

CRUNCHY

Forno a microonde 23 l con grill

23L microwave oven with grill

Horno microondas de 23L con grill

Four à micro-ondes de 23 L avec fonction grill

23-Liter-Mikrowellenofen mit Grillfunktion

Cod. 118380048



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	18
ES Manual de instrucciones	34
FR Manuel d'instruction	50
DE Benutzerhandbuch	67



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

2. INDICAZIONI IMPORTANTI PER IL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

L'utilizzo di un forno a microonde è subordinato al rispetto di alcune semplici prescrizioni, talune ormai comunemente acquisite, la cui mancata osservanza potrebbe risultare in situazioni di rischio, pericolo, possibilità di lesioni per l'operatore e per le persone circostanti.

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia. Esso non è progettato per le seguenti applicazioni: aree hospitality, alberghi, hotels, bed & breakfasts, motel, residences, comunità, aziende agricole, negozi, laboratori gastronomici, strutture di produzione alimenti ed altre applicazioni industriali e commerciali



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

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

- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile al funzionamento come stermininsetti. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere sempre costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 20 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni di sicurezza. L'apparecchio non deve essere installato ad incasso, così come su furgoni, campers, caravan o altri veicoli. Evitare di applicare su qualsiasi superficie dell'apparecchio pannelli di rivestimento o decorativi
- Non riscaldare nessun alimento o liquido all'interno di contenitori sigillati: l'aumento della pressione interna potrebbe generare esplosioni improvvise
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Utilizzare solo recipienti ed utensili per i quali sia certificata la possibilità di utilizzo con microonde: l'uso di accessori o recipienti non adatti costituisce pericolo per l'operatore e rischio danneggiamento per l'apparecchio. Recipienti e utensili metallici non sono di norma adatti all'utilizzo nel microonde
- Per ulteriori riferimenti ai materiali adatti, fare riferimento alla tabella nei capitoli successivi

- La presenza delle resistenze interne costituisce potenziale pericolo per l'utilizzatore e le persone circostanti: esse non devono essere mai toccate, poiché potrebbero sviluppare temperature elevate, non necessariamente in caso di utilizzo della funzione combinata
- Prestare attenzione alla movimentazione del materiale inserito nell'apparecchio, affinché non provochi lo spostamento del piatto girevole in vetro, che è appoggiato e non fissato alla base dell'apparecchio
- Non utilizzare a vuoto: tale condotta provoca spreco energetico, invecchiamento precoce dell'apparecchio e potrebbe provocarne il danneggiamento
- Non utilizzare recipienti in carta, poiché potrebbero facilitare lo sviluppo di fiamme
- Non utilizzare per riscaldare o essiccare materiali non alimentari: evitare di utilizzare l'apparecchio per l'asciugatura di capi di abbigliamento, accumulatori termici, cuscinetti, spugne, stracci o calzature; tale condotta può portare allo sviluppo di incendi, danni per l'apparecchio e lesioni per l'operatore e le persone circostanti
- Prestare particolare attenzione nel caso di riscaldamento di alimenti liquidi: lo sviluppo della massima temperatura, anche di eventuale ebollizione, potrebbe essere ritardato e successivo all'estrazione dall'apparecchio. Verificare sempre la temperatura del materiale alimentare prima del suo consumo, se del caso rimescolarlo o attendere: rischio di lesioni da scottatura
- Non immergere in acqua fredda o altri liquidi nessuna parte dell'apparecchio o dei suoi accessori, se non dopo aver atteso ed aver verificato il completo raffreddamento dopo l'uso
- Tassativamente non utilizzare per friggere: la temperatura dell'olio non può essere verificata, pertanto possibili fuoriuscite di olio bollente sono possibili
- Non riscaldare uova con guscio: il guscio è un recipiente naturale di tipo ermetico che potrebbe esplodere durante o anche dopo il riscaldamento
- Ridurre i tempi di riscaldamento in caso di quantità di cibo modeste, al fine di prevenire surriscaldamenti degli alimenti e possibili scottature al cavo orale
- Servirsi di guanti da forno o altre protezioni similari per estrarre i recipienti al termine del riscaldamento
- L'apertura del portello, durante o al termine dell'utilizzo, può provocare la fuoriuscita improvvisa di vapori incandescenti: mantenersi a debita distanza
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero presentare tensione elettrica in caso di malfunzionamento o guasto dell'apparecchio
- Non ostruire le griglie di aerazione: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio





- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero presentare temperature elevate, più probabili in caso di utilizzi prolungati
- Verificare periodicamente la pulizia delle griglie di aerazione: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Non utilizzare l'apparecchio qualora il portello o le sue guarnizioni risultino danneggiate: rivolgersi a personale tecnico qualificato per il ripristino
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate tempestivamente quando necessario: una detergenza tardiva o trascurata potrebbe provocare danni o deterioramento delle superfici e della funzionalità dell'apparecchio
- Non utilizzare vapore acqueo per le operazioni di detergenza, sia esso generato tramite l'apparecchio stesso o tramite pistole a vapore o apparecchi di altro genere, comprese idropulitrici o getti d'acqua a pressione
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra. La presa elettrica deve essere facilmente accessibile anche con apparecchio in uso
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio: collegare il cavo solo se perfettamente disteso e privo di nodi
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente

- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Evitare tassativamente di operare con il coperchio rimosso, poiché protegge dall'esposizione all'energia generata dal forno. Ogni intervento tecnico deve essere effettuato da personale tecnico specializzato, che applica procedure operative specifiche, volte a ridurre il rischio per la salute
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, sportelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito

- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, ad una altezza tale da facilitare al massimo l'operatività da parte dell'utente e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- All'atto del collegamento o al termine delle operazioni di cottura, l'apparecchio passa in modalità OFF, con un assorbimento inferiore agli 0,3 Watt.
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

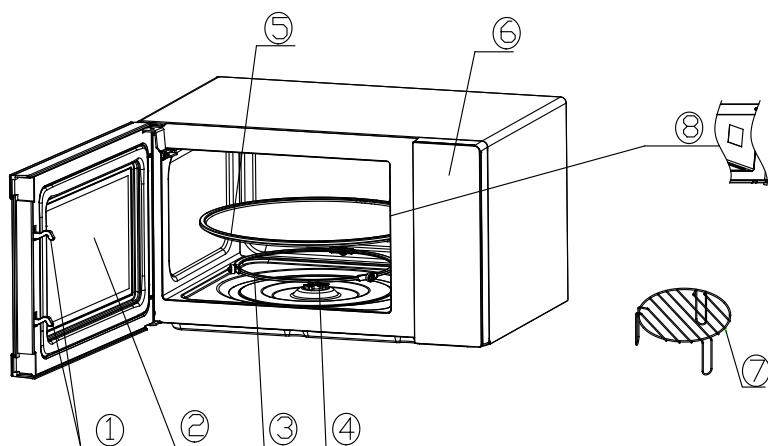
APPARECCHIO DI GRUPPO 2 CLASSE B ISM

Ai sensi della Norma Tecnica Armonizzata EN 60601-1-2, questo apparecchio appartiene al Gruppo 2, classe B.

Il Gruppo 2 raccoglie tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia a radiofrequenza viene intenzionalmente generata o usata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiali, nelle apparecchiature per la lavorazione e la saldatura ad arco e gli apparecchi di lavorazione tramite elettroerosione.

Un apparecchio di classe B è adatto per l'utilizzo in tutti gli edifici compresi quelli destinati ad un uso domestico e quelli collegati direttamente alla rete di alimentazione pubblica in bassa tensione che alimenta edifici usati per scopi domestici.

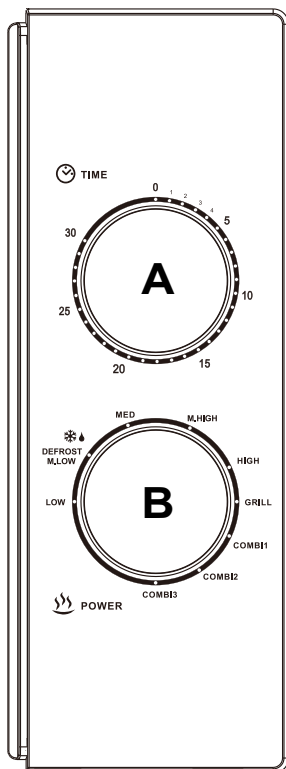
3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1. Ganci portello
2. Portello
3. Anello di rotazione piatto
4. Albero rotazione piatto
5. Piatto girevole

6. Pannello comandi
7. Rialzo
8. Pannello radiante (**NON RIMUOVERE**)

IL PANNELLO DI CONTROLLO



A = Selettore programma

B= Selettore durata (Timer)

Programma:

Indicazione	Potenza	Potenza grill
LOW	18 %	0%
❄️💧 DEFROST	36 %	0%
MED	58 %	0%
M.HIGH	81 %	0%
HIGH	100 %	0%
GRILL	0 %	100 %
COMBI1	30 %	70 %
COMBI2	49 %	51 %
COMBI3	67%	33 %

4. MESSA IN SERVIZIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riportarlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza

- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Verificare che il timer sia in posizione "0"
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Aprire il portello tirando la maniglia con un colpo secco
- Disporre l'anello di rotazione ed il piatto girevole come in figura al centro della camera di cottura
- Disporre un recipiente non metallico contenente 150 ml di acqua sul piatto girevole
- Selezionare la potenza "HIGH" sul selettore del programma
- Selezionare 5 minuti sul selettore della durata
- Attendere il termine del programma
- L'apparecchio è ora pronto per il normale impiego

5. USO DELL'APPARECCHIO

Il riscaldamento o la cottura degli alimenti possono essere ottenuti con tre tipologie di funzionamento, in funzione della posizione con cui viene regolato il selettore di programma:

Selettore	Funzione	Funzionamento
LOW, ❄️ DEFROST M.LOW, MED, M.HIGH, HIGH	Microonde	Il cibo viene riscaldato o cotto mediante un campo elettromagnetico indotto, che riscalda le molecole organiche del cibo
GRILL	Grill	Il cibo viene riscaldato o cotto mediante una resistenza elettrica posta nella parte alta, che trasmette calore direttamente sulla superficie
COMBI1, COMBI2, COMBI3	Combinato	Il cibo viene riscaldato o cotto dalla azione simultanea e regolabile di entrambi i metodi di funzionamento precedenti

Le operazioni di preparazione degli alimenti si basano sulla disposizione sul piatto girevole degli alimenti da riscaldare o da cuocere, sulla selezione del tempo e della potenza adatti al trattamento di riscaldamento, cottura o grigliatura desiderati ed alla loro rimozione dall'apparecchio una volta completata la cottura. I tempi, i modi e le potenze specifiche sono di norma indicati sulla confezione dell'alimento: esperienza e competenza permettono di migliorare l'esperienza di utilizzo, sfruttando appieno le caratteristiche e le prestazioni. Di seguito sono riportate le indicazioni necessarie al conseguimento del miglior risultato.

- Solo nel caso di cibo estremamente compatto (es. pane) è possibile disporlo direttamente sul piatto girevole: per tutti gli altri tipi di alimento, l'uso di un recipiente non metallico è fortemente raccomandato
- Qualora la durata desiderata sia inferiore ai due minuti, portare il timer a 5 minuti e ruotarlo all'indietro fino alla selezione della durata desiderata: in questo modo la selezione sarà più precisa
- Il riscaldamento/cottura si avvia immediatamente con la regolazione del timer; qualora sia necessario arrestare la cottura quando non ancora completa, è sufficiente aprire il portello tirando la maniglia con un colpo secco; premendolo e richiudendolo a fondo, il processo riprende
- L'apertura del portello arresta anche il conteggio del timer: richiudendolo, la preparazione riprende da dove si era arrestata, senza che il tempo di arresto venga considerato come parte della cottura

- Al termine della cottura/riscaldamento, una volta esaurito il tempo selezionato sul timer, l'apparecchio arresta il processo, la luce interna si spegne e viene emesso un suono di campana
- Nel caso in cui gli alimenti vengano rimossi dall'apparecchio prima che la durata del timer sia esaurita, ricordarsi di riportarlo su "0", onde evitare che l'apparecchio riprenda a funzionare "a vuoto" una volta chiuso il portello
- Al termine del processo, nelle operazioni di rimozione dell'alimento o del recipiente che lo contiene, l'utilizzo di guanti di protezione è fortemente raccomandabile; prestare attenzione a non toccare gli elementi interni
- Le operazioni di riscaldamento hanno tipicamente durata variabile da 2/3 fino a 5 minuti: verificare periodicamente l'evoluzione del processo ed evitare di surriscaldare cibo già cotto in precedenza
- Nel caso di alimenti con parte liquida considerevole, può essere opportuno coprire il recipiente con pellicola per alimenti, sulla quale praticare alcuni fori con una forchetta o stuzzicadenti

OPERAZIONI DI DECONGELAMENTO (FUNZIONE ❄️💧)

Quantità di alimento (g)	Selezione timer (Durata)	Programma
250 g	4 minuti	❄️💧
500 g	8 minuti	❄️💧
750 g	12 minuti	❄️💧

Le operazioni di scongelamento vengono effettuate con migliori risultati con un rimescolamento a metà del tempo selezionato sul timer. Per procedere al rimescolamento, attendere la metà del processo, aprire il portello, rimescolare il contenuto, se del caso estraendolo dall'apparecchio, e riposizionare rapidamente; chiudendo il portello, il processo riparte da dove era stato interrotto.

I RECIPIENTI E GLI ALTRI ACCESSORI DI COTTURA

La conoscenza del materiale di cui è composto ciò che viene inserito nell'apparecchio è di fondamentale importanza per il suo uso corretto ed in sicurezza: materiali non compatibili provocano anomalie di funzionamento, generazione di archi voltaici, produzione di fumo, odori e possibilità di sviluppo di fiamme. I circuiti dell'apparecchio possono inoltre risultare fortemente compromessi.

