# ONDA

**Microonde**
Microwave
Microondas
Micro-ondes
Mikrowelle

Cod. 118380038-118380040






| | |
|---|---|
| **IT** Manuale d'uso | **1** |
| **EN** User manual | **19** |
| **ES** Manual de instrucciones | **35** |
| **FR** Manuel d'instruction | **52** |
| **DE** Benutzerhandbuch | **70** |

## 1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

Il team Melchioni Family e 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 lo sportello 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 sterminainsetti. 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 dello sportello, 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 lo sportello o le guarnizioni dello sportello 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 visionale l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale

- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, 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
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

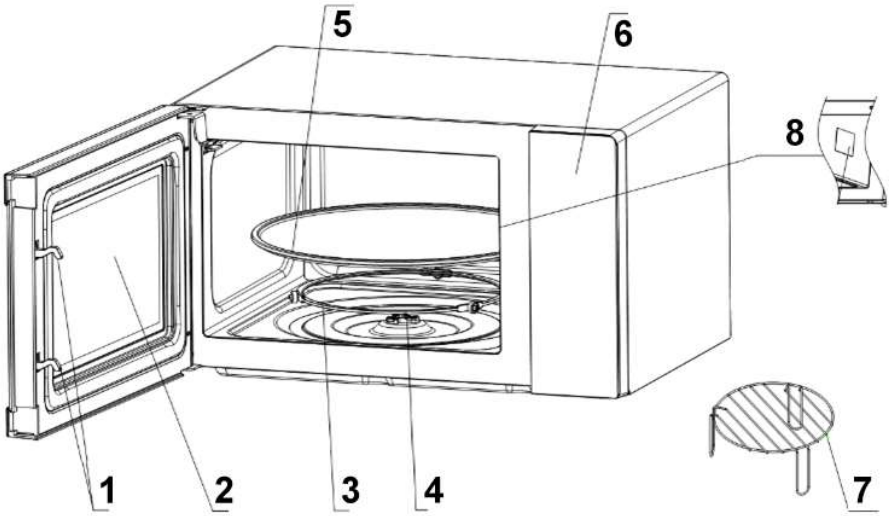
APPARECCHIO DI GRUPPO 2 CLASSE B ISM

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

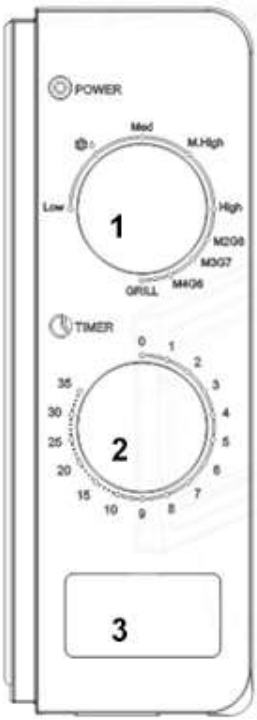
Il Gruppo 2 raccoglie tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia a radiofrequenza viene intenzionalmente generata o usata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiali, nelle apparecchiature per la lavorazione e la saldatura ad arco e gli 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 sportello
2. Sportello
3. Anello di rotazione piatto
4. Albero rotazione piatto
5. Piatto girevole
6. Pannello comandi
7. Rialzo
8. Lampada




IL PANNELLO DI CONTROLLO

1 = Selettore programma

2 = Selettore durata (Timer)

3 = Apertura sportello

Programma:

| Indicazione | Potenza microonde | Potenza grill |
|---|---|---|
| Low | 30 % | 0% |
| | 45 % | 0% |
| Med | 67 % | 0% |
| M-High | 85 % | 0% |
| High | 100 % | 0% |
| M2G8 | 20 % | 80 % |
| M3G7 | 30 % | 70 % |
| M4G6 | 40 % | 60 % |
| Grill | 0% | 100 % |

## 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 riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- 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
- Premere il pulsante di apertura dello sportello
- 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, , 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 |
| M2G8, M3G7, M4G6 | 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 lo sportello con l'apposito pulsante; premendo lo sportello e richiudendolo a fondo, il processo riprende

- L'apertura dello sportello arresta anche il conteggio del timer: richiudendo lo sportello, 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 lo sportello
- 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 |
|---|---|---|
| 200 g | 4 minuti | |
| 400 g | 8 minuti | |
| 600 g | 12 minuti | |

Le operazioni di decongelamento 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 lo sportello, rimescolare il contenuto, se del caso estraendolo dall'apparecchio, e riposizionare rapidamente; chiudendo lo sportello, 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 termoresitente | 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 tracoli 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 detergenti 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 | E’ stato selezionato un tempo insufficiente | Proseguire il riscaldamento con una ulteriore programmazione del timer e della potenza di utilizzo |
| | E’ 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

| | |
|---|---|
| Alimentazione | : 230 V ~ 50 Hz |
| Capacità | : 20L |
| Potenza grill | : 800W |
| Potenza in entrata microonde | : 1150W |
| Potenza in uscita microonde | : 700W |
| Frequenza operativa | : 2,45 GHz |
| Dispositivo magnetron | : M24B111H |
| Dimensioni (L x A x P) | : 46 x 26 x 32 cm |
| Peso (g) | : 10,8 Kg |

## 9. CONFORMITA’

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Microonde Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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 progetONDAione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Microonde Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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 purchasing this appliance. It is the result of a careful selection of features and the meticulous refinement of details, with the aim of offering a complete, versatile, reliable and high-performance solution for both the occasional and the most demanding users.

