ARDENTE 45/60

Forno Elettrico
Electric Oven
Horno Eléctrico
Four électrique
Elektrischer Ofen

Cod. 118380045, 118380058





IT Manuale d'uso	**1**
EN User manual	**26**
ES Manual de instrucciones	**50**
FR Manuel d'instruction	**76**
DE Benutzerhandbuch	**100**

ARDENTE 45/60 Italiano

Caratteristiche Tecniche

	45 LT	60 LT
Tensione/frequenza	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Consumo energetico	1600W	2000W
Dimensioni esterne (larghezza x altezza x profondità)	590 x 464,6 x 330	640 x 517 x 427
Illuminazione Interna	18 W	18 W
Potenza Piastra	1500-1000W	1500-1000W
Classe e Indice IP	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20

Le specifiche tecniche possono essere migliorate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Le illustrazioni nel manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al vostro prodotto.

I valori indicati nell'etichettatura del prodotto o in altri documenti stampati forniti con il prodotto sono ottenuti in laboratorio conformemente alle norme applicabili.

Questi valori possono variare a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali.

Utilizzare il forno con una presa di corrente collegata a terra con un fusibile di almeno 16A.

Simboli e Definizioni:

I seguenti simboli appaiono nel manuale utente.

	Informazioni importanti e consigli utili per il funzionamento.
	Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.
	Avvertenza per rischio di scosse elettriche.
	Avvertenza per rischio di incendio.
	Protezione contro le superfici calde.

Informazioni Importanti sulla Sicurezza

Gentile Cliente,

Prodotto in strutture moderne e sottoposto a un rigoroso controllo di qualità, vogliamo che tu ottenga il massimo dal tuo prodotto. Pertanto, si legga attentamente l'intero manuale prima di utilizzare il prodotto e si conservi come fonte di riferimento. Se si passa il prodotto ad altre persone, fornire loro il manuale.

1. Il prodotto contiene un termostato e deve essere utilizzato solo un termostato adatto.
2. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. NON LASCIARE incustodito vicino a bambini o animali domestici. Nessuno è autorizzato a utilizzare o pulire questo apparecchio senza aver letto e compreso tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza riportate in questo manuale.
3. I bambini di età pari o superiore a 8 anni possono utilizzare questo apparecchio sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni per l'uso. I bambini non devono manomettere l'apparecchio.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Il forno NON È PROGETTATO per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto indipendente.
6. Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico o simile. NON È destinato all'uso in ambienti commerciali o al dettaglio. Se questo forno viene usato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali, o se non viene usato in conformità con le istruzioni del manuale utente, la garanzia sarà nulla e il produttore non sarà ritenuto responsabile di eventuali danni.
7.  **Attenzione - Superfici Calde:** Questo simbolo indica che le superfici accessibili possono diventare molto calde durante il funzionamento. L'etichetta di avvertimento con questo simbolo non deve essere rimossa. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie.
8. Posizionare SEMPRE l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Destinato esclusivamente all'uso sul piano di lavoro. NON UTILIZZARE su superfici instabili. NON UTILIZZARE l'apparecchio in uno spazio ristretto o sotto armadi pensili e sospesi. Sono necessari spazio e ventilazione adeguati

per evitare danni materiali causati dai vapori rilasciati durante il funzionamento. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come tovaglioli di carta, tende o piatti di plastica. Assicurarsi di NON LASCIARE il cavo appeso al bordo del tavolo o del bancone o a contatto con superfici calde.

9. ATTENZIONE ALLE SUPERFICI CALDE : questo apparecchio genera calore e vapori eccessivi durante il suo utilizzo. Devono essere prese opportune precauzioni per prevenire i rischi di lesioni personali, di incendio e di danni materiali.
10. NON POSIZIONARE alcun tappetino sotto l'unità. Se è necessario posizionare l'apparecchio sopra un tappetino, prendere le precauzioni per evitare che l'apparecchio scivoli via dal tappetino.
11. NON appoggiare l'apparecchio contro la parete o sopra altri apparecchi durante la cottura. Lasciare almeno 5 pollici o 13 cm di spazio sulla parte superiore, posteriore e laterale dell'unità. NON posizionare oggetti sopra l'apparecchio.
12. NON POSIZIONARE l'apparecchio sopra il forno.
13. ATTENZIONE: Per ridurre il minimo rischio di scosse elettriche, utilizzare solo gli utensili rimovibili in dotazione: vassoi, griglie etc. per la cottura.
14. L'uso di accessori NON RACCOMANDATI dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
15. Per la vostra sicurezza, non utilizzare il forno senza aver montato i piedi.
16. NON utilizzare mai con una prolunga, un cavo di alimentazione corto (o cavo di alimentazione staccabile) è fornito per ridurre al minimo il rischio di aggrovigliarsi o inciampare su un cavo più lungo. NON utilizzare MAI la presa di corrente sotto il piano di lavoro.
17. NON utilizzare l'apparecchio all'aperto.
18. NON OPERARE se il cavo o la spina sono danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente durante l'uso, scollegarlo immediatamente Non utilizzare o tentare di riparare un'unità difettosa. Contattare il servizio clienti per assistenza.
19. Scollegare l'apparecchio se non è in uso e prima di pulire il forno. Lasciare raffreddare il forno prima di installare o rimuovere le parti. Non immergere MAI il corpo in acqua. Se l'unità cade o viene accidentalmente immersa nell'acqua, scollegarla immediatamente. Non immergere o risciacquare il cavo o inserire acqua o altri liquidi.
20. Le superfici esterne dell'unità possono surriscaldarsi durante l'uso. Indossare guanti da forno quando si maneggiano superfici e componenti caldi.
21. Scollegare SEMPRE l'apparecchio dopo l'uso.

22. Maneggiare con estrema cautela un apparecchio che contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
23. USARE ESTREMA CAUTELA quando si rimuovono vassoi o smaltisce grasso caldo.
24. NON pulire con una spugna metallica. Le parti possono staccarsi dalla base e venire in contatto con parti elettriche, creando un rischio di shock. Utilizzare spugne non metalliche.
25. NON collegare all'unità alimenti o utensili in metallo di grandi dimensioni, in quanto ciò potrebbe causare un incendio o una scossa elettrica.
26. Usare estrema cautela quando si utilizzano contenitori di materiale diverso dal metallo e dal vetro.
27. Non riporre materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore in questa unità quando non sono in uso.
28. Non collocare nell'unità nessuno dei seguenti materiali: carta, cartone, plastica.
29. Non coprire il vassoio o qualsiasi altra parte dell'apparecchio con carta alluminio in quanto ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'unità.

IMPORTANTE

- La vaschetta di raccolta dovrebbe essere utilizzata sul posto e tutti gli alimenti dovrebbero essere rimossi dalla vaschetta quando è piena più della metà. Non posizionare mai la vaschetta (o qualsiasi altro accessorio) direttamente sul forno.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI – SOLO PER USO DOMESTICO

! ATTENZIONE

- MAI posizionare qualcosa sopra l'apparecchio.
- MAI coprire le aperture di ventilazione sulla parte superiore, posteriore e laterale della unità di cottura.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove qualcosa di caldo dall'unità.
- Non posizionare mai niente sul forno quando lo sportello è aperto.
- Non lasciare lo sportello aperto per lunghi periodi di tempo.
- Assicurarsi sempre che nulla fuoriesca dal forno prima di chiudere lo sportello.
- Chiudere sempre lo sportello del forno lentamente e non sbatterlo. Tenere sempre la maniglia quando si apre e chiude lo sportello del forno.
- **La durata di utilizzo di questo prodotto è di 10 (dieci) anni.**

ATTENZIONE: Collegamento del Cavo di Alimentazione

- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa a muro dedicata.
  Nessun altro dispositivo deve essere collegato alla stessa presa.
  Collegare altre apparecchiature alla presa sovraccaricherà il circuito.
- Non utilizzare una prolunga con questo prodotto.
- Per scollegare l'apparecchio, spegnere tutti i comandi, quindi scollegare dalla parete.

Energia elettrica

Se il circuito è sovraccarico con altre apparecchiature, il nuovo dispositivo potrebbe non funzionare correttamente. Deve essere azionato su un circuito dicato.



Rischio di incendio a causa di cibo non adatto per la griglia.

Grigliare solo cibi adatti per un fuoco intenso.
Non posizionare il cibo troppo indietro sulla griglia. Questa è la posizione più calda e il cibo contenente grassi potrebbe prendere fuoco.

Installazione

Prima di utilizzare il prodotto

Il cliente è responsabile del luogo in cui verrà posizionato il prodotto e dell'installazione elettrica.

Il prodotto deve essere installato in conformità con gli standard elettrici locali.

Prima dell'installazione, verificare che il prodotto non sia danneggiato. Non installare il prodotto se danneggiato. I prodotti danneggiati rappresentano un pericolo per la vostra sicurezza.

Connessione di alimentazione

Il prodotto deve essere utilizzato con una presa messa a terra.

Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati dall'uso senza una presa messa a terra!

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o pizzicato, né entrare in contatto con parti calde del prodotto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati indicati sull'etichetta di registrazione del dispositivo. L'etichetta di registrazione è visibile sul retro del prodotto.
- Il cavo di collegamento del prodotto deve essere conforme alle specifiche tecniche e al consumo energetico; vedi *Specifiche Tecniche, pag. 3*
- Dopo l'installazione, la presa deve essere facilmente accessibile.
- La garanzia del prodotto decorre solo a seguito di una corretta installazione.

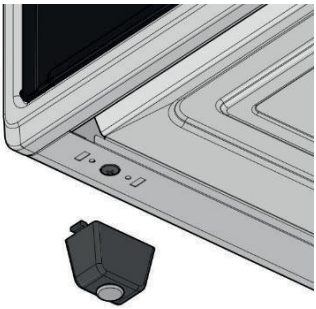
Prima di iniziare qualsiasi intervento sull'impianto elettrico, scollegare il prodotto.

Montaggio Piedi

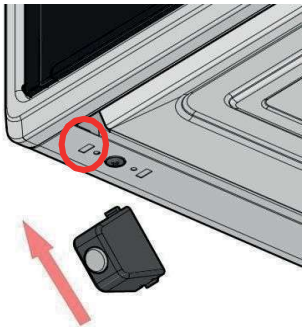


1: Linguetta Fissa

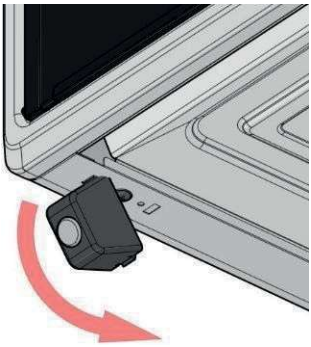
2: Linguetta Mobile



FASE 1
Allineare la plastica del piede come mostrato nell'immagine.



Fissare quindi la linguetta mobile con poca forza.

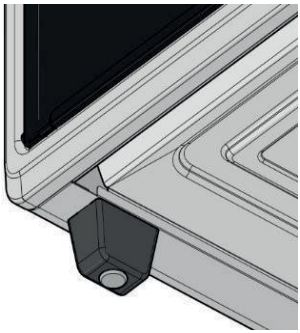


FASE 3

Montaggio Piedi

FASE 2

Collegare prima le linguette fisse, indipendentemente dalla direzione.



FASE 4

Si prega di utilizzare i piedi con le basi verso l'alto.

Utilizzo del Forno

Primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Lavare gli accessori di cottura a mano prima di utilizzarli per la prima volta. Quindi pulire l'interno e l'esterno del forno con un panno caldo e umido e un detergente

delicato.

- Poi, preriscaldare il forno, vuoto e con lo sportello aperto per 10 minuti. **ATTENZIONE**: Se utilizzato per la prima volta, l'unità può rilasciare fumo o emettere un odore di combustione a causa degli oli utilizzati per rivestire e proteggere gli elementi riscaldanti.
- Infine, pulire l'apparecchio con un panno umido.

Funzionamento del Forno

- Impostare la funzione forno in cui si desidera cucinare.
- Impostare il timer sull'ora desiderata o sulla posizione manuale (icona orologio).
- Dopo aver impostato la temperatura desiderata, il forno inizierà a funzionare.

ATTENZIONE : Se il termostato e il pulsante di controllo del forno sono accesi ma l'orologio non è impostato o impostato manualmente, il forno non funzionerà.

Pezzi e Accessori



*5



6



7



Pezzi e Accessori

Nota: Scartare tutto il contenuto. Rimuovere la pellicola protettiva trasparente o blu da tutti gli accessori. Il contenuto varia a seconda del modello.