Normalmente accessori in ceramica, plastica, o vetro sono ideali per la cottura con microonde, mentre è da evitare tassativamente qualsiasi recipiente o altra parte in metallo, eccezion fatta per il rialzo fornito in dotazione, appositamente realizzato perché non costituisca pericolo. Di seguito una tabella riepilogativa dei materiali più comuni:

Materiale	Microonde	Grill	Combinato	Note
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì	Evitare contenitore provvisti di decorazioni a base metallica, come bordi dorati, argentati o dipinti
Plastica termoresistente	Sì	No	No	Utilizzare solo per funzionamento a microonde, per periodi non estremamente prolungati
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì	Verificare l'effettiva resistenza al calore così come indicata sul prodotto
Pellicola alimentare	Sì	No	No	Il calore intenso della resistenza può sciogliere la pellicola: nessun problema di interferenza con le microonde
Griglie metalliche	No	Sì	Sì	Le griglie metalliche possono essere utilizzate in tutti i modi che non prevedano l'uso di microonde
Contenitori metallici	No	No	No	Non adatti alla cottura a microonde: il metallo intercetta le microonde che non raggiungono il cibo
Contenitori laccati/smaltati	No	No	No	Poca resistenza al calore. Non adatti alla cottura ad alta temperatura
Bambù, legno, carta	No	No	No	Poca resistenza al calore. Non adatti alla cottura ad alta temperatura

ULTERIORI SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO:

- Disposizione del cibo: Disporre i bocconi di dimensioni maggiori nella parte perimetrale del recipiente, riservando il centro per le parti di dimensioni minori. Se possibile, evitare di farle sormontare
- Durata della cottura: Inizialmente, selezionare una durata ragionevolmente breve: è sempre possibile prolungare con ulteriori avvii, mentre è impossibile recuperare cibo bruciato per un tempo di cottura eccessivo
- Cottura uniforme: Pollo, carne e bistecche dovrebbero essere rivoltate almeno una volta durante la preparazione. Dipendentemente dalla possibilità, mescolare almeno una o due volte durante la preparazione
- Al termine della preparazione: Lasciare il cibo all'interno dell'apparecchio, per un riposo di qualche momento, al termine della preparazione, gli permette di

ritornare ad una temperatura corretta e completa il processo di cottura prima del consumo

- Quando il cibo è pronto: Normalmente la cottura o il riscaldamento provocano variazioni nel colore e nella compattezza dell'alimento, oltre ad altre manifestazioni, di norma abbastanza evidenti:
 - Un leggero vapore fuoriesce da tutta la materia alimentare, non solo dalla sommità
 - I bocconi, in quanto più asciutti, possono essere mescolati e rimossi con maggiore facilità
 - Le carni fresche, bovine o suine, non mostrano alcun sanguinamento
 - Il pesce risulta opaco e può essere facilmente frazionato con una forchetta
- Piatti speciali: Quanto vengono utilizzati recipienti speciali per microonde (piastre, recipienti forati, ecc.), è opportuno disporre un piatto di ceramica tra l'accessorio ed il piatto rotante, al fine di proteggere quest'ultimo e le parti mobili da eventuali surriscaldamenti
- Pellicola alimentare: Occorre evitare che la pellicola trasparente entri in contatto con cibo, specie se ad alto contenuto di grasso, poiché il calore trasmesso potrebbe provocarne lo scioglimento
- Contenitori plastici per microonde: Anche contenitori specifici, se usati scorrettamente, potrebbero deformarsi e sciogliersi in presenza di cibi particolarmente unti o grassi. Prestare attenzione durante l'utilizzo

6. DETERGENZA, CURA E MANUTENZIONE

L'apparecchio non necessita di manutenzione, intesa come necessità di sostituzione di parti consumabili o soggette a deperimento. Una pulizia puntuale e rigorosa è di norma sufficiente per garantire un funzionamento ottimale.

Prima di provvedere alla detergenza, verificare che la spina elettrica sia stata estratta dalla presa: non effettuare per nessuna ragione alcuna operazione di pulizia con apparecchio sotto tensione; prima di riconnettere l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che ogni superficie trattata sia giunta a completa asciugatura.

Per la detergenza delle superfici interne, provvedere con un panno umido in tempi ragionevolmente brevi al termine della preparazione, dopo essersi assicurati del raffreddamento delle parti a livelli di non pericolosità. Evitare che spruzzi di grasso o altri tricoli di cibo secchino completamente: ciò rende maggiormente difficoltosa la loro rimozione e favorisce lo sviluppo di cattivi odori. Prima di ogni utilizzo, le superfici interne dell'apparecchio dovrebbero essere completamente prive di accumuli, onde evitare che successive irradiazioni rendano ancora più difficoltosa la loro rimozione.

Evitare in ogni caso di strofinare le parti con detersivi aggressivi o spugne abrasive, maglie metalliche e similari: il danneggiamento dello strato superficiale potrebbe far precipitare sostanze non commestibili sugli alimenti in cottura. Prodotti specifici per la pulizia del forno non sono adatti agli apparecchi a microonde, pertanto non devono essere nebulizzati, specialmente sulla resistenza del grill. Qualora l'impiego di un solo panno umido non sia sufficiente, utilizzare una modica quantità di detersivo per il lavaggio a mano delle stoviglie, molto diluito, avendo cura di provvedere ad abbondante risciacquo, evitando allagamenti interni, accumuli di acqua o immersioni, anche parziali, ed attendere la completa asciugatura prima di riconnettere l'apparecchio alla rete elettrica. Una leggerissima frizione con uno spazzolino a setole morbide potrebbe essere di aiuto nei casi più resistenti. Non lavare alcuna parte in lavastoviglie.

Per le fessure di aerazione, utilizzare uno spazzolino a setole morbide; non utilizzare l'aspirapolvere per aspirare dalle fessure. Per le superfici esterne, utilizzare solamente un panno umido.

7. DOMANDE E RISPOSTE FREQUENTI

Problema	Probabile causa	Possibile rimedio
L'apparecchio non si accende	La presa elettrica non è alimentata	Verificare la posizione degli interruttori sul quadro elettrico
	La spina è disconnessa	Inserire la spina in una presa a norma di caratteristiche compatibili
	Il timer è in posizione "0"	Selezionare un tempo di cottura e ruotare il timer in corrispondenza
Il cibo viene estratto non sufficientemente caldo	È stato selezionato un tempo insufficiente	Proseguire il riscaldamento con una ulteriore programmazione del timer e della potenza di utilizzo
	È stata selezionata una potenza non sufficiente	
Il calore del cibo estratto è distribuito in maniera non uniforme	Non si è proceduto al rimescolamento necessario	Attendere il parziale raffreddamento del cibo caldo, quindi rimescolare e procedere ad un ulteriore riscaldamento parziale

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

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 230V AC 50 Hz
Potenza massima (microonde)	: 1.280 Watt
Potenza massima (grill)	: 1.000 Watt
Frequenza operativa	: 2,45 GHz
Dispositivo magnetron	: M24B111H
Capacità interna	: ca. 23 litri
Dimensioni (L x A x P)	: 48,2 x 28,2x 35 cm
Peso (g)	: 12,5 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Microonde Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microonde Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microonde Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microonde Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10. GARANZIA

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

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

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

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

The use of a microwave oven is subject to compliance with some simple prescriptions, some of which are now commonly acquired, the failure to comply with which could result in situations of risk, danger, possibility of injury to the operator and to the surrounding people.

- The appliance is designed for domestic and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for the inapplicability of the warranty. It is not designed for the following applications: hospitality areas, hotels, bed & breakfasts, motels, residences, communities, farms, shops, gastronomic laboratories, food production facilities and other industrial and commercial applications



- The appliance is intended for indoor use and protected from the elements: use in an open environment compromises the safety requirement and constitutes a potential danger to the safety of the operator and the surrounding people
- The device must not be used if it has deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts and other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the electrical supply, do not open the hatch, and refer servicing to qualified service personnel

- The appliance must not be used if it emits unusual noises, bad smells, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to operation as an insect exterminator. When these conditions occur, disconnect the electrical supply and refer servicing to qualified service personnel
- A slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or danger condition, unless it lasts beyond the first few minutes of use
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gases, fumes, excessive or too low temperatures or under direct sunlight
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, in the vicinity of explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.); Such use constitutes serious damage to the safety of the operator and surrounding people and may cause fire or explosion
- Make sure that each part of the appliance, especially the cable, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. lit electric or gas stoves), both during use and when not in use
- During use, the appliance must always be constantly supervised: do not use in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 20 cm from surrounding objects on all sides: this precaution prevents overheating of the parts and improves its safety performance. The appliance must not be installed flush-mounted, as well as on vans, campers, caravans or other vehicles. Avoid applying cladding or decorative panels to any surface of the appliance
- Do not heat any food or liquid inside sealed containers: the increase in internal pressure could generate sudden explosions
- Use only the original accessories supplied; The use of non-original accessories could constitute a risk of damage to the appliance, as well as potential damage to health
- Only use containers and utensils for which the possibility of use with microwaves is certified: the use of unsuitable accessories or containers constitutes a danger for the operator and a risk of damage to the appliance. Metal containers and utensils are not normally suitable for use in the microwave
- For further references to suitable materials, refer to the table in the following chapters
- The presence of internal heating elements is a potential danger for the user and the surrounding people: they must never be touched, as they could develop high temperatures, not necessarily when using the combined function

- Pay attention to the handling of the material inserted in the appliance, so that it does not cause the glass turntable, which is resting and not fixed to the base of the appliance, to move
- Do not use empty: this will cause wasted energy, premature aging of the appliance and could cause damage
- Do not use paper containers, as they may facilitate the development of flames
- Do not use to heat or dry non-food materials: avoid using the appliance for drying clothing, heat accumulators, pads, sponges, rags or footwear; Such conduct may lead to the development of fire, damage to the appliance, and injury to the operator and bystanders
- Particular care must be taken when heating liquid food: the development of the maximum temperature, even boiling, may be delayed and subsequent to removal from the appliance. Always check the temperature of the food material before consumption, stir it if necessary or wait: risk of injury from scalding
- Do not immerse any part of the appliance or its accessories in cold water or any other liquid, unless you have waited and checked that it has cooled down completely after use
- Do not use for frying: the temperature of the oil cannot be verified, therefore possible spills of hot oil are possible
- Do not heat eggs in shells: the shell is a natural airtight container that could explode during or even after heating
- Reduce heating times in the case of modest quantities of food, in order to prevent overheating of food and possible burns to the oral cavity
- Use oven mitts or other similar protections to remove the containers after heating is complete
- Opening the door, during or at the end of use, may cause the sudden escape of incandescent vapours: keep a safe distance



- Avoid touching structural parts, including external ones, during operation, as some of them may have electrical voltage in the event of malfunction or failure of the appliance
- Do not obstruct the ventilation grilles: this duct creates potentially dangerous situations, as well as significantly worsening the performance of the appliance



- Avoid touching structural parts, including external ones, during operation, as some of them may have high temperatures, which are more likely in the event of prolonged use
- Periodically check the cleanliness of the ventilation grilles: if you find accumulations of dust or dirt, refer to the next chapter for cleaning

- Do not cover the appliance with any heat-reflecting material (e.g. aluminium); this conduct leads to overheating of the device, with the possibility of failure and danger to the operator or the surrounding people
- Do not use the appliance if the door or its seals are damaged: contact qualified technical personnel for restoration
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for restoration
- Periodically check the integrity of the parts that make up the appliance, in particular the power cable: if any anomalies are found, do not use them and contact qualified technical personnel
- Do not use abrasive sponges or aggressive cleaning agents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete instructions
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant instructions
- Cleaning operations must be carried out promptly when necessary: late or neglected cleaning could cause damage or deterioration of the surfaces and functionality of the appliance
- Do not use water vapour for cleaning operations, whether generated by the appliance itself or by steam guns or other appliances, including high-pressure cleaners or pressurised water jets
- The appliance must be connected to a standard electrical system. The electrical system must have a nominal power equal to or greater than that of the appliance, and must be earthed. The electrical outlet must be easily accessible even when the appliance is in use
- Before connecting the plug of the power cord to the power socket, make sure that the voltage of your home system corresponds to that indicated on the appliance: connect the cable only if it is perfectly stretched and free of knots
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multiple sockets, timers, controlled sockets or other devices that can start it independently
- If the appliance is not used for an extended period of time, it is advisable to unplug the power cord from the power outlet: this precaution prolongs its life and helps to reduce energy consumption
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the electrical outlet frame, and disconnect in a quick, dry motion
- Before disconnecting the appliance, check that it is switched off, unless the disconnection takes place in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter

- The appliance should be kept out of the reach of children under 8 years of age; make sure in any case that it is not used for play
- If the appliance is used by children over the age of 8 or persons with reduced cognitive, sensory or motor impairments, they must be instructed of the hazards of incorrect use of the appliance and ensure that the information is correctly and completely understood and understood; adequate supervision must be ensured
- Do not use the appliance near accumulations or sources of liquids, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary ware, taps, pipes, sprinklers, bottles, storage pots, expansion pots, streams, flower pots and the like; Do not place containers containing liquids on top of the appliance; check that the power cord or electrical plug is also never submerged
- It is imperative to avoid operating with the lid removed, as it protects against exposure to the energy generated by the oven. Each technical intervention must be carried out by specialized technical personnel, who apply specific operating procedures, aimed at reducing the risk to health
- There is no reason to disassemble the device, even after it has been decommissioned; it is composed of parts that could be ingested by children or people with reduced cognitive abilities
- Do not proceed independently with any type of repair; In the event of a fault, have the appliance inspected by qualified technical personnel
- The appliance must not be modified in any of its parts under any circumstances: this conduct normally constitutes a serious compromise of the safety requirement, a condition for the immediate loss of the warranty and does not entail any increase in performance
- Do not subject the power cord to excessive kinks or kinks: any undetectable internal injuries to the cord constitute a serious safety hazard
- Place the appliance at an appropriate distance from parts that could move independently such as curtains, door and window sashes, flaps or the like, in order to avoid accidental contact
- Place the appliance on a flat, stable surface at a height that makes it as easy as possible for the user to operate and check that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces
- Upon connection or at the end of cooking operations, the appliance switches to OFF mode, with an absorption of less than 0.3 Watts
- Keep this manual for future reference

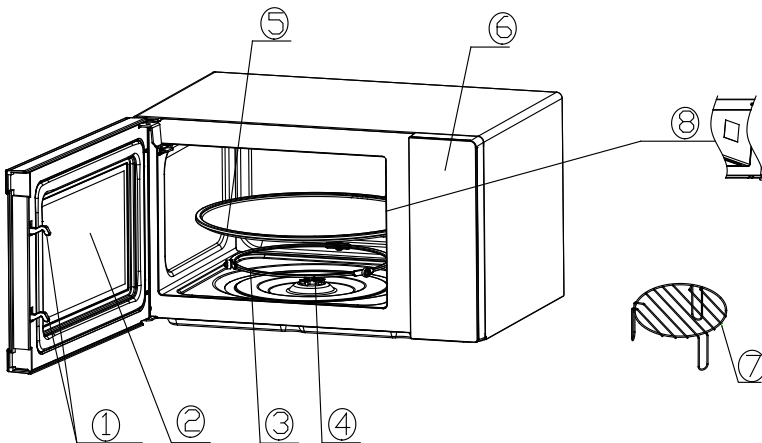
GROUP 2 CLASS B ISM APPLIANCE

In accordance with the Harmonised Technical Standard EN 60601-1-2, this appliance belongs to Group 2, class B.

Group 2 includes all ISM (industrial, scientific and medical) equipment in which radio frequency energy is intentionally generated or used in the form of electromagnetic radiation for the processing of materials, in arc welding and processing equipment, and EDM processing equipment.

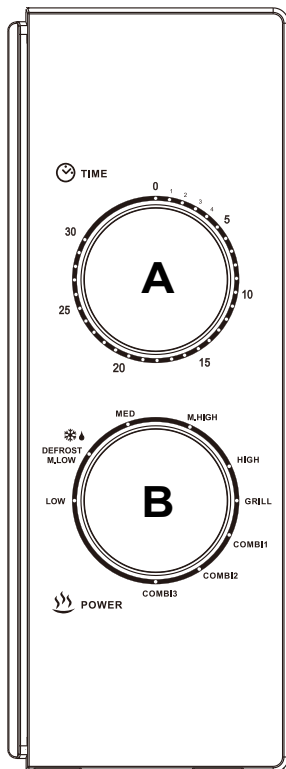
A class B appliance is suitable for use in all buildings, including those intended for domestic use and those connected directly to the public low voltage power supply network supplying buildings used for domestic purposes.