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

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

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

Use of a microwave oven is subject to compliance with a number of simple requirements, some of which are now commonplace. Failure to comply may result in situations of risk, danger and possible injury to the operator and persons nearby.

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty. It is not designed for the following applications: hospitality sector, accommodation facilities, hotels, bed & breakfasts, residences, communal venues, farms, shops, industrial kitchens, food production facilities and other industrial and commercial applications.



- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur,

disconnect the power supply, do not open the door and contact qualified technical personnel.

- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to its use as an insect killer. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 20 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves safety performance. The appliance must not be installed flush-mounted or in vans, motorhomes, caravans or other vehicles. Do not apply cladding or decorative panels to any surface of the appliance.
- Do not heat any foods or liquids inside sealed containers. The increased internal pressure may generate sudden explosions.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Use only containers and utensils certified for microwave use. The use of unsuitable accessories or containers constitutes a danger to the operator and risk of damage to the appliance. Metal containers and utensils are not normally suitable for microwave use.
- For more information on suitable materials, see the table in the following chapters.

- The presence of internal heating elements constitutes a potential danger for the user and persons nearby: they must never be touched as they may reach high temperatures, not necessarily when using the combined function.
- Exercise caution when handling the material inserted in the appliance so as to prevent the glass turntable, which is rested and not fixed to the base of the appliance, from moving.
- Do not use when empty: this leads to energy wastage, premature wear of the appliance and may result in damage.
- Do not use paper containers as these could cause flames to develop.
- Do not use to heat or dry non-food materials. Do not use the appliance to dry clothing, heat accumulators, cushions, sponges, rags or footwear; such behaviour could lead to fire, damage to the appliance and injury to the operator and persons nearby.
- Exercise particular caution when heating liquid foods. Even if boiling, the maximum temperature may be delayed and only reached after removal from the appliance. Always check the temperature of the food before consuming it and, if necessary, stir it and wait: risk of burn injuries.
- Do not submerge any part of the appliance or its accessories in cold water or other liquids without waiting and checking that it has completely cooled.
- Never use for frying: the oil temperature cannot be checked and, therefore, hot oil spillage is possible.
- Do not heat eggs with shells: egg shells are a natural, hermetic container that could explode during or after heating.
- Reduce the heating temperature for modest amounts of food in order to prevent overheating of the food and possible mouth burns.
- Use oven gloves or other similar protection to remove the containers after heating.
- Opening the door, during or after use, could result in the sudden release of heated vapours: keep a safe distance.



- Avoid touching structural parts, even external ones, during operation, as these may be live in the event of malfunction or failure of the appliance.
- Do not obstruct the ventilation grilles: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.



- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of these could present high temperatures, which is more likely in the case of prolonged use.

- Periodically check the cleanliness of the ventilation grilles: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.

- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Do not use the appliance if the door or door seals are damaged: have the appliance repaired by qualified technical personnel.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- Cleaning must be promptly carried out when necessary. Delaying or overlooking cleaning could result in damage or deterioration of the surfaces and operation of the appliance.
- Do not use water vapour for cleaning, whether generated directly by the appliance or using steam guns or other types of appliances, including pressure washers or water jets.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed. The power socket must be easy to access, even with the appliance in operation.
- Before connecting the power plug to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance. Only connect the cord if it is perfectly rolled out and free of knots.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.

- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- Strictly avoid operating with the cover removed, as the latter protects against exposure to the energy generated by the oven. All technical servicing must be carried out by specialised technical personnel that applies specific operating procedures aimed at minimising the risk to human health.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface at a height that facilitates, as much as possible, user operation, and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

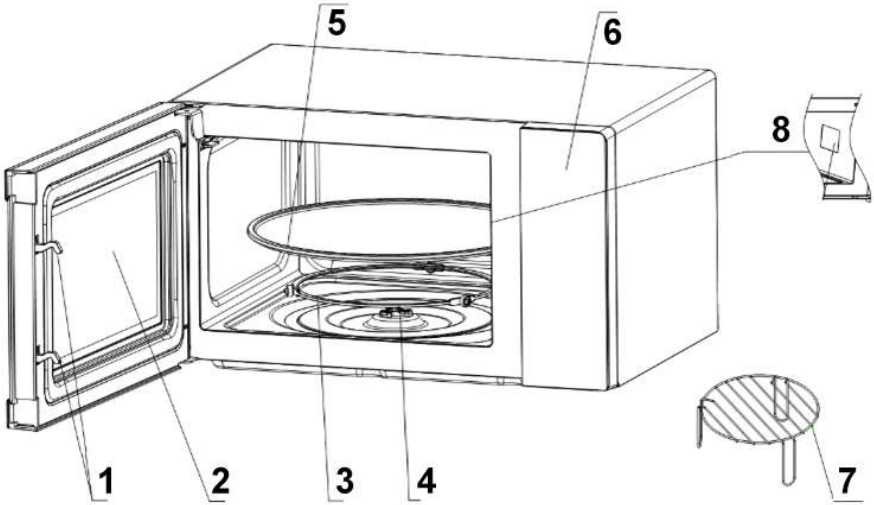
ISM GROUP 2 CLASS B APPLIANCE

This appliance belongs to Group 2, Class B according to the Harmonised Technical Standard EN 60601-1-2.

Group 2 includes all ISM appliances (industrial, scientific and medical) in which radio frequency energy is intentionally generated or used in the form of electromagnetic radiation to treat materials, in machining and arc welding equipment and electro-discharge machining appliances.

