni se ingeriti immediatamente.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO OTTIMALE

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

- Il preriscaldamento di norma è sempre consigliabile: i tempi indicati nelle ricette sono pressoché sempre riferiti a camere di cottura preriscaldate
- I migliori risultati si ottengono, ove possibile, disponendo il cibo in modo che occupi la maggiore superficie possibile del recipiente utilizzato per la cottura
- La griglia deve essere inserita in posizione orizzontale, con il perimetro rivolto verso l'alto e le barre trasversali poste in basso
- Per quanto riguarda l'inserimento della griglia, la scanalatura più in basso provoca una cottura più intensa alla base del cibo inserito: è quindi ideale per

torte, pizze e focacce; negli altri casi utilizzare la scanalatura centrale, che garantisce una cottura più omogenea.

INDICAZIONI DI COTTURA PER CIBI SPECIFICI

Cottura di	Temperatura	Durata
Costolette	230° C	20-25 min
Bistecche T-Bone	230° C	20-25 min
Hamburger	230° C	15-25 min
Braciole di maiale	230° C	25-35 min
Costolette di agnello	230° C	30-40 min
Cosce di pollo	230° C	25-35 min
Filetti di pesce	200° C	15-25 min
Filetti di salmone	200° C	15-25 min

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale della camera di cottura mediante un panno umido o, in caso di accumuli di grasso, comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed abbondante risciacquo. Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Tutte le superfici e soprattutto le resistenze devono essere inoltre completamente fredde.

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

Per le superfici esterne, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua. La griglia e la teglia a vassoio possono essere lavate separatamente, utilizzando sapone per stoviglie ed acqua tiepida.

Durante le operazioni di detergenza, tenere attentamente in considerazione le conseguenze sull'ambiente dell'eventuale abuso di detersivi ed acqua.

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
L'apparecchio si surriscalda	Le prese d'aria sono ostruite	Pulire le prese d'aria o ricollocare l'apparecchio in area libera
Il cibo è ancora crudo al termine della cottura	E' stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente
	E' stato programmato un tempo di cottura insufficiente	Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto
	E' stata programmata una temperatura troppo bassa	Eseguire una ulteriore breve cottura a temperatura leggermente superiore
La cottura non è uniforme	Non è stato eseguito il necessario rimescolamento	Estrarre il cibo più cotto ed eseguire una breve cottura ulteriore col rimanente
Il portello si chiude con difficoltà	La griglia non è stata inserita completamente	Spingere la griglia fino a far combaciare il ciglio posteriore col fondo dell'apparecchio
L'apparecchio produce fumo ed odore eccessivi	E' stato inserito cibo troppo grasso	Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito
	Le resistenze sono sporche	Arrestare la cottura e procedere alla pulizia, come descritto al cap. 6

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

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima	: 800Watt
Capacità cassetto	: 11 L
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 37,3 x 23,4 x 31,0 cm
Peso	: 3,7 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno elettrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Forno elettrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Forno elettrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Forno elettrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10 . GARANZIA

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

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il

periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

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

La garanzia non copre:

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

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

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

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

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

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

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

- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the door open except for the time strictly necessary for inserting food.
- 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 an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 15 minutes after 30 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when opening the door.
- Do not overload the cooking chamber and take special care that food does not come into contact with the heating elements.
- Do not insert any cooking utensils into the appliance.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.

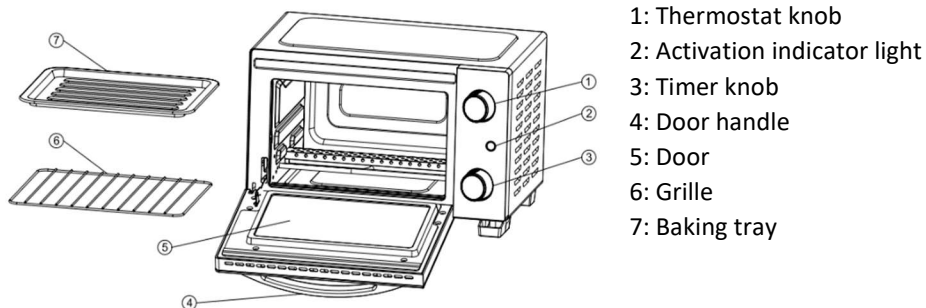
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Use only containers suitable for cooking, of which food conformity is certified. Do not use containers made of plastic, rubber, silicone or other materials that can release substances to the food material, especially at high temperatures.
- Do not place food directly on the grille, which only serves as a support for the containers mentioned in the previous point.
- The maximum weight of food that the grille can support is 3.5 kg: do not exceed this quantity.
- Be careful to place the grille in the grooves at the same height: diagonal positioning of the grille can lead to spillage of the food with risks to the safety of the operator and people nearby.
- Do not place containers or food directly on the lower heating element: doing so constitutes a serious threat to the safety and physical safety of the operator and the people nearby, as these containers would quickly become extremely hot and the heating element would become damaged.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the door opening handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.
- Do not obstruct air intakes: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the 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 door open 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 decrease the remaining cooking time by turning the timer to the left; doing so may result in damage to the component and the knob itself, which cannot be covered under the warranty.
- If the door is opened during cooking, be very careful of the inner and outer surfaces, which could be extremely hot.
- Always avoid touching the surfaces of the appliance while it is in operation.
- 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, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.

- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance



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.
- Check that the timer knob index is set to 0; if not, wait until the indicated time has elapsed.
- 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 grille in the appliance without loading food or other.
- Turn the thermostat all the way to the right (230°C), then turn the timer to 15 minutes to start heating. This process helps the spontaneous removal of protective substances from internal parts and allows you 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.
- After 15 minutes, at the end of this operation, open the door, 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

Preparation: Open the door, then place the grille inside the cooking chamber, selecting the most suitable position from the two available and corresponding to the parallel grooves on the left and right sides. Do not place the grille diagonally, i.e. placed within grooves at different heights; also make sure to insert the grille completely, pushing it in until it stops at the back of the cooking chamber.

Preheating: It is usually advisable to place the food in the appliance having previously taken care to bring the appliance itself to cooking temperature. To preheat, select the desired temperature on the thermostat with the cooking chamber empty, then start heating by setting the timer between 5 and 10 minutes, proportional to the set temperature. The end of preheating is indicated by ringing of the end-of-cooking bell,

after which the food can be placed in the appliance. This should be done promptly, as the internal temperature tends to drop spontaneously once the heating has stopped.

Use: Cooking involves arranging the food inside containers suitable for high temperatures and placing them on the grille inside the cooking chamber, which may have been previously heated while empty (preheating, see previous paragraph). Use the upper knob (thermostat) to set the cooking temperature from 90°C to 230°C, turning the index to the desired value. Refer to the following chapters for possible suggestions. To start cooking, select the cooking time by means of the timer (lower knob), which allows you to start cooking for up to 30 minutes by turning the index to the corresponding value on the scale.

During cooking: The timer rotates from right to left, indicating the remaining cooking time in real time. In the meantime, it is possible to view the food through the door window and, if necessary, open the door to do any stirring, turning or moving of the food being cooked, taking great care with hot surfaces and parts. It is advisable that you open the door for as little time as possible, as the release of heat causes a sharp drop in the internal temperature, which significantly extends the cooking time and results in a considerable waste of electricity. Since the continuous switching on of the heating elements could cause the internal temperature to rise well above the value set on the thermostat, it is not uncommon for them to switch off and on again alternately in order to keep the heat in the cooking chamber constant. A slight reddish glow could be perceptible from the outside.

At the end of cooking: When the time previously set on the timer has elapsed, the timer bell indicates that the heating elements have switched off. The food can now be removed, opening the door and taking the utmost care with the grille and extremely hot surfaces. Use an oven glove or specially designed potholders, then leave the door open for a few minutes to let the appliance cool down. It is a good idea to allow the container with the food that has just been removed to rest for a few minutes on a trivet or other non-heat sensitive surface, as the liquids contained in the food are usually above boiling point and could cause burns if swallowed immediately.

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:

- Preheating is usually always recommended: the times given in recipes almost always refer to preheated cooking chambers
- The best results are obtained, where possible, by arranging the food so that it occupies as much surface as possible of the cooking container.

- The grille should be inserted in a horizontal position with the perimeter facing upwards and the cross bars placed at the bottom.
- As far as grille insertion is concerned, the lower groove causes more intense cooking at the base of the food loaded; it is therefore ideal for cakes, pizzas and buns. In other cases use the central groove, which ensures more even cooking.

COOKING INSTRUCTIONS FOR SPECIFIC FOODS

Cooking	Temperature	Cooking time
Ribs	230° C	20-25 min
T-Bone steaks	230° C	20-25 min
Hamburgers	230° C	15-25 min
Pork chops	230° C	25-35 min
Lamb chops	230° C	30-40 min
Chicken drumsticks	230° C	25-35 min
Fish fillets	200° C	15-25 min
Salmon fillets	200° C	15-25 min

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to clean the cooking chamber thoroughly using a damp cloth or, in the case of grease build-up, ordinary 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 elements must also be completely cooled down.

Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners: specific oven cleaning products must not be used and must never be sprayed on the heating elements, which do not need to be cleaned. If food material comes into contact with the heating elements, wait until it has cooled down completely and remove it very gently using a soft-bristled brush.

Use only a cloth moistened with water on the external surfaces. The grille and baking tray can be washed separately using dish soap and lukewarm water.

During cleaning, carefully consider the environmental consequences of any misuse of detergents and water.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Probable solution
The oven does not turn on	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 air intakes are obstructed	Clean the air intakes 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
It is hard to close the door	The grille has not been inserted all the way	Push the grille until the rear edge matches the bottom of the appliance
The appliance produces excessive smoke and odours	Too much greasy food has been loaded	Stop cooking and check the food loaded
	The heating elements are dirty	Stop cooking and clean as described in chapter 6

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

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximum power	: 800 Watts
Drawer capacity	: 11 L
External dimensions (L x H x D)	: 37.3 x 23.4 x 31.0 cm
Weight	: 3.7 kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric Oven Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Electric Oven Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Electric Oven Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Electric Oven Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

10. PRODUCT WARRANTY

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

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a

complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

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

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

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

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

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO EN SEGURIDAD DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallas, para prolongar la vida operativa y para contener 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 debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- No haga funcionar en vacío excepto para la eventual operación de precalentamiento; no mantenga el aparato en funcionamiento con la puerta abierta excepto durante el tiempo estrictamente necesario para la introducción de los alimentos
- 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 un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas

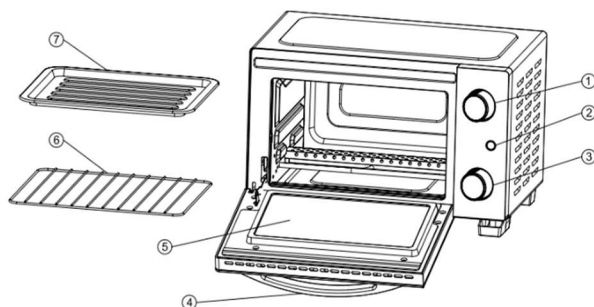
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 15 minutos después de 30 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al abrir la puerta
- No sobrecargue la cámara de cocción y preste especial atención para que la comida no entre en contacto con las resistencias
- No inserte ningún utensilio de cocina en el aparato
- No lave los accesorios en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o transmitir sustancias en caso de calentamiento
- Para la cocción, utilice solo recipientes adecuados para la cocción en horno, que cuenten con la debida certificación de conformidad alimentaria. No utilice recipientes de plástico, goma, silicona u otros materiales que puedan transmitir sustancias al material alimentario, especialmente si son a altas temperaturas
- No coloque los alimentos directamente en la parrilla, que actúa exclusivamente como soporte para los recipientes mencionados en el punto anterior
- El peso máximo de alimentos que la parrilla es capaz de soportar es de 3,5 kg: no exceda esta cantidad
- Preste atención a la colocación de la parrilla en las ranuras colocadas a la misma altura: la colocación diagonal de la parrilla puede provocar el vertido del material alimentario, con riesgos para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean
- No coloque recipientes o alimentos directamente en la resistencia inferior: esta conducta constituye un grave peligro para la seguridad y la integridad física del operador y las personas que lo rodean, ya que estos recipientes se volverían incandescentes en unos momentos y la resistencia se dañaría
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: el tirador de apertura de la puerta está sujeto a un calentamiento modesto y debe ser la única parte que se toque
- No obstruya las tomas de aire: esta conducta crea situaciones de peligro potencial, además de empeorar sensiblemente las prestaciones del aparato
- Compruebe periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación: si se detectan acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el siguiente capítulo 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 guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje la puerta abierta varios minutos después de su uso

- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o sean dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha autónomamente
- 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 la vida y contribuye a reducir el consumo energético
- No disminuya el tiempo de cocción residual girando el temporizador hacia la izquierda; este comportamiento puede causar daños en el componente y en el pomo, los cuales no pueden estar cubiertos por el tratamiento de garantía
- En caso de apertura de la puerta durante la cocción, preste la máxima atención a las superficies internas y externas, que podrían estar incandescentes
- Sin embargo, evite tocar las superficies del aparato mientras esté en funcionamiento.
- 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, compruebe que esté apagado, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por comportamientos anómalos como se indica en este capítulo
- El aparato debe ser mantenido fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso que no se utilice para juegos

- 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 que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desembalar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: eventuales lesiones internas del cable no revisables constituyen 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 por eventuales referencias futuras

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del empaque y las partes del aparato



- 1: Pomo del termostato
- 2: Indicador de activación
- 3: Pomo del temporizador
- 4: Tirador de la puerta
- 5: Puerta
- 6: Rejilla
- 7: Bandeja para hornear

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 por 15 días, con el fin de reponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en este
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para el uso en seguridad
- Remueva con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Compruebe que el índice del pomo del temporizador esté situado en 0; de lo contrario, espere hasta que se agote por completo el tiempo indicado
- 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 en el aparato sin introducir alimentos u otros
- Gire el termostato completamente a la derecha (230 °C), luego gire el temporizador indicando 15 minutos para iniciar el calentamiento; este proceso ayuda a la eliminación espontánea de las sustancias protectoras de las partes internas y permite verificar la posible 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
- Transcurridos 15 minutos, al final del funcionamiento, abra la puerta, compruebe la integridad general del aparato y espere a que se enfríe. Ahora es posible realizar las operaciones normales de cocción

5. USO DEL APARATO

Preparación: Abra la puerta, luego coloque la parrilla dentro de la cámara de cocción seleccionando la posición más adecuada entre las dos disponibles y correspondientes a las ranuras paralelas colocadas en los lados derecho e izquierdo. No coloque la parrilla en diagonal, es decir, colocada dentro de las ranuras a diferentes alturas; también asegúrese de insertarla completamente, presionándola hasta que se detenga en el fondo de la cámara de cocción.

Precalentamiento: Por lo general, es aconsejable ingresar los alimentos en el aparato teniendo cuidado de llevarlos previamente a la temperatura de cocción. Para realizar el precalentamiento, seleccione, con la cámara de cocción vacía, la temperatura deseada en el termostato, luego inicie el calentamiento configurando el temporizador entre 5 y 10 minutos, en proporción a la temperatura establecida. El final del precalentamiento se indica mediante el sonido de la campana de fin de cocción, tras la cual es posible introducir los alimentos en el aparato. Es aconsejable que esta operación se realice rápidamente, ya que la temperatura interna, una vez que se detiene el calentamiento, tiende a disminuir espontáneamente.