3. PARTS IDENTIFICATION



1. Door hooks
2. Hatch
3. Flat rotation ring
4. Flat rotation shaft
5. Turntable
6. Control panel
7. Rise
8. Radiant Panel (**DO NOT REMOVE**)

THE CONTROL PANEL



A = Program Selector

B= Duration selector (Timer)

Program:

Indication	Microwave power	Grill power
LOW	18 %	0%
❄️💧 DEFROST M.LOW	36 %	0%
MED	58 %	0%
M.HIGH	81 %	0%
HIGH	100 %	0%
GRILL	0 %	100 %
COMBI1	30 %	70 %
COMBI2	49 %	51 %
COMBI3	67%	33 %

4. COMMISSIONING

Before proceeding with the first use, some preliminary operations are necessary. Follow these steps:

- Unpack the appliance and check that the equipment is complete and complete, as indicated in the previous chapter
- Keep the packaging for 15 days, in order to store it in case of need to return it to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the material separation requirements on the material separation on the material
- Read this booklet in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use
- Carefully remove any fastening materials of the parts, including internal ones
- Completely remove any stickers on the surfaces of the appliance

- Refer to chapter 2 for further details and instructions on the positioning and installation of the appliance
- Wash all accessories in warm water with normal dish soap; Rinse properly and wait for complete drying before proceeding further
- Check that the timer is in the "0" position
- Connect the electrical plug to a wall socket equipped with a regular residual current circuit breaker upstream
- Check that the cable does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking
- Open the hatch by pulling the handle with a sharp swipe
- Place the rotation ring and the turntable as shown in the figure in the centre of the cooking space
- Place a non-metallic container containing 150 ml of water on the turntable
- Select the "HIGH" power on the program selector
- Select 5 minutes on the duration selector
- Wait for the program to finish
- The device is now ready for normal use

5. USING THE APPLIANCE

Food can be heated or cooked with three types of operation, depending on the position with which the program selector is adjusted:

Selector	Function	Operation
LOW, ☼ DEFROST M.LOW, MED, M.HIGH, HIGH	Microwave	Food is heated or cooked by an induced electromagnetic field, which heats the organic molecules in the food
GRILL	Grill	The food is heated or cooked by means of an electric resistance located in the upper part, which transmits heat directly to the surface
COMBI1, COMBI2, COMBI3	Combined	Food is heated or cooked by the simultaneous and adjustable action of both previous operating methods

Food preparation operations are based on the arrangement of the food to be heated or cooked on the turntable, the selection of the time and power suitable for the desired heating, cooking or grilling treatment and their removal from the appliance once cooking is complete. The times, methods and specific powers are usually indicated on the food packaging: experience and expertise allow you to improve the user experience, taking

full advantage of the characteristics and performance. Below are the indications necessary to achieve the best result.

- Only in the case of extremely compact food (e.g. bread) can it be placed directly on the turntable: for all other types of food, the use of a non-metallic container is strongly recommended
- If the desired duration is less than two minutes, set the timer to 5 minutes and turn it backwards until the desired duration is selected: in this way the selection will be more precise
- Heating/cooking starts immediately with the timer adjustment; if it is necessary to stop cooking when it is not yet complete, simply open the door by pulling the handle with a sharp blow; by pressing it and closing it again, the process resumes
- Opening the hatch also stops the timer counting: by closing it again, preparation resumes where it stopped, without the stop time being considered as part of cooking
- When cooking/heating is complete, once the time selected on the timer has elapsed, the appliance stops the process, the interior light turns off and a bell sound sounds
- If food is removed from the appliance before the timer has run out, remember to set it back to "0" to prevent the appliance from resuming "empty" operation once the door is closed
- At the end of the process, when removing the food or the container that contains it, the use of protective gloves is strongly recommended; Be careful not to touch the internal elements
- Heating operations typically last from 2/3 to 5 minutes: periodically check the evolution of the process and avoid overheating food that has already been cooked previously
- In the case of foods with a considerable liquid part, it may be advisable to cover the container with cling film, on which to make some holes with a fork or toothpick

DEFROSTING OPERATIONS (FUNCTION ❄️)

Amount of food (g)	Timer Selection (Duration)	Program
250 g	4 minutes	❄️
500 g	8 minutes	❄️
750 g	12 minutes	❄️

Defrosting operations are carried out with better results with a shuffle at half the time selected on the timer. To proceed with the remixing, wait halfway through the process, open the door, stir the contents, if necessary by removing them from the appliance, and quickly reposition; By closing the hatch, the process starts again from where it left off.

CONTAINERS AND OTHER COOKING ACCESSORIES

Knowledge of the material of which what is inserted in the device is made is of fundamental importance for its correct and safe use: incompatible materials cause operating anomalies, generation of electric arcs, production of smoke, odors and the possibility of flame development. The circuitry of the device can also be severely impaired.

Normally ceramic, plastic, or glass accessories are ideal for microwave cooking, while any container or other metal part should be avoided, except for the raised seat supplied, specially made so as not to constitute a danger. Below is a summary table of the most common materials:

Material	Microwave	Grill	Combined	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Avoid containers with metal-based decorations, such as gold, silver, or painted edges
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Use for microwave operation only, for not extremely long periods
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	Check the actual heat resistance as indicated on the product
Food film	Yes	No	No	The intense heat of the resistor can melt the film – no microwave interference issues
Metal grilles	No	Yes	Yes	Metal grills can be used in all ways that do not involve the use of microwaves
Metal containers	No	No	No	Not suitable for microwave cooking: metal intercepts microwaves that do not reach the food
Lacquered/enamelled containers	No	No	No	Little heat resistance. Not suitable for high-temperature cooking
Bamboo, wood, paper	No	No	No	Little heat resistance. Not suitable for high-temperature cooking

ADDITIONAL TIPS FOR USE:

- Arrangement of food: Arrange larger bites around the perimeter of the container, reserving the center for smaller parts. If possible, avoid allowing them to be overheated
- Cooking duration: Initially, select a reasonably short duration: it is always possible to extend with additional starts, while it is impossible to recover burnt food from excessive cooking time
- Cooking evenly: Chicken, meat, and steaks should be turned over at least once during preparation. Depending on the possibility, stir at least once or twice during preparation
- At the end of the preparation: Leaving the food inside the appliance, for a rest of a few moments, at the end of the preparation, allows it to return to a correct temperature and completes the cooking process before consumption
- When the food is ready: Cooking or heating normally causes variations in the color and compactness of the food, as well as other manifestations, usually quite evident:

- A light vapor escapes from all food matter, not just the top
- The bites, as they are drier, can be mixed and removed more easily
- Fresh meat, beef or pork, does not show any bleeding
- The fish is opaque and can be easily broken up with a fork
- Special dishes: When special microwave containers (plates, perforated containers, etc.) are used, it is advisable to place a ceramic plate between the accessory and the turntable, in order to protect the latter and the moving parts from overheating.
- Cling film: Cling film must not come into contact with food, especially if it has a high fat content, as the heat transmitted could cause it to melt
- Plastic microwave containers: Even specific containers, if used incorrectly, could deform and melt in the presence of particularly greasy or greasy food. Use caution when using

6. CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

The appliance does not require maintenance, understood as the need to replace consumable parts or parts subject to deterioration. Punctual and rigorous cleaning is usually sufficient to ensure optimal operation.

Before cleaning, check that the electrical plug has been removed from the socket: do not carry out any cleaning operation under any circumstances with the appliance live; Before reconnecting the appliance to the mains, make sure that each treated surface has completely dried.

To clean the internal surfaces, use a damp cloth as soon as possible at the end of preparation, after making sure that the parts have cooled down to non-hazardous levels. Do not allow grease splashes or other food spills to dry out completely: this makes it more difficult to remove them and promotes the development of bad odors. Before each use, the internal surfaces of the appliance should be completely free of build-up, in order to prevent subsequent radiation from making it even more difficult to remove them. In any case, avoid rubbing the parts with aggressive detergents or abrasive sponges, metal meshes and the like: damage to the surface layer could precipitate inedible substances on the food being cooked. Specific oven cleaning products are not suitable for microwave appliances, therefore they should not be misted, especially on the grill heating element. If the use of a single damp cloth is not sufficient, use a small amount of detergent for washing dishes by hand, very diluted, taking care to rinse thoroughly, avoiding internal flooding, accumulation of water or immersion, even partial, and wait for complete drying before reconnecting the appliance to the mains. A very slight friction

with a soft-bristled toothbrush could help in the most resistant cases. Do not wash any parts in the dishwasher.

For the ventilation slots, use a soft-bristled toothbrush; Do not use the vacuum cleaner to vacuum through crevices. For external surfaces, use only a damp cloth.

7. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS AND ANSWERS

Problem	Probable cause	Possible remedy
The appliance does not turn on	The electrical outlet is not powered	Check the position of the switches on the electrical panel
	The plug is disconnected	Insert the plug into a standard socket with compatible characteristics
	The timer is in the "0" position	Select a cooking time and turn the timer to match
Food is extracted not hot enough	Not enough time has been selected	Continue heating with a further programming of the timer and the power of use
	Insufficient power has been selected	
The heat of the extracted food is unevenly distributed	No necessary shuffling has been carried out	Wait for the hot food to partially cool, then stir and proceed to a further partial heating

If operating anomalies other than those listed above occur, including the failure to turn on the internal lighting, an independent solution is not feasible and the product must be viewed by qualified technical personnel.

8. TECHNICAL DATA

Supply voltage	: 230V AC 50 Hz
Maximum power (microwave)	: 1,280 Watts
Maximum power (grill)	: 1,000 Watts
Operating frequency	: 2.45 GHz
Magnetron device	: M24B111H
Internal capacity	: approx. 23 liters
Dimensions (W x H x D)	: 48,2 x 28,2x 35 cm
Weight (g)	: 12.5 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Microwave Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microwave Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microwave Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microwave Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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

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



10. PRODUCT WARRANTY

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

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it 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.

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., propietaria de la marca Melchioni Family, le agradece la compra de este electrodoméstico. Es el resultado de una selección cuidadosa de características y un trabajo meticuloso de refinamiento de detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, fiable y de alto rendimiento tanto para el usuario ocasional como para el más exigente.

Este manual contiene información importante, tanto para el uso correcto del aparato como para su uso seguro. Es fundamental que leas y comprendas su contenido antes de realizar cualquier operación, para obtener el mejor rendimiento del aparato. Guarda este manual incluso después de leerlo, ya que puede que necesites consultarlo en el futuro.

El equipo de la Familia Melchioni está a su disposición para cualquier consejo, indicación o sugerencia.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

El uso de un microondas está sujeto al cumplimiento de algunas prescripciones sencillas, algunas de las cuales ahora son habituales, cuyo incumplimiento podría resultar en situaciones de riesgo, peligro y posibilidad de lesiones para el operador y para las personas que lo rodean.

- El aparato está diseñado para uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso profesional compromete el requisito de seguridad y es una condición para la inaplicabilidad de la garantía. No está diseñado para las siguientes aplicaciones: zonas de hostelería, hoteles, bed & breakfasts, moteles, residencias, comunidades, granjas, tiendas, laboratorios gastronómicos, instalaciones de producción de alimentos y otras aplicaciones industriales y comerciales



- El aparato está pensado para uso interior y protegido de los elementos: su uso en un entorno abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean
- El dispositivo no debe usarse si presenta deformaciones, abultamientos, grietas en el revestimiento, piezas ausentes y otras anomalías estructurales. Si se producen estas

condiciones, desconecta el suministro eléctrico, no abras la escotilla y remite el servicio a personal cualificado

- El aparato no debe usarse si emite ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de exhalación que no esté relacionada con la operación como exterminador de insectos. Cuando ocurran estas situaciones, desconecta el suministro eléctrico y deriva el mantenimiento a personal de servicio cualificado
- Puede darse un ligero humo y un ligero olor a quemado al usar el aparato por primera vez: esta situación es normal y no constituye un fallo ni un peligro, a menos que dure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gases, vapores, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo luz solar directa
- El aparato no debe usarse en atmósferas explosivas, en las proximidades de materiales explosivos, combustibles, detonantes o inflamables (por ejemplo, bombas de gasolina, cilindros de gas, etc.); Este uso supone un daño grave para la seguridad del operador y de las personas cercanas, y puede causar incendio o explosión
- Asegúrate de que cada parte del aparato, especialmente el cable, esté situada a una distancia segura de fuentes de calor (por ejemplo, cocinas eléctricas o de gas encendidas), tanto durante el uso como cuando no se usa
- Durante su uso, el aparato debe estar siempre supervisado constantemente: no se utilice en ausencia de operadores o personas que puedan comprobar su correcto funcionamiento
- Durante su uso, el aparato debe colocarse a una distancia mínima de 20 cm de los objetos circundantes en todos los lados: esta precaución evita el sobrecalentamiento de las piezas y mejora su rendimiento de seguridad. El electrodoméstico no debe instalarse montado a la ras, ni en furgonetas, autocaravanas, caravanas u otros vehículos. Evita aplicar revestimientos o paneles decorativos en cualquier superficie del electrodoméstico
- No calientes ningún alimento ni líquido dentro de recipientes sellados: el aumento de la presión interna podría provocar explosiones repentinas
- Utiliza solo los accesorios originales que se suministran; El uso de accesorios no originales podría suponer un riesgo de daño al aparato, así como un posible daño a la salud
- Solo se utilizan recipientes y utensilios para los que se certifique la posibilidad de uso con microondas: el uso de accesorios o recipientes inadecuados supone un peligro para el operador y un riesgo de daño para el aparato. Los recipientes y utensilios metálicos normalmente no son adecuados para el microondas
- Para más referencias a materiales adecuados, consulte la tabla en los capítulos siguientes

- La presencia de elementos calefactores internos supone un peligro potencial para el usuario y las personas que los rodean: nunca deben tocarse, ya que podrían desarrollar altas temperaturas, no necesariamente al usar la función combinada
- Presta atención a la manipulación del material insertado en el aparato, para que no se mueva el tocadiscos de cristal, que está apoyado y no fijado a la base del aparato,
- No uses vacío: esto causará un desperdicio de energía, envejecimiento prematuro del aparato y podría causar daños
- No uses recipientes de papel, ya que pueden facilitar el desarrollo de llamas
- No lo use para calentar ni secar materiales no alimentarios: evite usar el aparato para secar ropa, acumuladores de calor, compresas, esponjas, trapos o calzado; Tal conducta puede provocar el desarrollo de incendios, daños en el vehículo y lesiones tanto al operador como a los espectadores
- Se debe tener especial cuidado al calentar alimentos líquidos: el desarrollo de la temperatura máxima, incluso la ebullición, puede retrasarse y después de retirarlo del aparato. Comproba siempre la temperatura del alimento antes de consumirlo, revuélvelo si es necesario o espera: riesgo de lesión por escaldamiento
- No sumerjas ninguna parte del aparato ni de sus accesorios en agua fría ni ningún otro líquido, a menos que hayas esperado y comprobado que se haya enfriado completamente tras el uso
- No usarlo para freír: la temperatura del aceite no puede verificarse, por lo que es posible derrame de aceite caliente
- No calientes huevos en cáscaras: la cáscara es un recipiente natural hermético que podría explotar durante o incluso después de calentarse
- Reducir los tiempos de calentamiento en el caso de cantidades modestas de comida, para evitar el sobrecalentamiento y posibles quemaduras en la cavidad bucal
- Utiliza manoplas de horno u otras protecciones similares para retirar los recipientes una vez terminado el calentamiento
- Abrir la puerta, durante o al final del uso, puede provocar la fuga repentina de vapores incandescentes: mantén una distancia segura



- Evita tocar las piezas estructurales, incluidas las externas, durante el funcionamiento, ya que algunas pueden tener voltaje eléctrico en caso de fallo o fallo del aparato

- No obstruyas las rejillas de ventilación: este conducto crea situaciones potencialmente peligrosas, además de empeorar significativamente el rendimiento del aparato



- Evita tocar partes estructurales, incluidas las externas, durante el funcionamiento, ya que algunas pueden tener altas temperaturas, lo que es más probable en caso de uso prolongado

