DEVIL 32 PLUS

Forno elettrico ventilato

Electric Convection Oven
Horno Eléctrico ventilado
Four électrique à ventilateur
Elektrischer Heißluftofen

Cod. 118380057



IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**10**
ES Manual de instrucciones	**18**
FR Manuel d'instruction	**26**
DE Benutzerhandbuch	**35**

DEVIL 32 PLUS Italiano



Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto. Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

ATTENZIONE

- Estrarre il forno dall'imballo e assicurarsi che sia integro. Se sussistono dubbi sulle sue condizioni, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Tenere i sacchetti di cellophane, le graffette e gli altri componenti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
- 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.
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una capacità nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra.
- Utilizzare il forno unicamente per gli scopi descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego potrebbe causare danni alla persona o all'apparecchio.
- Il produttore e il distributore non possono essere ritenuti responsabili di eventuali danni provocati da un utilizzo dell'apparecchio difforme da quanto indicato in questo manuale.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia, al sole o all'azione di altri agenti atmosferici.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Quando l'apparecchio non è in funzione, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere le parti dell'apparecchio potenzialmente pericolose lontano dalla portata dei bambini.
- Per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
- Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio per gioco.
- Non collegare la spina del cavo di alimentazione a prolunghe o prese multiple.
- Non piegare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare timer di accensione o altri dispositivi che controllano autonomamente l'alimentazione dell'apparecchio. Diversamente, potrebbero svilupparsi incendi se questo si trova in una posizione impropria o se un oggetto ostruisce alcune delle sue parti.
- Utilizzare sempre contenitori o piatti (non in dotazione) adatti al contatto alimentare e resistenti alle alte temperature
- Non posizionare gli alimenti direttamente sulla griglia o sula teglia ma utilizzare pentole, teglie o appositi contenitori adatti al contatto alimentare e alla cottura in forno.
- Non toccare le parti calde del forno. Usare la maniglia o le manopole
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte della cucina del forno in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde
- Non posizionare il forno elettrico nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore.
- Durante il funzionamento del forno, mantenere almeno 10 cm di spazio su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi
- Non coprire alcuna parte del forno con fogli di metallo o alluminio

- Non pulire con spugne abrasive in metallo, i pezzi possono rompersi e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento
- Rischio di incendio se il forno è coperto o tocca materiale infiammabile, inclusi tendaggi per tende, pareti. Non conservare oggetti sul forno durante il funzionamento.
- Non mettere i seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta o simili.
- Indossare sempre guanti protettivi da forno isolati quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
- Non usare all'aperto.

AVVERTENZA IMPORTANTE:



Attenzione: durante il funzionamento, il forno può raggiungere temperature elevate. Non toccare le parti calde del forno. Usare la maniglia o le manopole

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO





h



i



j

a. Manopola programmazione timer
b. Manopola di selezione della modalità di funzionamento
c. Manopola di regolazione della temperatura
d. Indicatore luminoso di funzionamento
e. Corpo
f. Maniglia sportello
g. Sportello con vetro
h. Leccarda
i. Griglia
j. Pinza per la leccarda e per la griglia

PRECAUZIONI



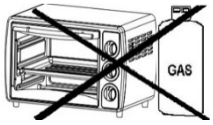
Per evitare gravi ustioni, servirsi sempre dell'apposita pinza per posizionare o estrarre la leccarda.



Quando il forno è caldo, non versare acqua o altri liquidi sullo sportello in vetro; in caso contrario, questo potrebbe rompersi.



Per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, afferrare sempre la spina del cavo e mai il cavo stesso, per evitare che si danneggi internamente.



Non posizionare il forno elettrico nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore. Non rivolgere ventilatori o getti d'aria di alcun tipo verso l'apparecchio quando questo è in funzione. In caso contrario, il sistema di controllo automatico della temperatura potrebbe non funzionare correttamente.



Non bagnare il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi, e non toccarlo con le mani bagnate. Dopo l'utilizzo dell'apparecchio, o se questo è lasciato incustodito, scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente per evitare il rischio di incendio in caso di malfunzionamento.

ATTENZIONE: per la cottura o il riscaldamento non posizionare gli alimenti direttamente sulla griglia o sulla leccarda ma utilizzare teglie apposite o altri contenitori (non in dotazione), adatte al contatto diretto con gli alimenti.

PRIMA DI USARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

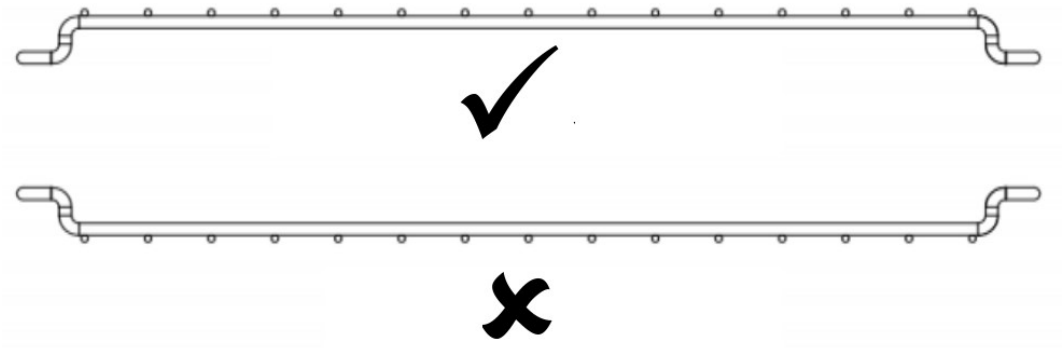
Prima di utilizzare questo forno per la prima volta:

1. Assicurarsi che il forno sia scollegato dalla presa di rete e che l'interruttore TIMER sia in posizione "OFF".
2. Rimuovere griglia, leccarda e pinza e pulirli in acqua calda e detersivo per stoviglie.
3. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontarli in forno. Collegare il forno alla presa di corrente.

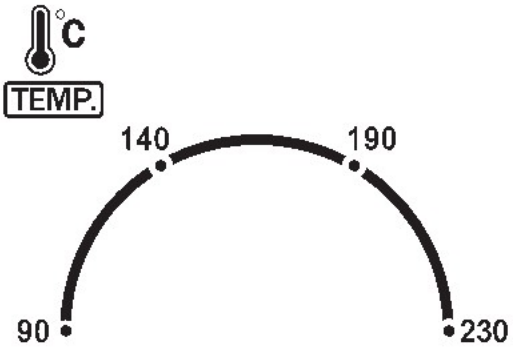
Dopo aver riassemblato il forno, si consiglia di farlo funzionare alla temperatura MAX, attivare tutte le funzioni del forno per circa 15 minuti per eliminare l'olio di imballaggio che potrebbe rimanere dopo la spedizione.

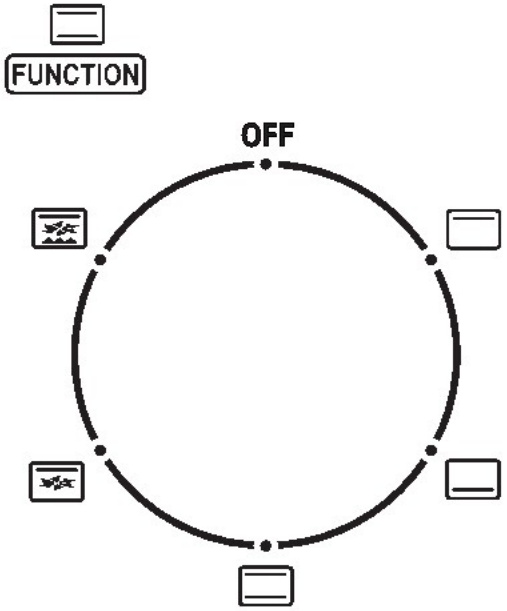
Note:

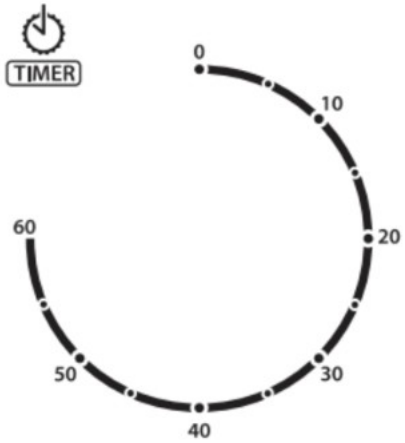
- Prestare attenzione quando si rimuovono grasso o altri liquidi molto caldi.
- La griglia dovrebbe essere posizionato con le rientranze rivolte verso il basso



MODALITA' DI UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO

<table>
<tr>
<td>

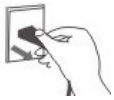
Manopola di controllo della temperatura</td>
<td colspan="2">Temperatura che varia da 90 °C a 230°C; Se vuoi.
Mi piace usare il forno, avviare il timer, impostare una temperatura
Manopola di controllo della temperatura. E cambia la funzione del forno
e manopola riscaldante per la tua mod di cucina desiderata. e. Per
cambiare
Spegni il forno, imposta il timer su "0" e soffino
manopola dell'interruttore funzione in posizione "OFF".</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="7">

Interruttore di funzione del forno</td>
<td>OFF</td>
<td>Forno spento</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Riscaldamento
superiore</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Riscaldamento più
basso</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Riscaldamento superiore e inferiore</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Riscaldamento superiore + Convezione</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Riscaldamento superiore e inferiore + Convezione</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>

Manopola del timer</td>
<td colspan="2">1. Imposta la manopola del timer al numero che indica il
Tempo di cottura (minuti) a seconda dei piatti che stai usando
Sto per cucinare. Puoi impostare il tempo di cottura fino a 60 minuti
2. Imposta il timer girandolo in senso orario. Il forno girerà
spento automaticamente alla fine del tempo selezionato e una
campana
Suonerà il timone. Quando imposta il timer a meno di 5 mints, giralo
per più di 6 minuti e poi di nuovo al tempo selezionato.
3. Il forno può essere spento manualmente durante la cottura da
girando il timer in senso antiorario fino alla posizione "0".</td>
</tr>
</table>

La spia indicante "POWER" si accende quando il timer si accende;

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO



Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa di corrente.