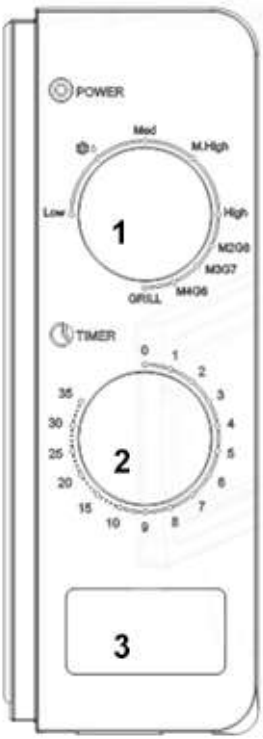
A class B appliance is suitable for use in all buildings, including residential buildings and those directly connected to the low voltage grid that powers residential buildings.

## 3. IDENTIFICATION OF PARTS




1. Door hooks
2. Door
3. Turntable ring
4. Turntable shaft
5. Turntable
6. Control panel
7. Stand
8. Lamp

CONTROL PANEL




1 = Program selector

2 = Timer

3 = Door opening

Program:

| Marking | Microwave power | Grill power |
|---|---|---|
| Low | 30% | 0% |
| | 45% | 0% |
| Med | 67% | 0% |
| M-High | 85% | 0% |
| High | 100% | 0% |
| M2G8 | 20% | 80% |
| M3G7 | 30% | 70% |
| M4G6 | 40% | 60% |
| Grill | 0% | 100% |

## 4. COMMISSIONING

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.
- Check that the timer is in the “0” position
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Press the door opening button
- Place the turntable ring and turntable at the centre of the oven cavity as shown in the figure.
- Place a non-metallic container with 150 ml of water on the turntable.
- Select “High” on the program selector.
- Select 5 minutes on the timer.
- Wait for the program to finish.
- The appliance is now ready for normal use.

## 5. USING THE APPLIANCE

Three different operating modes can be used to heat or cook foods, determined by the selected position of the program selector:

| Selector switch | Function | Operation |
|---|---|---|
| Low, , Med, M-High, High | Microwave | The food is heated or cooked by means of an induced electromagnetic field, which heats the organic molecules of the food. |
| Grill | Grill | The food is heated or cooked by means of an electric heating element positioned at the top, which transmits heat directly to the surface. |
| M2G8, M3G7, M4G6 | Combined | The food is heated or cooked by the combined and adjustable action of both the previous operating modes. |

Food preparation involves placing the food to be heated or cooked on the turntable, selecting the desired heating, cooking or grilling time, and then removing the food from the appliance once cooking is complete. The times, methods and specific power levels are normally indicated on the food packaging. Experience and skill allow an improved user experience, fully leveraging the features and performance characteristics. Below is a list of guidelines that must be followed for best results.

- Only in the case of very 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 time is less than 2 minutes, set the timer to 5 minutes and scroll it back until the desired time is reached. This will improve the accuracy of the setting.
- Heating/cooking starts immediately when the timer is set; if cooking needs to be stopped before completion, simply open the door using the button; pressing and fully closing the door again will restart the process.
- Opening the door also stops the timer. When the door is closed again, the process resumes from where it stopped, without including the stopped time as part of the set time.
- At the end of cooking/heating, once the set time has elapsed, the appliance stops the process, the internal light switches off and a bell sound is emitted.
- If the food is removed from the appliance before the timer elapses, remember to set it to “0” or the appliance will resume operation and run “empty” when the door is closed.
- At the end of the process, when removing the food or container from inside, it is strongly recommended to use safety gloves; take care not to touch the internal elements.

- Heating normally takes between 2 to 3 minutes, up to 5 minutes. Regularly check the progress of the process and avoid overheating previously cooked food.
- In the case of foods with a substantial liquid component, it may be wise to cover the container with food wrap, pricking it with a fork or toothpick to create small holes.

THAWING (FUNCTION )

| Amount of food (g) | Timer selection (Duration) | Program |
|---|---|---|
| 200 g | 4 minutes | |
| 400 g | 8 minutes | |
| 600 g | 12 minutes | |

Best thawing results are achieved by stirring halfway through the set time. To stir, wait until halfway through the process, open the door, stir the contents, extracting them from the appliance if necessary, then quickly reposition them; close the door, the process will resume from where it was stopped.

CONTAINERS AND OTHER COOKING ACCESSORIES

Knowing the constituent materials of anything inserted in the appliance is crucial in ensuring its correct and safe use. Incompatible materials lead to malfunctions, generate electric arcs, smoke, odours and possibly the development of flames. The circuits of the appliance could also be severely compromised.

Ceramic, plastic or glass accessories are normally ideal for microwave cooking, while any metal containers or other parts should be strictly avoided, except for the supplied stand, which is specifically designed not to constitute a hazard. Below is a summary table of the most common materials:

| Material | Microwave | Grill | Combined | Notes |
|---|---|---|---|---|
| Heat-resistant ceramics | Yes | Yes | Yes | Avoid containers with metallic decorations such as gold-plated, silver-plated or painted edges. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Heat-resistant plastic | Yes | No | No | Use only in microwave mode and for relatively short periods. |
| Heat-resistant glass | Yes | Yes | Yes | Check the effective heat resistance as indicated on the product. |
| Food wrap | Yes | No | No | The intense heat of the heating element could melt the cling wrap, no problem of interference with the microwaves. |
| Metal grills | No | Yes | Yes | Metal grills can be used in all operating modes that do not involve the use of microwaves. |
| Metal containers | No | No | No | Not suitable for microwave cooking. The metal intercepts the microwaves, which do not reach the food. |
| Lacquered/enamelled containers | No | No | No | Not very heat-resistant. Not suitable for high-temperature cooking. |
| Bamboo, wood, paper | No | No | No | Not very heat-resistant. Not suitable for high-temperature cooking. |