1. **Maniglia Sportello:** Usare sempre la maniglia ed evitare di toccare lo sportello di vetro. Lo sportello di vetro può diventare molto caldo durante la cottura e causare lesioni.

2. **Sportello di Vetro:** Il vetro temperato, solido e durevole mantiene il calore internamente e fornisce la distribuzione uniforme del calore per i prodotti alimentari. Mai cucinare con lo sportello aperto.
3. **Pannello di Controllo:** Contiene pulsanti di controllo.
4. **Piedi del Forno:** Non utilizzare il forno senza piedi.
5. **Vassoio Rotondo:** Utilizzarlo sulla griglia consegnata con il prodotto.
6. **Vassoio Quadrato:** Usarlo disponendolo sulla teglia di cottura a vostra scelta.
7. **Grill Metallico:** Per il posizionamento di pane, bagel e vassoi rotondi.

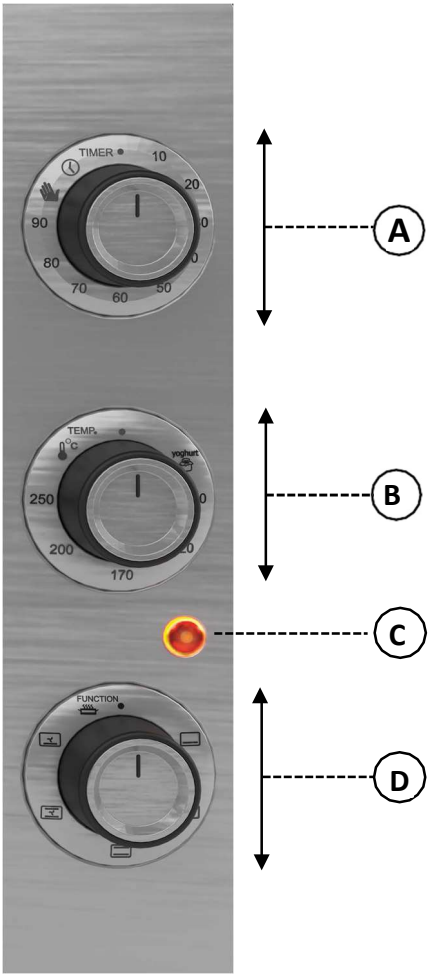
Pezzi e Accessori





ATTENZIONE: Il grill metallico deve essere posizionato sopra la rastrelliera come indicato in figura.

Pannello di Controllo



A. Timer: Utilizzare per impostare il tempo di cottura desiderato. La gamma di controllo di tempo è 1-90 minuti.

B. Pulsante di controllo della temperatura: Utilizzare per impostare la temperatura di cottura desiderata.

C. Spia luminosa: Quando la modalità di cottura e il timer sono impostati, la luce si accende. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura impostata. Se lampeggia durante la cottura è normale.

D. Tasto funzione: Utilizzare per impostare la funzione di cottura.

	**Riscaldamento Inferiore** Solo il riscaldamento inferiore è disponibile. Si può avere cibo croccante alla base e morbido sulla parte superiore. Adatto per pizza o cibi che richiedono rosolatura dal basso.
	**Riscaldamento Superiore** Con il riscaldamento superiore si possono cuocere torte dalla superficie lucida e cibi che necessitano di rosolatura nella parte superiore.
	**Riscaldamento Superiore e Inferiore** Il cibo è cucinato con calore dall'alto e dal basso contemporaneamente. È possibile cuocere torte soffici, dolci morbidi, dolci croccanti o cucinare deliziosi stufati. Utilizzare un unico vassoio per la cottura.
	**Riscaldamento Superiore e Inferiore con Turboventola(*)** Il riscaldamento inferiore e superiore funzionano insieme tramite il motore turbo che fornisce un riscaldamento più uniforme. È possibile cuocere torte morbide, dolci o deliziosi stufati. Utilizzare un unico vassoio per la cottura.
	**Scongelamento (*)** Aiuta a scongelare gli alimenti surgelati in breve tempo e consente di risparmiare tempo. Posizionare gli alimenti da scongelare sul ripiano centrale, sopra al piano griglia. Posizionare una vaschetta nel ripiano più basso per raccogliere l'acqua che si accumula.
	**Riscaldamento Superiore + Pollo al Girarrosto(*)** Con il riscaldamento superiore è possibile cucinare carne tenera. Si consiglia di utilizzare una vaschetta di raccolta o un vassoio normale. Peso massimo per il pollo: 2 kg.
	**Riscaldamento Grill e Pollo Girarrosto(*)** Grazie alla funzione grill, è possibile cucinare carne tenera e arrosto attraverso un maggiore calore dall'alto. Si consiglia di utilizzare vaschetta di raccolta o un vassoio normale.
	**Riscaldamento Grill (*)** La carne è sigillata a fuoco alta e rimane succosa all'interno. È possibile cucinare cibi come carne, pollo e pesce. Si consiglia di utilizzare vaschetta di raccolta o un vassoio normale.
	**Riscaldamento Grill e Turboventola(*)** Permette di grigliare su più superfici distribuendo uniformemente la temperatura all'interno del forno.

	**Riscaldamento Inferiore e Turboventola(*)** Riscaldamento inferiore e turboventola lavorano insieme. La distribuzione uniforme dell'aria calda nel forno assicura una migliore cottura e croccantezza di cibi come lahmacun e pane pita.

(*): Facoltativo

Pulizia e Conservazione

Pulizia

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e assicurarsi che l'unità si sia raffreddata bene prima di pulirla.

1. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno caldo e umido e un detergente delicato.
2. Per pulire lo sportello, pulire delicatamente entrambi i lati con acqua detergente calda e un panno umido. NON IMMERGERE l'unità in acqua o lavarla in lavastoviglie.

3. Pulire l'interno con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Non pulire le bobine di riscaldamento in quanto sono fragili e potrebbero rompersi. Poi sciacquare l'unità accuratamente con un panno pulito e umido. Non lasciare acqua all'interno.
4. Alcuni detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, detergenti in polvere/creme o oggetti taglienti.
5. Per rimuovere facilmente gli alimenti che si attaccano agli accessori, immergerli in acqua detergente calda.
6. Si raccomanda di eliminare immediatamente le sostanze acide come olio, limone, etc.

7. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un rappresentante autorizzato.

Conservazione

1. Scollegare l'unità e lasciarla raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Posizionare l'unità in un luogo pulito e asciutto.

Pulizia e Conservazione

Lampadina Forno (*)



ATTENZIONE : Per evitare il rischio di scosse elettriche, scollegare il forno prima di sostituire la lampadina e assicurarsi che il forno si sia raffreddato.

Rimuovere la protezione in vetro ruotandola.

Quindi rimuovere la lampadina e installarne una nuova con le stesse specifiche.
Infine, installare il protettore di vetro nella sua posizione originale.

La classe di lampadina è alogena tungsteno.

NOTA: Non guardare troppo a lungo nella lampada alogena.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa del Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare l'apparecchio alla presa.
	Timer e temperatura non sono accesi.	
	L'apparecchio potrebbe essere collegato ad una presa condivisa con altri dispositivi.	
Non cuoce	L'apparecchio è troppo carico. La temperatura è troppo bassa.	
Gli alimenti non vengono cucinati in maniera uniforme	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura.	
	Alimenti di grandezza diversa vengono cucinati insieme.	
	Se viene utilizzato più di un ripiano, i vassoi devono essere girati.	
Fuoriuscita di fumo bianco	È stato utilizzato olio in eccesso.	
	Gli accessori presentano un eccesso di residui di olio provenienti dalla cottura precedente.	

Risoluzione dei problemi

Impostare timer e temperatura.	Utilizzare piccole unità per una cottura uniforme.	Spostare i vassoi dall'alto al basso e viceversa.
Collegare il dispositivo a una presa di corrente apposita.	Aumentare la temperatura.	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso.
	Alcuni alimenti devono essere girati durante la cottura.	Pulire i componenti e l'interno del forno dopo ogni utilizzo.
	Cuocere insieme cibi di simili dimensioni.	

Nella tabella di seguito troverai le informazioni sugli alimenti che abbiamo testato nei nostri laboratori e per i quali abbiamo determinato i valori di cottura. I tempi di cottura possono variare in base alla tensione di rete, alla qualità, alla quantità di ingredienti da cuocere e alla temperatura. I pasti cucinati usando questi valori potrebbero non essere di tuo gusto: puoi sperimentare e impostare altri valori per ottenere sapori e risultati diversi.

Cibi	Temperatura (℃)	Tempo di Cottura (min.)	Funzione
Dolci	170-190°C	30-40	Inferiore-Superiore
Biscotti			
Pizza	200 °C	15-20	Inferiore-Superiore
Pasticcio	200 °C	30-40	Inferiore-Superiore
Pollo	Max	150	Superiore
Pollo	Max	60	Grill
Vitello	Max	25-35	Inferiore-Superiore
Pesce			
Scongelamento	-	-	Scongelamento

ATTENZIONE: Preriscaldare il forno prima della cottura. Il tempo di preriscaldamento è il tempo fino a quando la spia si spegne per la prima volta.

PUNTI CHIAVE

Durante la cottura in forno tenere in considerazione quanto segue.

Il fatto che la parte esterna del cibo sia cotta non significa che lo sia anche l'interno. Gli alimenti cucinati a temperature elevate in breve tempo si seccheranno. I cibi devono essere cotti più a lungo a basse temperature affinché l'interno del cibo sia cotto correttamente.

Quando torte e dolci sono cotti in forno - è necessario il riscaldamento del forno. Non aprire lo sportello del forno durante la cottura per almeno 20 minuti. Per verificare se l'impasto è pronto, inserire uno stuzzicadenti e testare; se lo stuzzicadenti esce pulito, l'impasto è pronto. Questo controllo deve essere fatto dopo che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura previsto.

- Soprattutto quando la cottura della carne rossa non è preceduta dall'aggiunta di sale ma aggiunto a metà cottura: la carne rossa viene cotta a fuoco alto all'inizio e il calore viene ridotto verso la fine.

-Per le carni bianche, **mantenere il calore basso durante tutto il processo di cottura.**

Consigli per la Cottura

Rischio di incendio a causa di cibo non adatto per il grill.

Non posizionare il cibo troppo indietro sulla griglia: questa è la posizione più calda e il cibo contenente grassi potrebbe prendere fuoco.

Conformità

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno Elettrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno Elettrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno Elettrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno Elettrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) 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

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.
La garanzia non copre:

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

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

Technical Features

	45 LT	60 LT
Voltage/Frequency	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Total power consumption	1600W	2000W
External dimensions (width x height x depth)	590 x 464,6 x 330	640 x 517 x 427
Interior Lighting	18 W	18 W
Plate Powers	1500-1000W	1500-1000W
Class and IP degree	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20

Specifications are subject to change without notice to improve product quality.

The illustrations in the manual are schematic and may not exactly match your product.

The values indicated in the labeling on the product or in other printed documents supplied with the product are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Use your oven on a grounded plug with a fuse rating of at least 16A.

Symbols and Definitions:

The following symbols appear in the user manual.

	Important information and useful tips for operation
	Warning for dangerous situations with regard to life and property.
	Warning for electric shock risk
	Warning for fire hazard risk
	Protection against hot surfaces

Dear Customer,

Manufactured in modern facilities and subjected to strict quality control, we want you to get the most out of your product. Therefore, read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.

1. The product contains a thermostat and only a suitable thermostat should be used.
2. This appliance is NOT intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. DO NOT LEAVE unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.
3. Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction. Children must not tamper with the appliance.
4. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Your oven is NOT DESIGNED to be operated from an external timer or an independent remote control system.
6. This appliance is intended for normal household and similar use only. It is NOT INTENDED for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.
7.  **Caution - Hot Surfaces:** This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.
8. ALWAYS place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surfaces. DO NOT operate the unit in a confined space or under hanging cabinets. To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required. Never operate the unit near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does NOT hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. CAUTION - HOT SURFACES: This appliance generates excessive heat and fumes

during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.

10. DO NOT place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.
11. DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 5 inches or 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.
12. DO NOT place the appliance on the tops of the oven.
13. WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking.
14. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.
15. ⚠ For your safety do not use the oven without mounting leg unit.
16. NEVER use with an extension cord , a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.
17. DO NOT use the appliance outdoors.
18. DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.
19. Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts. NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.
20. The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.
21. ALWAYS unplug the appliance after use.
22. Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
23. USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
24. DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.
25. DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.
26. Use extreme caution when using containers made of a material other than

metal or containers made of a material other than glass.

27. Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.
28. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.
29. Do not cover the spill tray or other parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

IMPORTANT

- The spill tray should be operated in place and all food should be removed from the spill tray when it is more than half full. Never place the spill tray (or any other accessory) directly on the oven.

KEEP THESE INSTRUCTIONS - FOR HOME USE ONLY

! WARNING

- NEVER place anything on top of the unit.
- NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit.
- Always use oven gloves when removing anything hot from the unit.
- Never place anything on the oven door when it is open.
- Do not leave the oven door open for extended periods of time.
- Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door.
- Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door.
- **The usage life of this product is 10 (ten) years.**

WARNING Attaching the power cord

- Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
- Do not use an extension cord with this product.
- To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

Electrical power

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.



Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.
Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

Installation

Before using the product.

The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.

The product must be installed in accordance with local electrical standards.

Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Power connection

The product must be used with a grounded line!

The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!

The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.
- The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption; Check. *Technical features page 3*
- Plug must be in an easily accessible location after installation.
- The warranty for the product starts only after correct installation.

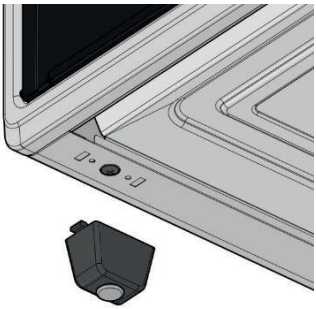
Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.

Leg Installation



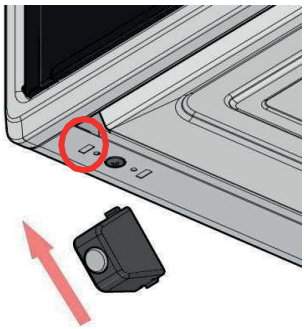
1 : Flexible clip

2 : Stable clip



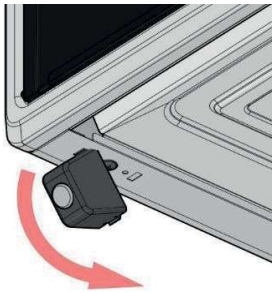
STEP-1

Align the feet as shown above.



STEP-2

Get the flexible clip close to hole as shown above.



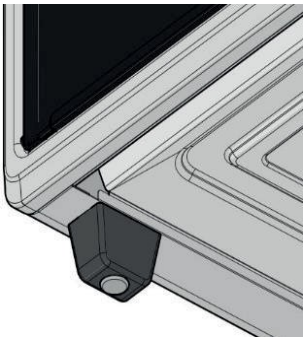
STEP-3

Mount the flexible clip into hole with a gentle push.

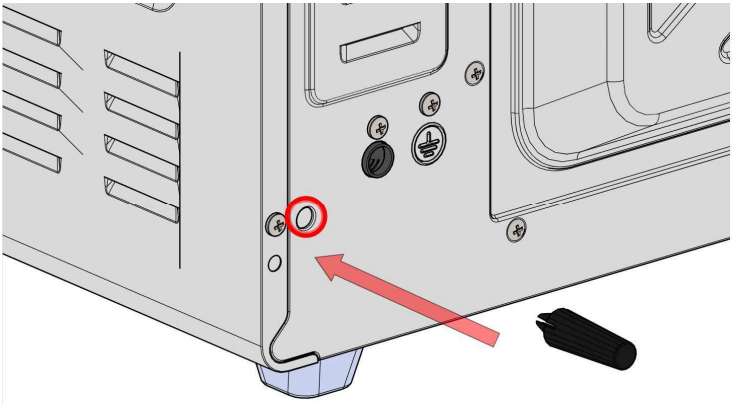
Leg Installation

STEP-4

Fix the stable clip into hole gently. Please use the feet with rubber inlets.

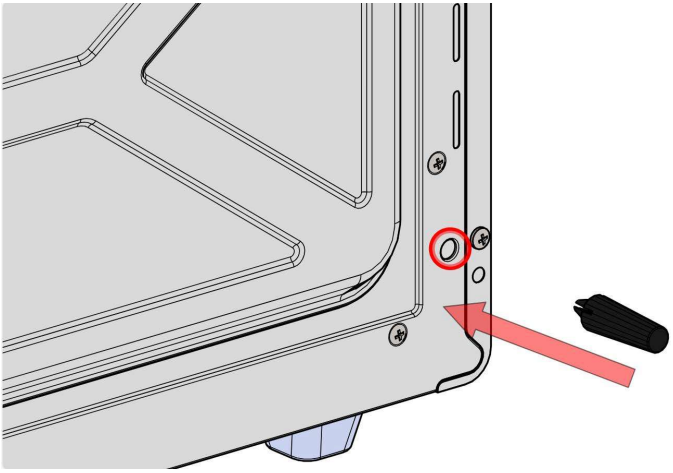


Back Wall Gap Fixer Assembly



Adjust the back wall gap adjusters to left and right holes as shown.

Plug them in with a modrate push.



Using the oven

Initial use

- Remove all the packing material.
- Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open. **CAUTION**: When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.
- Finally, wipe the appliance with a damp cloth.

Operating the Oven

- Set the oven function in which you want to cook.
- Set your timer to the desired time or manual position (clock icon).
- After you set the desired temperature, your oven will start to work.

WARNING: Your oven will not work if the thermostat and oven control are on, but the timer is not set or switched to the manual position.

Parts and accessories



*5



6



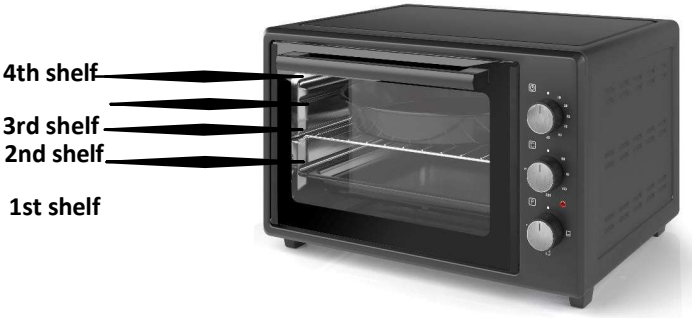
7



Parts and accessories

1. **Door handle:** Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
2. **Glass door:** Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.
3. **Control panel:** Contains control buttons.
4. **Oven legs:** Do not operate the oven without legs.
5. **Round tray:** Use on the grill delivered with the product.
6. **Square tray:** Use it by placing it on the baking tray of your choice.
7. **Wire grill:** For positioning bread, bagels and round trays.

Parts and accessories

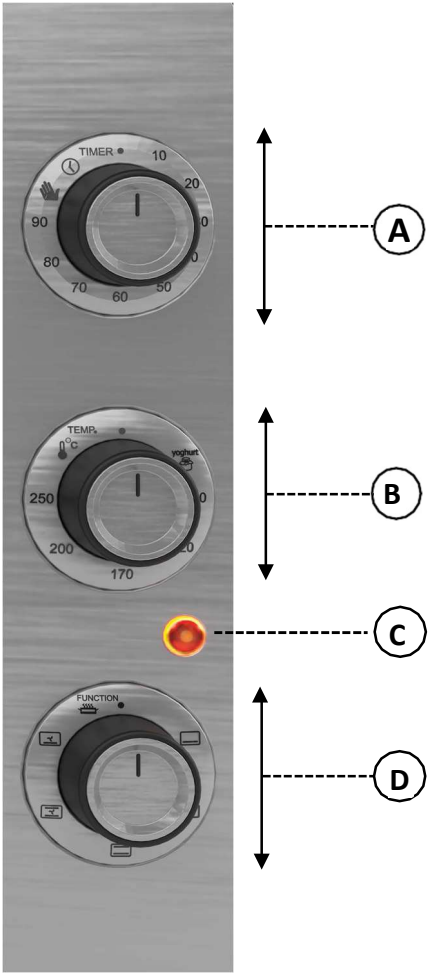




Note: Remove all the contents from the packaging. Remove the clear or blue protective film off all accessories.

The contents will vary depending on the model.

Control panel



A. **Timer:** Use it to set the desired cooking time. The time control range is 1-90 minutes.

B. **Temperature Control Button:** Use for setting the desired cooking temperature.

C. **Signal Light:** When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.

D. **Function Button:** Use for setting the cooking function.

	**Lower Part Heating** Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.
	**Upper Part Heating** If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.
	**Upper and Lower Heating** The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.
	**Top and lower heating with turbo fan(*).** The lower and the upper heater work together via the turbo motor. The turbo motor provides more even heating. You can bake soft cakes, pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.
	**Defrost (*)** It helps to defrost frozen food in a short time and saves time. Place the food to be defrosted on the middle rack over the grill plate Place a baking sheet on the lowest rack to catch the water that accumulates from defrosting.
	**Top Heating + Rotisserie Chicken (*).** By heating from the top, you can cook tender meat. It is recommended to use a drip tray or a regular tray. The maximum weight for rotisserie chicken is 2 kg.
	**Grill Heating and Rotisserie Chicken(*)** Due to the grill function, you can cook tender and roasted meat by heating more from the top. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.
	**Grill Heating(*)** The meat is sealed at high heat and remain juicy inside. You can cook food such as meat, chicken and fish. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.
	**Grill Heater and Turbo Fan (*)** Allows grilling on multiple surfaces by evenly distributing the temperature inside the oven.

	**Lower Heating and Turbo Fan (*)** Lower heating and turbo fan work together. The even distribution of hot air in the oven ensures that the bottom of food such as lahmacun and pita bread are better cooked and crispy.

(*): Optional

Cleaning and storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. DO NOT IMMERSE the unit in water or wash it in the dishwasher.
3. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.
5. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
6. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.
7. All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

Storage

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

Oven Lamp (*)



WARNING: To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

Remove the glass protector by turning it.

Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.

NOTE: Do not look too long into the halogen lamp.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Device does not work	The device is not	Plug in the device.
	Timer and temperature did not turn on.	Adjust the temperature and timer.
	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
Does not cook	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature.
Food is not cooked evenly	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
	of the device	If more than one rack is used, the trays must be rotated.
White smoke comes out		Excess oil used.

Troubleshooting

The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Turn the trays from top to bottom or vice versa. Remove excess oil with a cloth. Clean the components and the inside of the unit after each use.

Cooking Table

In the table below, you will find the information about the foods that we have tested in our laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature (℃)	Cooking time (min)	Function
Cake	170-190°C	30 -40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 ℃	15 -20	Bottom-Top
Pie	200 ℃	30 -40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 -35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

WARNING: Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

KEY POINTS

When Baking In the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

When cakes and pastries are bakedpre-heating the oven is necessary. Do not open the oven door during the the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done. This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- Especially when cooking **red meat salt is not added beforehand,** but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.

--For white meat, **keep the heat low** throughout the cooking process.

- **To check if the meat is cooked**, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

Tips Related to Cooking

 Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and f food containing fat may catch fire.

Product compliance

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric Oven Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric Oven Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric Oven Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric Oven Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) 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.

Características Técnicas

	45 LT	60 LT
Tensión/frecuencia	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Consumo de energía	1600W	2000W
Dimensiones externas (ancho x altura x profundidad)	590 x 464,6 x 330	640 x 517 x 427
Iluminación Interna	18 W	18 W
Potencia de la placa	1500-1000W	1500-1000W
Clase e Índice IP	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20

Las especificaciones técnicas se pueden mejorar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones del manual son esquemáticas y pueden no corresponder exactamente a su producto.

Los valores indicados en el etiquetado del producto u otros documentos impresos suministrados con el producto se obtienen en el laboratorio de acuerdo con las normas aplicables.

Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Utilice el horno con una toma de corriente conectada a tierra con un fusible de al menos 16A.

Símbolos y Definiciones:

Los siguientes símbolos aparecen en el manual del usuario.

	Información importante y consejos útiles para el funcionamiento.
	Advertencia para situaciones peligrosas para la vida y la propiedad.
	Advertencia por riesgo de descargas eléctricas.
	Advertencia por riesgo de incendio.
	Protección contra superficies calientes.

Información importante sobre seguridad

Estimado Cliente:

Queremos que saque el máximo partido a este producto, fabricado en instalaciones modernas y sometido a un riguroso control de calidad. Por lo tanto, lea atentamente todo el manual antes de utilizar el producto y consérvelo como fuente de referencia. Si pasa el producto a otras personas, proporcione el manual correspondiente.