Pulire l'esterno e l'interno del forno con un panno umido. Non utilizzare spugnette abrasive o altri utensili che potrebbero graffiare il rivestimento del mobile, del vano o della teglia.



Non utilizzare benzine, polveri abrasive, solventi o altri prodotti tossici.

1. È importante pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per prevenire l'accumulo di grasso ed evitare odori sgradevoli.
2. Lasciare raffreddare e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
3. Non immergere l'apparecchio in acqua o lavarlo sotto lo scarico dell'acqua.
4. Griglia e leccarda possono essere lavati, come normali stoviglie.
5. Pulire l'esterno dell'apparecchio con una spugna umida.
6. Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire il forno, poiché i graffi potrebbero indebolirlo e causare la frantumazione.
7. Lasciare asciugare completamente tutte le parti e le superfici prima di collegare e utilizzare il forno.
8. Per qualunque riparazione rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
9. Questo apparecchio è stato progettato per SOLO USO INTERNO e in ambito domestico: evitare qualsiasi impiego commerciale o industriale.

PARAMETRI DI COTTURA DELLE PRINCIPALI PIETANZE

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	POSIZIONE SULLE GUIDE	DURATA (minuti)
Pane	180	3	9-13
Torte	180	2	25-35
Pesce	230	2	10-15
Pollo/anatra	220-230	2	30-45
Frittelle	160	1	7-10
Carne di manzo	230	2	8-15
Uova/Arachidi	125-150	2	6-10
Hot dog	200	2	6-10
Hamburger	230	2	10-14

ISTRUZIONI PER L'USO

Al primo utilizzo del forno potrebbero avvertirsi odore di bruciato e/o fumo.
Ciò è normale, non indica un malfunzionamento e scomparirà entro 20 minuti.

In genere, non è necessario preriscaldare il forno, poiché l'apparecchio ha avuto il ciclo di prova nella linea di produzione. Ma potreste ottenere risultati migliori se scaldate il forno prima di cucinare alcuni piatti delicati, come carne e torte.

COTTURA TRADIZIONALE

1. Impostare il controllo della temperatura su 230° C.
2. Ruotare la manopola di funzionamento sulla posizione per utilizzare il RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE.
3. Posizionare la teglia sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno
4. Ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.
5. Al termine della cottura, ruotare la manopola del timer fino alla posizione "0ff" per spegnere il forno.

COTTURA SUPERIORE

1. Collocare la griglia nella posizione desiderata.
2. Posizionare la teglia sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno.
3. Ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.
4. Ruotare la manopola di funzionamento sulla posizione per utilizzare il RISCALDAMENTO SUPERIORE.
5. Ruotare la manopola temperatura su quella desiderata.
6. Al termine della cottura, ruotare la manopola del timer fino alla posizione "0ff", per spegnere il forno

COTTURA INFERIORE

1. Inserire la griglia nella posizione desiderata.
2. Posizionare la teglia sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno
3. Ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.
4. Tenere lo sportello semiaperto.
5. Ruotare la manopola termostato sulla posizione per utilizzare il RISCALDAMENTO INFERIORE.
6. Ruotare la manopola temperatura su quella desiderata.
7. Al termine della cottura, ruotare la manopola del timer fino alla posizione "0ff", per spegnere il forno

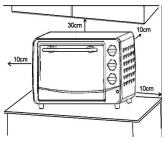
COME USARE LA FUNZIONE VENTILAZIONE

La funzione VENTILAZIONE può essere attivata ruotando la manopola di funzionamento nella posizione ".

Contemporaneamente ruotare la manopola della temperatura su 230° C.
L'apparecchio può emettere del fumo e un odore caratteristico alla prima accensione. Tale fenomeno

è normale e passerà presto.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



Assicurarsi che il forno non sia a contatto con pareti, tende o altri oggetti o superfici infiammabili. Quando il forno è acceso, non posizionare alcun oggetto sotto di esso, per evitare che possa bruciarsi.



Quando il forno è in funzione, non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore del mobile, per evitare che si danneggi o deformi a causa del calore.



Non tentare di riscaldare bottiglie o scatolette contenenti cibo o liquidi; in caso contrario, l'involucro potrebbe rompersi e causare gravi scottature.



Prestare particolare attenzione a non scottarsi durante o immediatamente dopo l'utilizzo del forno. Le parti in metallo e lo sportello in vetro raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccarle mai direttamente; per aprire o chiudere lo sportello servirsi sempre dell'apposita maniglia.



L'alimentazione dell'apparecchio deve provenire da una presa di rete elettrica correttamente cablata. Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia inserita a fondo nella presa di corrente per evitare che si surriscaldi. Non collegare più apparecchi simultaneamente a una presa multipla.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	DEVIL 32 PLUS
Alimentazione	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo	1500 W

CONFORMITÀ PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno Elettrico 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE SINTETICA
Il produttore Melchioni Spa dichiara che il tipo di apparecchiatura radio Forno Elettrico 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: http://www.melchioni.it.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno Elettrico 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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 1500W Mod DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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.

GARANZIA PRODOTTO

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 subordinata 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, abrasi 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.



Thank you for purchasing this product. Before use, it is recommended that you carefully read all the instructions and keep them for future reference. Do not use this appliance for purposes other than those described in this manual.

WARNING

- Remove the packing and make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use the appliance and contact our after-sales service. Do not leave packaging materials like bags and staples within reach of children.
- Before switching on appliance check if the electrical voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the appliance.
- The appliance has to be connected to a circuit according to the rules in force concerning the civil plant. The plant has to be related to the nominal power of the appliance and has to be provided with an earth–wire.
- Use the appliance only for the mentioned purpose. Do not use it for any other application as it could get dangerous.
- The manufacture/importer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
- Never expose the appliance to atmospheric conditions (rain, sun, etc.)
- The appliance must be always placed on a flat and stable surface.
- When the appliance is not in use switch it off and unplug it. Make harmless the parts of the appliance which could be handled hazardously by children for playing.
- In case the power cord is damaged, send it to the nearest after sale service recommended by the manufacturer for the replacement.
- This appliance is not intended use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords or multiple outlets.
- Do not damage and do not kink the power cord.
- Do not use this heater with a programmer, timer or any other device that switches the heater on automatically, since a fire risk exists if the heater is covered or positioned incorrectly.
- Always use containers or dishes (not supplied) suitable for food contact and resistant to high temperatures.
- Do not place the food directly on the grill or on the pan but use pans, trays or special containers suitable for food contact and cooking in the oven.
- Do not touch the hot parts of the oven. Use the handle or knobs.
- To protect yourself from electric shock, do not immerse the cord, plug or any part of the oven's kitchen in water or other liquids.
- Do not let the cable come into contact with hot surfaces.
- Do not place the electric oven near a gas stove or other heat sources.
- During oven operation, keep at least 10 cm of space on all sides of the oven to allow adequate air circulation.
- Be extremely careful when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not cover any part of the oven with metal or aluminum foil

- Do not clean with abrasive metal sponges, the pieces can break and touch the electrical parts, creating the risk of electric shock.
- Never leave the appliance unattended during operation
- Risk of fire if the oven is covered or touches flammable material, including curtains for curtains, walls. Do not store objects on the oven during operation.
- Do not put the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or the like.
- Always wear insulated oven protective gloves when inserting or removing objects from the hot oven.
- Do not use outdoors.

SPECIAL WARNING:



Attention: during operation, the oven can reach high temperatures. Do not touch the hot parts of the oven. Use the handle or knobs.

PARTS IDENTIFICATION





h



i



j

a. Timer control knob
b. Heating control knob
c. Temperature control knob
d. Indicator light
e. Housing
f. Door handle
g. Glass door
h. Bake tray
i. Wire rack
j. Tray handle

CAUTIONS



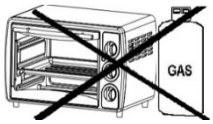
Always use the tray handle when inserting or removing the tray.
Touching it directly will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window, it may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during use. Doing so could prevent correct temperature control.



Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

ATTENTION: For cooking, we recommend using special containers suitable for food contact. No put the food direct on wire rack or tray.

BEFORE USING YOUR OVEN FOR THE FIRST TIME

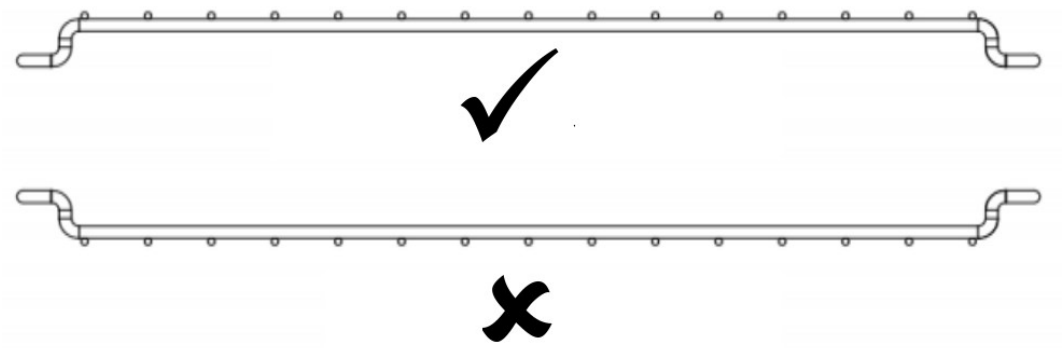
Before using this oven cooker for the first time

1. Make sure that the oven is unplugged and the TIMER switch is in the “OFF” position
2. Remove all rack and pans and clean them in hot sudsy water.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into socket and you are ready to use your new oven.

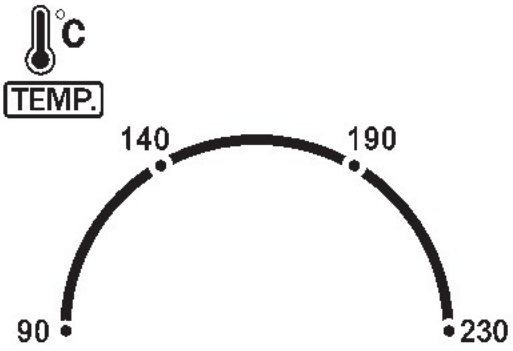
After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the MAX temperature, turn on all the function of oven and hot plates for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

Note:

- Be careful when removing pudding and other hot liquids.
- Wire Rack should be positioned with the indentations pointing down.

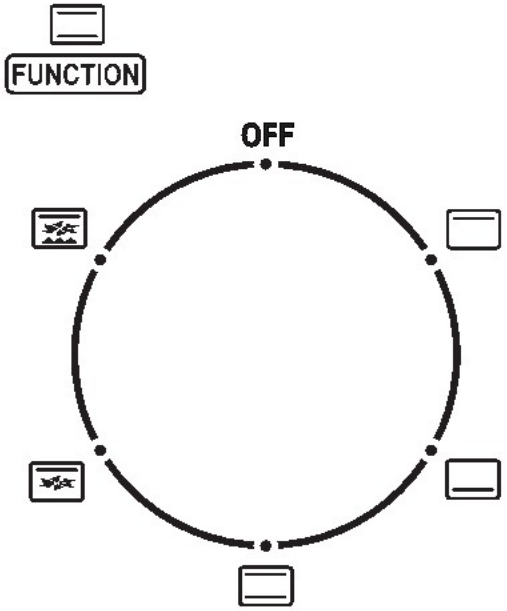


CONTROL PANEL: OPERATING AND INSTRUCTIONS



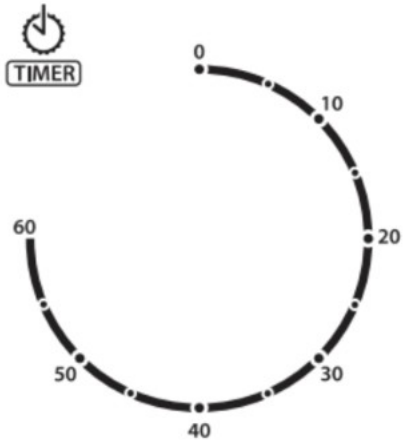
Temperature control knob

Temperature ranging from 90 ℃ to 230℃; If you would like to use the oven, start the timer, set a temperature in temperature control knob. And switch the oven function &heating knob toyour desirecooking mod. e.
To switch off the oven, turn the timer to “0” position and oven function switch knob to the “OFF” position..



Oven function switch

OFF	Oven off
	Upper heating
	Lower heating
	Upper&lower heating
	Upper heating + Convection
	Upper&lower heating + Convection



Timer knob

1. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. You can set cooking time up to 60 minutes
2. Set the timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the timer to less than 5 mints, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer counter-clockwise to the "0" position.

The “POWER” indicator light will light up when the timer switch on;

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
4. Removable wire rack, bake pan, crumb tray can be washed, as normal kitchenware.
5. Clean outside of appliance with a damp sponge.
6. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the oven, as scratching may weaker it and cause shattering.
7. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.
8. For any repairs, contact an authorized Technical Assistance Center.
9. This appliance has been designed for INDOOR USE ONLY and in the home: avoid any commercial or industrial use.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

TYPE OF FOOD	TEMPERTURE (°C)	SITE (SHELF)	TIME (minutes)
Bread	180	3	9-13
Cake	180	2	25-35
Fish	230	2	10-15
Chicken/Duck	220-230	2	30-45
Pancake	160	1	7-10
Beef	230	2	8-15
Egg/Peanut	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	230	2	10-14

INSTRUCTIONS FOR USE

The first time you use the oven, you may notice a burning smell and / or smoke. This is normal, does not indicate a malfunction and will disappear within 20 minutes.

In general, it is not necessary to preheat the oven, since the appliance has had the test cycle on the production line. But you could get better results if you heat the oven before cooking some delicate dishes, such as meat and cakes.

HOW TO TOAST

1. Set the temperature control to 230° C
2. Turn the operation knob to the position to use UPPER AND LOWER HEATING.
3. Place the pan on the wire rack. Close the oven door
4. Turn the timer knob to the desired cooking time.
5. At the end of cooking, turn the timer knob to the "0ff" position to switch off the oven.

HOW TO BAKE

1. Place the grill in the desired position.
2. Place the pan on the wire rack. Close the oven door.
3. Turn the timer knob to the desired cooking time.
4. Turn the operation knob to the position to use the UPPER HEATING.
5. Turn the temperature knob to the desired one.
6. At the end of cooking, turn the timer knob to the "0ff" position to switch off the oven

HOW TO BROIL

1. Insert the grill in the desired position.
2. Place the pan on the wire rack. Close the oven door
3. Turn the timer knob to the desired cooking time.
4. Keep the door half open.
5. Turn the thermostat knob to the position to use the LOWER HEATING.
6. Turn the temperature knob to the desired one.
7. At the end of cooking, turn the timer knob to the "0ff" position to switch off the oven

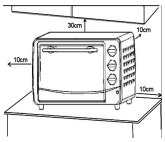
HOW TO USE THE VENTILATION FUNCTION

The VENTILATION function can be activated by turning the operating knob to the position ".

Simultaneously turn the temperature knob to 230°C.

The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

CAUTIONS



If the oven is positioned to close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the body.
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.



Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to bum yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. if it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

SPECIFICATION

Model	DEVIL 32 PLUS
Power supply	220-240V ~ 50-60Hz
Power	1500 W

DISPOSAL

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric Oven 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Code 118380057) 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Code 118380057) 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.

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby, manufacturer Melchioni Spa declares that the radio equipment type Electric Oven 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Code 118380057) is in compliance with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: http://www.melchioni.it.

The producer Melchioni Spadeclares that the product Electric Oven 1500W Mod. E DEVIL 32 PLUS (Code 118380057) 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 Spadeclares that the product Electric Oven 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Code 118380057) 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.

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 is 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.



Gracias por comprar este producto. Antes de usar, se recomienda que lea detenidamente todas las instrucciones y las guarde para futuras referencias. No utilice este aparato para fines distintos a los descritos en este manual.