ADDITIONAL RECOMMENDATIONS FOR USE:

- Food positioning: Place larger-sized pieces of food along the perimeter of the container and smaller-sized pieces of food in the centre. If possible, avoid overlapping the pieces.
- Cooking time: Initially, select a reasonably short time, which can always be extended with additional starts, while it is impossible to recover burnt food that has been overcooked.
- Even cooking: Chicken, meat and steaks should be turned over at least once during preparation. If possible, stir the contents at least once or twice during preparation.
- At the end of preparation: Leaving the food inside the appliance to settle for a few moments after preparation allows its return to the proper temperature and completion of the cooking process before consumption.

- When is the food ready? Cooking or heating normally causes variations in the colour or compactness of the food, as well as other manifestations that are usually relatively obvious:
  - A light vapour is emitted from the entire food product, not just the top.
  - Pieces of food, which are drier, are easier to stir and remove.
  - Fresh meat, beef or pork shows no sign of bleeding.
  - Fish assumes a matt appearance and can be easily broken apart with a fork.
- Special dishes: When special microwave containers are used (plates, perforated containers, etc.), a ceramic plate should be placed between the accessory and the turntable to protect the latter and mobile parts against possible overheating.
- Food wrap: Avoid any contact between the clear food wrap and the food, especially food with a high fat content, since the heat transmitted may cause the food wrap to melt.
- Plastic microwave-safe containers: Even microwave-safe containers, if used incorrectly, can be deformed and melt in the presence of particularly greasy or fatty food. Exercise caution during use.

## 6. CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

The appliance does not require maintenance, understood as the need to replace consumables or parts subject to wear. Regular and thorough cleaning is normally enough to ensure its optimal performance.

Before cleaning, check that the power plug has been removed from the socket. Do not, under any circumstances, clean the appliance when powered; before reconnecting the appliance to the mains, check that all the treated surfaces have fully dried.

Use a damp cloth to clean the internal surfaces more or less immediately after preparation, having checked that the parts have cooled to levels no longer considered dangerous. Avoid splashes of grease or other traces of dirt from completely drying out. This makes them more difficult to remove and leads to the development of unpleasant odours. Before each use, the internal surfaces of the appliance must be completely free of build-up to prevent subsequent radiation from making it even more difficult to remove. In any case, do not rub the parts with aggressive cleansers or abrasive sponges, metal scourers and the like. Damage to the surface layer may cause inedible substances to fall onto the food during cooking. Specific oven-cleaning products are not suitable for microwave appliances and, therefore, must not be sprayed, especially

on the grill heating elements. If a damp cloth alone is insufficient, use a modest amount of very diluted dishwashing detergent, making sure to rinse thoroughly, avoiding internal overflowing, the accumulation of water or immersions, even partial, and wait for the appliance to fully dry before reconnecting it to the mains. Very light friction using a soft-bristle brush may be useful in the case of tough dirt. Do not wash any parts in the dishwasher.

For the ventilation slots, use a soft-bristle brush; do not use a vacuum cleaner to aspirate the slots. Use only a damp cloth on the external surfaces.

## 7. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

| Problem | Probable cause | Possible remedy |
|---|---|---|
| The appliance does not switch on | The electrical outlet is not powered | Check the position of the switches on the electrical panel |
| | The plug is disconnected | Insert the plug in a compliant socket that meets the requirements |
| | The timer is in the “0” position | Select a cooking time and rotate the timer accordingly |
| The food is not hot enough when extracted | Insufficient cooking time has been selected | Continue heating by further programming the timer and operating power |
| | Insufficient power level has been selected | |
| The heat of the extracted food is not evenly distributed | The food was not appropriately stirred | Wait for the hot food to partially cool, then stir it and partially heat it again |

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

## 8. TECHNICAL DATA

| | |
|---|---|
| Power supply | : 230 V ~ 50 Hz |
| Capacity | : 20L |
| Grill power | : 800W |
| Microwave input power | : 1150W |
| Microwave output power | : 700W |
| Operating frequency | : 2.45 GHz |

| | |
|---|---|
| Magnetron device | : M24B111H |
| Dimensions (W x H x D) | : 46 x 26 x 32 cm |
| Weight (g) | : 10.8 kg |

## 9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Microwave Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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., titular de la marca Melchioni Family, le agradece por la compra de este aparato. El mismo constituye el resultado de una atenta selección de las características y de una meticulosa obra de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de rendimiento tanto al usuario ocasional como al más exigente.

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

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

## 2. INDICACIONES IMPORTANTES PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

El uso de un horno de microondas está sujeto al cumplimiento de algunas prescripciones simples, algunas ya comúnmente adquiridas, cuyo incumplimiento podría dar lugar a situaciones de riesgo, peligro, posibilidad de lesiones para el operador y para las personas circundantes.

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



- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales.

Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica, no abra la puerta y diríjase a personal técnico cualificado

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles al funcionamiento como insecticidas. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 20 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos de seguridad. El aparato no debe instalarse empotrado, así como en furgonetas, autocaravanas, caravanas u otros vehículos. Evite aplicar sobre cualquier superficie del aparato paneles de revestimiento o decorativos
- No calentar ningún alimento o líquido dentro de recipientes sellados: el aumento de la presión interna podría generar explosiones repentinas
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- Utilice solo recipientes y utensilios para los cuales esté certificada la posibilidad de uso con microondas: el uso de accesorios o recipientes no adecuados constituye un peligro para el operador y un riesgo de daño para el aparato. Los recipientes y utensilios metálicos normalmente no son adecuados para su uso en el microondas
- Para más referencias concernientes a los materiales adecuados, consulte la tabla en los siguientes capítulos

- La presencia de resistencias internas constituye un peligro potencial para el usuario y las personas que lo rodean: nunca deben tocarse, ya que pueden desarrollar altas temperaturas, no necesariamente en caso de usar la función combinada
- Preste atención al desplazamiento del material insertado en el aparato, para que no provoque el desplazamiento del plato giratorio de vidrio, que está apoyado y no fijado a la base del aparato
- No utilice en vacío: esta conducta provoca desperdicio de energía, deterioro prematuro del aparato y podría provocar daños
- No utilice recipientes de papel, ya que podrían facilitar el desarrollo de llamas
- No utilice para calentar o secar materiales no alimentarios: evite utilizar el aparato para secar prendas de vestir, acumuladores térmicos, almohadillas, esponjas, trapos o calzado; esta conducta puede provocar incendios, daños en el aparato y lesiones para el operador y las personas que lo rodean
- Preste especial atención en el caso de calentamiento de alimentos líquidos: el desarrollo de la temperatura máxima, incluso de una posible ebullición, podría retrasarse y después de la extracción del aparato. Compruebe siempre la temperatura del material alimentario antes de su consumo, si es necesario revuélvalo o espere: riesgo de lesiones por quemaduras
- No sumerja en agua fría u otros líquidos ninguna parte del aparato o de sus accesorios, a menos que haya esperado y comprobado que se haya enfriado completamente después de su uso
- Estrictamente, no se debe utilizar para freír: la temperatura del aceite no se puede verificar; por lo tanto, se pueden verificar posibles derrames de aceite hirviendo
- No caliente huevos con cáscara: la cáscara es un recipiente natural de tipo hermético que podría explotar durante o incluso después del calentamiento
- Reduzca los tiempos de calentamiento en caso de cantidades modestas de alimentos, con el fin de evitar el sobrecalentamiento de los alimentos y posibles quemaduras en la cavidad oral
- Utilice guantes de horno u otras protecciones similares para extraer los recipientes al final del calentamiento
- La apertura de la puerta, durante o al final del uso, puede provocar la salida repentina de vapores incandescentes: manténgase a una distancia adecuada



- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían presentar tensión eléctrica en caso de mal funcionamiento o falla del dispositivo
- No obstruya las rejillas de ventilación: esta conducta crea situaciones de peligro potencial, además de empeorar sensiblemente las prestaciones del aparato



- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían presentar altas temperaturas, sobre todo en caso de uso prolongado
- Compruebe periódicamente la limpieza de las rejillas de ventilación: si se detectan acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el siguiente capítulo para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- No utilice el aparato si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas: diríjase a personal técnico cualificado para el restablecimiento
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o sean dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas inmediatamente cuando sea necesario: una limpieza tardía o descuidada podría provocar daños o deterioro de las superficies y de la funcionalidad del aparato
- No utilice vapor de agua para las operaciones de limpieza, ya sea generado mediante el aparato mismo o por medio de pistolas de vapor o aparatos de otro tipo, incluidas las hidrolavadoras o los chorros de agua a presión
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra. La toma eléctrica debe ser fácilmente accesible incluso con el aparato en uso
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato: conectar el cable solo si está perfectamente extendido y sin nudos
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha autónomamente

- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga la vida y contribuye a reducir el consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, compruebe que esté apagado, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por comportamientos anómalos como se indica en este capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso que no se utilice para juegos
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- Evite estrictamente operar sin la tapa, ya que protege de la exposición a la energía generada por el horno. Cada intervención técnica debe ser realizada por personal técnico especializado, que aplica procedimientos operativos específicos, destinados a reducir el riesgo para la salud
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se advierten constituirían un grave peligro para la seguridad

- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable, a una altura tal que facilite la máxima operatividad por parte del usuario y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

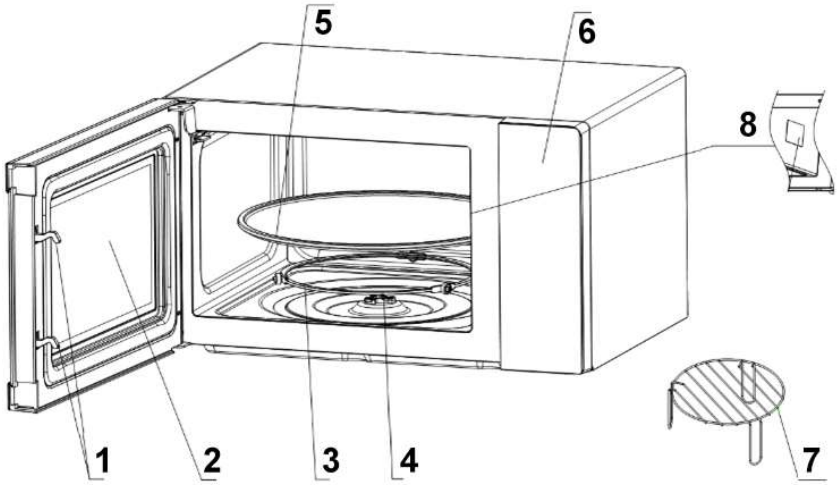
APARATO DE GRUPO 2 CLASE B ISM

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

El Grupo 2 incluye a todos los equipos ISM (industriales, científicos y médicos, por su sigla en inglés) en los que la energía de radiofrecuencia se genera intencionalmente o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, en los equipos para el procesamiento y la soldadura por arco y en los equipos de procesamiento mediante electroerosión.