- Comprueba periódicamente la limpieza de las rejillas de ventilación: si encuentras acumulaciones de polvo o suciedad, consulta el siguiente capítulo para la limpieza
- No cubras el aparato con ningún material reflectante de calor (por ejemplo, aluminio); Esta conducta conduce al sobrecalentamiento del dispositivo, con la posibilidad de fallo y peligro para el operador o las personas que lo rodean
- No uses el aparato si la puerta o sus juntas están dañadas: contacta con personal técnico cualificado para la restauración
- No uses el electrodoméstico si una o más de las piezas mencionadas en el siguiente capítulo faltan o están dañadas: contacta con tu distribuidor para la restauración
- Comprueba periódicamente la integridad de las piezas que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: si se detectan anomalías, no las uses y contacta con personal técnico cualificado
- No utilices esponjas abrasivas ni agentes de limpieza agresivos para las operaciones: consulta el siguiente capítulo para las instrucciones completas
- Las operaciones de limpieza deben realizarse con cuidado de desconectar el aparato de la fuente de alimentación: consulte el siguiente capítulo para las instrucciones pertinentes
- Las operaciones de limpieza deben realizarse de forma rápida cuando sea necesario: una limpieza tardía o descuidada podría causar daños o deterioro de las superficies y la funcionalidad del aparato
- No utilice vapor de agua para operaciones de limpieza, ya sea generado por el propio aparato o por pistolas de vapor u otros aparatos, incluidos limpiadores de alta presión o chorros de agua presurizada
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico estándar. El sistema eléctrico debe tener una potencia nominal igual o mayor que la del aparato, y debe estar conectado a tierra. El enchufe debe ser fácilmente accesible incluso cuando el aparato está en uso
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrate de que el voltaje de tu sistema doméstico corresponda al indicado en el aparato: conecta el cable solo si está perfectamente estirado y libre de nudos
- No conectes el aparato a alargadores, regletas, múltiples enchufes, temporizadores, enchufes controlados u otros dispositivos que puedan arrancarlo de forma independiente
- Si el aparato no se usa durante un periodo prolongado, es recomendable desconectar el cable de alimentación del enchufe: esta precaución prolonga su vida útil y ayuda a reducir el consumo de energía
- No desconectes la fuente de alimentación tirando del cable: sujeta el enchufe con una mano, coloca la otra mano sobre el marco del enchufe y desconéctalo en un movimiento rápido y seco

- Antes de desconectar el aparato, comprueba que está apagado, salvo que la desconexión se produzca en una situación de emergencia debido a un comportamiento anormal como se describe en este capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de niños menores de 8 años; Asegúrate de que no se use para jugar
- Si el aparato es utilizado por niños mayores de 8 años o personas con discapacidades cognitivas, sensoriales o motoras reducidas, deben ser instruidos sobre los riesgos de un uso incorrecto del dispositivo y asegurarse de que la información se entienda y comprenda correctamente y completamente; Se debe garantizar una supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bañeras, duchas, lavabos, otros productos higiénicos, grifos, tuberías, aspersores, botellas, macetas de almacenamiento, macetas de expansión, chorros, macetas y similares; No coloque recipientes con líquidos encima del aparato; Comprueba que el cable de alimentación o el enchufe eléctrico tampoco estén sumergidos
- Es imprescindible evitar operar con la tapa retirada, ya que protege contra la exposición a la energía generada por el horno. Cada intervención técnica debe ser realizada por personal técnico especializado, que aplica procedimientos operativos específicos con el objetivo de reducir el riesgo para la salud
- No hay razón para desmontar el dispositivo, incluso después de haberlo dado de baja; Está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con capacidades cognitivas reducidas
- No procedas de forma independiente con ningún tipo de reparación; En caso de avería, haga que el aparato sea inspeccionado por personal técnico cualificado
- El aparato no debe modificarse en ninguna de sus partes bajo ninguna circunstancia: esta conducta normalmente constituye una grave concesión del requisito de seguridad, una condición para la pérdida inmediata de la garantía y no implica ningún aumento en el rendimiento
- No expongas el cable de alimentación a torceduras o dobleces excesivas: cualquier lesión interna no detectable en el cable constituye un grave riesgo para la seguridad
- Coloca el aparato a una distancia adecuada de piezas que puedan moverse de forma independiente, como cortinas, marcos de puertas y ventanas, solapas o similares, para evitar el contacto accidental
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable a una altura que facilite al usuario su operación y comprueba que el aparato no pueda moverse de forma independiente debido a la gravedad o a fuerzas externas
- Al conectarse o al final de las operaciones de cocción, el aparato pasa al modo OFF, con una absorción inferior a 0,3 Watts
- Guarda este manual para futuras consultas

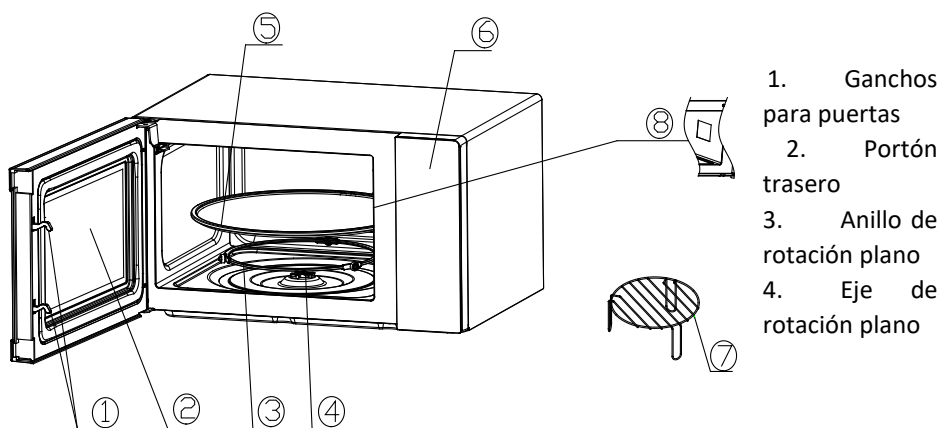
APARATO ISM DE CLASE B DEL GRUPO 2

De acuerdo con la Norma Técnica Armonizada EN 60601-1-2, este aparato pertenece al Grupo 2, clase B.

El Grupo 2 incluye todo el equipo ISM (industrial, científico y médico) en el que la energía de radiofrecuencia se genera o utiliza intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el procesamiento de materiales, en equipos de soldadura y procesamiento por arco, y equipos de procesamiento EDM.

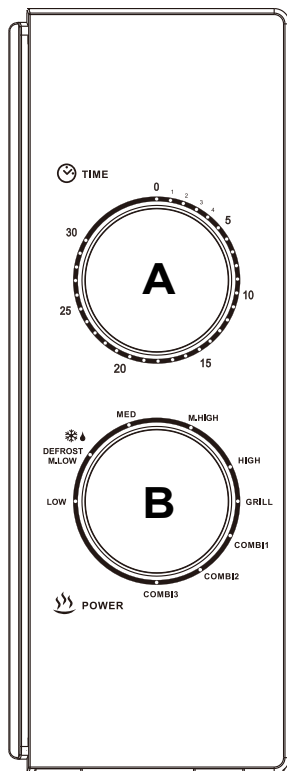
Un aparato de clase B es adecuado para su uso en todos los edificios, incluidos aquellos destinados a uso doméstico y aquellos conectados directamente a la red pública de alimentación de baja tensión que suministra edificios destinados a fines domésticos.

3. IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



5. Tocadoiscos
6. Panel de control
7. Subir
8. Panel radiante **(NO RETIRAR)**

EL PANEL DE CONTROL



A = Selector de programa

B= Selector de duración (Temporizador)

Programa:

Indicación	Potencia por microondas	Alimentación de la parrilla
BAJO	18 %	0%
❄️💧 DESCONGELAR	36 %	0%
MED	58 %	0%
M.HIGH	81 %	0%
ALTO	100 %	0%
GRILL	0 %	100 %
COMBI1	30 %	70 %
COMBI2	49 %	51 %
COMBI3	67%	33 %

4. PUESTA EN SERVICIO

Antes de proceder con el primer uso, son necesarias algunas operaciones preliminares. Sigue estos pasos:

- Desempaqueta el aparato y comprueba que el equipo esté completo y completo, como se indicó en el capítulo anterior
- Conserva el embalaje durante 15 días para poder almacenarlo en caso de que necesites devolverlo al minorista; Tras este periodo, deshazlo de acuerdo con los requisitos de separación de materiales sobre la separación de materiales sobre el material
- Lee este folleto completo, prestando especial atención a las instrucciones para un uso seguro
- Retira cuidadosamente cualquier material de fijación de las piezas, incluidos los internos

- Elimina completamente cualquier pegatina en las superficies del electrodoméstico
- Consulte el capítulo 2 para más detalles e instrucciones sobre la ubicación e instalación del aparato
- Lava todos los accesorios con agua tibia y jabón para platos normal; Enjuaga bien y espera a que se seque completamente antes de continuar
- Comprueba que el temporizador esté en la posición "0"
- Conecta el enchufe eléctrico a un enchufe de pared equipado con un interruptor de corriente residual normal aguas arriba
- Comprueba que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté expuesto a doblamientos o dobleces excesivos
- Abre la trampilla tirando del mango con un golpe fuerte
- Coloca el anillo de rotación y el tocadiscos como se muestra en la figura en el centro del espacio de cocción
- Coloca un recipiente no metálico con 150 ml de agua en la plataforma giratoria
- Selecciona la potencia "ALTA" en el selector de programas
- Selecciona 5 minutos en el selector de duración
- Espera a que termine el programa
- El dispositivo ya está listo para su uso normal

5. USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Los alimentos pueden calentarse o cocinarse con tres tipos de operación, dependiendo de la posición en la que se ajuste el selector de programas:

Selector	Función	Funcionamiento
BAJO, ❄️ DESCONGELAR M.BAJO, MEDIO, M.ALTO, ALTO	Microondas	La comida se calienta o cocina mediante un campo electromagnético inducido, que calienta las moléculas orgánicas presentes en la comida
GRILL	Grill	La comida se calienta o cocina mediante una resistencia eléctrica situada en la parte superior, que transmite el calor directamente a la superficie
COMBI1, COMBI2, COMBI3	Combinado	La comida se calienta o cocina mediante la acción simultánea y ajustable de ambos métodos operativos anteriores

Las operaciones de preparación de alimentos se basan en la disposición de los alimentos a calentar o cocinar en la plataforma giratoria, la selección del tiempo y la potencia adecuados para el tratamiento deseado de calefacción, cocción o parrilla, y su retirada

del aparato una vez terminada la cocción. Los horarios, métodos y potencias específicas suelen indicarse en el envase de los alimentos: la experiencia y el conocimiento te permiten mejorar la experiencia del usuario, aprovechando al máximo las características y el rendimiento. A continuación, se muestran las indicaciones necesarias para lograr el mejor resultado.

- Solo en el caso de alimentos extremadamente compactos (por ejemplo, pan) se puede colocar directamente sobre la plata: para todos los demás tipos de alimentos, se recomienda encarecidamente el uso de un recipiente no metálico
- Si la duración deseada es inferior a dos minutos, se ajusta el temporizador a 5 minutos y se gira hacia atrás hasta que se seleccione la duración deseada: de este modo la selección será más precisa
- La calefacción/cocción comienza inmediatamente con el ajuste del temporizador; si es necesario detener la cocción cuando aún no está terminada, simplemente abre la puerta tirando del pomo con un golpe fuerte; Al pulsarlo y cerrarlo de nuevo, el proceso se reanuda
- Abrir la escotilla también detiene el conteo del temporizador: al cerrarla de nuevo, la preparación continúa donde se detuvo, sin que el tiempo de parada se considere parte de la cocción
- Cuando termina de cocinar/calentar, una vez que ha pasado el tiempo seleccionado en el temporizador, el aparato detiene el proceso, la luz interior se apaga y suena una campana
- Si se retira comida del aparato antes de que se acabe el temporizador, recuerda volver a ponerlo en "0" para evitar que el aparato vuelva a funcionar "vacío" una vez que la puerta esté cerrada
- Al final del proceso, al retirar el alimento o el recipiente que lo contiene, se recomienda encarecidamente el uso de guantes protectores; Ten cuidado de no tocar los elementos internos
- Las operaciones de calefacción suelen durar entre 2/3 y 5 minutos: revisa periódicamente la evolución del proceso y evita sobrecalentar alimentos que ya se hayan cocinado previamente
- En el caso de alimentos con una cantidad considerable de líquido, puede ser recomendable cubrir el recipiente con film transparente, para hacer algunos agujeros con un tenedor o un palillo

OPERACIONES DE DESCONGELACIÓN (FUNCIÓN) ❄️💧

Cantidad de comida (g)	Selección del temporizador (duración)	Programa
250 g	4 minutos	❄️💧
500 g	8 minutos	❄️💧
750 g	12 minutos	❄️💧

Las operaciones de descongelación se realizan con mejores resultados, barajando la mitad del tiempo seleccionado en el temporizador. Para proceder con la remezcla, esperar a mitad del proceso, abrir la puerta, remover el contenido, si es necesario retirándolo del aparato, y volver a posicionarse rápidamente; Al cerrar la escotilla, el proceso vuelve a empezar desde donde lo dejó.

RECIPIENTES Y OTROS ACCESORIOS DE COCINA

El conocimiento del material con el que está hecho lo que se inserta en el dispositivo es de importancia fundamental para su uso correcto y seguro: los materiales incompatibles causan anomalías de funcionamiento, generación de arcos eléctricos, producción de humo, olores y la posibilidad de desarrollo de llamas. El circuito del dispositivo también puede verse gravemente dañado.

Normalmente, los accesorios de cerámica, plástico o vidrio son ideales para cocinar en microondas, mientras que cualquier recipiente u otra pieza metálica debe evitarse, salvo el asiento elevado que se suministra, especialmente diseñado para no suponer un peligro. A continuación se muestra una tabla resumen de los materiales más comunes:

Material	Microondas	Grill	Combinado	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Evita los recipientes con decoraciones a base metálica, como dorado, plata o bordes pintados
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	Uso solo para funcionamiento por microondas, no durante periodos extremadamente largos
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Comprueba la resistencia real al calor según lo indicado en el producto
Cine gastronómico	Sí	No	No	El calor intenso de la resistencia puede derretir la película, sin problemas de interferencias de microondas
Rejillas metálicas	No	Sí	Sí	Las parrillas metálicas pueden usarse de todas las formas que no impliquen microondas
Contenedores metálicos	No	No	No	No apto para cocinar en microondas: el metal intercepta microondas que no llegan a la comida
Recipientes lacados/esmaltados	No	No	No	Poca resistencia al calor. No apto para cocinar a alta temperatura
Bambú, madera, papel	No	No	No	Poca resistencia al calor. No apto para cocinar a alta temperatura

CONSEJOS ADICIONALES PARA SU USO:

- Disposición de la comida: Coloca bocados más grandes alrededor del perímetro del recipiente, reservando el centro para partes más pequeñas. Si es posible, evita que se sobrecalienten
- Duración de la cocción: Inicialmente, elige una duración razonablemente corta: siempre es posible alargar con nuevos inicios, mientras que es imposible recuperar alimentos quemados por un tiempo de cocción excesivo
- Cocción uniforme: El pollo, la carne y los filetes deben girarse al menos una vez durante la preparación. Dependiendo de la posibilidad, remueve al menos una o dos veces durante la preparación
- Al final de la preparación: Dejar la comida dentro del aparato, durante unos momentos de descanso, al finalizar la preparación, permite que vuelva a la temperatura correcta y completa el proceso de cocción antes de consumirla

- Quando la comida está lista: Cocinarse o calentar normalmente provoca variaciones en el color y la compacidad de la comida, así como otras manifestaciones, que suelen ser bastante evidentes:
 - Un vapor ligero escapa de toda materia alimenticia, no solo de la parte superior
 - Las picaduras, al estar más secas, se pueden mezclar y quitar más fácilmente
 - La carne fresca, ternera o cerdo, no muestra sangrado
 - El pez es opaco y se puede romper fácilmente con un tenedor
- Platos especiales: Cuando se utilizan recipientes especiales para microondas (platos, recipientes perforados, etc.), se recomienda colocar una placa cerámica entre el accesorio y la plataforma giratoria, para proteger a esta última y a las partes móviles del sobrecalentamiento.
- Película transparente: La película transparente no debe entrar en contacto con la comida, especialmente si tiene un alto contenido de grasa, ya que el calor transmitido podría hacer que se derrita
- Envases de plástico para microondas: Incluso recipientes específicos, si se usan incorrectamente, pueden deformarse y derretirse en presencia de alimentos especialmente grasientos o grasos. Ten precaución al usar

6. LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El aparato no requiere mantenimiento, entendido como la necesidad de reemplazar piezas consumibles o susceptibles de deterioro. Una limpieza puntual y rigurosa suele ser suficiente para garantizar un funcionamiento óptimo.