Uso: La operación de cocción requiere que los alimentos se coloquen dentro de recipientes adecuados para altas temperaturas y que se coloquen apoyados en la parrilla dentro de la cámara de cocción, posiblemente calentada previamente y vacía (precalentamiento, ver el apartado anterior). Operando en el mando superior (termostato) es posible configurar la temperatura de cocción, de 90 °C a 230 °C, girando el índice en correspondencia al valor deseado; consulte los capítulos siguientes para eventuales sugerencias. Para iniciar la cocción, seleccione la duración

de la misma actuando sobre el temporizador (mando inferior), que permite iniciar cocciones de hasta 30 minutos de duración, girando el índice hasta el valor correspondiente en la escala.

Durante la cocción: El temporizador gira de derecha a izquierda indicando en tiempo real la duración residual de la cocción; mientras tanto es posible ver la comida a través de la ventana de la puerta y, en su caso, abrirla para realizar eventuales mezclas, rotaciones o desplazamientos de los alimentos en cocción, prestando la máxima atención a las superficies y partes incandescentes. Es aconsejable que los períodos de apertura de la puerta se reduzcan al mínimo, ya que la fuga de calor implica una disminución violenta de la temperatura interna, lo que dilata significativamente los tiempos de cocción y conlleva un desperdicio considerable de electricidad. Dado que el encendido continuo de las resistencias podría elevar la temperatura interna mucho más allá del valor establecido en el termostato, no es raro que se apaguen y vuelvan a encender alternativamente, para mantener constante el calor en la cámara de cocción; un ligero resplandor rojizo podría ser perceptible desde el exterior.

Al final de la cocción: Agotado el tiempo previamente configurado en el temporizador, el sonido de la campana del temporizador indica el apagado de las resistencias. En este punto, el alimento se puede extraer, abriendo la puerta y prestando la máxima atención a la parrilla y a las superficies incandescentes. Use un guante de horno o agarraderas especialmente diseñadas, luego deje la puerta abierta durante unos minutos para ayudar a enfriar el aparato. Es aconsejable dejar reposar durante unos minutos el recipiente con la comida recién extraída en una olla u otra superficie insensible al calor, ya que, por regla general, los líquidos contenidos en los alimentos tienen una temperatura que supera el punto de ebullición y podrían causar quemaduras si se ingieren de inmediato.

CONSEJOS PARA UN USO IDEAL

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

- El precalentamiento por lo general siempre es aconsejable: los tiempos indicados en las recetas casi siempre se refieren a cámaras de cocción precalentadas
- Los mejores resultados se obtienen, en la medida de lo posible, colocando los alimentos de manera que ocupen la mayor superficie posible del recipiente utilizado para la cocción
- La parrilla debe introducirse en posición horizontal, con el perímetro hacia arriba y las barras transversales colocadas en la parte inferior

- En cuanto a la inserción de la parrilla, la ranura inferior provoca una cocción más intensa en la base de los alimentos insertados: por lo tanto, es ideal para tartas, pizzas y focaccias; en los demás casos, utilice la ranura central, que garantiza una cocción más homogénea.

INDICACIONES DE COCCIÓN PARA ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Cocción de	Temperatura	Duración
Chuletas	230 °C	20-25 min
Bistec T-Bone	230 °C	20-25 min
Hamburguesas	230 °C	15-25 min
Chuletas de cerdo	230 °C	25-35 min
Chuletas de cordero	230 °C	30-40 min
Muslos de pollo	230 °C	25-35 min
Filetes de pescado	200 °C	15-25 min
Filetes de salmón	200 °C	15-25 min

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no requiere mantenimiento, entendido como la sustitución de partes consumibles o revisiones programadas; normalmente es suficiente proceder a la limpieza puntual de la cámara de cocción con un paño húmedo o, en caso de acumulación de grasa, detergente común para vajilla aplicado con una esponja y abundante 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. Todas las superficies y sobre todo las resistencias deben estar completamente frías.

Evitar en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de acero u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben ser utilizados y no deben ser nunca nebulizados sobre las resistencias, las cuales no necesitan ser limpiadas. Si algún material alimentario entra en contacto con las resistencias, espere a que se enfríe completamente y retírelo con extrema delicadeza utilizando un cepillo de cerdas suaves.

Para las superficies externas, utilice exclusivamente un paño humedecido con agua. La parrilla y la bandeja para hornear se pueden lavar por separado, utilizando detergente para vajilla y agua tibia.

Durante las operaciones de limpieza, tener en cuenta atentamente las consecuencias sobre el medio ambiente del eventual abuso de detergentes y agua.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
El horno no se enciende	El cable de alimentación está desconectado	Conecte el cable de alimentación
	La toma eléctrica no está alimentada	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico
El aparato se sobrecalienta	Las tomas de aire están obstruidas	Limpie las tomas de aire o vuelva a colocar el aparato en un área libre
El alimento todavía está crudo al terminar la cocción	Se ha cargado una cantidad excesiva de alimentos	Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la cocción de forma separada
	Se ha programado un tiempo de cocción insuficiente	Prosiga la cocción a la misma temperatura durante algunos minutos
	Se ha programado una temperatura demasiado baja	Realice una cocción breve adicional a temperatura levemente superior
La cocción no es uniforme	No se ha realizado el mezclado necesario	Extraiga el alimento más cocido y realice una breve cocción adicional con lo restante
La puerta se cierra con dificultad	La parrilla no ha sido introducida completamente	Empuje la parrilla hasta que la pestaña trasera coincida con la parte inferior del aparato
El aparato produce humo y olores excesivos	Se han introducido alimentos demasiados grasos	Pare la cocción y verifique el alimento introducido
	Las resistencias están sucias	Detenga la cocción y proceda con la limpieza, como se describe en el cap. 6

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

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima	: 800 Watt
Capacidad cajón	: 11 L
Dimensiones externas (L x A x P)	: 37,3 x 23,4 x 31,0 cm
Peso	: 3,7 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Horno Eléctrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Horno Eléctrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 méticuleux travail 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 en présence de déformations, gonflements, fissures de l'enveloppe, pièces manquantes et autres anomalies structurelles. Si ces

conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, des 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 un opérateur 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 environnantes 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, les cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.
- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.
- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; ne pas laisser fonctionner l'appareil avec la porte ouverte sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments.
- Ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent son extinction: elles atteignent des températures pouvant

provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales.