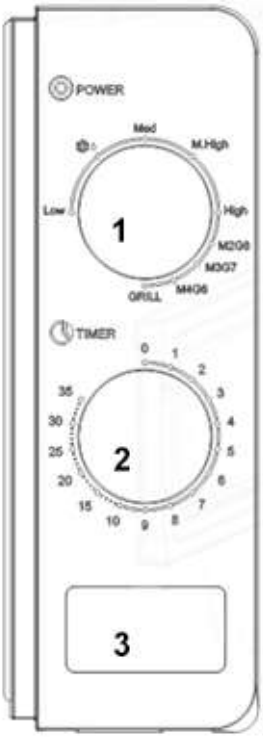
Un aparato de clase B es adecuado para el uso en todos los edificios, incluidos los destinados a un uso doméstico y los conectados directamente a la red de alimentación pública de baja tensión que alimenta edificios utilizados con fines domésticos.

## 3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Ganchos de la puerta
2. Puerta
3. Anillo de rotación del plato
4. Eje de rotación del plato
5. Plato giratorio
6. Panel de mandos
7. Elevación
8. Lámpara

EL PANEL DE CONTROL




1 = Selector de programa

2 = Selector de duración (Temporizador)

3 = Apertura de puerta

Programa:

| Indicación | Potencia microondas | Potencia grill |
|---|---|---|
| Low | 30 % | 0 % |
|  | 45 % | 0 % |
| Med | 67 % | 0 % |
| M-High | 85 % | 0 % |
| High | 100 % | 0 % |
| M2G8 | 20 % | 80 % |
| M3G7 | 30 % | 70 % |
| M4G6 | 40 % | 60 % |
| Grill | 0 % | 100 % |

## 4. PUESTA EN SERVICIO

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de reponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en este
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para el uso en seguridad
- Remueva con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Verifique que el temporizador esté en la posición “0”
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos

- Presione el botón de apertura de la puerta
- Coloque el anillo de rotación y el plato giratorio como se muestra la figura en el centro de la cámara de cocción
- Coloque un recipiente no metálico que contenga 150 ml de agua en el plato giratorio
- Seleccione la potencia "High" en el selector del programa
- Seleccione 5 minutos en el selector de la duración
- Espere el final del programa
- El aparato ahora está listo para el uso normal

## 5. USO DEL APARATO

El calentamiento o la cocción de los alimentos se pueden obtener con tres tipos de funcionamiento, en función de la posición con la que se ajusta el selector de programa:

| **Selector** | **Función** | **Funcionamiento** |
|---|---|---|
| Low, Med, M-High, High | Microondas | Los alimentos se calientan o cocinan mediante un campo electromagnético inducido, que calienta las moléculas orgánicas de los alimentos |
| Grill | Grill | Los alimentos se calientan o cocinan mediante una resistencia eléctrica situada en la parte superior, que transmite calor directamente a la superficie |
| M2G8, M3G7, M4G6 | Combinado | Los alimentos se calientan o cocinan por la acción simultánea y ajustable de ambos métodos de funcionamiento anteriores |

Las operaciones de preparación de los alimentos se basan en la disposición en el plato giratorio de los alimentos a calentar o a cocinar, en la selección del tiempo y de la potencia adecuados para el tratamiento de calentamiento, cocción o asado deseados y en su retirada del aparato una vez completada la cocción. Los tiempos, los modos y las potencias específicas se indican normalmente en el envase del alimento: la pericia y la competencia permiten mejorar la experiencia de uso, aprovechando al máximo las características y las prestaciones. A continuación se indican las instrucciones necesarias para obtener el mejor resultado.

- Solo en el caso de alimentos extremadamente compactos (por ejemplo, el pan) se puede colocar directamente en el plato giratorio: 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, lleve el temporizador a 5 minutos y gírelo hacia atrás hasta la selección de la duración deseada: de esta manera la selección será más precisa
- El calentamiento/cocción se inicia inmediatamente con el ajuste del temporizador; si es necesario detener la cocción cuando aún no está completa, basta con abrir la puerta con el correspondiente pulsador; presionando la puerta y cerrándola a fondo, el proceso se reanuda
- La apertura de la puerta también detiene el conteo del temporizador: al cerrar la puerta, la preparación reanuda desde donde se había detenido, sin que el tiempo de parada se considere parte de la cocción
- Al final de la cocción/calentamiento, una vez agotado el tiempo seleccionado en el temporizador, el aparato detiene el proceso, la luz interna se apaga y se emite un sonido de campana
- En el caso de que los alimentos se retiren del aparato antes de que se agote la duración del temporizador, recuerde volver a ponerlo en "0", para evitar que el aparato vuelva a funcionar "en vacío" una vez cerrada la puerta
- Al final del proceso, en las operaciones de extracción del alimento o del recipiente que lo contiene, se recomienda encarecidamente el uso de guantes de protección; preste atención a no tocar los elementos internos
- Las operaciones de calentamiento suelen tener una duración variable de 2/3 hasta 5 minutos: compruebe periódicamente la evolución del proceso y evite sobrecalentar alimentos ya cocinados previamente
- En el caso de alimentos con una parte líquida considerable, puede ser apropiado cubrir el recipiente con una película para alimentos, en la cual se pueda realizar algunos agujeros con un tenedor o mondadientes

OPERACIONES DE DESCONGELACIÓN (FUNCIÓN )

| Cantidad de alimento (g) | Selección del temporizador (Duración) | Programa |
|---|---|---|
| 200 g | 4 minutos | |
| 400 g | 8 minutos | |
| 600 g | 12 minutos | |

Las operaciones de descongelación se realizan con mejores resultados mezclando el alimento a la mitad del tiempo seleccionado en el temporizador. Para proceder a la mezcla, espere hasta la mitad del proceso, abra la puerta, mezcle el contenido, si es necesario extrayéndolo del aparato, y vuelva a colocarlo rápidamente; al cerrar la puerta, el proceso se reanuda desde donde se había interrumpido.