1. El producto contiene un termostato y solo debe utilizarse un termostato adecuado.
2. Este aparato NO está destinado a ser utilizado por personas con la capacidades físicas, sensoriales o intelectuales reducidas, o que no dispongan de experiencia y conocimiento, a menos que no hayan sido sujetas a supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. NO LO DEJE desatendido cerca de niños o animales domésticos. Nadie está autorizado a utilizar o limpiar este aparato sin haber leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad indicadas en este manual.
3. Los niños de edad igual o superior a 8 años pueden utilizar este aparato bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones de uso. Los niños no deben manipular el aparato.
4. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años.
5. El horno NO ESTÁ DISEÑADO para ser accionado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto independiente.
6. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico normal o similar. NO ESTÁ destinado para su uso en entornos comerciales o minoristas. Si este horno se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía será nula y el fabricante no será responsable de ningún daño.
7.  **Atención - Superficies Calientes:** Este símbolo indica que las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante su funcionamiento. La etiqueta de advertencia con este símbolo no debe retirarse. No toque superficies calientes. Use las asas.

8. Coloque SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Destinado exclusivamente para su uso sobre la superficie de trabajo. NO UTILICE sobre superficies inestables. NO UTILICE el aparato en un espacio reducido o debajo de armarios colgantes y suspendidos. Se necesita espacio y ventilación adecuados para evitar daños materiales causados por los vapores liberados durante su funcionamiento. Nunca utilice el aparato cerca de materiales inflamables como servilletas de papel, cortinas o platos de plástico. Asegúrese de NO DEJAR el cable colgado en el borde de la mesa o del mostrador o en contacto con superficies calientes.
9. ATENCIÓN A LAS SUPERFICIES CALIENTES : este aparato genera calor y vapores excesivos durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir los riesgos de lesiones personales, incendios y daños materiales.
10. NO COLOQUE ninguna alfombrilla debajo de la unidad. Si es necesario colocar el aparato sobre una alfombrilla, tome las precauciones necesarias para evitar que el aparato se deslice fuera de la alfombrilla.
11. NO apoye el aparato contra la pared o sobre otros aparatos durante la cocción. Deje al menos 5 pulgadas o 13 cm de espacio en la parte superior, trasera y lateral de la unidad. NO coloque objetos encima del aparato.
12. NO COLOQUE el aparato sobre el horno.
13. ATENCIÓN: Para reducir al mínimo el riesgo de descargas eléctricas, utilice solo las herramientas extraíbles suministradas: bandejas, parrillas, etc. para la cocción.
14. El uso de accesorios NO RECOMENDADOS por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
15. Para su seguridad, no utilice el horno sin haber montado los pies.
16. ⚠ JNCA lo utilice con una extensión, se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para minimizar el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. NUNCA utilice la toma de corriente debajo de la superficie de trabajo.
17. NO utilice el aparato al aire libre.
18. NO OPERE si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato no funciona correctamente durante el uso, desconéctelo inmediatamente No utilice ni intente reparar una unidad defectuosa. Contactar con el servicio de atención al cliente para obtener asistencia.
19. Desconecte el aparato si no está en uso y antes de limpiar el horno. Deje enfriar

el horno antes de instalar o retirar las piezas. NUNCA sumerja el cuerpo en agua. Si la unidad se cae o se sumerge accidentalmente en el agua, desconéctela inmediatamente. NO sumerja ni enjuague el cable ni introduzca agua u otros líquidos.

20. Las superficies externas de la unidad pueden sobrecalentarse durante el uso. Use guantes de horno al manipular superficies y componentes calientes.
21. Desconecte SIEMPRE el aparato después de su uso.
22. Manipule con extrema precaución un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
23. TENGA MUCHO CUIDADO al retirar las bandejas o eliminar la grasa caliente.
24. NO limpie con una esponja metálica. Las partes pueden desprenderse de la base y entrar en contacto con partes eléctricas, creando un riesgo de choque. Utilizar esponjas no metálicas.
25. NO conecte a la unidad alimentos o utensilios de metal de gran tamaño, ya que esto podría causar un incendio o una descarga eléctrica.
26. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes de material distinto del metal y el vidrio.
27. No almacene materiales distintos de los accesorios recomendados por el fabricante en esta unidad cuando no estén en uso.
28. No coloque en la unidad ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico.
29. No cubra la bandeja o cualquier otra parte del aparato con papel de aluminio, ya que esto podría causar un sobrecalentamiento de la unidad.

IMPORTANTE

- La bandeja colectora debe utilizarse *in situ* y todos los alimentos deben retirarse de la bandeja cuando esté llena más de la mitad. Nunca coloque la bandeja (o cualquier otro accesorio) directamente en el horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES – SOLO PARA USO DOMÉSTICO

! ATENCIÓN

- NO coloque objetos encima del aparato.
- NUNCA cubra las aberturas de ventilación en la parte superior, trasera y lateral de la unidad de cocción.
- Use siempre guantes de horno al retirar algo caliente de la unidad.

- Nunca coloque nada en el horno cuando la puerta esté abierta.
- No deje la puerta abierta durante largos períodos de tiempo.
- Asegúrese siempre de que no salga nada del horno antes de cerrar la puerta.
- Cierre siempre la puerta del horno lentamente y no lo golpee. Sujete siempre el asa cuando abra y cierre la puerta del horno.
- **La vida útil de este producto es de 10 (diez) años.**

ATENCIÓN: Conexión del cable de alimentación

- Conecte el cable de alimentación a una toma de pared específica. Ningún otro dispositivo debe estar conectado a la misma toma. Conecte otros equipos a la toma sobrecargará el circuito.
- No utilice una extensión con este producto.
- Para desconectar el aparato, apague todos los controles y, a continuación, desconecte de la pared.

Energía eléctrica

Si el circuito está sobrecargado con otros equipos, el nuevo dispositivo puede no funcionar correctamente. Debe ser accionado en un circuito dedicado.



Riesgo de incendio a causa de alimentos no adecuados para la parrilla.

Ase a la parrilla solo alimentos adecuados para un fuego intenso.
No coloque los alimentos demasiado atrás en la parrilla. Esta es la posición más caliente y el alimento que contiene grasa podría incendiarse.

Instalación

Antes de utilizar el producto

El cliente es responsable del lugar donde se colocará el producto y de la instalación eléctrica.

El producto debe instalarse de acuerdo con las normas eléctricas locales.

Antes de la instalación, compruebe que el producto no esté dañado. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados representan un peligro para su seguridad.

Conexión de alimentación

El producto debe utilizarse con una toma de tierra.

¡El fabricante no es responsable de ningún daño causado por el uso sin una toma de tierra!

El cable de alimentación no debe ser aplastado, doblado o pellizcado, ni entrar en contacto con partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.

- Los datos de la alimentación de red deben coincidir con los datos indicados en la etiqueta de registro del dispositivo. La etiqueta de registro es visible en la parte posterior del producto.
- El cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones técnicas y el consumo de energía; ver *Especificaciones Técnicas, pág. 3*
- Después de la instalación, la toma debe ser fácilmente accesible.
- La garantía del producto comienza solo después de una instalación correcta.

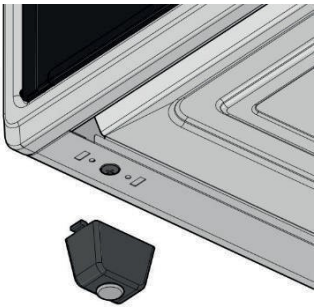
Antes de comenzar cualquier intervención en el sistema eléctrico, desconecte el producto.

Montaje de los pies

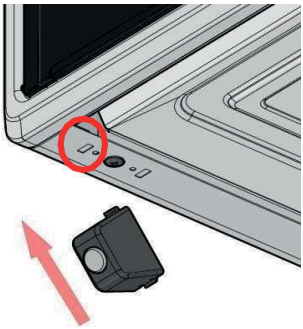


1: Lengüeta Fija

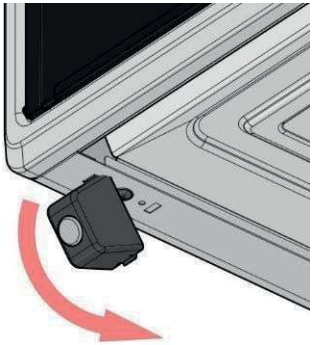
2: Lengüeta Móvil



FASE 1
Alinee el plástico del pie como se muestra en la imagen.



A continuación, fije la lengüeta móvil con poca fuerza.

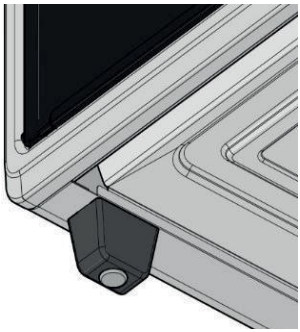


FASE 3

Montaje de los pies

FASE 2

Conecte primero las lengüetas fijas, independientemente de la dirección.



FASE 4

Utilice los pies con las bases hacia arriba.

Uso del horno

Primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave los accesorios de cocción a mano antes de usarlos por primera vez. A continuación, limpie el interior y el exterior del horno con un paño caliente y húmedo y un detergente

delicado.

- A continuación, precaliente el horno, vacío y con la puerta abierta durante 10 minutos.
  ATENCIÓN: Si se utiliza por primera vez, la unidad puede liberar humo o emitir un olor a combustión debido a los aceites utilizados para recubrir y proteger los elementos calefactores.
- Por último, limpiar el aparato con un paño húmedo.

Funcionamiento del horno

- Configure la función del horno en la que se desea cocinar.
- Ajuste el temporizador a la hora deseada o a la posición manual (icono del reloj).
- Después de establecer la temperatura deseada, el horno comenzará a funcionar.

ATENCIÓN: Si el termostato y el botón de control del horno están encendidos pero el reloj no está configurado o configurado manualmente, el horno no funcionará.

Piezas y accesorios



*5



6



7



Piezas y accesorios

Nota: Deseche todo el contenido. Retire la película protectora transparente o azul de todos los accesorios. El contenido varía según el modelo.

1. **Tirador de la puerta:** Utilice siempre el asa y evite tocar la puerta de vidrio. La puerta de vidrio puede calentarse mucho durante la cocción y causar lesiones.

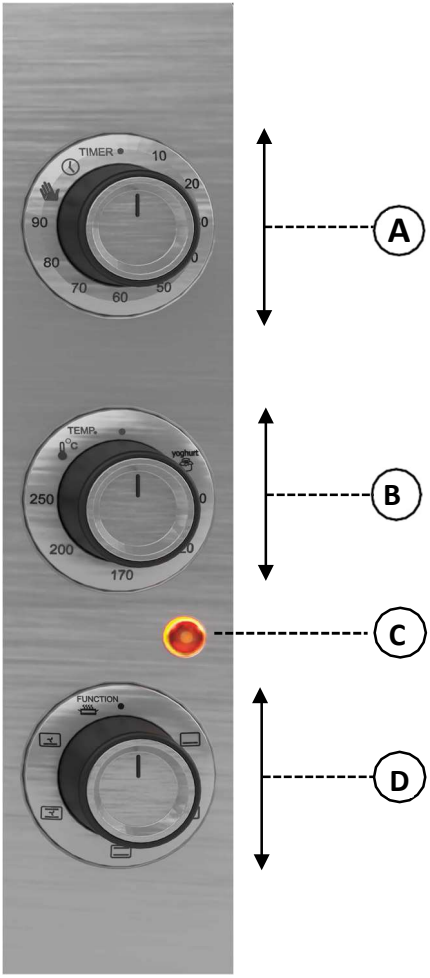
2. **Puerta de vidrio:** El vidrio templado, sólido y duradero mantiene el calor internamente y proporciona una distribución uniforme del calor para los productos alimenticios. Nunca cocine con la puerta abierta.
3. **Panel de control:** Contiene botones de control.
4. **Pies del horno:** No utilice el horno sin pies.
5. **Bandeja Redonda:** Utilícela sobre la parrilla entregada con el producto.
6. **Bandeja Cuadrada:** Utilícela colocándola en la bandeja de cocción de su elección.
7. **Grill Metálico:** Para la colocación de pan, bagels y bandejas redondas.

Piezas y accesorios





ATENCIÓN: El grill metálico debe colocarse sobre el estante como se muestra en la figura.



A. Temporizador: Utilizar para configurar el tiempo de cocción deseado. La gama de control de tiempo es 1-90 minutos.

B. Botón de control de la temperatura: Utilizar para configurar la temperatura de cocción deseada.

C. Indicador luminoso: Cuando el modo de cocción y el temporizador están configurados, la luz se enciende. Se apaga cuando el interior del horno alcanza la temperatura establecida. Si parpadea durante la cocción es normal.