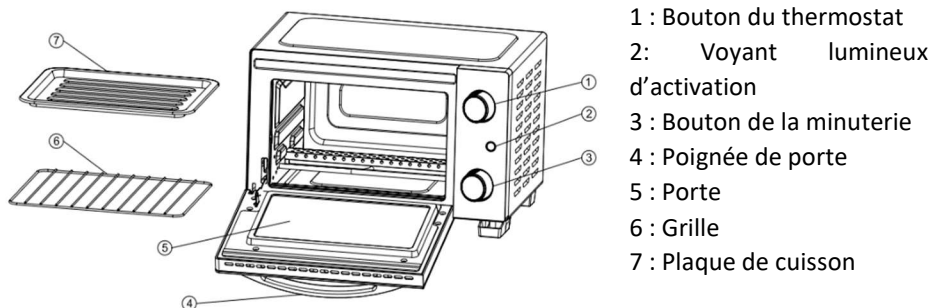
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 15 minutes après 30 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment de l'ouverture de la porte.
- Ne pas surcharger la chambre de cuisson et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Ne pas insérer d'ustensiles de cuisine dans l'appareil.
- Ne pas laver les accessoires 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.
- Pour la cuisson, utiliser uniquement des récipients adaptés à la cuisson au four, et dont la conformité alimentaire est certifiée. Ne pas utiliser de récipients en plastique, caoutchouc, silicone ou autres matériaux susceptibles de libérer des substances dans la matière alimentaire, notamment à haute température
- Ne pas placer les aliments directement sur la grille, celle-ci sert uniquement de support aux récipients mentionnés au point précédent.
- Le poids maximum des aliments que la grille peut supporter est de 3,5 kg : ne pas dépasser cette quantité.
- Placer soigneusement la grille dans les rainures situées à la même hauteur : le positionnement en diagonale de la grille peut provoquer le renversement des aliments, avec des risques pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes.
- Ne pas placer de récipients ou d'aliments directement sur la résistance inférieure : une telle conduite constitue un risque grave pour la sécurité et l'intégrité physique de l'opérateur et des personnes environnantes, car ces récipients deviendraient incandescents en quelques instants et la résistance pourrait être endommagée.
- 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 de la porte est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée.
- Ne pas obstruer les prises d'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 : 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 environnantes.
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser la porte ouverte 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 un 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 minuteriers, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui pouvant le démarrer de manière autonome.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le câble 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 diminuer le temps de cuisson restant en tournant la minuterie vers la gauche ; cette conduite pourrait endommager le composant et le bouton, qui ne sont pas couverts par la garantie.
- En cas d'ouverture de la porte pendant la cuisson, faire très attention aux surfaces internes et externes, qui pourraient être incandescentes.
- Dans tous les cas, éviter de toucher les surfaces de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- 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, 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, récipients de stockage, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par un technicien qualifié.
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue normalement 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 sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures.
- Conserver le présent manuel pour toute référence future

3. IDENTIFICATION DES PARTIES

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



4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement l'éventuel matériel de fixation des pièces, y compris les pièces internes.
- Enlever complètement les autocollants appliqués sur 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.
- Vérifier que l'indicateur du bouton de la minuterie soit positionné sur 0 ; si ce n'est pas le cas, attendre que le temps indiqué soit complètement écoulé.

- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel régulier en amont.
- Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Insérer la grille dans l'appareil sans aliments ou autre.
- Tourner le thermostat complètement à droite (230 °C), puis tourner la minuterie sur 15 minutes pour chauffer l'appareil ; ce processus aide à l'élimination spontanée des substances protectrices des parties internes et permet de vérifier la présence d'éventuels 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 les 15 minutes écoulées, ouvrir la porte, vérifier l'intégrité générale de l'appareil et attendre qu'il refroidisse. Il est maintenant possible d'effectuer les opérations de cuisson normales.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Préparation : Ouvrir la porte, puis placer la grille à l'intérieur de la chambre de cuisson en choisissant la position la plus appropriée entre les deux disponibles et correspondant aux rainures latérales parallèles à droite et à gauche. Ne pas insérer la grille en diagonale, c'est-à-dire dans des rainures à des hauteurs différentes ; s'assurer également de l'insérer complètement, en la poussant jusqu'au fond de la chambre de cuisson.

Préchauffage : Il est normalement conseillé d'introduire les aliments dans l'appareil en ayant préalablement pris soin de l'amener à la température de cuisson. Pour effectuer le préchauffage, sélectionner, avec la chambre de cuisson vide, la température souhaitée sur le thermostat, puis chauffer l'appareil en réglant la minuterie entre 5 et 10 minutes, proportionnellement à la température réglée. La fin du préchauffage est signalée par la sonnerie de fin de cuisson, ce après quoi il est possible d'introduire les aliments dans l'appareil. Cette opération doit être effectuée rapidement, car la température interne, une fois le chauffage arrêté, a tendance à diminuer spontanément.