ATENCIÓN

- Extraer el horno del embalaje y cerciorarse que sea íntegro. Si existen dudas sobre sus condiciones, dirigir a un Centro de Asistencia Técnica autorizado. Tiernas las bolsitas de celofán, las grapas y los otros miembros del embalaje lejos del alcance de los niños.
- Conectar el producto a una toma de corriente alternada de la tensiòn precisada sobre la etiqueta y solista con conductor de tierra conectado.
- La instalación eléctrica tiene que poseer una capacidad nominal paras o superior a aquel del aparato.
- Utilizar el equipo por el solista empleo descrito en el presente manual. Cualquiera otro empleo podría causar daños a la persona o al aparato.
- El productor y el distribuidor no pueden ser creídos responsables de eventuales daños provocados por un empleo del aparato disconforme de cuanto indicado en este manual.
- No expongas el aparato a la lluvia, al sol o a la acción de otros agentes atmosféricos.
- Durante el empleo, posicionar la caldera sobre una superficie estable, en llano.
- Cuando el aparato no está en función, apagarlo y desconectarlo de la toma de corriente. Tiernas las partes del aparato potencialmente peligroso lejos del alcance de los niños.
- Por la sustitución de un cable de alimentación dañada, dirigir a un Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- Este aparato no ha sido planeado por el empleo de parte de niños o personas con limitadas capacidades físicas, sensoriales y cognitivas y / o con escasa experiencia, a menos que no se encuentren bajo la directa y constante vigilancia de una persona calificada o hayan recibido las necesarias instrucciones por el correcto empleo del horno.
- Cerciorarse que los niños no utilicen el aparato por juego.
- No conectes la espina del cable de alimentación a alargadores o tomadas múltiples.
- No doble o perjudicar en ningún modo el cable de alimentación.
- No utilices temporizador de encendido u otros aparatos que controlan autónomamente la alimentación del aparato. De otra manera, podrían desarrollarse incendios si ésta se encuentra en una posición impropia o si un objeto obstruye algunos de sus partes.
- Siempre utilizar contenedores o platos (no en dotación) aptos al contacto alimenticio y resistente a las altas temperaturas.
- No posiciones directamente los alimentos sobre la parrilla o sobre la fuente pero utilizar ollas o contenedores aptos al contacto alimenticio y a la cocción en horno.

ADVERTENCIA IMPORTANTE:



Atenciòn: durante el empleo del horno, el marco puede alcanzar temperaturas muy eleváis.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO





h



i



j

a. Perilla de control del temporizador
b. Perilla de control de calefacción
c. Perilla de control de temperatura
d. Luz indicadora
e. Alojamiento
f. Manija de la puerta
g. Puerta de cristal
h. Bandeja de horno
i. Estante de alambre
j. Asa de la bandeja

PRECAUCIONES



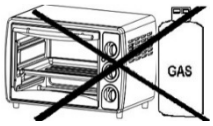
Para evitar graves quemaduras, siempre usar la tenaza adecuada para manejar la bandeja de goteo.



Cuando el horno está caliente, no viertas agua u otros líquidos sobre la taquilla en vidrio, porque pudiera romperse.



No tires nunca el cable de alimentaciòn para desenchufar: agarrar con la mano la espina misma.



No posiciones el horno eléctrico en las vecindades de un hornillo a gas o de otras fuentes de calor. No dirijas ventiladores o chorros de aire de ningún tipo hacia el aparato cuando ésta está en función. En caso contrario, el sistema de control automático de la temperatura podría no funcionar correctamente.



No mojes el cable de alimentación con agua u otros líquidos y no lo toques con las manos mojadas. Después del empleo del aparato, o si éste es dejado abandonado, siempre desconectar la espina del cable de alimentación de la toma de corriente para evitar el riesgo de incendio en caso de funcionamiento defectuoso.

ATENCIÓN: por la cocciòn o la calefacciòn no posiciones directamente los alimentos sobre la parrilla o sobre la bandeja de goteo pero utilizar ollas o contenedores (no en dotación) aptos al contacto alimenticio.

ANTES DE USAR SU HORNO POR PRIMERA VEZ

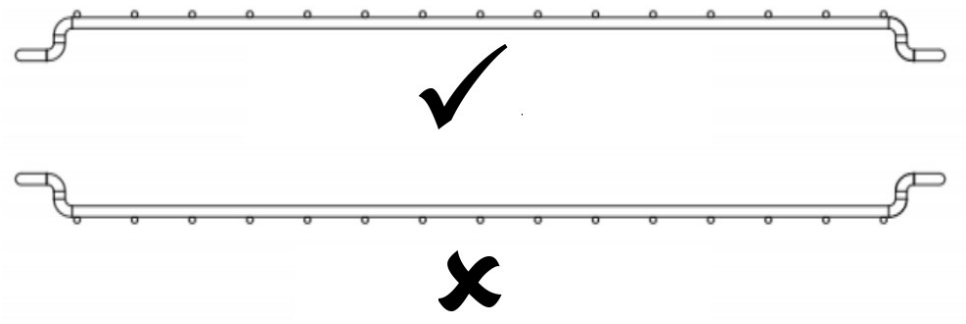
Antes de usar esta cocina por primera vez:

1. Asegúrese de que el horno esté desconectado y que el interruptor del TEMPORIZADOR esté en la posición "APAGADO"
2. Retire todas las rejillas y sartenes y límpielas con agua jabonosa caliente.
3. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a armar en el horno. Conecte el horno a la toma y estará listo para usar su nuevo horno.

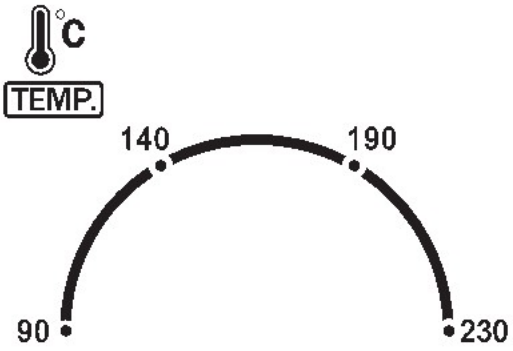
Después de volver a armar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura MÁXIMA, active todas las funciones del horno y las placas calientes durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier aceite de embalaje que pueda quedar después del envío.

Nota:

- Tenga cuidado al quitar el pudín y otros líquidos calientes.
- El estante de alambre debe colocarse con las hendiduras apuntando hacia abajo.

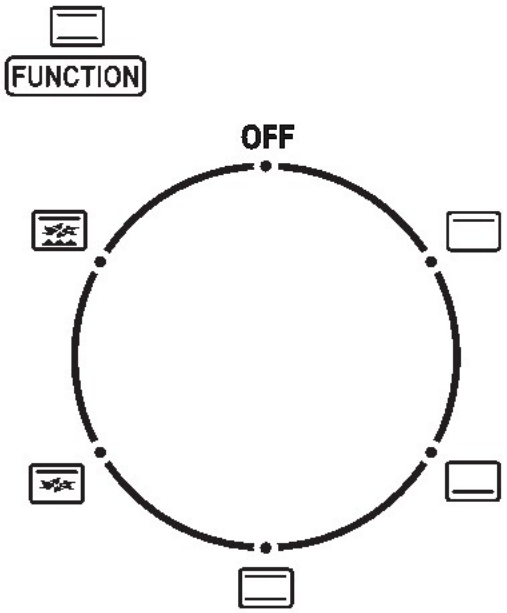


PANEL DE CONTROL: OPERACIÓN E INSTRUCCIONES



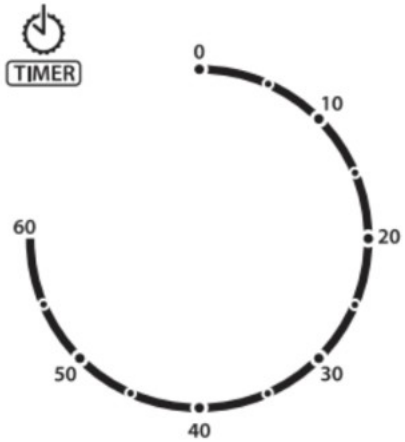
Perilla de control de temperatura

Temperatura que oscila entre 90 °C y 230 °C; Si quisieras
Me gusta usar el horno, poner el temporizador, poner una temperatura
Perilla de control de temperatura. Y cambia la función del horno
y el mando de calefacción para tu mod de cocina deseos. e. Para cambiar
Apaga el horno, pon el temporizador en posición "0" y horna
perilla del interruptor de función a la posición "OFF".



Interruptor de función del horno

OFF	Horno pagado
	Calefacción superior
	Calefacción inferior
	Calefacción superior e inferior
	Calentamiento superior + Convección
	Calentamiento superior/inferior + Convección

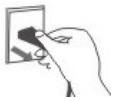


Botón temporizador

1. Ajusta la perilla del temporizador al número que indica el Tiempo de cocción (minutos) según los platos que estés Voy a cocinar. Puedes poner el tiempo de cocción hasta 60 minutos
2. Configura el temporizador girándolo en sentido horario. El horno girará apagado automáticamente al final del tiempo seleccionado y una campana sonará. Cuando pongas el temporizador a menos de 5 caramelos, gíralo a más de 6 minutos y luego de vuelta al tiempo seleccionado.
3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción por girando el temporizador en sentido antihorario hasta la posición "0".

La luz indicadora de "ENCENDIDO" se encenderá cuando se encienda el temporizador;

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO



Retire el tapón y enfríe antes de limpiar.



Al limpiar, lave la superficie interior y exterior, la bandeja, la rejilla y el tenedor para alimentos con algodón suave (o esponja) con un limpiador neutro. Luego lave con agua limpia. No use un cepillo duro ni ningún otro para lavar, para no raspar la superficie interior del horno y proteger la bandeja, la red y el tenedor para alimentos.



No utilice limpiadores tóxicos y abrasivos como gasolina, polvo para pulir, solventes.