D. Botón de función: Utilizar para configurar la función de cocción.

	**Calentamiento inferior** Solo está disponible el calentamiento inferior. Se puede tener comida crujiente en la base y suave en la parte superior. Adecuado para pizza o alimentos que requieren dorado desde abajo.
	**Calentamiento superior** Con el calentamiento superior se pueden cocinar tartas con una superficie brillante y alimentos que necesitan ser dorados en la parte superior.
	**Calentamiento superior e inferior** La comida se cocina con calor desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Es posible cocinar tartas esponjosas, postres suaves, pasteles crujientes o cocinar deliciosos guisos. Utilice una sola bandeja para la cocción.
	**Calentamiento superior e inferior con turboventilador(*)** El calentamiento inferior y superior funcionan juntos a través del motor turbo que proporciona un calentamiento más uniforme. Es posible cocinar tartas suaves, postres o guisos deliciosos. Utilice una sola bandeja para la cocción.
	**Descongelación (*)** Ayuda a descongelar los alimentos congelados en poco tiempo y ahorrar tiempo. Coloque los alimentos a descongelar en el estante central, por encima de la superficie de la parrilla. Coloque una cubeta en el estante más bajo para recoger el agua que se acumula.
	**Calentamiento superior + Pollo asado(*)** Con el calentamiento superior se puede cocinar carne tierna. Se recomienda utilizar una bandeja colectora o una bandeja normal. Peso máximo para el pollo: 2 kg.
	**Calentamiento Grill y Pollo Asado (*)** Gracias a la función grill, se puede cocinar carne tierna y asada a través de un mayor calor desde arriba. Se recomienda utilizar una bandeja colectora o una bandeja normal.
	**Calentamiento Grill (*)** La carne está sellada a fuego alto y permanece jugosa por dentro. Es posible cocinar alimentos como carne, pollo y pescado. Se recomienda utilizar una bandeja colectora o una bandeja normal.
	**Calentamiento Grill y Turboventilador (*)** Permite asar sobre varias superficies distribuyendo uniformemente la temperatura dentro del horno.

	**Calentamiento inferior y turboventilador (*)** Calentamiento inferior y turboventilador trabajan juntos. La distribución uniforme del aire caliente en el horno asegura una mejor cocción y crujiente de alimentos como el *lahmacun* y el pan pita.

(*): Opcional

Limpieza y Almacenamiento

Limpieza

Limpie el dispositivo después de cada uso. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que la unidad se haya enfriado bien antes de limpiarla.

1. Limpie el exterior del dispositivo con un paño caliente y húmedo y un detergente delicado.
2. Para limpiar la puerta, limpie suavemente ambos lados con agua detergente caliente y un paño húmedo. NO SUMERJA la unidad en agua ni la lave en el lavavajillas.

3. Limpie el interior con agua caliente, un detergente delicado y una esponja no abrasiva. No limpie las bobinas de calentamiento, ya que son frágiles y pueden romperse. A continuación, enjuague la unidad a fondo con un paño limpio y húmedo. No dejar agua en el interior.
4. Algunos detergentes podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, detergentes en polvo/cremas u objetos afilados.
5. Para eliminar fácilmente los alimentos que se adhieren a los accesorios, sumérjalos en agua detergente caliente.
6. Se recomienda eliminar inmediatamente las sustancias ácidas como el aceite, el limón, etc.

7. Todas las demás operaciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por un representante autorizado.

Conservación

1. Desconecte la unidad y déjela enfriar por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Colocar la unidad en un lugar limpio y seco.

Limpieza y Almacenamiento

Bombilla del horno (*)



ATENCIÓN: Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, desconecte el horno antes de sustituir la bombilla y asegúrese de que el horno se haya enfriado.

Retire la protección de vidrio girándola.

A continuación, retire la bombilla e instale una nueva con las mismas especificaciones. Por último, instalar el protector de vidrio en su posición original.

La clase de bombilla es halógena de tungsteno.

NOTA: No mires demasiado tiempo la lámpara halógena. (**Opcional**, el

Resolución de problemas

Problema	Causa del Problema	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado.	Conecte el aparato a la toma.
	El temporizador y la temperatura no están encendidos.	
	El aparato podría estar conectado a una toma compartida con otros dispositivos.	Los accesorios presentan un exceso de residuos de aceite procedentes de la cocción anterior.
No cocina	El aparato está demasiado cargado.	
Los alimentos no se cocinan de forma uniforme	La temperatura es demasiado baja.	
	Algunos alimentos deben darse vuelta durante el proceso de cocción.	
	Los alimentos de diferentes tamaños se cocinan juntos.	
Fuga de humo blanco	Si se utiliza más de un estante, las bandejas deben girarse.	
	Se ha utilizado aceite en exceso.	

Resolución de problemas

Configure el temporizador y la temperatura.	Utilice unidades pequeñas para una cocción uniforme.	Mueva las bandejas de arriba a abajo y viceversa.
Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada.	Aumentar la temperatura.	Limpiar para eliminar el aceite en exceso.
	Algunos alimentos deben darse vuelta durante la cocción.	Limpiar los componentes y el interior del horno después de cada uso.
	Cocinar juntos alimentos de dimensiones similares.	

En la siguiente tabla encontrarás información sobre los alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y para los que hemos determinado los valores de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar en función de la tensión de red, la calidad, la cantidad de ingredientes a cocinar y la temperatura. Las comidas cocinadas con estos valores pueden no ser de tu gusto: puedes experimentar y establecer otros valores para obtener sabores y resultados diferentes.

Alimentos	Temperatura (℃)	Tiempo de cocción (min.)	Función
Postres	170-190°C	30-40	Inferior - Superior
Galletas			
Pizza	200 °C	15-20	Inferior - Superior
Pastel	200 °C	30-40	Inferior- Superior
Pollo	Máx.	150	Superior
Pollo	Máx.	60	Grill
Ternera	Máx.	25-35	Inferior - Superior
Pescado			
Descongelación	-	-	Descongelación

ATENCIÓN: Precaliente el horno antes de la cocción. El tiempo de precalentamiento es el tiempo hasta que el indicador se apaga por primera vez.

PUNTOS CLAVE

Durante la cocción en el horno, tenga en cuenta lo siguiente.

El hecho de que la parte exterior de la comida esté cocida no significa que el interior también lo esté. Los alimentos cocinados a altas temperaturas se secarán en poco tiempo. Los alimentos deben cocinarse durante más tiempo a bajas temperaturas para que el interior del alimento se cocine correctamente.

Cuando las tartas y los pasteles se cocinan en el horno, es necesario calentar el horno. No abra la puerta del horno durante la cocción por al menos 20 minutos. Para comprobar si la masa está lista, inserte un palillo de dientes y pruebe; si el palillo sale limpio, la masa está lista. Este control debe realizarse después de que hayan transcurrido 3/4 del tiempo de cocción previsto.

- Especialmente cuando la cocción de la carne roja no va precedida por la adición de sal, sino que se añade a mitad de la cocción: la carne roja se cocina a fuego alto al principio y el calor se reduce hacia el final.

-Para las carnes blancas, **mantener el calor bajo durante todo el proceso de cocción.**

Consejos para la cocción



Riesgo de incendio a causa de alimento no adecuado para el Grill.

No coloque el alimento muy atrás en la parrilla: esta es la posición más caliente y el alimento que contiene grasa podría incendiarse.

Conformidad del producto

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno Eléctrico Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) 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.

Caractéristiques techniques

	45 LT	60 LT
Tension/fréquence	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Consommation énergétique	1600W	2000W
Dimensions extérieures (Largeur x hauteur x profondeur)	590 x 464,6 x 330	640 x 517 x 427
Éclairage intérieur	18 W	18 W
Puissance plaque	1500-1000W	1500-1000W
Classe et Indice IP	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.

Les illustrations figurant dans le manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

Les valeurs indiquées sur l'étiquetage du produit ou dans d'autres documents imprimés fournis avec celui-ci sont obtenues en laboratoire conformément aux normes applicables.

Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation et les conditions environnementales.

Utiliser le four avec une prise de courant reliée à la terre et protégée par un fusible d'au moins 16 A.

Symboles et définitions :

Les symboles suivants apparaissent dans le manuel d'utilisation.

	Informations importantes et conseils utiles pour le fonctionnement.
	Avertissement concernant les situations dangereuses pour la vie et les biens.
	Avertissement concernant le risque de choc électrique.
	Avertissement concernant le risque incendie.
	Protection contre les surfaces chaudes.

Informations importantes sur la sécurité

Cher Client,

Ce produit est fabriqué dans des installations modernes et soumis à un contrôle qualité rigoureux ; nous souhaitons que vous tiriez le meilleur parti de votre appareil. Veuillez donc lire attentivement l'intégralité du manuel avant d'utiliser le produit et le conserver comme source de référence. Si vous transmettez le produit à d'autres personnes, veillez à leur fournir également le manuel.

1. Le produit contient un thermostat et seul un thermostat adapté doit être utilisé.
2. Cet appareil N'EST PAS destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous supervision ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. NE PAS LAISSER l'appareil sans surveillance à proximité d'enfants ou d'animaux domestiques. Personne n'est autorisé à utiliser ou nettoyer cet appareil sans avoir lu et compris l'ensemble des instructions d'utilisation et de sécurité figurant dans ce manuel.
3. Les enfants âgés de 8 ans ou plus peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou après avoir reçu des instructions appropriées. Les enfants ne doivent en aucun cas manipuler l'appareil.
4. Conserver l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Ce four N'EST PAS CONÇU pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
6. Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique normale ou similaire. IL N'EST PAS destiné à un usage commercial ou en point de vente. En cas d'utilisation inappropriée du four, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en cas de non-respect des instructions du manuel d'utilisation, la garantie sera annulée et le fabricant ne pourra être tenu responsable de tout dommage éventuel.
7.  **Attention - Surfaces chaudes :** Ce symbole indique que les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. L'étiquette d'avertissement portant ce symbole ne doit pas être retirée. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.

8. TOUJOURS placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Destiné uniquement à une utilisation sur plan de travail. NE PAS UTILISER sur des surfaces instables. NE PAS UTILISER l'appareil dans un espace étroit ou sous des meubles ou étagères suspendues. Un espace et une ventilation adéquats sont nécessaires afin d'éviter des dommages matériels causés par les vapeurs dégagées pendant le fonctionnement. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des serviettes en papier, des rideaux ou des assiettes en plastique. Veiller à NE PAS LAISSER le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES : cet appareil génère une chaleur et des vapeurs importantes pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour prévenir les risques de blessures, d'incendie et de dommages matériels.
10. NE PAS PLACER de tapis sous l'appareil. Si vous devez placer l'appareil sur un tapis, prenez des précautions pour éviter qu'il ne glisse du tapis.
11. NE PAS appuyer l'appareil contre un mur ni le poser sur d'autres appareils pendant la cuisson. Laisser au moins 13 cm (5 pouces) d'espace au-dessus, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil. NE PAS poser d'objets sur l'appareil.
12. NE PAS PLACER l'appareil sur un four.
13. ATTENTION : Pour réduire au minimum le risque de choc électrique, n'utiliser que les accessoires amovibles fournis : plateaux, grilles, etc., pour la cuisson.
14. L'utilisation d'accessoires NON RECOMMANDÉS par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
15. Pour votre sécurité, ne pas utiliser le four sans avoir monté les pieds.
16. ⚠ JAMAIS utiliser avec une rallonge. Un câble d'alimentation court (ou détachable) est fourni afin de minimiser les risques d'emmêlement ou de chute liés à un câble trop long. NE JAMAIS utiliser la prise de courant sous le plan de travail.
17. NE PAS utiliser l'appareil en extérieur.
18. NE PAS FAIRE FONCTIONNER en cas de câble ou de fiche endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement pendant son utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux. Contacter le service client pour obtenir de l'aide.
19. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de nettoyer le four.

Laisser le four refroidir avant d'installer ou de retirer des parties. NE JAMAIS immerger la structure dans l'eau. Si l'appareil tombe ou s'il est accidentellement immergé dans l'eau, le débrancher immédiatement. Ne pas immerger ou rincer le câble ou introduire de l'eau ou d'autres liquides.

20. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Porter des gants de cuisine pour manipuler les surfaces et composants chauds.
21. TOUJOURS débrancher l'appareil après utilisation.
22. Manipuler avec une extrême prudence tout appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
23. FAIRE PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE lors du retrait des plaques ou de l'élimination de la graisse chaude.
24. NE PAS nettoyer avec une éponge métallique. Des pièces peuvent se détacher de la base et entrer en contact avec des composants électriques, créant un risque de choc électrique. Utiliser des éponges non métalliques.
25. NE PAS introduire dans l'appareil des aliments ou ustensiles en métal de grande taille, cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
26. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients en matériaux autres que le métal ou le verre.
27. Ne ranger aucun objet dans l'appareil, à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant, lorsqu'il n'est pas utilisé.
28. Ne placer aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique.
29. Ne couvrir ni la plaque ni aucune autre partie de l'appareil avec du papier aluminium, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'unité.