Antes de limpiar, comprueba que el enchufe eléctrico ha sido retirado del enchufe: no realices ninguna operación de limpieza bajo ninguna circunstancia con el aparato bajo corriente; Antes de volver a conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrate de que cada superficie tratada esté completamente seca.

Para limpiar las superficies internas, utiliza un paño húmedo lo antes posible al final de la preparación, después de asegurarte de que las piezas se han enfriado a niveles no peligrosos. No permitas que salpicaduras de grasa u otros derrames de alimentos se sequen por completo: esto dificulta su eliminación y favorece el desarrollo de malos olores. Antes de cada uso, las superficies internas del aparato deben estar completamente libres de acumulación, para evitar que la radiación posterior dificulte aún más su retirada. En cualquier caso, evita frotar las piezas con detergentes agresivos o esponjas abrasivas, mallas metálicas y similares: el daño a la capa superficial podría precipitar sustancias no comestibles en el alimento que se está cocinando. Productos

específicos para limpiar hornos no son adecuados para microondas, por lo que no deben rociarse, especialmente en el elemento calefactor de la parrilla. Si el uso de un solo paño húmedo no es suficiente, utiliza una pequeña cantidad de detergente para lavar los platos a mano, muy diluido, con cuidado de enjuagar bien, evitar inundaciones internas, acumulación de agua o inmersión, incluso parcial, y esperar a que se seque completamente antes de volver a conectar el aparato a la red eléctrica. Una ligera fricción con un cepillo de cerdas blandas podría ayudar en los casos más resistentes. No laves ninguna pieza del lavavajillas.

Para las ranuras de ventilación, usa un cepillo de dientes de cerdas blandas; No uses la aspiradora para pasar la aspiradora por las grietas. Para superficies externas, usa solo un paño húmedo.

7. PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES

Problema	Causa probable	Posible remedio
El aparato no se enciende	El enchufe eléctrico no está alimentado	Comprueba la posición de los interruptores en el cuadro eléctrico
	El enchufe está desconectado	Inserta el enchufe en un enchufe estándar con características compatibles
	El temporizador está en la posición "0"	Selecciona un tiempo de cocción y ajusta el temporizador para que coincida
La comida se extrae no lo suficientemente caliente	No se ha seleccionado suficiente tiempo	Sigue calentando con una programación adicional del temporizador y la potencia de uso
	Se ha seleccionado una potencia insuficiente	
El calor de la comida extraída se distribuye de forma desigual	No se ha realizado ningún movimiento necesario	Espera a que la comida caliente se enfríe parcialmente, luego remueve y procede a un calentamiento parcial adicional

Si ocurren anomalías de funcionamiento distintas a las mencionadas anteriormente, incluyendo la falla en encender la iluminación interna, no es factible una solución independiente y el producto debe ser examinado por personal técnico cualificado.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 230V AC 50 Hz
Potencia máxima (microondas)	: 1.280 vatios
Potencia máxima (parrilla)	: 1.000 vatios
Frecuencia de funcionamiento	: 2,45 GHz
Dispositivo magnetrón	: M24B111H
Capacidad interna	: aprox. 23 litros
Dimensiones (P x H x D)	: 48,2 x 28,2x 35 cm
Peso (g)	: 12,5 Kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Microondas Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microondas Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Microondas Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Microondas Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia

del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto

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

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

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

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

1. NOTE INTRODUCTIVE

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque familiale Melchioni, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il est le résultat d'une sélection minutieuse des fonctionnalités et d'un travail méticuleux d'affinement des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante aussi bien pour l'utilisateur occasionnel que pour les plus exigeants.

Ce manuel contient des informations importantes, tant pour l'utilisation correcte de l'appareil que pour son usage sûr. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant d'effectuer toute opération, afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Gardez ce manuel même après l'avoir lu, car vous devrez peut-être vous y référer à l'avenir.

L'équipe de la famille Melchioni est à votre disposition pour tout conseil, indication ou suggestion.

2. INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET SÛRE DE L'APPAREIL

L'utilisation d'un four à micro-ondes est soumise au respect de certaines prescriptions simples, dont certaines sont désormais couramment acquises, dont le non-respect peut entraîner des situations de risque, de danger, de risque de blessure pour l'opérateur et les personnes environnantes.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et constitue une condition pour l'inapplicabilité de la garantie. Il n'est pas conçu pour les applications suivantes : zones d'hôtellerie, hôtels, chambres d'hôtels, motels, résidences, communautés, fermes, commerces, laboratoires gastronomiques, installations de production alimentaire et autres applications industrielles et commerciales



- L'appareil est destiné à un usage intérieur et protégé des intempéries : une utilisation en environnement ouvert compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes
- Le dispositif ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des bombements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles.

Si ces conditions se présentent, coupez l'alimentation électrique, n'ouvrez pas la trappe et renvoyez l'entretien au personnel de service qualifié

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'expiration non lié à l'utilisation d'un exterminateur d'insectes. Lorsque ces conditions surviennent, coupez l'alimentation électrique et orientez l'entretien vers du personnel de service qualifié

- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent survenir lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une défaillance ou un danger, sauf si cela dure au-delà des premières minutes d'utilisation

- L'appareil ne doit pas être stocké ni utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses, ou sous la lumière directe du soleil

- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par exemple, pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; Une telle utilisation constitue des dommages graves à la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et peut provoquer un incendie ou une explosion

- Assurez-vous que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une distance sûre des sources de chaleur (par exemple, des plaques électriques ou à gaz allumées), aussi bien pendant l'utilisation que lorsqu'elle n'est pas utilisée

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit toujours être constamment surveillé : ne pas l'utiliser en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement

- Lors de l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 cm des objets environnants de tous côtés : cette précaution évite la surchauffe des pièces et améliore ses performances de sécurité. L'appareil ne doit pas être installé à l'encastre, ni sur des fourgonnettes, camping-cars, caravanes ou autres véhicules. Évitez d'appliquer un revêtement ou des panneaux décoratifs sur toute surface de l'appareil

- Ne chauffez aucun aliment ou liquide à l'intérieur de contenants scellés : l'augmentation de la pression interne pourrait provoquer des explosions soudaines

- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis ; L'utilisation d'accessoires non originaux pourrait constituer un risque de dommages à l'appareil, ainsi qu'un risque potentiel de santé

- N'utilisez que des contenants et des ustensiles pour lesquels la possibilité d'utilisation avec des micro-ondes est certifiée : l'utilisation d'accessoires ou de contenants inadaptés constitue un danger pour l'opérateur et un risque de dommage pour l'appareil. Les contenants et ustensiles métalliques ne sont généralement pas adaptés au micro-ondes

- Pour plus de références aux documents appropriés, consultez le tableau des chapitres suivants
- La présence d'éléments chauffants internes représente un danger potentiel pour l'utilisateur et les personnes environnantes : ils ne doivent jamais être touchés, car ils pourraient développer des températures élevées, pas nécessairement lors de l'utilisation de la fonction combinée
- Faites attention à la manipulation du matériau inséré dans l'appareil, afin qu'il ne déplace pas la platine en verre, qui repose et n'est pas fixée à la base de l'appareil,
- Ne pas utiliser vide : cela provoquera une perte d'énergie, un vieillissement prématuré de l'appareil et pourrait causer des dommages
- N'utilisez pas de boîtes en papier, car elles pourraient favoriser la formation des flammes
- Ne pas utiliser pour chauffer ou sécher des matériaux non alimentaires : évitez d'utiliser l'appareil pour sécher des vêtements, des accumulateurs de chaleur, des serviettes, des éponges, des chiffons ou des chaussures ; Un tel comportement peut entraîner le développement d'un incendie, des dommages à l'appareil et des blessures pour l'opérateur et les passants
- Une attention particulière doit être portée lors du chauffage des aliments liquides : le développement de la température maximale, voire l'ébullition, peut être retardé et après le retrait de l'appareil. Vérifiez toujours la température de la nourriture avant la consommation, remuez-la si nécessaire ou attendez : risque de blessure due à la brûlure
- N'immergez aucune partie de l'appareil ou de ses accessoires dans de l'eau froide ou tout autre liquide, sauf si vous avez attendu et vérifié qu'il a complètement refroidi après utilisation
- Ne pas utiliser pour la friture : la température de l'huile ne peut pas être vérifiée, donc des déversements potentiels d'huile chaude sont possibles
- Ne chauffez pas les œufs dans des coquilles : la coquille est un récipient naturel hermétique qui pourrait exploser pendant ou même après le chauffage
- Réduisez les temps de chauffage en cas de quantités modestes de nourriture, afin d'éviter la surchauffe des aliments et les brûlures possibles de la cavité buccale
- Utilisez des mitaines de four ou d'autres protections similaires pour retirer les récipients une fois le chauffage terminé
- Ouvrir la porte, pendant ou à la fin de l'utilisation, peut provoquer la fuite soudaine de vapeurs incandescentes : gardez une distance de sécurité
- Évitez de toucher les parties structurelles, y compris externes, pendant le fonctionnement, car certaines peuvent avoir une tension électrique en cas de dysfonctionnement ou de panne de l'appareil



- Ne pas obstruer les grilles de ventilation : ce conduit crée des situations potentiellement dangereuses, tout en détériorant considérablement les performances de l'appareil



- Évitez de toucher les parties structurales, y compris les externes, pendant le fonctionnement, car certaines peuvent avoir des températures élevées, plus susceptibles d'être utilisées prolongément
- Vérifiez périodiquement la propreté des grilles de ventilation : si vous constatez des accumulations de poussière ou de saleté, consultez le chapitre suivant pour le nettoyage
- Ne recouvrez pas l'appareil avec un matériau réfléchissant la chaleur (par exemple de l'aluminium) ; Ce comportement conduit à une surchauffe de l'appareil, avec un risque de défaillance et de danger pour l'opérateur ou les personnes autour
- N'utilisez pas l'appareil si la porte ou ses joints sont endommagés : contactez du personnel technique qualifié pour la restauration
- N'utilisez pas l'appareil si une ou plusieurs pièces listées dans le chapitre suivant manquent ou sont endommagées : contactez votre concessionnaire pour la restauration
- Vérifiez périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : si des anomalies sont détectées, ne pas les utiliser et contactez du personnel technique qualifié
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni d'agents nettoyants agressifs pour les opérations de nettoyage : consultez le chapitre suivant pour les instructions complètes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de déconnecter l'appareil de l'alimentation : voir le chapitre suivant pour les instructions pertinentes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées rapidement lorsque cela est nécessaire : un nettoyage tardif ou négligé peut endommager ou détériorer les surfaces et la fonctionnalité de l'appareil
- N'utilisez pas de vapeur d'eau pour les opérations de nettoyage, qu'elles soient produites par l'appareil lui-même, par des pistolets à vapeur ou d'autres appareils, y compris les nettoyeurs haute pression ou les jets d'eau pressurisés
- L'appareil doit être connecté à un système électrique standard. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil, et doit être mis à la terre. La prise électrique doit être facilement accessible même lorsque l'appareil est en service
- Avant de connecter la prise du câble d'alimentation à la prise, assurez-vous que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil : connectez le câble seulement s'il est parfaitement étiré et sans nœuds

- Ne connectez pas l'appareil à des rallonges, des multiprises, plusieurs prises, des minuteries, des prises contrôlées ou d'autres appareils pouvant le démarrer indirectement
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est conseillé de débrancher le câble d'alimentation de la prise : cette précaution prolonge sa durée de vie et aide à réduire la consommation d'énergie
- Ne débranchez pas l'alimentation en tirant sur le câble : saisissez fermement la prise d'une main, posez l'autre main sur le cadre de la prise, puis déconnectez rapidement et sèchement
- Avant de déconnecter l'appareil, vérifiez qu'il est éteint, sauf si la déconnexion survient en situation d'urgence due à un comportement anormal décrit dans ce chapitre
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; Assurez-vous qu'il n'est pas utilisé pour jouer
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes ayant une diminution cognitive, sensorielle ou motrice, ils doivent être informés des risques d'une mauvaise utilisation et s'assurer que l'information est correctement et entièrement comprise ; Une supervision adéquate doit être assurée
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que des réservoirs, baignes, douches, éviers, autres sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, pots de stockage, pots à expansion, jets, pots de fleurs et autres ; Ne placez pas de récipients contenant des liquides sur l'appareil ; Vérifiez également que le câble d'alimentation ou la prise électrique n'est jamais submergé
- Il est impératif d'éviter de fonctionner sans le couvercle, car cela protège contre l'exposition à l'énergie générée par le four. Chaque intervention technique doit être réalisée par du personnel technique spécialisé, qui applique des procédures opérationnelles spécifiques visant à réduire le risque pour la santé
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; Il est composé de parties qui pourraient être ingérées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites
- Ne procédez pas indépendamment à toute réparation ; En cas de panne, faites inspecter l'appareil par un personnel technique qualifié
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans aucune de ses parties : ce comportement constitue normalement une compromission grave de l'exigence de sécurité, une condition pour la perte immédiate de la garantie et n'entraîne aucune amélioration des performances
- Ne soumettez pas le cordon d'alimentation à des pliés ou des pliés excessifs : toute blessure interne indétectable constitue un danger sérieux pour la sécurité

- Placez l'appareil à une distance appropriée des pièces pouvant bouger indépendamment telles que les rideaux, les châssis de porte et de fenêtre, les rabats ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à une hauteur qui facilite le fonctionnement au maximum pour l'utilisateur, et vérifiez que l'appareil ne peut pas bouger indépendamment à cause de la gravité ou de forces externes
- Au branchement ou en fin de cuisson, l'appareil passe en mode OFF, avec une absorption inférieure à 0,3 Watts
- Gardez ce manuel pour référence future

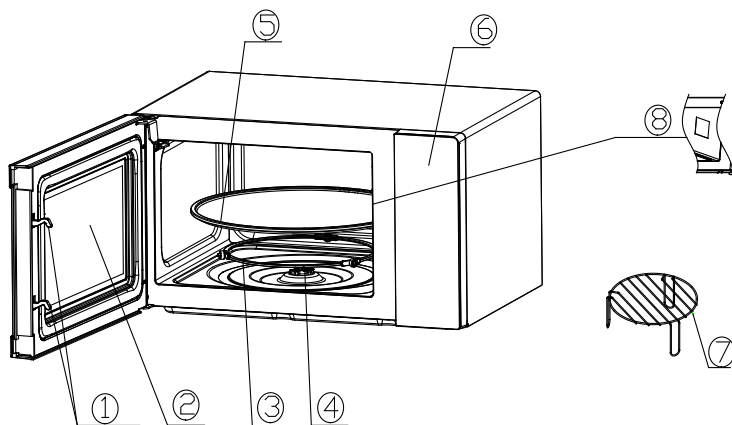
APPAREIL ISM DE CLASSE B DU GROUPE 2

Conformément à la norme technique harmonisée EN 60601-1-2, cet appareil appartient au Groupe 2, classe B.