1) Es importante que limpie el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y evitar olores desagradables.
2) Deje que el aparato se enfríe y desenchufe del tomacorriente antes de limpiarlo.
3) No sumerja el electrodoméstico en agua ni lo lave bajo la toma de agua.
4) La rejilla de alambre extraíble, la bandeja para hornear y la bandeja para migas se pueden lavar, como utensilios de cocina normales.
5) Limpie el exterior del aparato con una esponja húmeda.
6) No use limpiadores abrasivos o utensilios afilados para limpiar el horno, ya que rayarlo puede debilitarlo y causar que se rompa.
7) Deje que todas las partes y superficies se sequen completamente antes de enchufar el horno y usarlo.
8) Para cualquier reparación, comuníquese con un Centro de asistencia técnica autorizado.
9) Este electrodoméstico ha sido diseñado SOLO PARA USO INTERIOR y en el hogar: evite cualquier uso comercial o industrial.

HACIENDO REFERENCIA DE COMIDA COMÚN

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA (°C)	SITIO (ESTANTE)	TIEMPO (minutos)
Un pan	180	3	9-13
Pastel	180	2	25-35
Pescado	230	2	10-15
Pollo / pato	220-230	2	30-45
Tortita	160	1	7-10
Carne de vaca	230	2	8-15
Huevo / maní	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburguesa	230	2	10-14

INSTRUCCIONES DE USO

La primera vez que usa el horno, puede notar un olor a quemado y / o humo. Esto es normal, no indica un mal funcionamiento y desaparecerá en 20 minutos.

En general, no es necesario precalentar el horno, ya que el aparato ha tenido el ciclo de prueba en la línea de producción. Pero podría obtener mejores resultados si calienta el horno antes de cocinar algunos platos delicados, como carne y pasteles.

CÓMO TOSTAR

1. Ajuste el control de temperatura a 230° C
2. Gire la perilla de operación a la posición para usar CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR.
3. Coloque la sartén sobre la rejilla. Cerrar la puerta del horno
4. Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
5. Al final de la cocción, gire la perilla del temporizador a la posición "0ff" para apagar el horno.

CÓMO HORNEAR

1. Coloque la parrilla en la posición deseada.
2. Coloque la sartén sobre la rejilla de alambre. Cierra la puerta del horno.
3. Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
4. Gire la perilla de operación a la posición para usar la CALENTAMIENTO SUPERIOR.
5. Gire la perilla de temperatura a la deseada.
6. Al final de la cocción, gire la perilla del temporizador a la posición "0ff" para apagar el horno.

COMO ASAR

1. Inserte la parrilla en la posición deseada.
2. Coloque la sartén sobre la rejilla de alambre. Cerrar la puerta del horno
3. Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
4. Mantenga la puerta medio abierta.
5. Gire la perilla del termostato a la posición para usar la CALEFACCIÓN INFERIOR.
6. Gire la perilla de temperatura a la deseada.
7. Al final de la cocción, gire la perilla del temporizador a la posición "0ff" para apagar el horno.

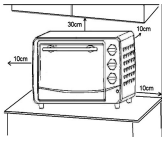
CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE VENTILACIÓN

La función de VENTILACIÓN se puede activar girando la perilla de operación a la posición ". Simultáneamente gire la perilla de temperatura a 230° C.

El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando se encienda por primera vez.

Es normal y cesará en poco tiempo.

PRECAUCIONES



Si el horno se coloca cerca de una pared, la pared se quemará o manchará. Asegúrese de que la cortina, etc., no esté en contacto con el cuerpo. No coloque nada entre la parte inferior del cuerpo y la superficie sobre la que está colocado, un objeto así colocado podría quemarse.



No coloque nada sobre el horno mientras lo usa, el calor puede causar deformación, grietas, etc.



Cualquier comida embotellada o enlatada no se puede calentar directamente ya que la botella o la lata se romperían y escaldarían a la persona.



¡Ten cuidado! No quemarse durante el uso o inmediatamente después del uso. Las partes metálicas y la ventana de vidrio de la puerta se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlos al abrir y cerrar la puerta.



La alimentación de CA se debe tomar de una toma de corriente con cableado adecuado. Inserte el enchufe completamente en el zócalo. de lo contrario, podría calentarse de manera anormal. No utilice una toma de luz eléctrica. Nunca conecte enchufes múltiples a la misma toma de corriente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	DEVIL 32 PLUS
Alimentacion	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia	1500 W

DISPOSICION

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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.

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

Por la presente, Melchioni Spa declara que el tipo de equipo radioeléctrico Horno Eléctrico 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) es conforme con la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente:

http://www.melchioni.it.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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.

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.



Merci d'avoir acheté ce produit. Avant utilisation, il est recommandé de lire attentivement toutes les instructions et de les conserver pour référence future. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

MISE EN GARDE

- Retirez le four de son emballage et assurez-vous qu'il est intact. En cas de doute sur son état, contactez un centre d'assistance technique agréé. Gardez les sacs de cellophane, les agrafes et autres composants d'emballage hors de la portée des enfants.
- Avant de brancher la fiche du câble d'alimentation sur la prise de courant, assurez-vous que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- L'appareil doit être connecté à un système électrique standard. Le système électrique doit avoir une capacité nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être mis à la terre.
- Utilisez le four uniquement aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait provoquer des blessures ou endommager l'appareil.
- Le fabricant et le distributeur ne peuvent être tenus responsables de tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil qui diffère de ce qui est indiqué dans ce manuel.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie, au soleil ou à l'action d'autres agents atmosphériques.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant. Conservez les parties potentiellement dangereuses de l'appareil hors de portée des enfants.
- Pour remplacer un câble d'alimentation endommagé, contactez un centre d'assistance technique agréé.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et cognitives limitées et / ou avec peu d'expérience, sauf s'ils sont sous la supervision directe et constante d'une personne qualifiée ou s'ils ont a reçu de ce dernier les instructions nécessaires pour une utilisation correcte.
- Assurez-vous que les enfants n'utilisent pas l'appareil pour jouer.
- Ne connectez pas la fiche du cordon d'alimentation à des rallonges ou à plusieurs prises.
- Ne pliez ni n'endommagez le câble d'alimentation d'aucune façon.
- N'utilisez pas la minuterie ou d'autres appareils qui contrôlent indépendamment l'alimentation électrique de l'appareil. Sinon, des incendies pourraient se développer s'il est dans une mauvaise position ou si un objet obstrue certaines de ses parties.
- Utilisez toujours des récipients ou des plats (non fournis) adaptés au contact alimentaire et résistants aux températures élevées
- Ne placez pas les aliments directement sur le gril ou sur le plateau mais utilisez des casseroles, des plateaux ou des récipients spéciaux adaptés au contact alimentaire et à la cuisson au four.
- Ne touchez pas les parties chaudes du four. Utilisez la poignée ou les boutons
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie de la cuisine du four dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes
- Ne placez pas le four électrique près d'une cuisinière à gaz ou d'autres sources de chaleur.
- Pendant le fonctionnement du four, gardez au moins 10 cm d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds
- Ne recouvrez aucune partie du four avec une feuille de métal ou d'aluminium

- Ne pas nettoyer avec des éponges métalliques abrasives, les pièces peuvent se casser et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement
- Risque d'incendie si le four est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux pour rideaux, des murs. Ne stockez pas d'objets sur le four pendant son fonctionnement.
- Ne mettez pas les matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou similaire.
- Portez toujours des gants de protection isolés pour le four lorsque vous insérez ou retirez des objets du four chaud.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.

AVERTISSEMENT IMPORTANT:



Attention: pendant le fonctionnement, le four peut atteindre des températures élevées. Ne touchez pas les parties chaudes du four. Utilisez la poignée ou les boutons

DESCRIPTION DE L'APPAREIL




h


i


j

a. Bouton de programmation de la minuterie
b. Bouton de sélection du mode de fonctionnement
c. Bouton de réglage de la température
d. Lampe d'exploitation
e. Corps
f. Poignée de porte
g. Porte vitrée
h. bolters
i. grille
j. Pince pour la lèchefrite et le gril

PRÉCAUTIONS



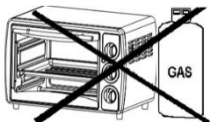
Pour éviter de graves brûlures, utilisez toujours la pince spéciale pour positionner ou retirer le bac d'égouttement.



Lorsque le four est chaud, ne versez pas d'eau ou d'autres liquides sur la porte vitrée; sinon, cela peut se casser.



Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, saisissez toujours la fiche du câble et jamais le câble lui-même, pour éviter de l'endommager en interne.