LOS RECIPIENTES Y OTROS ACCESORIOS DE COCCIÓN

El conocimiento del material del que está compuesto aquello que se ingresa en el aparato es de fundamental importancia para un uso correcto y seguro: materiales no compatibles provocan anomalías de funcionamiento, generación de arcos voltaicos, producción de humo, olores y posibilidad de desarrollo de llamas. Los circuitos del aparato también pueden verse muy comprometidos.

Normalmente, los accesorios de cerámica, plástico o vidrio son ideales para la cocción con microondas, mientras que debe evitarse estrictamente cualquier recipiente u otra parte de metal, con la excepción de la elevación suministrada, especialmente diseñada para que no constituya un peligro. A continuación se muestra una tabla resumida de los materiales más comunes:

| Material | Microondas | Grill | Combinado | Notas |
|---|---|---|---|---|
| Cerámica termorresistente | Sí | Sí | Sí | Evitar contenedores provistos con decoraciones de base metálica, como bordes dorados, plateados o pintados |
| Plástico termorresistente | Sí | No | No | Utilizar solo para el funcionamiento en microondas, durante períodos no extremadamente prolongados |
| Vidrio termorresistente | Sí | Sí | Sí | Comprobar la resistencia real al calor tal y como se indica en el producto |
| Película para alimentos | Sí | No | No | El calor intenso de la resistencia puede derretir la película: ningún problema de interferencia con las microondas |
| Rejillas metálicas | No | Sí | Sí | Las rejillas metálicas se pueden utilizar de todas las |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | formas que no impliquen el uso de microondas |
| Recipientes metálicos | No | No | No | No aptos para la cocción en microondas: el metal intercepta las microondas que no llegan a los alimentos |
| Recipientes lacados/esmaltados | No | No | No | Poca resistencia al calor. No adecuados para la cocción a alta temperatura |
| Bambú, madera, papel | No | No | No | Poca resistencia al calor. No adecuados para la cocción a alta temperatura |

OTROS CONSEJOS PARA EL USO:

- Disposición de los alimentos: Colocar los bocados de mayor tamaño en la parte perimetral del recipiente, dejando libre el centro para las partes de menor tamaño. Si es posible, evitar que se superpongan
- Duración de la cocción: Inicialmente, seleccione una duración razonablemente corta: siempre es posible prolongar con inicios adicionales, mientras que es imposible recuperar alimentos quemados durante un tiempo de cocción excesivo
- Cocción uniforme: El pollo, la carne y los filetes deben darse vuelta al menos una vez durante la preparación. Dependiendo de la posibilidad, mezclar al menos una o dos veces durante la preparación
- Al final de la preparación: Dejar los alimentos dentro del aparato, para un descanso de unos momentos, al final de la preparación, le permite volver a una temperatura correcta y completar el proceso de cocción antes del consumo
- ¿Cuándo está lista la comida?: Normalmente, la cocción o el calentamiento provocan variaciones en el color y la compacidad del alimento, además de otras manifestaciones, por lo general bastante evidentes:
  - Un ligero vapor sale de toda la materia alimentaria, no solo de la parte superior
  - Los bocados, al estar más secos, se pueden mezclar y quitar con mayor facilidad
  - Las carnes frescas, bovinas o porcinas, no muestran ningún sangrado
  - El pescado resulta opaco y se puede fraccionar fácilmente con un tenedor
- Platos especiales: Cuando se utilizan recipientes especiales para microondas (placas, recipientes perforados, etc.), es conveniente colocar un plato de

cerámica entre el accesorio y el plato giratorio, con el fin de proteger este último y las partes móviles de posibles sobrecalentamientos

- Película para alimentos: Se debe evitar que la película transparente entre en contacto con alimentos, especialmente si tienen un alto contenido de grasa, ya que el calor transmitido podría provocar su disolución
- Recipientes plásticos para microondas: Incluso los recipientes específicos, si se usan incorrectamente, pueden deformarse y derretirse en presencia de alimentos particularmente grasosos. Prestar atención durante el uso

## 6. LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El aparato no necesita mantenimiento, entendido como necesidad de sustitución de partes consumibles o sujetas a deterioro. Una limpieza puntual y rigurosa suele ser suficiente para garantizar un funcionamiento óptimo.

Antes de proceder con la limpieza, verifique que el enchufe haya sido extraído de la toma: no realice ninguna operación de limpieza con el aparato con tensión eléctrica bajo ninguna circunstancia; antes de volver a conectar el aparato a la red, asegúrese de que todas las superficies tratadas se hayan secado por completo.