Le groupe 2 comprend tous les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) dans lesquels l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, dans les équipements de soudage et de traitement à l'arc, ainsi que dans les équipements de traitement EDM.

Un appareil de classe B convient à tous les bâtiments, y compris ceux destinés à un usage domestique et ceux connectés directement au réseau public d'alimentation basse tension alimentant les bâtiments destinés à des usages domestiques.

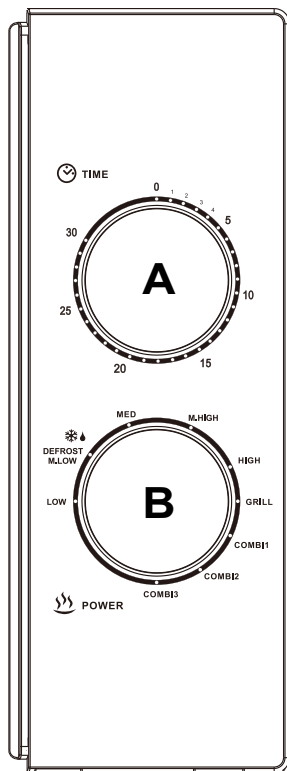
3. IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Crochets de porte
2. Trappe
3. Anneau de rotation plat
4. Arbre à rotation plate
5. Platine
6. Panneau de contrôle

7. Ascension
8. Panneau radiant (**NE PAS RETIRER**)

LE PANNEAU DE CONTRÔLE



A = Sélectionneur de programme

B = Sélecteur de durée (minuterie)

Programme :

Indication	Alimentation micro-ondes	Alimentation du barbecue
BAS	18 %	0%
❄️💧 DÉGELEZ LE	36 %	0%
MED	58 %	0%
M.HIGH	81 %	0%
HIGH	100 %	0%
GRILL	0 %	100 %
COMBI1	30 %	70 %
COMBI2	49 %	51 %
COMBI3	67%	33 %

4. MISE EN SERVICE

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

- Déballiez l'appareil et vérifiez qu'il est complet et complet, comme indiqué dans le chapitre précédent
- Conservez l'emballage pendant 15 jours, afin de pouvoir le stocker en cas de retour au détaillant ; Après cette période, éliminez-le conformément aux exigences de séparation des matériaux sur la séparation des matériaux sur le matériau
- Lisez ce livret dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité
- Retirez soigneusement tous les matériaux de fixation des pièces, y compris les internes
- Enlève complètement tous les autocollants sur les surfaces de l'appareil

- Consultez le chapitre 2 pour plus de détails et des instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil
- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle classique ; Rincez correctement et attendez le séchage complet avant de continuer
- Vérifiez que le minuteur est en position « 0 »
- Branchez la prise électrique à une prise murale équipée d'un disjoncteur à courant résiduel classique en amont
- Vérifiez que le câble ne touche pas les parties chaudes et qu'il n'est pas soumis à des penchants ou des pliés excessifs
- Ouvrez la trappe en tirant sur la poignée d'un coup sec
- Placez l'anneau de rotation et la platine comme illustré sur la figure au centre de l'espace de cuisson
- Placez un récipient non métallique contenant 150 ml d'eau sur la platine
- Sélectionnez la puissance « HAUT » sur le sélecteur de programmes
- Sélectionnez 5 minutes sur le sélecteur de durée
- Attends que le programme se termine
- L'appareil est désormais prêt pour un usage normal

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Les aliments peuvent être chauffés ou cuits selon trois types de fonctionnement, selon la position dans laquelle le sélecteur de programme est réglé :

Sélecteur	Fonction	Fonctionnement
BAS, ❄️ DÉGELER M.BAS, MOYEN, M.HAUT, HAUT	Micro-ondes	Les aliments sont chauffés ou cuits par un champ électromagnétique induit, qui chauffe les molécules organiques présentes dans la nourriture
GRILL	Grill	La nourriture est chauffée ou cuite au moyen d'une résistance électrique située dans la partie supérieure, qui transmet la chaleur directement à la surface
COMBI1, COMBI2, COMBI3	Combiné	Les aliments sont chauffés ou cuits par l'action simultanée et ajustable des deux méthodes précédentes

Les opérations de préparation des aliments sont basées sur la disposition des aliments à chauffer ou cuire sur la platine, le choix du temps et de la puissance adaptés au chauffage, cuisson ou traitement de grillage souhaités, et leur retrait de l'appareil une fois la cuisson terminée. Les horaires, méthodes et pouvoirs spécifiques sont

généralement indiqués sur l'emballage alimentaire : l'expérience et l'expertise vous permettent d'améliorer l'expérience utilisateur, en tirant pleinement parti des caractéristiques et des performances. Voici les indications nécessaires pour obtenir le meilleur résultat.

- Ce n'est que dans le cas d'aliments extrêmement compacts (par exemple le pain) qu'il peut être placé directement sur la platine : pour tous les autres types d'aliments, l'utilisation d'un récipient non métallique est fortement recommandée
- Si la durée souhaitée est inférieure à deux minutes, réglez le minuteur à 5 minutes et retournez-le jusqu'à ce que la durée souhaitée soit sélectionnée : de cette façon, la sélection sera plus précise
- Le chauffage/la cuisson commence immédiatement avec le réglage du minuteur ; s'il est nécessaire d'arrêter la cuisson alors qu'elle n'est pas encore terminée, il suffit d'ouvrir la porte en tirant sur la poignée d'un coup sec ; En appuyant dessus puis en le refermant, le processus reprend
- Ouvrir la trappe arrête aussi le comptage du minuteur : en la refermant, la préparation reprend là où elle s'est arrêtée, sans que le temps d'arrêt soit pris en compte comme faisant partie de la cuisson
- Lorsque la cuisson/le chauffage est terminé, une fois le temps sélectionné sur le minuteur écoulé, l'appareil arrête le processus, la lumière intérieure s'éteint et une cloche retentit
- Si des aliments sont retirés de l'appareil avant la fin du minuteur, n'oubliez pas de le remettre à « 0 » pour empêcher l'appareil de reprendre son fonctionnement « vide » une fois la porte fermée
- À la fin du processus, lors du retrait de la nourriture ou du contenant qui la contient, l'utilisation de gants protecteurs est fortement recommandée ; Faites attention à ne pas toucher aux éléments internes
- Les opérations de chauffage durent généralement de 2/3 à 5 minutes : vérifiez périodiquement l'évolution du procédé et évitez de surchauffer les aliments déjà cuits auparavant
- Dans le cas des aliments contenant une quantité importante de liquides, il peut être conseillé de recouvrir le récipient avec du film plastique, sur lequel faire des trous avec une fourchette ou un cure-dents

OPÉRATIONS DE DÉGIVRAGE (FONCTION ❄️)

Quantité de nourriture (g)	Sélection du minuteur (durée)	Programme
250 g	4 minutes	❄️
500 g	8 minutes	❄️
750 g	12 minutes	❄️

Les opérations de dégivrage sont réalisées avec de meilleurs résultats grâce à un mélange à la moitié du temps choisi sur le minuteur. Pour procéder au remixage, attendre à mi-chemin, ouvrir la porte, remuer le contenu, si nécessaire en le retirant de l'appareil, puis repositionner rapidement ; En fermant la trappe, le processus recommence là où il s'était arrêté.

CONTENANTS ET AUTRES ACCESSOIRES DE CUISINE

La connaissance du matériau dont est fait l'inséré dans l'appareil est d'une importance fondamentale pour son usage correct et sûr : des matériaux incompatibles provoquent des anomalies de fonctionnement, la génération d'arcs électriques, la production de fumée, des odeurs et la possibilité de développement de flammes. Le circuit de l'appareil peut également être gravement altéré.

Normalement, les accessoires en céramique, en plastique ou en verre sont idéaux pour la cuisson au micro-ondes, tandis que tout récipient ou autre pièce métallique doit être évité, à l'exception du siège surélevé fourni, spécialement conçu pour ne pas constituer un danger. Voici un tableau résumé des matériaux les plus courants :

Matériel	Micro-ondes	Grill	Combiné	Notes
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Évitez les contenants décorés en métal, comme l'or, l'argent ou les bords peints
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Utilisation uniquement au micro-ondes, pour des périodes non très longues
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Vérifiez la résistance thermique réelle indiquée sur le produit
Film culinaire	Oui	Non	Non	La chaleur intense de la résistance peut faire fondre le film – aucun problème d'interférences micro-ondes
Grilles métalliques	Non	Oui	Oui	Les grilles métalliques peuvent être utilisés de toutes les manières qui n'impliquent pas l'utilisation de micro-ondes
Conteneurs métalliques	Non	Non	Non	Inadapté à la cuisson au micro-ondes : le métal intercepte les micro-ondes qui n'atteignent pas la nourriture
Contenants laqués/émaillés	Non	Non	Non	Peu de résistance à la chaleur. Pas adapté à la cuisson à haute température
Bambou, bois, papier	Non	Non	Non	Peu de résistance à la chaleur. Pas adapté à la cuisson à haute température

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES À UTILISER :

- Disposition des aliments : Disposez les bouchées plus grandes autour du périmètre du récipient, en réservant le centre pour les plus petites parties. Si possible, évitez de les laisser surchauffer
- Durée de cuisson : Au début, choisissez une durée raisonnablement courte : il est toujours possible de prolonger avec des démarrages supplémentaires, tandis qu'il est impossible de récupérer les aliments brûlés après un temps de cuisson excessif
- Cuisson uniforme : Le poulet, la viande et les steaks doivent être retournés au moins une fois pendant la préparation. Selon la possibilité, remuez au moins une ou deux fois pendant la préparation

- À la fin de la préparation : Laisser la nourriture à l'intérieur de l'appareil, pendant quelques instants de repos, à la fin de la préparation permet de retrouver une température correcte et de compléter la cuisson avant la consommation
- Quand la nourriture est prête : La cuisson ou le chauffage provoque normalement des variations de couleur et de compacité de la nourriture, ainsi que d'autres manifestations, généralement assez évidentes :
 - Une légère vapeur s'échappe de toute matière alimentaire, pas seulement du dessus
 - Les piqûres, comme elles sont plus sèches, peuvent être mélangées et enlevées plus facilement
 - La viande fraîche, bœuf ou porc, ne montre aucun saignement
 - Le poisson est opaque et peut facilement être cassé à la fourchette
- Plats spéciaux : Lorsque des récipients micro-ondes spéciaux (assiettes, récipients perforés, etc.) sont utilisés, il est conseillé de placer une plaque en céramique entre l'accessoire et la platine, afin de protéger ces derniers et les pièces mobiles de la surchauffe.
- Film plastique : Le film plastique ne doit pas entrer en contact avec la nourriture, surtout si elle contient une forte teneur en matières grasses, car la chaleur transmise pourrait la faire fondre
- Contenants en plastique pour micro-ondes : Même certains contenants, s'ils sont mal utilisés, peuvent se déformer et fondre en présence d'aliments particulièrement gras ou très gras. Soyez prudent lors de l'utilisation

6. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET ENTRETIEN

L'appareil ne nécessite pas d'entretien, ce qui signifie qu'il faut remplacer les pièces consommables ou les parties susceptibles de se détériorer. Un nettoyage ponctuel et rigoureux suffit généralement pour assurer un fonctionnement optimal.

Avant de nettoyer, vérifiez que la prise électrique a été retirée de la prise : ne réalisez aucune opération de nettoyage sous tension ; Avant de reconnecter l'appareil au secteur, assurez-vous que chaque surface traitée est complètement sèche.

Pour nettoyer les surfaces internes, utilisez un chiffon humide dès que possible à la fin de la préparation, après avoir vérifié que les pièces ont refroidi à des niveaux non dangereux. Ne laissez pas les éclaboussures de graisse ou autres déversements alimentaires sécher complètement : cela rend leur élimination plus difficile et favorise le développement de mauvaises odeurs. Avant chaque utilisation, les surfaces internes de l'appareil doivent être complètement exemptes d'accumulation, afin d'éviter que les

radiations ultérieures ne rendent encore plus difficile leur enlèvement. Dans tous les cas, évitez de frotter les pièces avec des détergents agressifs ou des éponges abrasives, des mailles métalliques et autres : des dommages à la couche de surface pourraient précipiter des substances non comestibles sur les aliments à cuire. Certains produits de nettoyage pour four ne conviennent pas aux appareils micro-ondes, ils ne doivent donc pas être vaporisés, surtout sur l'élément chauffant du barbecue. Si l'utilisation d'un seul chiffon humide n'est pas suffisante, utilisez une petite quantité de détergent pour laver la vaisselle à la main, très diluée, en prenant soin de bien rincer, en évitant les inondations internes, l'accumulation d'eau ou l'immersion, voire partielle, et attendez le séchage complet avant de rebrancher l'appareil au secteur. Une très légère friction avec une brosse à dents à poils souples pourrait aider dans les cas les plus résistants. Ne lavez aucune pièce dans le lave-vaisselle.

Pour les fentes de ventilation, utilisez une brosse à dents à poils souples ; N'utilisez pas l'aspirateur pour passer l'aspirateur dans les crevasses. Pour les surfaces extérieures, utilisez uniquement un chiffon humide.

7. QUESTIONS ET RÉPONSES FRÉQUEMMENT POSÉES

Problème	Cause probable	Remède possible
L'appareil ne s'allume pas	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifie la position des interrupteurs sur le tableau électrique
	La prise est déconnectée	Insérez la prise dans une prise standard avec des caractéristiques compatibles
	Le minuteur est en position « 0 »	Sélectionnez un temps de cuisson et tournez le minuteur pour qu'il corresponde
La nourriture est extraite pas assez chaude	Le temps n'a pas été choisi	Continuez à chauffer avec une programmation supplémentaire du minuteur et de la puissance d'utilisation
	Un pouvoir insuffisant n'a été sélectionné	
La chaleur de la nourriture extraite est répartie de manière inégale	Aucun remaniement nécessaire n'a été effectué	Attendez que la nourriture chaude refroidisse partiellement, puis remuez et procédez à un autre chauffage partiel

Si des anomalies de fonctionnement autres que celles mentionnées ci-dessus surviennent, y compris l'échec de l'éclairage interne, une solution indépendante n'est pas envisageable et le produit doit être examiné par un personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 230V AC 50 Hz
Puissance maximale (micro-ondes)	: 1 280 Watts
Puissance maximale (grill)	: 1 000 Watts
Fréquence de fonctionnement	: 2,45 GHz
Dispositif magnétron	: M24B111H
Capacité interne	: environ. 23 litres
Dimensions (Largeur x H x Écr)	: 48,2 x 28,2x 35 cm
Poids (g)	: 12,5 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Micro-ondes Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Micro-ondes Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Micro-ondes Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Micro-ondes Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. EINLEITUNGSANMERKUNG

Melchioni S.p.a., Inhaber der Marke Melchioni Family, dankt Ihnen für den Kauf dieses Geräts. Sie ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Funktionen und einer sorgfältigen Verfeinerung der Details, mit dem Ziel, sowohl dem gelegentlichen als auch den anspruchsvollsten eine vollständige, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung anzubieten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, sowohl für die korrekte Nutzung des Geräts als auch für dessen sichere Anwendung. Es ist unerlässlich, dass Sie den Inhalt lesen und verstehen, bevor Sie eine Operation ausführen, damit Sie die beste Leistung aus dem Gerät herausholen können. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach dem Lesen auf, da Sie es in Zukunft möglicherweise wiederholen müssen.