IMPORTANT

- Le bac de récupération doit être utilisé en position, et tous les aliments doivent être retirés du bac lorsqu'il est rempli à plus de la moitié. Ne jamais placer le bac (ou tout autre accessoire) directement sur le four.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS - À USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT

! ATTENTION

- NE JAMAIS rien poser sur l'appareil.
- NE JAMAIS couvrir les ouvertures de ventilation situées sur le dessus, l'arrière ou les côtés de l'appareil de cuisson.
- Utiliser toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez un élément chaud de l'appareil.

- Ne jamais rien poser sur le four lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas laisser la porte ouverte pendant de longues périodes.
- Toujours s'assurer qu'aucun élément ne dépasse du four avant de fermer la porte.
- Refermer toujours la porte du four lentement, sans la claquer. Toujours tenir la poignée lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four.
- **La durée d'utilisation de ce produit est de 10 (dix) ans.**

ATTENTION : Raccordement du câble d'alimentation

- Brancher le câble d'alimentation à une prise murale prévue à cet effet. Aucun autre dispositif ne doit être branché à cette même prise. Brancher d'autres appareils sur la prise entraînera une surcharge du circuit.
- Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.
- Pour débrancher l'appareil, éteindre toutes les commandes puis débrancher de la prise murale.

Énergie électrique

Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, le nouvel appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit dédié.



Risque d'incendie en raison d'aliments non adaptés pour la grille.

Griller exclusivement des aliments adaptés à un feu intense.
Ne pas placer les aliments trop en arrière sur la grille. C'est la position la plus chaude et les aliments contenant de la graisse pourraient prendre feu.

Installation

Avant d'utiliser le produit

Le client est responsable de l'emplacement où le produit sera installé ainsi que de l'installation électrique.

Le produit doit être installé conformément aux normes électriques locales.

Avant l'installation, vérifier que le produit n'est pas endommagé. Ne pas installer le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés représentent un danger pour votre sécurité.

Connexion d'alimentation

Le produit doit être utilisé avec une prise de courant reliée à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation sans mise à la terre !

Le cordon d'alimentation ne doit pas être écrasé, plié ou pincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes du produit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

- Les caractéristiques de l'alimentation électrique doivent correspondre aux informations figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil. L'étiquette signalétique est visible à l'arrière du produit.
- Le câble de raccordement du produit doit être conforme aux spécifications techniques et à la consommation électrique ; voir *Spécifications techniques, page 3*
- Après l'installation, la prise doit rester facilement accessible.
- La garantie du produit ne prend effet qu'à la suite d'une installation correcte.

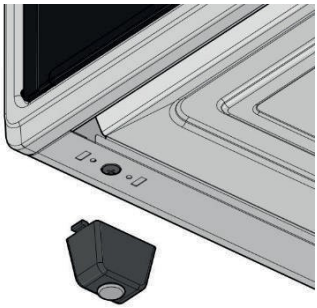
Avant d'effectuer toute intervention sur l'installation électrique, débrancher le produit.

Montage des pieds

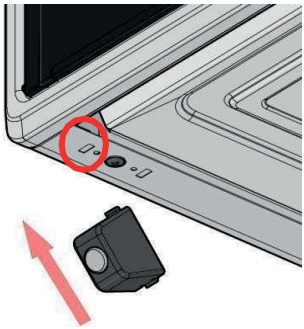


1 : Languette fixe

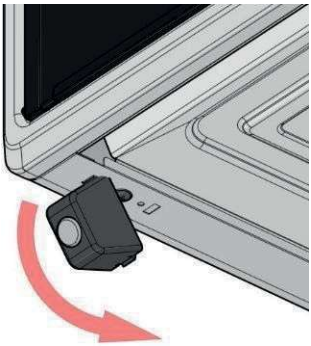
2 : Languette mobile



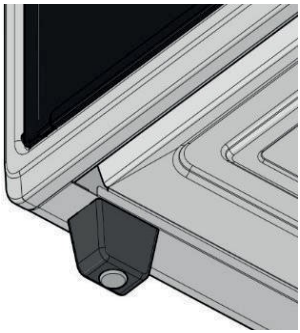
FASE 1
Aligner le plastique du pied comme indiqué sur l'image.



PHASE 2
Insérer en premier les languettes fixes, indépendamment du sens.



FASE 3
Fixer alors doucement la languette mobile.



FASE 4
Utiliser les pieds avec la base orientée vers le haut.

Utilisation du four

Première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Laver les accessoires de cuisson à la main avant de les utiliser pour la première fois. Nettoyer ensuite l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon chaud et humide ainsi qu'un détergent doux.
- Enfin, préchauffer le four, vide et avec la porte ouverte, pendant 10 minutes. **ATTENTION** : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager de la fumée ou une odeur de brûlé en raison des huiles utilisées pour enrober et protéger les éléments chauffants.
- Pour finir, nettoyer l'appareil avec un chiffon humide.

Fonctionnement du four

- Sélectionner la fonction du four souhaitée pour la cuisson.
- Régler la minuterie sur la durée désirée ou sur la position manuelle (icône horloge).
- Une fois la température souhaitée réglée, le four commencera à fonctionner.

ATTENTION : Si le thermostat et le bouton de commande du four sont allumés mais que l'horloge n'est pas réglée ou est en mode manuel, le four ne fonctionnera pas.

Pièces et accessoires



*5



6



7



Pièces et accessoires

Remarque : Déballer l'ensemble du contenu. Retirer le film de protection transparent ou bleu de tous les accessoires. Le contenu peut varier selon le modèle.

1. **Poignée porte :** Utiliser toujours la poignée et éviter de toucher la porte en verre. La porte en verre peut devenir très chaude pendant la cuisson et provoquer des brûlures.

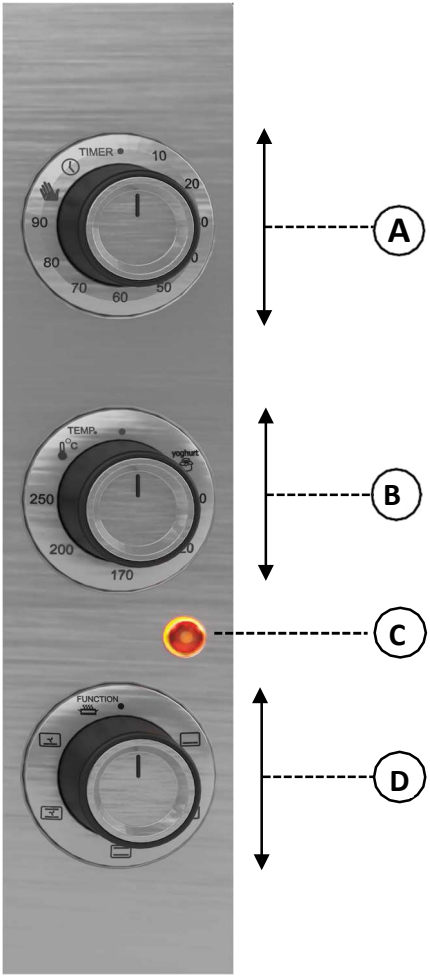
2. **Porte en verre :** Le verre trempé, solide et durable, retient la chaleur à l'intérieur et assure une répartition uniforme de la chaleur pour les aliments. Ne jamais cuisiner avec la porte ouverte.
3. **Panneau de contrôle :** Contient les boutons de commande.
4. **Pieds du four :** Ne pas utiliser le four sans les pieds.
5. **Plateau rond :** L'utiliser sur la grille fournie avec le produit.
6. **Plateau carré :** L'utiliser en le plaçant sur la plaque de cuisson de votre choix.
7. **Grille métallique :** Pour le positionnement de pain, bagel et plateaux ronds.

Pièces et accessoires





ATTENTION : La grille métallique doit être placée sur le support comme indiqué en figure.



A. Minuterie : Utiliser pour programmer le temps de cuisson souhaité. La gamme de contrôle du temps est de 1-90 minutes.

B. Bouton de contrôle de la température : Utiliser pour programmer la température de cuisson souhaitée.

C. Voyant lumineux : Quand la modalité de cuisson et la minuterie sont réglées, la lumière s'allume. Il s'éteint lorsque l'intérieur du four atteint la température réglée. S'il clignote pendant la cuisson, c'est normal.

D. Touche fonction : Utiliser pour programmer la fonction de cuisson.

	**Chauffage inférieur** Seul le chauffage inférieur est disponible. Cela permet d'obtenir des aliments croustillants à la base et moelleux sur le dessus. Convient pour les pizzas ou les aliments nécessitant un brunissage par le bas.
	**Chauffage supérieur** Avec le chauffage supérieur, il est possible de cuire des gâteaux à surface brillante et des aliments nécessitant un brunissage sur le dessus.
	**Chauffage supérieur et inférieur** Les aliments sont cuits avec une chaleur provenant simultanément du haut et du bas. Il est possible de cuire des gâteaux moelleux, des pâtisseries tendres ou croustillantes, ou encore de délicieux ragoûts. Utiliser un seul plateau pour la cuisson.
	**Chauffage supérieur et inférieur avec Chaleur tournante(*)** Le chauffage inférieur et supérieur fonctionnent ensemble grâce au moteur à chaleur tournante, qui assure une cuisson plus homogène. Il est possible de cuire des gâteaux moelleux, des pâtisseries ou de délicieux ragoûts. Utiliser une seule plaque pour la cuisson.
	**Décongélation (*)** Aide à décongeler les aliments surgelés en peu de temps et permet de gagner du temps. Placer les aliments à décongeler sur le niveau central, au-dessus de la grille. Placer un bac sur le niveau le plus bas pour recueillir l'eau qui s'écoule.
	**Chauffage supérieur + Poulet à la broche(*)** Avec le chauffage supérieur, il est possible de cuire de la viande tendre. Il est recommandé d'utiliser une plaque de récupération ou une plaque classique. Poids maximal pour le poulet : 2 kg.
	**Chauffage Grill et Poulet à la broche(*)** Grâce à la fonction grill, il est possible de cuire de la viande tendre et rôtie grâce à une chaleur plus intense provenant du haut. Il est recommandé d'utiliser une plaque de récupération ou une plaque classique.
	**Chauffage Grill (*)** La viande est saisie à feu vif et reste juteuse à l'intérieur. Il est possible de cuire des aliments tels que la viande, le poulet et le poisson. Il est recommandé d'utiliser une plaque de récupération ou une plaque classique.
	**Chauffage Grill et Chaleur tournante(*)** Permet de griller sur plusieurs surfaces en répartissant uniformément la température à l'intérieur du four.

	**Chauffage inférieur et Chaleur tournante(*)** Le chauffage inférieur et la chaleur tournante fonctionnent ensemble. La distribution uniforme de l'air chaud dans le four assure une meilleure cuisson et croustillance d'aliments tels que le lahmacun et le pain pita.

(*): Facultatif

Nettoyage et conservation

Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique et assurez-vous que l'unité soit bien refroidie avant de la nettoyer.

1. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
2. Pour nettoyer la porte, essuyez délicatement les deux côtés avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon humide. NE PAS IMMERGER l'appareil dans l'eau ni le laver au lave-vaisselle.
3. Nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Ne pas nettoyer les résistances chauffantes car elles sont fragiles et risquent de se casser. Rincer ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon propre et humide. Ne laisser pas d'eau à l'intérieur.
4. Certains produits nettoyants peuvent endommager la surface. Ne pas utiliser de détergents abrasifs, en poudre ou en crème, ni d'objets coupants.
5. Pour faciliter le retrait des aliments collés aux accessoires, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse.
6. Il est recommandé d'éliminer immédiatement les substances acides comme l'huile, le citron, etc.
7. Toute autre opération de maintenance doit être effectuée par un représentant agréé.

Conservation

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants soient propres et secs.
3. Placer l'appareil dans un endroit propre et sec.

Nettoyage et conservation

Ampoule four (*)



ATTENTION : Pour éviter tout risque de choc électrique, débrancher le four avant de remplacer l'ampoule et assurez-vous que le four soit refroidi.

Retirer la protection en verre en la faisant pivoter.

Ensuite, retirer l'ampoule et installez-en une nouvelle avec les mêmes spécifications. Enfin, remettre la protection en verre à sa position d'origine.