Utilisation : L'opération de cuisson prévoit que les aliments soient placés dans des récipients adaptés aux hautes températures et que ceux-ci soient posés sur la grille à l'intérieur de la chambre de cuisson, éventuellement préalablement chauffée à vide (préchauffage, voir le paragraphe précédent) . En agissant sur le bouton supérieur (thermostat), il est possible de régler la température de cuisson, de 90 °C à 230 °C, en tournant l'indicateur sur la valeur souhaitée ; se référer aux chapitres suivants pour

toute suggestion. Pour démarrer la cuisson, sélectionner la durée en réglant la minuterie (bouton inférieur), qui permet de démarrer des cuissons jusqu'à 30 minutes de durée, en tournant l'indicateur en face de la valeur correspondante.

Durant la cuisson : La minuterie tourne de droite à gauche, en indiquant le temps de cuisson restant en temps réel ; en attendant, il est possible de voir les aliments à travers la vitre de la porte et, si nécessaire, de l'ouvrir pour mélanger, retourner ou déplacer les aliments en cours de cuisson, en faisant très attention aux surfaces et aux parties incandescentes. Les périodes d'ouverture de la porte doivent être aussi courtes que possible, car la perte de chaleur provoque une baisse soudaine de la température interne, qui augmente considérablement les temps de cuisson et entraîne un gaspillage d'électricité considérable. Sachant que l'allumage continu des résistances pourrait faire monter la température interne bien au-delà de la valeur réglée sur le thermostat, il n'est pas rare qu'elles s'éteignent et s'allument alternativement, pour maintenir la chaleur constante dans la chambre de cuisson ; une légère lueur rougeâtre peut être perceptible de l'extérieur.

À la fin de la cuisson : Lorsque le temps préalablement réglé sur la minuterie s'est écoulé, le son de la minuterie indique l'extinction des résistances. Les aliments peuvent alors être retirés, en ouvrant la porte et en faisant attention à la grille et aux surfaces incandescentes. Utiliser un gant de cuisine ou des maniques spéciales, puis laisser la porte ouverte pendant quelques minutes pour permettre à l'appareil de refroidir. Il est conseillé de laisser reposer pendant quelques minutes le récipient des aliments à peine retiré du four sur un dessous-de-plat ou une autre surface insensible à la chaleur, car les liquides contenus dans les aliments sont généralement supérieurs au point d'ébullition et peuvent provoquer des brûlures s'ils sont aussitôt avalés.

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 préchauffage est généralement toujours conseillé : les temps indiqués dans les recettes se réfèrent presque toujours à des chambres de cuisson préchauffées.
- Les meilleurs résultats sont obtenus, dans la mesure du possible, en disposant les aliments de manière à ce qu'ils occupent la plus grande surface possible du récipient de cuisson.
- La grille doit être placée en position horizontale, avec le périmètre tourné vers le haut et les barres transversales placées vers le bas.

- En ce qui concerne l'insertion de la grille, la rainure inférieure permet une cuisson plus intense à la base de l'aliment inséré : elle est donc idéale pour les gâteaux, les pizzas et les brioches ; dans les autres cas, utiliser la rainure centrale, qui assure une cuisson plus homogène.

INDICATIONS DE CUISSON POUR DES ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Cuisson de	Température	Durée
Côtelettes	230 °C	20-25 min
Biftecks d'aloyau	230 °C	20-25 min
Steak haché	230 °C	15-25 min
Côtes de porc	230 °C	25-35 min
Côtes d'agneau	230 °C	30-40 min
Cuisses de poulet	230 °C	25-35 min
Filets de poisson	200° C	15-25 min
Filets de saumon	200° C	15-25 min

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révision programmée ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou, en cas de dépôts de graisse, avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge et de rincer adéquatement. Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de le rebrancher, contrôler que toutes les pièces soient complètement sèches. Toutes les surfaces, et notamment les résistances, doivent également être complètement froides.

Dans tous les cas, éviter les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres nettoyants chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés et ne doivent jamais être pulvérisés sur les résistances, qui ne nécessitent aucun nettoyage. Si des aliments entrent en contact avec les résistances, attendre qu'elle soit complètement refroidie pour les retirer très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

Pour les surfaces externes, utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau. La grille et la plaque de cuisson peuvent être lavées séparément, avec du liquide vaisselle et de l'eau tiède.