Das Melchioni-Familienteam steht Ihnen für jegliche Ratschläge, Hinweise und Vorschläge zur Verfügung.

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE UND SICHERE NUTZUNG DES GERÄTS

Die Verwendung einer Mikrowelle unterliegt der Einhaltung einiger einfacher Vorschriften, von denen einige heute häufig erworben werden, deren Nichtbefolgung zu Situationen von Risiko, Gefahr und Verletzungsgefahr für den Bediener und die umstehenden Menschen führen kann.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht intensiven Gebrauch konzipiert. Jede professionelle Nutzung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine Voraussetzung für die Nichtanwendung der Garantie dar. Es ist nicht für folgende Anwendungen konzipiert: Gastgewerbebereiche, Hotels, Bed & Breakfasts, Motels, Wohnhäuser, Gemeinden, Bauernhöfe, Geschäfte, gastronomische Labore, Lebensmittelproduktionsanlagen sowie andere industrielle und kommerzielle Anwendungen



- Das Gerät ist für den Inneneinsatz gedacht und vor Witterungseinflüssen geschützt: Der Einsatz in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle

Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es Verformungen, Ausbuchtungen, Risse im Gehäuse, fehlende Teile und andere strukturelle Anomalien aufweist. Wenn diese Bedingungen auftreten, trennen Sie die Stromversorgung, öffnen Sie die Luke nicht und verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes Servicepersonal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Ausatmungen abgibt, die nicht mit dem Betrieb als Insektenbekämpfer zu tun haben. Wenn diese Bedingungen auftreten, trennen Sie die Stromversorgung und verweisen Sie die Wartung an qualifiziertes Servicepersonal
- Ein leichter Rauch und ein leichter Brandgeruch können bei der ersten Nutzung auftreten: Diese Situation ist normal und stellt keinen Fehler- oder Gefahrenzustand dar, es sei denn, sie dauert länger als die ersten Minuten der Nutzung an
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchten oder staubigen Umgebungen, in Gegenwart von gasgesättigten Atmosphären, zu niedrigen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiven Atmosphären verwendet werden, in der Nähe von explosiven, brennbaren, detonierenden oder brennbaren Materialien (z. B. Tankstellen, Gasflaschen usw.); Eine solche Nutzung stellt einen schwerwiegenden Schaden für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Feuer oder Explosion verursachen
- Stellen Sie sicher, dass jeder Teil des Geräts, insbesondere das Kabel, in sicherem Abstand zu Wärmequellen (z. B. brennenden Elektro- oder Gasherden) liegt, sowohl während der Nutzung als auch wenn sie nicht genutzt wird
- Während der Nutzung muss das Gerät stets ständig überwacht werden: Nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen verwendet werden, die die korrekte Funktion ständig überprüfen können.
- Während der Nutzung muss das Gerät in einem Mindestabstand von 20 cm zu umliegenden Objekten auf allen Seiten aufgestellt werden: Diese Vorsichtsmaßnahme verhindert Überhitzung der Teile und verbessert die Sicherheitsleistung. Das Gerät darf nicht eingebaut installiert werden, ebenso wenig auf Vans, Wohnmobilen, Wohnwagen oder anderen Fahrzeugen. Vermeiden Sie es, Verkleidungen oder dekorative Paneele auf irgendeiner Oberfläche des Geräts aufzubringen
- Erhitze keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in versiegelten Behältern: Der Anstieg des Innendrucks kann plötzliche Explosionen verursachen
- Verwenden Sie nur das originale, mitgelieferte Zubehör; Die Verwendung von nicht-originalem Zubehör kann ein Risiko für Schäden am Gerät sowie eine mögliche Gesundheitsschädigung darstellen
- Verwenden Sie nur Behälter und Utensilien, für die die Möglichkeit der Nutzung mit Mikrowellen zertifiziert ist: Die Verwendung ungeeigneter Zubehörteile oder Behälter

stellt eine Gefahr für den Bediener und ein Risiko für Schäden am Gerät dar. Metallbehälter und -utensilien sind normalerweise nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet

- Für weitere Hinweise auf geeignete Materialien siehe die Tabelle in den folgenden Kapiteln
- Das Vorhandensein interner Heizelemente stellt eine potenzielle Gefahr für den Benutzer und die umstehenden Personen dar: Sie dürfen niemals berührt werden, da sie hohe Temperaturen entwickeln können, nicht unbedingt bei der kombinierten Funktion
- Achten Sie auf die Handhabung des in das Gerät eingelegten Materials, damit sich der Glasplattenspieler, der ruht und nicht am Gerät befestigt ist, nicht bewegt
- Verwenden Sie nicht leer: Das führt zu Energieverschwendung, vorzeitiger Alterung des Geräts und kann Schäden verursachen
- Verwenden Sie keine Papierbehälter, da diese die Entstehung von Flammen fördern können
- Nicht zum Heizen oder Trocknen von nicht-lebensmittelhaltigen Materialien verwenden: Vermeiden Sie es, das Gerät zum Trocknen von Kleidung, Wärmespeicher, Polstern, Schwämmen, Lappen oder Schuhen zu verwenden; Ein solches Verhalten kann zur Entstehung von Feuern, Schäden am Gerät und Verletzungen von Bediener und Passanten führen
- Beim Erhitzen von flüssigen Lebensmitteln ist besondere Sorgfalt geboten: Die Entwicklung der maximalen Temperatur, selbst beim Kochen, kann sich verzögern und nach dem Entfernen aus dem Gerät verzögern. Überprüfen Sie immer die Temperatur des Lebensmittels vor dem Verzehr, rühren Sie es bei Bedarf um oder warten Sie ab: Verletzungsrisiko durch Verbrühungen
- Tauchen Sie keinen Teil des Geräts oder Zubehör in kaltes Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, es sei denn, Sie haben gewartet und überprüft, ob es nach der Nutzung vollständig abgekühlt ist
- Nicht zum Frittieren verwenden: Die Temperatur des Öls kann nicht überprüft werden, daher sind Verschüttungen von heißem Öl möglich
- Erhitze keine Eier in Schalen: Die Schale ist ein natürlicher, luftdichter Behälter, der während oder sogar nach dem Erhitzen explodieren kann
- Verkürze die Heizzeiten bei geringen Mengen Lebensmittel, um Überhitzung und mögliche Verbrennungen der Mundhöhle zu verhindern
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ähnliche Schutzmaßnahmen, um die Behälter nach dem Erhitzen zu entfernen
- Das Öffnen der Tür während oder am Ende der Nutzung kann zum plötzlichen Entweichen von Glühlampendämpfen führen: Halte einen sicheren Abstand



- Vermeiden Sie es, während des Betriebs strukturelle Teile, einschließlich äußerer, zu berühren, da einige von ihnen im Falle einer Fehlfunktion oder einem Ausfall des Geräts mit elektrischer Spannung verbunden sein können

- Blockieren Sie die Lüftungsgitter nicht: Dieser Kanal schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert zudem die Leistung des Geräts erheblich



- Vermeiden Sie es, während des Betriebs strukturelle Teile, einschließlich äußerer, zu berühren, da einige von ihnen hohe Temperaturen haben können, die bei längerer Nutzung eher auftreten

- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Belüftungsgitter: Wenn Sie Staub oder Schmutz ansammeln, lesen Sie das nächste Kapitel zur Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z. B. Aluminium) ab; Dieses Verhalten führt zu einer Überhitzung des Geräts, mit der Möglichkeit eines Ausfalls und einer Gefahr für den Bediener oder die umstehenden Personen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder ihre Dichtungen beschädigt sind: Kontaktieren Sie qualifiziertes technisches Personal zur Restaurierung
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Kontaktieren Sie Ihren Händler zur Restaurierung
- Überprüfen Sie regelmäßig die Integrität der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere des Stromkabels: Wenn Anomalien festgestellt werden, verwenden Sie diese nicht und kontaktieren Sie qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie keine abrasiven Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel für Reinigungsarbeiten: Für vollständige Anweisungen finden Sie das folgende Kapitel
- Reinigungsmaßnahmen müssen durchgeführt werden, wobei darauf geachtet wird, das Gerät von der Stromversorgung abzukoppeln: Siehe das folgende Kapitel für die entsprechenden Anweisungen
- Reinigungsarbeiten müssen bei Bedarf umgehend durchgeführt werden: Verspätete oder vernachlässigte Reinigung kann Schäden oder Verschlechterung der Oberflächen und Funktionalität des Geräts verursachen
- Verwenden Sie keinen Wasserdampf für Reinigungsarbeiten, weder vom Gerät selbst noch von Dampfpistolen oder anderen Geräten, einschließlich Hochdruckreinigern oder Druckwasserstrahlen
- Das Gerät muss an ein normales elektrisches System angeschlossen sein. Das elektrische System muss eine Nennleistung haben, die der des Geräts entspricht oder größer ist, und muss geerdet sein. Die Steckdose muss auch in Gebrauch leicht zugänglich sein
- Bevor Sie den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen, stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Haussystems der auf dem Gerät angegebenen

entspricht: Schließen Sie das Kabel nur an, wenn es perfekt gespannt und frei von Knoten ist

- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosen, mehrere Steckdosen, Zeitschaltuhren, kontrollierte Steckdosen oder andere Geräte an, die es unabhängig starten können
- Wenn das Gerät über längere Zeit nicht genutzt wird, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Diese Vorsichtsmaßnahme verlängert die Lebensdauer und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie das Netzteil nicht durch Ziehen am Kabel: Halten Sie den Stecker mit einer Hand fest, legen Sie die andere Hand auf den Rahmen der Steckdose und trennen Sie ihn in einer schnellen, trockenen Bewegung
- Bevor Sie das Gerät abschalten, überprüfen Sie, ob es ausgeschaltet ist, es sei denn, die Abschaltung erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines in diesem Kapitel beschriebenen abnormalen Verhaltens
- Das Gerät sollte außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; Achte jedenfalls darauf, dass sie nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder Personen mit verminderten kognitiven, sensorischen oder motorischen Beeinträchtigungen genutzt wird, müssen sie über die Gefahren eines falschen Gebrauchs des Geräts aufgeklärt werden und sicherstellen, dass die Informationen korrekt und vollständig verstanden und verstanden werden; Eine angemessene Aufsicht muss gewährleistet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Ansammlungen oder Quellen von Flüssigkeiten, wie Tanks, Badewannen, Duschen, Waschbecken, anderen Hygieneutensilien, Wasserhähnen, Rohren, Sprinkler, Flaschen, Aufbewahrungstöpfen, Expansionstöpfen, Bächen, Blumentöpfen und Ähnlichem; Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; Überprüfe, dass das Stromkabel oder der Stromstecker auch niemals untergetaucht ist
- Es ist unerlässlich, nicht ohne Deckel zu arbeiten, da dies vor der vom Ofen erzeugten Energie schützt. Jede technische Intervention muss von spezialisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, das spezifische Betriebsverfahren anwendet, um das Gesundheitsrisiko zu verringern
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, selbst nachdem es außer Betrieb genommen wurde; Es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Menschen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten aufgenommen werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen eigenständig durch; Im Falle eines Fehlers lassen Sie das Gerät von qualifiziertem technischem Personal inspizieren
- Das Gerät darf unter keinen Umständen an irgendeinem seiner Teile modifiziert werden: Dieses Verhalten stellt normalerweise eine erhebliche Beeinträchtigung der

Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verlust der Garantie und bedeutet keine Leistungssteigerung

- Setzen Sie das Netzkabel nicht übermäßigen Knicken oder Knicken aus: Nicht nachweisbare innere Verletzungen des Kabels stellen ein ernsthaftes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in angemessenem Abstand zu Teilen auf, die sich unabhängig bewegen könnten, wie Vorhängen, Tür- und Fensterrahmen, Klappen oder Ähnlichem, um einen unbeabsichtigten Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche in einer Höhe, die es dem Benutzer so einfach wie möglich macht, zu bedienen, und überprüfen Sie, ob das Gerät aufgrund von Schwerkraft oder äußeren Kräften nicht unabhängig bewegen kann
- Beim Anschließen oder am Ende des Kochvorgangs schaltet das Gerät in den AUS-Modus mit einer Leistungsaufnahme von weniger als 0,3 Watt
- Bewahre dieses Handbuch für die Zukunft auf

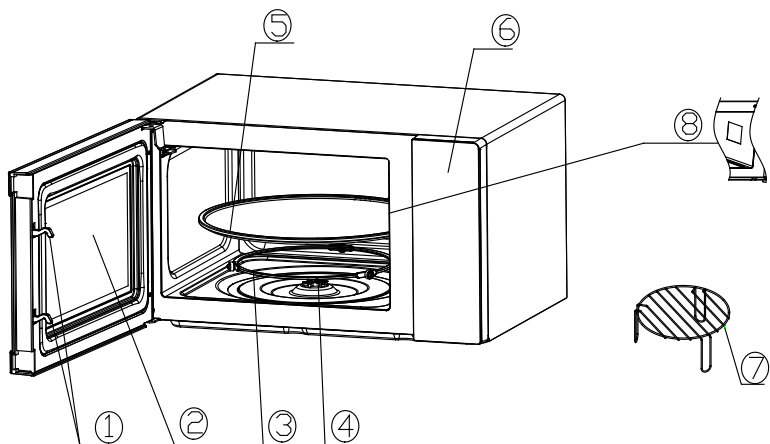
GRUPPE 2 KLASSE B ISM-GERÄT

Gemäß der harmonisierten technischen Norm EN 60601-1-2 gehört dieses Gerät zur Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft und Medizin), in denen Radiofrequenzenergie absichtlich erzeugt oder in Form elektromagnetischer Strahlung für die Materialverarbeitung, in Lichtbogenschweiß- und Verarbeitungsgeräten sowie EDM-Verarbeitungsanlagen genutzt wird.

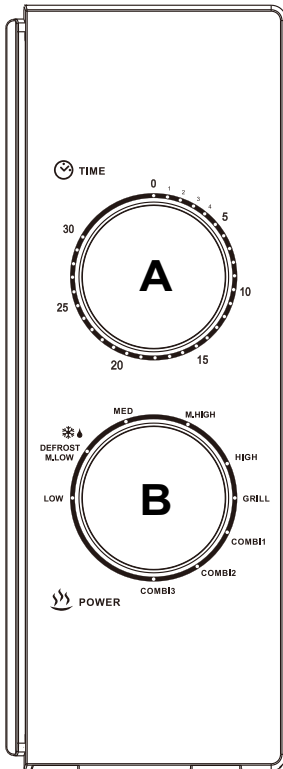
Ein Gerät der Klasse B ist für den Einsatz in allen Gebäuden geeignet, einschließlich solcher, die für den häuslichen Gebrauch gedacht sind, und solcher, die direkt an das öffentliche Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude für häusliche Zwecke versorgt.