Le type d'ampoule est une halogène tungstène.

REMARQUE : Ne pas regarder trop longtemps la lampe halogène.

Résolution des

Problème	Cause du problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à la prise.
	Minuterie et température sont allumées.	
	L'appareil pourrait être branché à une prise partagée avec d'autres équipements.	Les accessoires présentent un excès de résidu d'huile provenant de la cuisson précédente.
Il ne cuit pas	L'appareil est trop chargé.	
Les aliments ne sont pas cuisinés de manière homogène	La température est trop basse.	
	Certains aliments doivent être tournés durant le processus de cuisson.	
	Des aliments de dimension différente sont cuisinés ensemble.	
Sortie de fumée blanche	Si plusieurs niveaux sont utilisés, les plaques doivent être tournées.	
	Trop d'huile a été utilisée.	

Résolution des

Programmer minuterie et température.	quantités pour une cuisson uniforme.	Nettoyer pour éliminer l'excès d'huile.
Brancher l'appareil sur une prise électrique dédiée.	Augmenter la température.	Nettoyer les composants et l'intérieur du four après chaque utilisation.
Utiliser de petites	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	
	Faire cuire ensemble des aliments de taille similaire.	
	Déplacer les plaques du haut vers le bas et vice versa.	

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez les informations sur les aliments que nous avons testés dans nos laboratoires et pour lesquels nous avons déterminé les temps de cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension réseau, de la qualité, de la quantité d'ingrédients à cuire et de la température. Les plats préparés selon ces valeurs peuvent ne pas correspondre à vos goûts : vous pouvez expérimenter et ajuster les réglages pour obtenir des saveurs et des résultats différents.

Aliments	Température (℃)	Temps de cuisson (min.)	Fonction
Gâteaux	170-190 °C	30-40	Inférieure - Supérieure
Biscuits			
Pizza	200 °C	15-20	Inférieure - Supérieure
Gratin	200 °C	30-40	Inférieure - Supérieure
Poulet	Max	150	Supérieure
Poulet	Max	60	Grill
Veau	Max	25-35	Inférieure - Supérieure
Poisson			
Décongélation	-	-	Décongélation

ATTENTION : Préchauffer le four avant la cuisson. Le temps de préchauffage correspond au temps jusqu'à ce que le témoin s'éteigne pour la première fois.

POINTS CLÉS

Lors de la cuisson au four, prendre en compte les éléments suivants.

Le fait que l'extérieur des aliments soit cuit ne signifie pas que l'intérieur l'est aussi. Les aliments cuits à haute température en peu de temps risquent de se dessécher. Les aliments doivent être cuits plus longtemps à basse température pour que l'intérieur soit bien cuit.

En cas de cuisson au four de tartes et de gâteaux - il est nécessaire de réchauffer le four. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson pendant au moins 20 minutes. Pour vérifier si la pâte est prête, insérer un cure-dent et testez ; si le cure-dent ressort propre, la pâte est prête. Ce contrôle doit être effectué après que les 3/4 du temps de cuisson prévu se soient écoulés.

- Surtout lorsque la cuisson de la viande rouge n'est pas précédée de l'ajout de sel, mais que celui-ci est ajouté à mi-cuisson : la viande rouge est cuite à feu vif au début, puis la chaleur est réduite vers la fin.

Pour les viandes blanches, **maintenir une température basse pendant tout le processus de cuisson.**

Conseils pour la cuisson

Risque d'incendie en raison d'aliments non adaptés pour le grill.

Ne pas placer les aliments trop en arrière sur la grille : c'est la position la plus chaude et les aliments contenant de la graisse pourraient prendre feu.

Conformité des produits

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four électrique Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) 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.

Technische Merkmale

	45 LT	60 LT
Spannung/Frequenz	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Stromverbrauch	1600W	2000W
Externe Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	590 x 464,6 x 330	640 x 517 x 427
Interne Beleuchtung	18 W	18 W
Kochfeldleistung	1500-1000W	1500-1000W
Klasse und IP-Schutzart	CLASS I-IP20	CLASS I-IP20

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung verbessert werden, um die Produktqualität zu optimieren.

Die Abbildungen in der Bedienungsanleitung sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

Die auf dem Produktetikett oder in anderen mit dem Produkt gelieferten gedruckten Dokumenten angegebenen Werte wurden in einem Labor gemäß den geltenden Normen ermittelt.

Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen variieren.

Verwenden Sie den Backofen an einer geerdeten Steckdose mit einer Sicherung von mindestens 16 A.

Symbole und Definitionen:

Die folgenden Symbole sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zum Betrieb.
	Warnung vor lebensgefährlichen Situationen und Sachschäden.
	Warnung vor Stromschlaggefahr.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Schutz vor heißen Oberflächen.

Wichtige Informationen zur Sicherheit

Sehr geehrter Kunde,

unser Produkt wird in modernen Einrichtungen hergestellt und strengen Qualitätskontrollen unterzogen, damit Sie den größtmöglichen Nutzen daraus ziehen können. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an andere Personen weitergeben, legen Sie ihnen die Bedienungsanleitung bei.

1. Das Produkt enthält einen Thermostat und darf nur mit einem geeigneten Thermostat verwendet werden.
2. Dieses Gerät ist NICHT für Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Bedienung des Geräts eingewiesen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Haustieren. Niemand darf dieses Gerät bedienen oder reinigen, ohne zuvor alle Sicherheits- und Bedienungshinweise in dieser Anleitung gelesen und verstanden zu haben.
3. Kinder ab 8 Jahren dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach Erhalt einer Bedienungsanleitung verwenden. Kinder dürfen das Gerät nicht manipulieren.
4. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
5. Der Backofen ist NICHT für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer unabhängigen Fernbedienung vorgesehen.
6. Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Bereichen bestimmt. Er ist NICHT für den gewerblichen oder Einzelhandelsgebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Verwendung für gewerbliche oder gewerblich bedingte Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für Schäden.
7.  **Achtung – Heiße Oberflächen:** Dieses Symbol weist darauf hin, dass zugängliche Oberflächen während des Betriebs sehr heiß werden können. Der Warnaufkleber mit diesem Symbol darf nicht entfernt werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe.

8. Stellen Sie das Gerät IMMER auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche. Ausschließlich für den Gebrauch auf einer Arbeitsfläche bestimmt. NICHT auf instabilen Oberflächen verwenden. NICHT in engen Räumen oder unter Hängeschränken und Hängeschränken verwenden. Es ist für ausreichenden Platz und Belüftung zu sorgen, um Sachschäden durch während des Betriebs entstehende Dämpfe zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Papierservietten, Vorhängen oder Plastiktellern. Achten Sie darauf, dass das Kabel NICHT über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
9. ACHTUNG BEI HEISSEN OBERFLÄCHEN: Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs übermäßige Hitze und Dämpfe. Es sind geeignete Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um Verletzungsgefahren, Brandgefahren und Sachschäden zu vermeiden.
10. Legen Sie KEINE Unterlage unter das Gerät. Wenn das Gerät auf einer Unterlage aufgestellt werden muss, treffen Sie bitte Vorkehrungen, damit das Gerät nicht von der Unterlage rutschen kann.
11. Stellen Sie das Gerät während des Garvorgangs NICHT an eine Wand oder auf andere Geräte. Lassen Sie oben, hinten und an den Seiten des Geräts mindestens 5 Zoll (13 cm) Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
12. Stellen Sie das Gerät NICHT auf den Backofen.
13. ACHTUNG: Um das Risiko eines Stromschlags zu minimieren, verwenden Sie zum Garen ausschließlich die mitgelieferten abnehmbaren Utensilien: Backbleche, Gitteroste usw.
14. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller des Geräts NICHT EMPFOHLEN wird, kann zu
    Verletzungen führen.
15. Verwenden Sie den Backofen zu Ihrer eigenen Sicherheit nicht, ohne die Füße montiert haben.
16. Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) wird mitgeliefert, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns über ein längeres Kabel zu minimieren. Verwenden Sie NIEMALS die Steckdose unter der Arbeitsfläche.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

18. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät während des Betriebs nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Verwenden Sie ein defektes Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe zu erhalten.
19. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie den Backofen reinigen. Lassen Sie den Backofen abkühlen, bevor Sie Teile einbauen oder entfernen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser fällt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Tauchen Sie das Kabel nicht in Wasser und spülen Sie es nicht ab. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
20. Die Außenflächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Oberflächen und Teile berühren.
21. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Stromnetz.
22. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät handhaben, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
23. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Backbleche entfernen oder heißes Fett entsorgen.
24. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Metallschwamm. Teile können sich von der Basis lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht. Verwenden Sie keine metallischen Schwämme.
25. Schließen Sie keine Lebensmittel oder großen Metallgegenstände an das Gerät an, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.
26. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Behälter aus anderen Materialien als Metall und Glas verwenden.
27. Bewahren Sie keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile in diesem Gerät auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
28. Legen Sie keine der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff.
29. Decken Sie das Backblech oder andere Teile des Geräts nicht mit Aluminiumfolie ab, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.

WICHTIG

- Die Auffangschale sollte vor Ort verwendet werden, und alle Lebensmittel sollten aus der Schale entfernt werden, wenn sie mehr als halb voll ist. Stellen Sie die Schale (oder anderes Zubehör) niemals direkt

auf den Ofen.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF – NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

! ACHTUNG

- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie niemals die Lüftungsöffnungen an der Ober-, Rück- und Seite des Geräts ab.
- Tragen Sie beim Herausnehmen von heißen Gegenständen aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe.

- Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Backofen, wenn die Tür geöffnet ist.
- Lassen Sie die Tür nicht für längere Zeit offen stehen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass nichts aus dem Backofen herausragt, bevor Sie die Tür schließen.

ACHTUNG: Anschließen des Netzkabels

- Schließen Sie das Netzkabel an eine dafür vorgesehene Steckdose an. Es dürfen keine anderen Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen werden. Der Anschluss weiterer Geräte an die Steckdose führt zu einer Überlastung des Stromkreises.
- Verwenden Sie für dieses Produkt kein Verlängerungskabel.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente aus und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

Stromversorgung

Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet ist, funktioniert das neue Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß. Es muss an einen separaten



romkreis angeschlossen werden.

Brandgefahr durch für den Gitterost ungeeignete Lebensmittel.

Grillen Sie nur Lebensmittel, die für starkes Feuer geeignet sind.
Legen Sie die Lebensmittel nicht zu weit hinten auf den Gitterost. Dies ist die heißeste Stelle, und fettige Lebensmittel können Feuer fangen.

Installation

Vor der Verwendung des Produkts



Der Kunde ist für den Aufstellungsort des Produkts und die elektrische Installation verantwortlich.



Das Produkt muss gemäß den örtlichen elektrischen Normen installiert werden.



Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf Beschädigungen. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen eine Gefahr für Ihre Sicherheit dar.

Stromanschluss



Das Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung ohne geerdete Steckdose entstehen!



Das Netzkabel darf nicht geknickt, gequetscht oder eingeklemmt werden und nicht mit heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Produkts.
- Das Anschlusskabel des Produkts muss den technischen Spezifikationen und dem Energieverbrauch entsprechen; siehe *Technische Daten, Seite 3*
- Nach der Installation muss die Steckdose leicht zugänglich sein.
- Die Produktgarantie tritt erst nach ordnungsgemäßer Installation in Kraft.



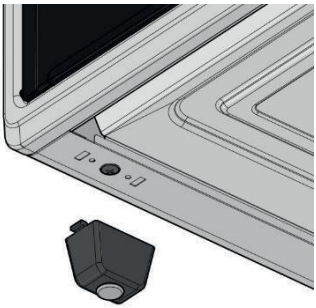
Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten an der elektrischen
Anlage vornehmen.

Montage der Füße

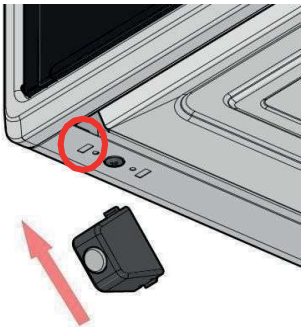


1: Feste Lasche

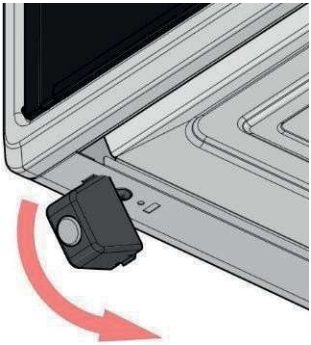
2: Bewegliche Lasche



SCHRITT 1
Richten Sie den Kunststofffuß wie in der Abbildung gezeigt aus.