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en tenant compte des conséquences sur l'environnement de tout abus de détergents et d'eau.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
Le four ne s'allume pas	Le câble d'alimentation est débranché	Brancher le câble d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique
L'appareil surchauffe	Les prises d'air sont obstruées	Nettoyer les prises d'air ou positionner l'appareil dans une zone libre
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 brassage nécessaire n'a pas été effectué	Retirer les aliments les mieux cuits et cuire à nouveau brièvement les autres
La porte se ferme difficilement	La grille n'a pas été complètement insérée	Pousser la grille jusqu'à ce que le bord postérieur touche le fond de l'appareil.
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
	Les résistances sont sales	Arrêter la cuisson et procéder au nettoyage, comme décrit au chap. 6

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

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale	: 800Watt
Capacité du four	: 11 L
Dimensions externes (L x A x P)	: 37,3 x 23,4 x 31,0 cm
Poids	: 3,7 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Four électrique Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Four électrique Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Four électrique Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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

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

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

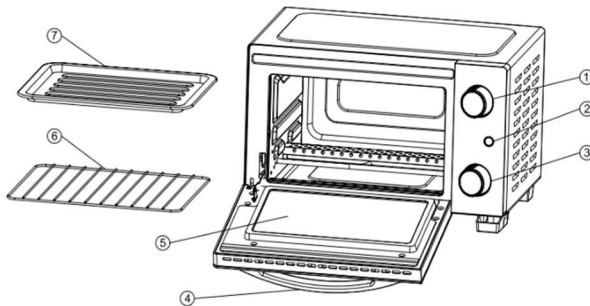
- Achten Sie darauf, dass nach 30 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 15 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Öffnen der Tür auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie den Garraum nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen
- Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät
- Reinigen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Verwenden Sie zum Kochen nur Behälter, die zum Backen geeignet sind und deren Lebensmittelkonformität zertifiziert ist. Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff, Gummi, Silikon oder anderen Materialien, die Stoffe an die Lebensmittel abgeben können, insbesondere bei hohen Temperaturen
- Stellen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Grill, der nur als Unterlage für die im vorigen Punkt genannten Behälter dient
- Das maximale Gewicht der Lebensmittel, die der Grill tragen kann, beträgt 3,5 kg: überschreiten Sie diese Menge nicht
- Achten Sie darauf, den Grill in den Rillen auf gleicher Höhe zu platzieren: eine schräge Positionierung des Grills kann zum Verschütten von Lebensmitteln führen, was die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen gefährdet
- Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel direkt auf das untere Heizelement: ein solches Verhalten stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit und die körperliche Unversehrtheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar, da diese Behälter in wenigen Augenblicken glühen würden und das Heizelement beschädigt werden könnte
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Türöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Lufteinlässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der 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 Tür nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Verringern Sie nicht die verbleibende Garzeit, indem Sie den Timer nach links drehen; ein solches Verhalten kann zu Schäden am Bauteil und am Drehknopf selbst führen, die nicht von der Garantie abgedeckt werden können
- Wenn die Tür während des Garens geöffnet wird, achten Sie besonders auf die Innen- und Außenflächen, die glühend sein könnten
- Vermeiden Sie in jedem Fall, die Oberflächen des Geräts zu berühren, während es in Betrieb ist.
- 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, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben

- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILEN

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



1: Thermostat-Drehknopf

2:

Aktivierungskontrollleuchte

3: Timer-Drehknopf

4: Türgriff

5: Klappe

6: Gitterrost

7: Backblech

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
- Prüfen Sie, ob der Index des Timer-Drehknopfes auf 0 steht; falls nicht, warten Sie, bis die angegebene Zeit abgelaufen ist
- 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
- Schieben Sie den Grill in das Gerät, ohne Lebensmittel oder etwas anderes einzulegen
- Drehen Sie den Thermostat ganz nach rechts (230° C), dann stellen Sie den Timer auf 15 Minuten, um mit dem Aufheizen zu beginnen; dieser Vorgang hilft bei der spontanen Entfernung von Schutzsubstanzen aus den Innenteilen und ermöglicht es Ihnen, auf Werksfehler zu prüfen. 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
- Nach 15 Minuten, öffnen Sie am Ende des Betriebs die Tür, überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Sie können nun die normalen Kochvorgänge durchführen

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Vorbereitung: Öffnen Sie die Tür und legen Sie dann den Gitter in den Garraum, indem Sie die geeignetste der beiden verfügbaren Positionen wählen, die den parallelen Rillen auf der linken und rechten Seite entsprechen. Legen Sie den Gitter nicht diagonal ein, d.h. nicht in Rillen auf unterschiedlichen Höhen; achten Sie außerdem darauf, dass Sie den Gitter vollständig einschieben, indem Sie ihn bis zum Anschlag am Boden des Garraums eindrücken.

Vorheizen: In der Regel ist es ratsam, die Speisen in das Gerät einzulegen, nachdem Sie sie zuvor auf Gartemperatur gebracht haben. Wählen Sie zum Vorheizen bei leerem Garraum die gewünschte Temperatur am Thermostat und starten Sie dann den Aufheizvorgang, indem Sie den Timer proportional zur eingestellten Temperatur zwischen 5 und 10 Minuten einstellen. Das Ende des Vorheizens wird durch das Läuten

der Glocke angezeigt, woraufhin die Speisen in das Gerät gegeben werden können. Dies sollte umgehend geschehen, da die Innentemperatur dazu neigt, spontan zu sinken, sobald das Aufheizen beendet ist.

Verwendung: Beim Garen werden die Lebensmittel in Behältern, die für hohe Temperaturen geeignet sind, auf den Grill im Inneren des Garraums gelegt, der zuvor leer erhitzt worden sein kann (Vorheizen, siehe vorheriger Absatz). Durch Betätigung des oberen Drehknopfes (Thermostat) können Sie die Gartemperatur von 90°C bis 230°C einstellen, indem Sie den Index auf den gewünschten Wert drehen; mögliche Vorschläge finden Sie in den folgenden Kapiteln. Um mit dem Garen zu beginnen, wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Timers (unterer Drehknopf), mit dem Sie das Garen bis zu 30 Minuten lang starten können, indem Sie den Index auf den entsprechenden Wert auf der Skala drehen.