3. TEILE-IDENTIFIKATION



1. Türhaken
2. Luke
3. Flachrotationsring
4. Flachrotierte Welle
5. Plattenspieler
6. Bedienfeld
7. Aufstieg
8. Strahlungspanel (**NICHT ENTFERNEN**)

DAS BEDIENFELD



A = Programmselektor

B= Dauerwahlschalter (Timer)

Programm:

Indikation	Mikrowellenleistung	Grillkraft
NIEDRIG	18 %	0%
❄️💧 ABTAUEN	36 %	0%
MED	58 %	0%
M.HIGH	81 %	0%
HOCH	100 %	0%
GRILL	0 %	100 %
COMBI1	30 %	70 %
COMBI2	49 %	51 %
COMBI3	67%	33 %

4. INDIENSTSTELLUNG



Bevor mit dem ersten Einsatz fortgesetzt wird, sind einige Vorarbeiten erforderlich. Befolgen Sie diese Schritte:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob die Ausrüstung vollständig und vollständig ist, wie im vorherigen Kapitel erwähnt
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage auf, um sie im Falle einer Rücksendung an den Händler zu lagern; Nach diesem Zeitraum entsorgen Sie es gemäß den Materialabscheidungsanforderungen für die Materialtrennung auf dem Material
- Lesen Sie dieses Heft vollständig und achten Sie besonders auf die Anweisungen zur sicheren Nutzung
- Entfernen Sie vorsichtig alle Befestigungsmaterialien der Teile, einschließlich der inneren
- Entfernen Sie alle Aufkleber auf den Oberflächen des Geräts vollständig

- Weitere Details und Anleitungen zur Positionierung und Installation des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Accessoires in warmem Wasser mit normalem Spülmittel; Spülen Sie gründlich ab und warten Sie, bis Sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie weitermachen
- Überprüfen Sie, ob der Timer in der Position "0" ist
- Schließen Sie den elektrischen Stecker an eine Steckdose mit einem regulären Reststromschutzschalter stromaufwärts an
- Überprüfen Sie, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt und nicht übermäßig verbiegen oder knickt
- Öffnen Sie die Luke, indem Sie den Griff mit einem scharfen Zug ziehen
- Platziere den Drehring und den Plattenspieler, wie in der Abbildung gezeigt, in die Mitte des Kochbereichs
- Stellen Sie einen nichtmetallischen Behälter mit 150 ml Wasser auf den Plattenspieler
- Wählen Sie die "HIGH"-Leistung im Programmwahlschalter aus
- Wählen Sie 5 Minuten im Dauerwahlschalter aus
- Warte, bis das Programm vorbei ist
- Das Gerät ist nun für den normalen Gebrauch bereit

5. NUTZUNG DES GERÄTS

Lebensmittel können mit drei Betriebsarten erhitzt oder gekocht werden, abhängig von der Position, in der der Programmwähler eingestellt ist:

Selektor	Funktion	Betrieb
NIEDRIG,   AUFTAUEN M.NIEDRIG, MITTEL, M.HOCH, HOCH	Mikrowelle	Lebensmittel werden durch ein induziertes elektromagnetisches Feld erhitzt oder gekocht, das die organischen Moleküle in der Nahrung erhitzt
GRILL	Grill	Das Essen wird durch einen elektrischen Widerstand im oberen Bereich erhitzt oder gekocht, der Wärme direkt an die Oberfläche überträgt
COMBI1, COMBI2, COMBI3	Kombiniert	Lebensmittel werden durch die gleichzeitige und verstellbare Wirkung beider vorheriger Methoden erhitzt oder gekocht

Die Lebensmittelzubereitung basiert auf der Anordnung der Speisen auf dem Drehtisch, der Auswahl der Zeit und Leistung für die gewünschte Erhitzung, Koch- oder Grillbehandlung sowie deren Entfernung aus dem Gerät nach Abschluss des Kochens. Zeiten, Methoden und spezifische Fähigkeiten werden in der Regel auf der Lebensmittelverpackung angegeben: Erfahrung und Fachwissen ermöglichen es Ihnen, das Nutzererlebnis zu verbessern und die Eigenschaften und Leistung voll auszuschöpfen. Nachfolgend sind die notwendigen Hinweise aufgeführt, um das beste Ergebnis zu erzielen.

- Nur bei extrem kompakten Lebensmitteln (z. B. Brot) darf sie direkt auf den Drehteller gelegt werden: Für alle anderen Lebensmittelarten wird die Verwendung eines nichtmetallischen Behälters dringend empfohlen
- Wenn die gewünschte Dauer weniger als zwei Minuten beträgt, stellen Sie den Timer auf 5 Minuten und drehen Sie ihn rückwärts, bis die gewünschte Dauer ausgewählt ist: So ist die Auswahl präziser
- Das Erhitzen/Kochen beginnt sofort mit der Einstellung des Timers; Wenn es notwendig ist, das Kochen zu stoppen, wenn es noch nicht fertig ist, öffnen Sie einfach die Tür, indem Sie den Griff mit einem scharfen Schlag ziehen; Indem man ihn drückt und wieder schließt, wird der Vorgang fortgesetzt
- Das Öffnen der Luke stoppt auch das Zählen des Timers: Beim erneuten Schließen wird die Zubereitung dort fortgesetzt, wo sie aufgehört hat, ohne dass die Stoppzeit als Teil des Kochens betrachtet wird
- Wenn das Kochen/Erhitzen abgeschlossen ist, stoppt das Gerät den Vorgang, sobald die im Timer gewählte Zeit abgelaufen ist, das Innenlicht geht aus und ein Glockenton ertönt
- Wenn Lebensmittel aus dem Gerät entfernt werden, bevor der Timer abgelaufen ist, denken Sie daran, ihn wieder auf "0" zu stellen, um zu verhindern, dass das Gerät nach dem Schließen der Tür wieder "leer" läuft
- Am Ende des Prozesses wird beim Entfernen des Lebensmittels oder des Behälters, der es enthält, die Verwendung von Schutzhandschuhen dringend empfohlen; Sei vorsichtig, die inneren Elemente nicht zu berühren
- Heizvorgänge dauern typischerweise zwischen 2/3 und 5 Minuten: Überprüfen Sie regelmäßig den Verlauf des Prozesses und vermeiden Sie eine Überhitzung von bereits zubereiteten Speisen
- Bei Lebensmitteln mit viel flüssigem Anteil kann es ratsam sein, den Behälter mit Frischhaltefolie abzudecken, um mit einer Gabel oder einem Zahnstocher Löcher zu machen

AUFTAUVORGÄNGE (FUNKTION) ❄️💧

Menge der Nahrung (g)	Timer-Auswahl (Dauer)	Programm
250 g	4 Minuten	❄️💧
500 g	8 Minuten	❄️💧
750 g	12 Minuten	❄️💧

Die Auftauarbeiten werden mit besseren Ergebnissen durchgeführt, mit einem Mischen in der Hälfte der vom Timer angegebenen Zeit. Um mit dem Remixen fortzufahren, warten Sie zur Hälfte des Vorgangs, öffnen Sie die Tür, rühren Sie den Inhalt um, falls nötig, indem Sie ihn aus dem Gerät nehmen, und setzen Sie ihn schnell wieder ein; Durch das Schließen der Luke beginnt der Prozess wieder an der Stelle, an der er aufgehört hat.

BEHÄLTER UND ANDERE KOCHUTENSILIEN

Das Wissen über das Material, aus dem das eingesetzte Gerät gefertigt ist, ist von grundlegender Bedeutung für die korrekte und sichere Verwendung: Unvereinbare Materialien verursachen Betriebsanomalien, die Erzeugung von elektrischen Lichtbögen, Rauchbildung, Gerüche und die Möglichkeit der Flammenentwicklung. Auch die Schaltkreise des Geräts können stark beeinträchtigt sein.

Normalerweise sind Keramik-, Kunststoff- oder Glaszubehör ideal für das Kochen in der Mikrowelle, während jeder Behälter oder andere Metallteile gemieden werden sollte, außer dem erhöhten Sitz, der speziell dafür gefertigt wurde, keine Gefahr darzustellen. Nachfolgend eine Zusammenfassungstabelle der gebräuchlichsten Materialien:

Material	Mikrowelle	Grill	Kombiniert	Notizen
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Vermeiden Sie Behälter mit metallbasierten Dekorationen wie Gold, Silber oder bemalten Kanten
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Verwendung nur für Mikrowellenbetrieb, aber nicht für extrem lange Zeiträume
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Überprüfen Sie die tatsächliche Hitzebeständigkeit, wie sie auf dem Produkt angegeben ist
Food-Film	Ja	Nein	Nein	Die intensive Hitze des Widerstands kann den Film schmelzen lassen – keine Mikrowelleninterferenzen
Metallgitter	Nein	Ja	Ja	Metallgrills können auf alle Arten verwendet werden, die keine Mikrowellen erfordern
Metallbehälter	Nein	Nein	Nein	Nicht geeignet zum Kochen in der Mikrowelle: Metall fängt Mikrowellen ab, die das Essen nicht erreichen
Lackierte/emaillierte Behälter	Nein	Nein	Nein	Wenig Hitzebeständigkeit. Nicht geeignet für Hochtemperaturkochen
Bambus, Holz, Papier	Nein	Nein	Nein	Wenig Hitzebeständigkeit. Nicht geeignet für Hochtemperaturkochen

ZUSÄTZLICHE TIPPS FÜR DIE ANWENDUNG:

- Anordnung des Essens: Ordne größere Bissen rund um den Behälter an und reserviere die Mitte für kleinere Teile. Wenn möglich, vermeiden Sie, dass sie überhitzen werden
- Kochdauer: Wählen Sie zunächst eine relativ kurze Laufzeit: Es ist immer möglich, sie mit zusätzlichen Starts zu verlängern, während es unmöglich ist, verbrannte Lebensmittel nach übermäßiger Garzeit zu retten
- Gleichmäßiges Garen: Huhn, Fleisch und Steaks sollten mindestens einmal während der Zubereitung gewendet werden. Je nach Möglichkeit sollten Sie mindestens ein- oder zweimal während der Zubereitung umrühren
- Am Ende der Zubereitung: Wenn das Essen für einige Momente im Gerät bleibt, kann es am Ende der Zubereitung wieder auf die richtige Temperatur zurückkehren und der Kochvorgang vor dem Verzehr abgeschlossen werden

- Wenn das Essen fertig ist: Das Kochen oder Erhitzen verursacht normalerweise Farb- und Kompaktheitsschwankungen sowie weitere Erscheinungen, die meist deutlich sichtbar sind:
 - Ein Lichtdampf entweicht aus allen Nahrungsmitteln, nicht nur aus dem oberen Ende
 - Da die Bisse trockener sind, lassen sich sie leichter mischen und entfernen
 - Frisches Fleisch, Rind- oder Schweinefleisch zeigt keine Blutungen
 - Der Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerkleinern
- Spezielle Schalen: Wenn spezielle Mikrowellenbehälter (Platten, perforierte Behälter usw.) verwendet werden, ist es ratsam, eine Keramikplatte zwischen das Zubehör und den Drehscheiben zu setzen, um diese und die beweglichen Teile vor Überhitzung zu schützen.
- Frischhaltefolie: Frischhaltefolie darf nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, besonders wenn sie einen hohen Fettgehalt hat, da die übertragene Wärme dazu führen kann, dass sie schmilzt
- Kunststoff-Mikrowellenbehälter: Selbst bestimmte Behälter könnten, wenn sie falsch verwendet werden, in Anwesenheit besonders fettiger oder fettiger Lebensmittel verformen und schmelzen. Seien Sie vorsichtig beim Verwenden

6. REINIGUNG, PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

Das Gerät benötigt keine Wartung, verstanden als den Austausch von verbrauchbaren Teilen oder Teilen, die verschlechtern könnten. Pünktliche und gründliche Reinigung reicht in der Regel aus, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Vor der Reinigung überprüfen Sie, ob der elektrische Stecker aus der Steckdose gezogen wurde: Führen Sie unter keinen Umständen eine Reinigung mit dem Stromversorgungsgerät durch; Bevor Sie das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass jede behandelte Oberfläche vollständig getrocknet ist.

Um die Innenflächen zu reinigen, verwenden Sie am Ende der Vorbereitung so schnell wie möglich ein feuchtes Tuch, nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Teile auf ungefährliche Werte abgekühlt sind. Lassen Sie nicht zu, dass Fettspritzer oder andere Lebensmittelverschmutzungen vollständig austrocknen: Das erschwert das Entfernen und fördert die Entwicklung von schlechten Gerüchen. Vor jeder Nutzung sollten die Innenflächen des Geräts vollständig frei von Ablagerungen sein, um nachfolgende Strahlung zu verhindern, die das Entfernen noch erschweren. Vermeiden Sie es jedenfalls, die Teile mit aggressiven Waschmitteln oder Schleifschwämmen, Metallgeflechten und Ähnlichem zu reiben: Schäden an der Oberflächenschicht können

ungenießbare Substanzen auf das zu kochende Essen führen. Spezielle Ofenreinigungsprodukte sind nicht für Mikrowellengeräte geeignet und sollten daher nicht besprüht werden, insbesondere nicht auf dem Heizelement des Grills. Wenn die Verwendung eines einzigen feuchten Tuchs nicht ausreicht, verwenden Sie eine kleine Menge Waschmittel für das Geschirr von Hand, sehr verdünnt, achten Sie auf gründliches Abspülen, vermeiden Sie innere Überflutungen, Wasseransammlungen oder Untertauchen, auch nur teilweise, und warten Sie, bis das Gerät vollständig getrocknet ist, bevor Sie das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen. Eine sehr leichte Reibung mit einer weichen Zahnbürste kann in den widerstandsfähigsten Fällen helfen. Waschen Sie keine Teile in der Spülmaschine.

Für die Belüftungsschlitze verwenden Sie eine Zahnbürste mit weichen Borsten; Benutzen Sie den Staubsauger nicht, um durch Spalten zu saugen. Für Außenflächen verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch.

7. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND ANTWORTEN

Problem	Wahrscheinlicher Verdacht	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfe die Position der Schalter am Sicherungskasten
	Der Stecker ist abgezogen	Stecken Sie den Stecker in eine Standardbuchse mit kompatiblen Eigenschaften
	Der Timer steht in der Position "0"	Wählen Sie eine Kochzeit und drehen Sie den Timer entsprechend
Essen wird extrahiert, nicht heiß genug	Es wurde noch nicht genug Zeit ausgewählt	Erhitze weiter mit einer weiteren Programmierung des Timers und der Nutzungskraft
	Unzureichende Macht wurde ausgewählt	
Die Wärme der extrahierten Nahrung verteilt sich ungleichmäßig	Es wurde kein notwendiges Umstellen durchgeführt	Warte, bis das heiße Essen teilweise abgekühlt ist, rühre dann um und erhitze es erneut teilweise

Wenn andere Betriebsanomalien auftreten als die oben aufgeführten, einschließlich des Nichteinschaltens der Innenbeleuchtung, ist eine unabhängige Lösung nicht machbar und das Produkt muss von qualifiziertem technischem Personal begutachtet werden.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 230V AC 50 Hz
Maximale Leistung (Mikrowelle)	: 1.280 Watt
Maximale Leistung (Grill)	: 1.000 Watt
Betriebsfrequenz	: 2,45 GHz
Magnetron-Gerät	: M24B111H
Interne Kapazität	: Ungefähr. 23 Liter
Abmessungen (W x H x D)	: 48,2 x 28,2x 35 cm
Gewicht (g)	: 12,5 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Mikrowelle Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Mikrowelle Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) 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 Mikrowelle Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Mikrowelle Mod. CRUNCHY (Cod. 118380048) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und

Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



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

10. PRODUKTGARANTIE

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

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

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

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts

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

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

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

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



Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. + 39 02.57941 | www.melchioni-ready.com