Befestigen Sie dann die bewegliche Lasche mit leichtem Druck.

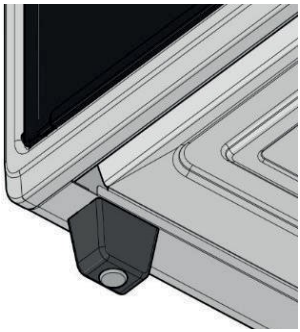


SCHRITT 3

Montage der Füße

SCHRITT 2

Verbinden Sie zunächst die festen Laschen, unabhängig von der Richtung.



SCHRITT 4

Bitte verwenden Sie die Füße mit der Basis nach oben.

Verwendung des Backofens

Erste Verwendung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie das Kochzubehör vor dem ersten Gebrauch von Hand. Reinigen Sie anschließend den Innenraum und die Außenseite des Backofens mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den Backofen anschließend leer und bei geöffneter Tür 10 Minuten lang vor.
  ACHTUNG: Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät aufgrund der zur Beschichtung und zum Schutz der Heizelemente verwendeten Öle Rauch entwickeln oder einen Brandgeruch abgeben.
- Reinigen Sie das Gerät abschließend mit einem feuchten Tuch.

Bedienung des Backofens

- Stellen Sie die gewünschte Backofenfunktion ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit oder auf die manuelle Position (Uhrsymbol).
- Nachdem Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, beginnt der Backofen zu arbeiten.

ACHTUNG: Wenn der Thermostat und die Backofen-Steuertaste eingeschaltet sind, die Uhr jedoch nicht eingestellt oder manuell eingestellt ist, funktioniert der Backofen nicht.

Teile und Zubehör



*5



6



7



Teile und Zubehör

Hinweis: Entsorgen Sie den gesamten Inhalt. Entfernen Sie die transparente oder blaue Schutzfolie von allen Zubehörteilen. Der Inhalt variiert je nach Modell.

1. **Türgriff:** Verwenden Sie immer den Griff und vermeiden Sie es, die Glastür zu berühren. Die Glastür kann während des Garvorgangs sehr heiß werden und Verletzungen verursachen.

2. **Glastür:** Das robuste und langlebige Hartglas hält die Wärme im Inneren und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung der Speisen. Kochen Sie niemals bei geöffneter Tür.
3. **Bedienfeld:** Enthält Bedientasten.
4. **Ofenfüße:** Verwenden Sie den Ofen nicht ohne Füße.
5. **Rundes Backblech:** Verwenden Sie diese auf dem mitgelieferten Gitterrost.
6. **Quadratisches Backblech:** Verwenden Sie diese auf einem Backblech Ihrer Wahl.
7. **Metallischer Gitterrost:** Zum Platzieren von Brot, Bagels und runden Backbleche.

Teile und Zubehör

4. Regal

3. Regal

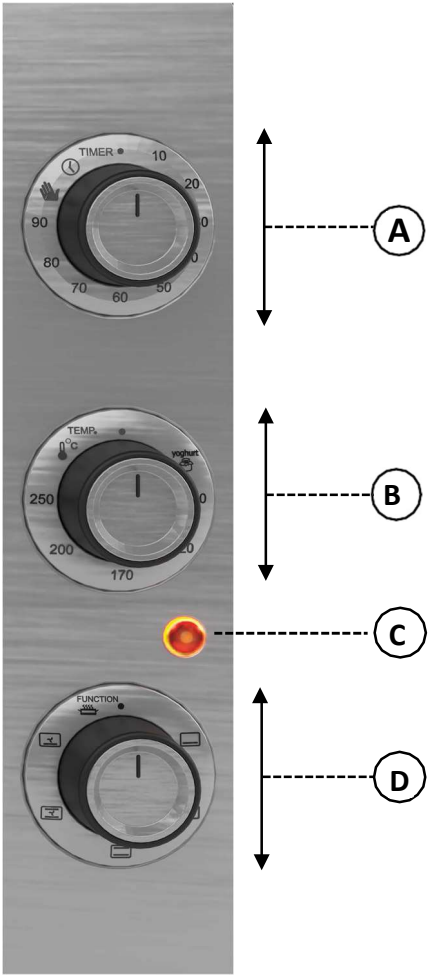
2. Regal

1. Regal





ACHTUNG: Der metallische Gitterrost muss wie in der Abbildung gezeigt über dem Rost positioniert werden.



A. Timer: Verwenden Sie diesen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Der Zeitbereich beträgt 1 bis 90 Minuten.

B. Temperaturregelknopf: Verwenden Sie diesen Knopf, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

C. Kontrollleuchte: Wenn der Garbetrieb und der Timer eingestellt sind, leuchtet die Kontrollleuchte auf. Sie erlischt, wenn die im Garraum eingestellte Temperatur erreicht ist. Ein Blinken während des Garvorgangs ist normal.

D. Funktionstaste:
Verwenden Sie diese Taste, um die Garfunktion einzustellen.

	**Untere Heizung** Es ist nur die untere Heizung verfügbar. So erhalten Sie knusprige Speisen am Boden und weiche Speisen oben. Geeignet für Pizza oder Speisen, die von unten gebräunt werden müssen.
	**Obere Heizung** Mit der Oberhitze können Sie Kuchen mit glänzender Oberfläche und Speisen, die oben gebräunt werden müssen, backen.
	**Untere und obere Heizung** Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Sie können Weiche Kuchen, weiche Desserts, knusprige Süßspeisen oder köstliche Schmorgerichte zubereiten. Verwenden Sie zum Backen nur ein Backblech.
	**Untere und obere Heizung mit Turbolüftertfunktion(*)** Die untere und obere Heizung arbeiten zusammen mit dem Turbomotor, der für eine gleichmäßigere Erwärmung sorgt. Sie können saftige Kuchen, Desserts oder köstliche Schmorgerichte zubereiten. Verwenden Sie zum Backen nur ein Backblech.
	**Auftauen (*)** Hilft, tiefgefrorene Lebensmittel schnell aufzutauen und spart Zeit. Legen Sie die aufzutauenden Lebensmittel auf den mittleren Regal über dem Gitterrost. Stellen Sie eine Schale auf den untersten Gitterrost, um das austretende Wasser aufzufangen.
	**Obere Heizung + Hähnchen vom Drehspieß (*)** Mit der obere Heizung können Sie zartes Fleisch zubereiten. Wir empfehlen die Verwendung einer Auffangschale oder eines normalen Backbleches. Maximales Gewicht für Hähnchen: 2 kg.
	**Grill- und Hähnchengrillfunktion (*)** Dank der Grillfunktion können Sie Fleisch zart und knusprig braten, da die Hitze von oben stärker einwirkt. Wir empfehlen die Verwendung Auffangschale oder eines normalen Backbleches.
	**Heizung Grillfunktion (*)** Das Fleisch wird bei hoher Hitze versiegelt und bleibt innen saftig. Es können Speisen wie Fleisch, Hähnchen und Fisch zubereitet werden. Wir empfehlen die Verwendung Auffangschale oder eines normalen Backbleches.
	**Heizung Grill- und Turbolüftertfunktion (*)** Ermöglicht das Grillen auf mehreren Ebenen durch gleichmäßige Temperaturverteilung im Backofen.

	**Untere Heizung und Turbolüftertfunktion(*)** Untere Heizung und Turbolüftertfunktion arbeiten zusammen. Die gleichmäßige Verteilung der Heißluft im Backofen sorgt für ein besseres Garergebnis und eine knusprige Konsistenz von Speisen wie Lahmacun und Pita-Brot.

(*): Optional

Fehlerbehebung

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Um die Tür zu reinigen, wischen Sie beide Seiten vorsichtig mit warmem Reinigungswasser und einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

3. Reinigen Sie das Innere mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie die Heizspiralen nicht, da diese zerbrechlich sind und brechen können. Spülen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Lassen Sie kein Wasser im Gerät zurück.
4. Bestimmte Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Pulverreiniger/Creme oder scharfe Gegenstände.
5. Um Lebensmittelreste, die am Zubehör haften, leicht zu entfernen, tauchen Sie diese in warmes Reinigungswasser ein.
6. Säurehaltige Substanzen wie Öl, Zitrone usw. sollten sofort entfernt werden.

7. Alle weiteren Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

Fehlerbehebung

Glühlampe Backofen (*)



ACHTUNG: Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie den Backofen vor dem Auswechseln der Glühlampe vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist.

Entfernen Sie die Glasscheibe durch Drehen.

Entfernen Sie anschließend die Glühlampe und setzen Sie eine neue Glühlampe mit den gleichen Spezifikationen ein. Setzen Sie zum Schluss die Glasscheibe wieder an ihren ursprünglichen Platz ein.

Die Glühlampe ist eine Halogenlampe.

HINWEIS: Schauen Sie nicht zu lange in die Halogenlampe

Problem	Problemsursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
	Die Speisen werden nicht gleichmäßig gegart	Timer und Temperatur sind nicht eingeschaltet.
		Das Gerät ist möglicherweise an eine Steckdose angeschlossen, die mit anderen Geräten geteilt wird.
Es wird nicht gegart	Weißer Rauch tritt aus	
		Das Gerät ist überladen. Die

Fehlerbehebung

Temperatur ist zu niedrig.	Das Zubehör weist Ölrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Stellen Sie den Timer und die Temperatur ein. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.		Verwenden Sie kleine Einheiten für ein gleichmäßiges Garergebnis. Erhöhen Sie die Temperatur.
Lebensmittel unterschiedlicher Größe werden zusammen gegart.		Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden. Garen Sie Lebensmittel ähnlicher Größe zusammen.
Bei Verwendung mehrerer Einschübe müssen die Backbleche gedreht werden.		Bewegen Sie die Backbleche von oben nach unten und umgekehrt.
Es wurde zu viel Öl verwendet.		Reinigen Sie das Gerät, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Reinigen Sie die Komponenten	und das Innere des Ofens nach jedem Gebrauch.

In der folgenden Tabelle finden Sie Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet und für die wir die Garwerte ermittelt haben. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Qualität und Menge der zu garenden Zutaten sowie der Temperatur variieren. Die mit diesen Werten zubereiteten Speisen entsprechen möglicherweise nicht Ihrem Geschmack. Experimentieren Sie und stellen Sie andere Werte ein, um unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen.

Lebensmittel	Temperatur (℃)	Garzeit (min)	Funktion
Backware	170-190°C	30-40	Unten-Oben
Kekse			
Pizza	200°C	15-20	Unten-Oben
Auflauf	200°C	30-40	Unten-Oben
Huhn	Max	150	Oben
Huhn	Max	60	Grill
Kalbfleisch	Max	25-35	Unten-Oben
Fisch			
Auftauen	-	-	Auftauen

ACHTUNG: Heizen Sie den Backofen vor dem Backen vor. Die Vorheizzeit ist die Zeit bis zum ersten Erlöschen der Kontrollleuchte.

WICHTIGE HINWEISE

Beachten Sie beim Backen im Backofen bitte Folgendes.

Dass die Außenseite der Speisen gar ist, bedeutet nicht, dass sie auch innen gar sind. Speisen, die bei hohen Temperaturen in kurzer Zeit gegart werden, trocknen aus. Lebensmittel müssen bei niedrigen Temperaturen länger gegart werden, damit sie auch im Inneren richtig gar werden.

Wenn Kuchen und Gebäck im Backofen gebacken werden, muss der Backofen vorgeheizt werden. Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs mindestens 20 Minuten lang nicht. Um zu prüfen, ob der Teig fertig ist, stecken Sie einen Zahnstocher hinein und testen Sie ihn. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Teig fertig. Diese Kontrolle sollte

- Insbesondere wenn rotes Fleisch nicht vor dem Garen gesalzen, sondern erst während des Garens gesalzen wird: Rotes Fleisch wird zu Beginn bei hoher Hitze gegart und gegen Ende der Garzeit wird die Hitze reduziert.

- Bei weißem Fleisch sollte **die Hitze während des gesamten Garvorgangs niedrig gehalten werden.**

Tipps zum Garen

 Brandgefahr durch für den Grill ungeeignete Lebensmittel.

Legen Sie die Lebensmittel nicht zu weit hinten auf den Grill: Dies ist die heißeste Stelle, und fettige Lebensmittel könnten Feuer fangen.

Produktkonformität

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Paraments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte

Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrischer Ofen Mod. ARDENTE 45/60 (Cod. 118380045, 118380058) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

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



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

Produktgarantie

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.
Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerdokuments, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.
Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.
Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



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