Während des Garens: Der Timer dreht sich von rechts nach links und zeigt so in Echtzeit die verbleibende Garzeit an. In der Zwischenzeit können Sie das Gargut durch das Türfenster betrachten und es gegebenenfalls öffnen, um das Gargut zu rühren, zu drehen oder zu bewegen, wobei Sie auf glühende Oberflächen und Teile achten müssen. Es ist ratsam, die Zeiträume, in denen die Luke geöffnet ist, so kurz wie möglich zu halten, da die entweichende Wärme zu einem starken Absinken der Innentemperatur führt, was die Garzeiten erheblich verlängert und eine beträchtliche Stromverschwendung zur Folge hat. Da durch das ständige Einschalten der Heizelemente die Innentemperatur weit über den am Thermostat eingestellten Wert ansteigen könnte, ist es nicht ungewöhnlich, dass sie sich abwechselnd aus- und wieder einschalten, um die Hitze im Garraum konstant zu halten; von außen kann ein leichtes rötliches Glühen wahrnehmbar sein.

Am Ende des Garvorgangs: Wenn die zuvor auf dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, zeigt das Ertönen der Timerglocke an, dass sich die Heizelemente ausgeschaltet haben. Die Speisen können nun entnommen werden. Öffnen Sie dazu die Klappe und achten Sie genau auf den Grill und die glühenden Flächen. Verwenden Sie einen Ofenhandschuh oder spezielle Topflappen und lassen Sie die Tür einige Minuten lang offen, damit das Gerät abkühlen kann. Es empfiehlt sich, den Behälter mit den soeben entnommenen Lebensmitteln einige Minuten lang auf einem Untersetzer oder einer anderen hitzeunempfindlichen Oberfläche ruhen zu lassen, da die in den Lebensmitteln enthaltenen Flüssigkeiten in der Regel über dem Siedepunkt liegen und bei sofortigem Verschlucken Verbrennungen verursachen können.

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:

- Vorheizen ist in der Regel immer ratsam: Die in Rezepten angegebenen Zeiten beziehen sich fast immer auf vorgeheizte Garräume
- Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn man das Gargut so anordnet, dass es die größtmögliche Fläche des Garbehälters einnimmt
- Der Grill sollte waagrecht eingesetzt werden, mit dem Rand nach oben und den Querstäben nach unten
- Was das Einsetzen des Grills betrifft, so bewirkt die unterste Rille ein intensiveres Garen am Boden des eingelegten Lebensmittels: sie ist daher ideal für Kuchen, Pizzen und Brötchen; in anderen Fällen verwenden Sie die mittlere Rille, die ein gleichmäßigeres Garen gewährleistet.

GARANWEISUNGEN FÜR BESTIMMTE LEBENSMITTEL

Gar-	Temperatur	Dauer
Rippchen	230° C	20-25 min
T-Bone Steaks	230° C	20-25 min
Hamburger	230° C	15-25 min
Schweinekoteletts	230° C	25-35 min
Lammkoteletts	230° C	30-40 min
Hähnchenschenkel	230° C	25-35 min
Fischfilets	200° C	15-25 min
Lachsfilets	200° C	15-25 min

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung; es reicht in der Regel aus, den Garraum in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch oder, im Falle von Fettablagerungen, mit gewöhnlicher Spülmittellösung zu reinigen, die mit einem Schwamm aufgetragen und ausgiebig abgespült wird. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere die Heizelemente müssen außerdem vollständig abgekühlt sein.

Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reiniger: Spezielle Backofenreinigungsmittel dürfen nicht verwendet und niemals auf die Heizelemente gesprüht werden, die nicht

gereinigt werden müssen. Wenn Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, und entfernen Sie sie dann ganz vorsichtig mit einer weichen Bürste.

Für die Außenflächen verwenden Sie bitte nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch. Der Grill und die Auffangschale können separat mit Spülmittel und lauwarmem Wasser gewaschen werden.

Berücksichtigen Sie bei der Reinigung sorgfältig die Umweltauswirkungen einer falschen Verwendung von Reinigungsmitteln und Wasser.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel
Das Gerät überhitzt	Die Lufterlässe sind verstopft	Reinigen Sie die Lufterlässe 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 Tür lässt sich nur schwer einschieben	Das Gitter ist nicht vollständig eingesetzt	Schieben Sie das Gitter hinein, bis die hintere Kante mit der Unterseite des Geräts übereinstimmt
Das Gerät erzeugt übermäßigen Rauch und Geruch	Es wurden zu viele Lebensmittel eingelegt	Unterbrechen Sie den Garvorgang und überprüfen Sie die eingelegten Lebensmittel
	Die Heizelemente sind verschmutzt	Beenden Sie den Garvorgang und führen Sie die Reinigung durch, wie im Kap. 6 beschrieben

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

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximale Leistung	: 800Watt
Schubladekapazität	: 11 L

Außenabmessungen (B x H x T) : 37,3 x 23,4 x 31,0 cm
Gewicht : 3,7 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Elektrischer Ofen Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Elektrischer Ofen Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) 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 Elektrischer Ofen Mod. DEVIL 11 (cod. 118380035) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

10. PRODUKTGARANTIE

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

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

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

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

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



Melchioni Spa

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