Ne placez pas le four électrique près d'une cuisinière à gaz ou d'autres sources de chaleur. Ne dirigez pas les ventilateurs ou les jets d'air de toute sorte vers l'appareil lorsqu'il est en marche. Sinon, le système de contrôle automatique de la température risque de ne pas fonctionner correctement



Ne mouillez pas le câble d'alimentation avec de l'eau ou d'autres liquides et ne le touchez pas avec les mains mouillées. Après avoir utilisé l'appareil ou s'il est laissé sans surveillance, débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour éviter tout risque d'incendie en cas de dysfonctionnement

ATTENTION: pour la cuisson ou le chauffage, ne placez pas les aliments directement sur le gril ou sur la lèchefrite mais utilisez des plateaux spéciaux ou d'autres récipients (non fournis), adaptés au contact direct avec les aliments.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

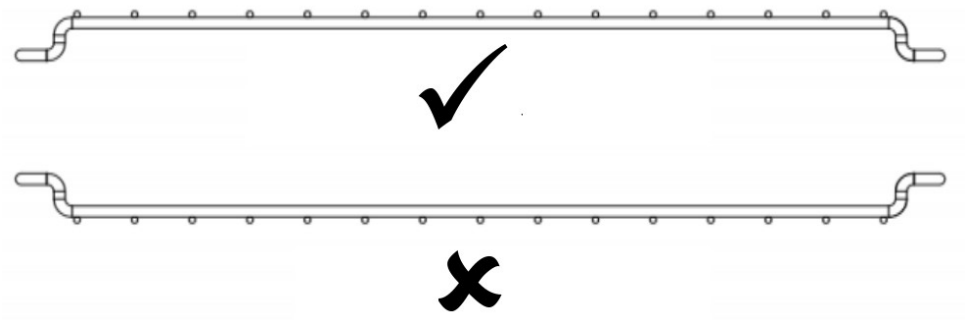
Avant d'utiliser ce four pour la première fois:

1. Assurez-vous que le four est débranché de la prise secteur et que l'interrupteur TIMER est en position "OFF".
2. Retirez la grille, la lèchefrite et les pinces et nettoyez-les à l'eau tiède et au liquide vaisselle.
3. Séchez soigneusement tous les accessoires et remettez-les au four. Connectez le four à la prise de courant.

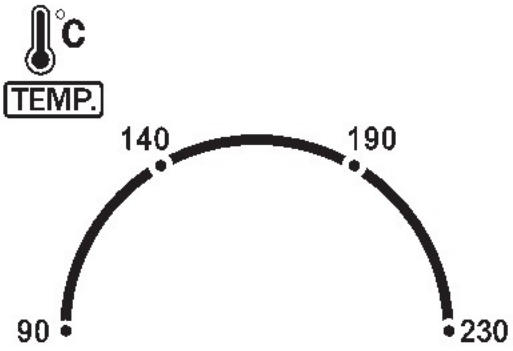
Après avoir remonté le four, il est recommandé de le faire fonctionner à la température MAXIMUM, d'activer toutes les fonctions du four pendant environ 15 minutes pour éliminer l'huile d'emballage qui peut rester après l'expédition.

Notes:

- Soyez prudent lorsque vous enlevez de la graisse ou d'autres liquides très chauds.
- La grille métallique doit être positionnée avec les creux pointant vers le bas.

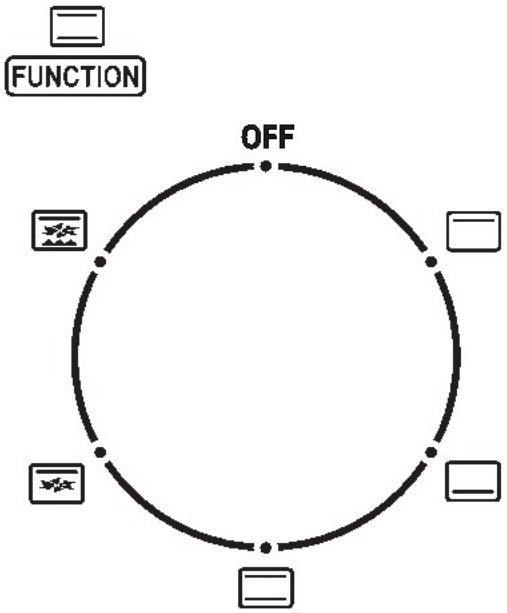


PROCÉDÉ D'UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE



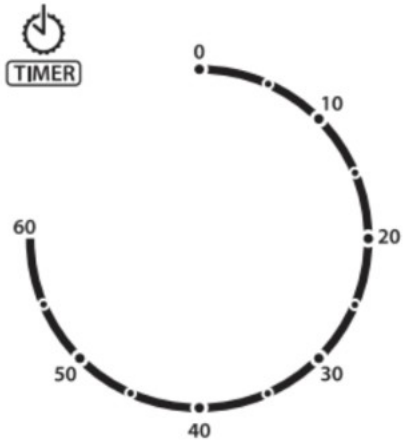
Bouton de contrôle de température

Température allant de 90 °C à 230°C ; Si vous voulez bien
J'aime utiliser le four, démarrer le minuteur, régler une température
Bouton de contrôle de température. Et change la fonction du four
et le bouton de chauffage à ton mod de cuisine désirée. e. Pour changer
Éteins le four, mets le minuteur en position « 0 » et fours
bouton de fonction vers la position « OFF ».



Interrupteur de fonctionnement du four

OFF	Four éteint
	Chauffage supérieur
	Chauffage plus bas
	Chauffage supérieur et inférieur
	Chauffage supérieur + Convection
	Chauffage supérieur et inférieur + Convection

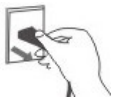


Bouton du minuteur

1. Régler le bouton du minuteur sur le nombre indiquant le
Temps de cuisson (minutes) selon les plats que vous avez
Je vais cuisiner. Vous pouvez régler le temps de cuisson jusqu'à 60
minutes
2. Régler le minuteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une
montre. Le four va tourner
désactivé automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche
sonnera. Lorsque le minuteur est réglé à moins de 5 menthes,
tournez-le à plus de 6 minutes, puis retour au temps sélectionné.
3. Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson par
Tourner le minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 0 ».

Le voyant « ALIMENTATION » s'allume lorsque le minuteur s'allume ;

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



Avant le nettoyage, débranchez le four de la prise de courant.



Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du four avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'autres ustensiles qui pourraient rayer le revêtement du meuble, du compartiment ou de la casserole.



N'utilisez pas d'essence, de poudres abrasives, de solvants ou d'autres produits toxiques.

1) Il est important de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisse et éviter les odeurs désagréables.
2) Laissez l'appareil refroidir et débranchez-le avant de le nettoyer.
3) Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous l'évacuation d'eau.
4) Le gril et la lèchefrite peuvent être lavés, tout comme la vaisselle normale.
5) Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide.
6) N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'ustensiles pointus pour nettoyer le four, car les rayures pourraient l'affaiblir et provoquer un écrasement.
7) Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de connecter et d'utiliser le four.
8) Pour toute réparation, contactez un centre d'assistance technique agréé.
9) Cet appareil a été conçu pour un USAGE INTÉRIEUR UNIQUEMENT et à la maison: évitez toute utilisation commerciale ou industrielle.

PARAMÈTRES DE CUISSON DES PRINCIPAUX PLATS

PRODUITS ALIMENTAIRES	TEMPERATURE (°C)	LOCALISATION SUR LES GUIDES	DURÉE (minutes)
Pain	180	3	9-13
Gâteaux	180	2	25-35
Poisson	230	2	10-15
Poulet / Canard	220-230	2	30-45
Crêpes	160	1	7-10
Viande de boeuf	230	2	8-15
Oeufs / Arachides	125-150	2	6-10
Hot dog	200	2	6-10
Hamburger	230	2	10-14

MODE D'EMPLOI

La première fois que vous utilisez le four, vous pouvez remarquer une odeur de brûlé et / ou de la fumée.
Ceci est normal, n'indique pas un dysfonctionnement et disparaîtra dans les 20 minutes.
En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, car l'appareil a eu le cycle de test sur la ligne de production. Mais vous pourriez obtenir de meilleurs résultats si vous chauffez le four avant de cuire des plats délicats, comme la viande et les gâteaux.

CUISINE TRADITIONNELLE

1. Réglez la commande de température sur 230 °C.
2. Tournez le bouton de fonctionnement sur la position pour utiliser le CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR.
3. Placez le moule sur la grille. Fermez la porte du four
4. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
5. À la fin de la cuisson, tournez le bouton de la minuterie sur la position "0ff" pour éteindre le four.

CUISSON SUPÉRIEURE

1. Placez le gril dans la position souhaitée.
2. Placez le moule sur la grille. Fermez la porte du four.
3. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
4. Tournez le bouton de fonctionnement sur la position pour utiliser le CHAUFFAGE SUPÉRIEUR.
5. Tournez le bouton de température sur celui souhaité.
6. À la fin de la cuisson, tournez le bouton de la minuterie sur la position "0ff" pour éteindre le four

CUISSON INFÉRIEURE

1. Insérez la grille dans la position souhaitée.
2. Placez le moule sur la grille. Fermez la porte du four
3. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
4. Gardez la porte à moitié ouverte.
5. Tournez le bouton du thermostat sur la position pour utiliser le CHAUFFAGE INFÉRIEUR.
6. Tournez le bouton de température sur celui souhaité.
7. À la fin de la cuisson, tournez le bouton de la minuterie sur la position "0ff" pour éteindre le four

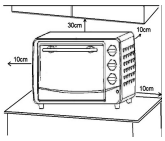
COMMENT UTILISER LA FONCTION DE VENTILATION

La fonction VENTILATION peut être activée en tournant le bouton de commande sur la position ”.

Tournez simultanément le bouton de température à 230° C.

Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



Assurez-vous que le four n'est pas en contact avec des murs, des rideaux ou d'autres objets ou surfaces inflammables.
Lorsque le four est allumé, ne placez aucun objet en dessous pour éviter de le brûler



Lorsque le four est en marche, ne placez aucun objet sur le dessus de l'armoire pour éviter qu'il ne soit endommagé ou déformé par la chaleur.



N'essayez pas de chauffer des bouteilles ou des boîtes contenant des aliments ou des liquides; sinon, le boîtier pourrait se briser et provoquer de graves brûlures.



Faites particulièrement attention à ne pas vous brûler pendant ou immédiatement après avoir utilisé le four. Les parties métalliques et la porte vitrée atteignent des températures très élevées. Attention à ne jamais les toucher directement; utilisez toujours la poignée pour ouvrir ou fermer la porte.



L'alimentation électrique de l'appareil doit provenir d'une prise électrique correctement câblée. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est complètement insérée dans la prise de courant pour éviter qu'elle ne surchauffe. Ne connectez pas plusieurs appareils simultanément à une prise multiple.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	DEVIL 32 PLUS
Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Consommation	1500 W

DISPOSITION

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057), 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057), 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.

DECLARATION UE DE CONFORMITE SIMPLIFIEE
Le soussigné, Melchioni Spa, déclare que l'équipement radioélectrique du type Four électrique 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) est conforme à la directive 2014/53/UE.
Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: http://www.melchioni.it.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057), 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057), 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.

GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.
Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.
Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel

- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumis à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.
La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.
Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Vor dem Gebrauch wird empfohlen, alle Anweisungen sorgfältig zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.

WARNUNG

- Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Lassen Sie Verpackungsmaterialien wie Taschen und Heftklammern nicht in Reichweite von Kindern.
- Prüfen Sie vor dem Einschalten, ob die elektrische Spannung und Frequenz des Stromkreises mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmen.
- Das Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der den geltenden Vorschriften für zivile Anlagen entspricht. Die Anlage muss auf die Nennleistung des Gerätes bezogen und mit einem Erdungskabel versehen sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck. Verwenden Sie es nicht für andere Anwendungen, da dies gefährlich werden kann.
- Der Hersteller / Importeur haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.
- Setzen Sie das Gerät niemals Witterungseinflüssen aus (Regen, Sonne usw.).
- Das Gerät muss immer auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Machen Sie die Geräteteile unschädlich, an denen Kinder beim Spielen Gefahr laufen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, senden Sie es zum Austausch an den vom Hersteller empfohlenen Kundendienst.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel oder mehrere Steckdosen an.
- Beschädigen und knicken Sie das Netzkabel nicht.
- Verwenden Sie dieses Heizgerät nicht mit einem Programmiergerät, einer Zeitschaltuhr oder einem anderen Gerät, das das Heizgerät automatisch einschaltet, da eine Brandgefahr besteht, wenn das Heizgerät abgedeckt oder falsch positioniert ist.
- Verwenden Sie immer Behälter oder Geschirr (nicht mitgeliefert), die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und gegen hohe Temperaturen beständig sind.
- Stellen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Grill oder in die Pfanne, sondern verwenden Sie Pfannen, Tabletts oder Spezialbehälter, die für den Kontakt mit Lebensmitteln und das Kochen im Ofen geeignet sind.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Ofens. Verwenden Sie den Griff oder die Knöpfe.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder einen Teil der Ofenküche nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen zu schützen.
- Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

- Stellen Sie den Elektroherd nicht in der Nähe eines Gasherds oder anderer Wärmequellen auf.
- Halten Sie während des Betriebs des Ofens an allen Seiten des Ofens einen Abstand von mindestens 10 cm ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metall- oder Aluminiumfolie ab
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Metallschwämmen. Die Teile können zerbrechen und die elektrischen Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt
- Brandgefahr, wenn der Backofen abgedeckt ist oder brennbares Material berührt, einschließlich Vorhänge für Vorhänge, Wände. Bewahren Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Backofen auf.
- Legen Sie keine folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder ähnliches.
- Tragen Sie immer isolierte Ofenschutzhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einlegen oder daraus entnehmen.
- Nicht im Freien benutzen.

BESONDERE WARNHINWEISE



Achtung: Während des Betriebs kann der Backofen hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Ofens. Verwenden Sie den Griff oder die Knöpfe.

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE





h



i



j

a. Timer-Steuerknopf
b. Heizungsregler
c. Temperaturregler
d. Kontrollleuchte
e. Gehäuse
f. Türschnalle
G. Glastür
h. Backblech
ich. Drahtgitter
j. Griff des Tabletts

VORSICHTSMASSNAHMEN



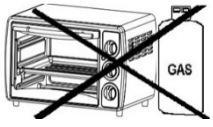
Verwenden Sie immer den Griff des Fachs, wenn Sie das Fach einsetzen oder herausnehmen. Ein direktes Berühren führt zu schweren Verbrennungen.



Wenden Sie im heißen Zustand kein Wasser auf das Glasfenster an, da das Glas sonst zerbrechen kann



Fassen Sie beim Herausziehen des Kabels immer den Stecker selbst an. Niemals am Kabel ziehen. Andernfalls könnten die Drähte im Kabel beschädigt werden.



Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen Hochtemperaturquelle auf und richten Sie während des Betriebs keinen elektrischen Ventilator usw. auf das Gerät. Dies könnte die korrekte Temperaturregelung beeinträchtigen.



Befeuchten Sie das Netzkabel nicht und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät benutzen oder wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen. Eine Fehlfunktion beim Einstecken des Steckers in die Steckdose kann einen Brand verursachen.

ACHTUNG: Zum Kochen empfehlen wir die Verwendung spezieller Behälter, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf einen Rost oder ein Tablett.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG IHRES OFENS

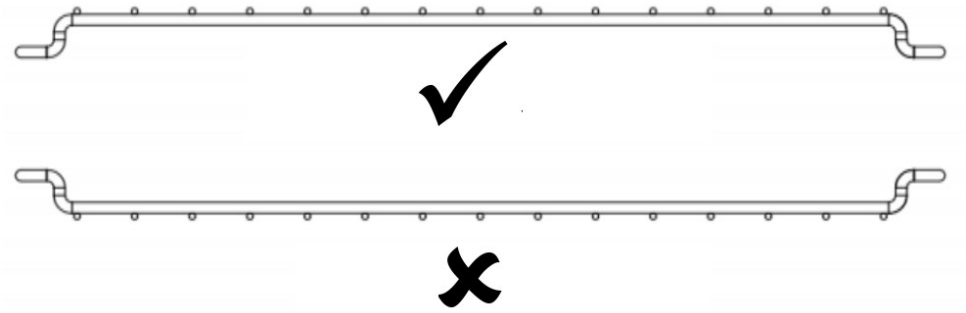
Vor dem ersten Gebrauch dieses Herdes

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt ist und der TIMER-Schalter auf „OFF“ steht
2. Entfernen Sie alle Gestelle und Pfannen und reinigen Sie sie in heißem Schaumwasser.
3. Alle Zubehörteile gründlich trocknen und im Ofen wieder zusammenbauen. Stecken Sie den Ofen in die Steckdose und Sie können Ihren neuen Ofen benutzen.

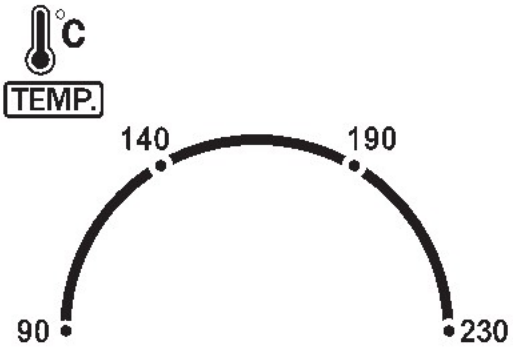
Nach dem Zusammenbau Ihres Ofens empfehlen wir, ihn bei der MAX-Temperatur laufen zu lassen, die gesamte Funktion des Ofens und der Kochplatten für ca. 15 Minuten einzuschalten, um eventuell nach dem Versand verbleibendes Verpackungsöl zu entfernen.

Hinweis:

- Vorsicht beim Entfernen von Pudding und anderen heißen Flüssigkeiten.
- Das Drahtgestell sollte so positioniert sein, dass die Einkerbungen nach unten zeigen.

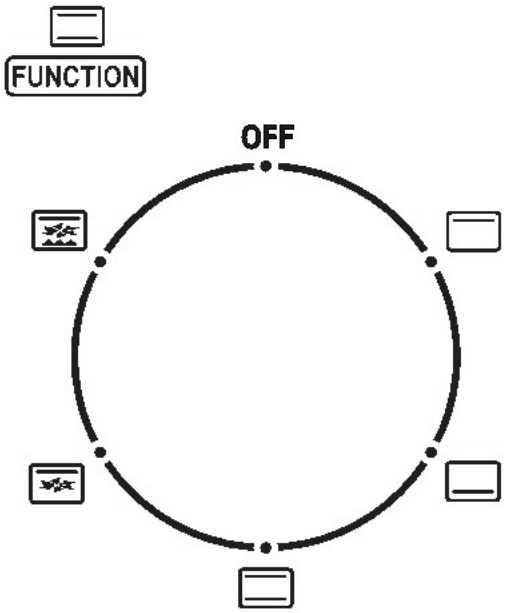


BEDIENFELD: BEDIENUNG UND ANLEITUNG



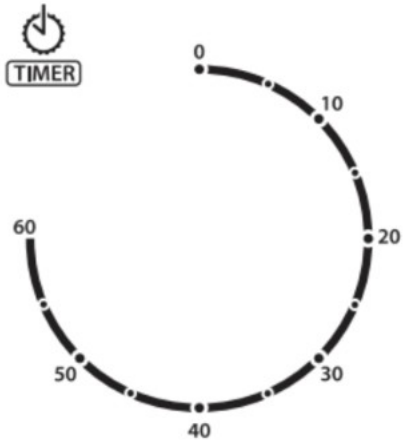
Temperaturreglerregler

Temperatur zwischen 90 °C und 230°C; Wenn Sie wollten
Ich möchte den Ofen benutzen, den Timer starten, eine Temperatur
einstellen Temperaturreglerknopf. Und schalte die Ofenfunktion um
& Heizknopf zu deinem Wunschcooking Mod. e. Um zu wechseln
Schalten Sie den Ofen aus, stellen Sie den Timer auf "0" und den Ofen
Funktionsschalter auf die "AUS"-Position.



Ofenfunktionsschalter

OFF	Ofen aus
	Obere Heizung
	Niedrigere Heizung
	Ober- und Unterheizung
	Obere Erwärmung + Konvektion
	Obere und untere Erwärmung + Konvektion

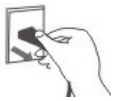


Timer-Knopf

1. Stellen Sie den Timer-Regler auf die Zahl, die die
Kochzeit (Minuten) entsprechend den Gerichten, die du hast
Ich werde kochen. Du kannst die Kochzeit auf bis zu 60 Minuten
einstellen.
2. Stell den Timer ein, indem du ihn im Uhrzeigersinn drehst. Der Ofen
wird sich drehen Automatisch am Ende der gewählten Zeit und eine
Glocke wird klingeln. Wenn du den Timer auf weniger als 5 Minzen
stellst, drehe ihn auf mehr als 6 Minuten und dann zurück auf die
gewählte Zeit.
3. Der Ofen kann während des Kochens manuell ausgeschaltet
werden durch
den Timer gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "0" zu drehen.

Die "POWER"-Anzeige leuchtet auf, wenn der Timer eingeschaltet wird;

REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS



Vor dem Reinigen den Stecker abziehen und abkühlen lassen.



Waschen Sie beim Reinigen die Innen- und Außenfläche, das Tablett, das Gitter und die Lebensmittelgabel mit weicher Baumwolle (oder einem Schwamm) und Neutralreiniger. Dann mit klarem Wasser waschen. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder andere Mittel zum Waschen, um die Innenfläche des Ofens nicht zu beschädigen und das Tablett, das Netz und die Fleischgabel zu schützen.



Verwenden Sie keine giftigen und scheuernden Reinigungsmittel wie Benzin, Polierpulver oder Lösungsmittel.

1. 1. Es ist wichtig, dass Sie das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, um eine Ansammlung von Fett und unangenehme Gerüche zu vermeiden.
2. 2. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.
3. 3. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und waschen Sie es nicht unter Wasser.
4. 4. Abnehmbare Drahtgitter, Backform, Krümelschublade können wie normales Küchengeschirr gewaschen werden.
5. 5. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
6. 6. Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände, da Kratzer den Ofen schwächen und zersplittern können.
7. 7. Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie den Backofen anschließen und verwenden.
8. 8. Wenden Sie sich bei Reparaturen an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
9. 9. Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN INNENBEREICH und zu Hause bestimmt: Vermeiden Sie jegliche gewerbliche oder industrielle Verwendung.

BEZUG AUF GEMEINSAME LEBENSMITTEL

ART VON ESSEN	TEMPERATUR (° C)	STANDORT (REGAL)	ZEIT (Minuten)
Brot	180	3	9-13
Kuchen	180	2	25-35
Fisch	230	2	10-15
Huhn / Ente	220-230	2	30-45
Pfannkuchen	160	1	7-10
Rindfleisch	230	2	8-15
Ei / Erdnuss	125-150	2	6-10
Hotdog	200	2	6-10
Hamburger	230	2	10-14

GEBRAUCHSANWEISUNG

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, können Sie einen brennenden Geruch und / oder Rauch wahrnehmen. Dies ist normal, weist nicht auf eine Fehlfunktion hin und verschwindet innerhalb von 20 Minuten.

Im Allgemeinen muss der Ofen nicht vorgeheizt werden, da das Gerät den Testzyklus in der Produktionslinie durchlaufen hat. Sie können jedoch bessere Ergebnisse erzielen, wenn Sie den Ofen vor dem Garen einiger empfindlicher Gerichte wie Fleisch und Kuchen aufheizen

WIE MAN TOASTET

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf 230° C
2. Drehen Sie den Bedienknopf in die Position, um UPPER AND LOWER HEATING zu verwenden.
3. Stellen Sie die Pfanne auf den Rost. Backofentür schließen
4. Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Garzeit.
5. Drehen Sie am Ende des Garvorgangs den Zeitschaltuhrknopf auf "0ff", um den Backofen auszuschalten.

WIE BACKEN

1. Stellen Sie den Grill in die gewünschte Position.
2. Stellen Sie die Pfanne auf den Rost. Backofentür schließen.
3. Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Garzeit.
4. Drehen Sie den Bedienknopf in die Position, um die OBERHEIZUNG zu verwenden.
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf den gewünschten Wert.
6. Drehen Sie am Ende des Garvorgangs den Zeitschaltuhrknopf auf "0ff", um den Backofen auszuschalten

WIE MAN BROILIERT

1. Setzen Sie den Grill an der gewünschten Position ein.
2. Stellen Sie die Pfanne auf den Rost. Backofentür schließen
3. Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Garzeit.
4. Halten Sie die Tür halb offen.
5. Drehen Sie den Thermostatknopf in die Position, um die UNTERE HEIZUNG zu verwenden.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf den gewünschten Wert.
7. Drehen Sie am Ende des Garvorgangs den Zeitschaltuhrknopf auf "0ff", um den Backofen auszuschalten

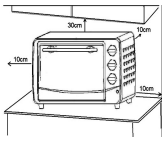
WIE BENUTZEN SIE DIE BELÜFTUNGSFUNKTION

Die VENTILATION-Funktion kann durch Drehen des Bedienknopfs in die Position aktiviert werden ”.

Gleichzeitig den Temperaturknopf auf 230° C drehen.

Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

VORSICHTSMASSNAHMEN



Wenn der Ofen nahe an einer Wand steht, brennt die Wand oder ist fleckig. Stellen Sie sicher, dass der Vorhang usw. nicht mit dem Körper in Berührung kommt.
Legen Sie nichts zwischen den Boden des Körpers und die Oberfläche, auf die er gestellt wird. Ein so platzierter Gegenstand könnte sich verbrennen.



Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Backofen, da die Hitze zu Verformungen, Rissen usw. führen kann



In Flaschen oder Dosen abgefüllte Lebensmittel können nicht direkt erhitzt werden, da die Flasche oder Dose herausbrechen und die Person verbrühen würde.



Achtung! Sich während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht zu verbrennen. Die Metallteile und das Glasfenster der Tür werden während des Gebrauchs extrem heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sie beim Öffnen und Schließen der Tür nicht berühren.



Die Stromversorgung muss über eine ordnungsgemäß verdrahtete Steckdose erfolgen. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose. Ist dies nicht der Fall, kann es ungewöhnlich heiß werden. Verwenden Sie keine Steckdose für elektrisches Licht. Schließen Sie niemals mehrere Stecker an dieselbe Steckdose an.

SPEZIFIKATION

Modell	DEVIL 32 PLUS
Netzteil	220-240V ~ 50-60Hz
Leistung	1500 W

PRODUKT-COMPLIANCE

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) 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 von Elektrogeräten auf dem Markt innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen verwendet.

VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
Hiermit erklärt Melchioni Spa dass der Funkanlagentyp Elektrischer Ofen 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: http://www.melchioni.it.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) entspricht der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Entwicklung von Spezifikationen für die umweltverträgliche Gestaltung von Produkten

im Zusammenhang mit dem Energie.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen 1500W Mod. DEVIL 32 PLUS (Cod. 118380057) entspricht der Richtlinie 2011/65 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten electronic.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) weist das durchgestrichene Symbol der Mülltonne darauf hin



Dieses Gerät ist nicht als Siedlungsabfall zu betrachten. Die Entsorgung muss daher getrennt erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden verursachen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Die 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 Umwelt zuständigen lokalen Verwaltung.

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 ready
RETAILED.ADVANCED.DYNAMIC.

Made in China

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