Para la limpieza de las superficies internas, proceder con un paño húmedo en un tiempo razonablemente breve al final de la preparación, después de haberse asegurado de que las partes se enfríen a niveles no peligrosos. Evite que las salpicaduras de grasa u otros restos de comida 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 acumulaciones, para evitar que las posteriores irradiaciones dificulten aún más su eliminación. Evite en todo caso frotar las partes con detergentes agresivos o esponjas abrasivas, esponjas metálicas y similares: el daño a la capa superficial podría hacer precipitar sustancias no comestibles sobre los alimentos en cocción. Los productos específicos para la limpieza del horno no son adecuados para los aparatos de microondas, por lo que no deben ser nebulizados, especialmente en la resistencia del grill. Si el uso de un solo paño húmedo no es suficiente, utilice una pequeña cantidad de detergente para el lavado a mano de la vajilla, muy diluido, teniendo cuidado de enjuagar bien, evitando inundaciones internas, acumulaciones de agua o inmersiones, incluso parciales, y espere el secado completo antes de volver a conectar el aparato a la red eléctrica. Una fricción muy ligera con un cepillo de cerdas suaves podría ayudar en los casos más resistentes. No lave ninguna parte en el lavavajillas.

Para las ranuras de aireación, utilice un cepillo de cerdas suaves; no utilice la aspiradora para aspirar por las ranuras. Para las superficies externas, utilice solamente un paño húmedo.

## 7. PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES

| Problema | Probable causa | Posible solución |
|---|---|---|
| El aparato no se enciende | La toma eléctrica no está alimentada | Verifique la posición de los interruptores en el cuadro eléctrico |
| | El enchufe está desconectado | Inserte el enchufe en una toma conforme a las características compatibles |
| | El temporizador está en la posición “0” | Seleccione un tiempo de cocción y gire el temporizador en correspondencia |
| Los alimentos se extraen no suficientemente calientes | Se ha seleccionado un tiempo insuficiente | Continuar el calentamiento con una programación adicional del temporizador y de la potencia de uso |
| | Se ha seleccionado una potencia insuficiente | |
| El calor de los alimentos extraídos se distribuye de manera no uniforme | No se ha realizado el mezclado necesario | Espere a que la comida caliente se enfríe parcialmente, luego revuelva y proceda a un calentamiento parcial adicional |

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

## 8. DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Fuente de alimentación | : 230 V ~ 50 Hz |
| Capacidad | : 20L |
| Potencia de la parrilla | : 800W |
| Potencia de entrada del microondas | : 1150W |
| Potencia de salida del microondas | : 700W |

| | |
|---|---|
| Frecuencia de funcionamiento | : 2,45 GHz |
| Dispositivo magnetrón | : M24B111H |
| Dimensiones (An x Al x Pr) | : 46 x 26 x 32 cm |
| Peso (gramos) | : 10,8 kg |

## 9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Microondas Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Microondas Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

## 10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.

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

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.
La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.
Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

## 1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

## 2. INDICATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET EN TOUTE SÉCURITÉ POUR L'APPAREIL

L'utilisation d'un four à micro-ondes est subordonnée au respect de quelques consignes simples, certaines désormais communément acquises, dont le non-respect pourrait entraîner des situations de risque, danger, possibilité de blessures à l'opérateur et aux personnes autour.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie. Ce dernier n'a pas été conçu pour les applications suivantes : secteur de l'hôtellerie, auberges, hôtels, bed & breakfasts, motels, résidences, domaines agricoles, magasins, laboratoires gastronomiques, structure de production d'aliments et autres applications industrielles et commerciales.



- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes autour.

- L'appareil ne doit pas être utilisé en présence de déformations, gonflements, fissures de la coque, pièces manquantes et autres anomalies structurelles. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique, ne pas ouvrir la porte et contacter le personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la préparation en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex, pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.
- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz allumées), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances de sécurité. L'appareil ne doit pas être encastré comme dans des fourgonnettes, des camping-car, des caravanes ou autres véhicules. Éviter d'appliquer des panneaux de revêtement ou décoratifs sur n'importe quelle surface de l'appareil.
- Ne réchauffer aucun aliment ou liquide à l'intérieur de récipients fermés : l'augmentation de la pression interne pourrait générer des explosions improvisées.
- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux pourrait constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.

- Utiliser uniquement des récipients et ustensiles dont l'utilisation est certifiée conforme aux micro-ondes : l'utilisation d'accessoires ou de récipients non adaptés constitue un danger pour l'opérateur et un risque d'endommagement de l'appareil. Les récipients et ustensiles métalliques ne sont généralement pas adaptés à l'utilisation dans un micro-ondes.
- Pour plus d'informations concernant les matériels adaptés, se référer au tableau dans les chapitres successifs.
- La présence de résistances internes constitue un danger potentiel pour l'utilisateur et les personnes autour : elles ne doivent jamais être touchées étant donné qu'elles pourraient développer des températures élevées, pas nécessairement en cas d'utilisation de la fonction combinée.
- Faire attention quand vous déplacez le matériel inséré dans l'appareil afin de ne pas déplacer le plateau rotatif en verre qui est en appui et non fixé à la base de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide : cela engendre un gaspillage d'énergie, une usure précoce de l'appareil et cela pourrait l'endommager.
- Ne pas utiliser de récipients en papier qui pourraient faciliter le développement de flammes.
- Ne pas utiliser pour réchauffer ou sécher des produits non alimentaires : éviter d'utiliser l'appareil pour sécher des vêtements, accumulateurs thermiques, coussins, éponges, chiffons ou chaussures ; une telle conduite pourrait favoriser le développement d'incendies, dommages pour l'appareil et blessures à l'opérateur et aux personnes autour.
- Faire particulièrement attention en cas de chauffage d'aliments liquides : le développement de la température maximum, même d'ébullition éventuelle, pourrait être retardé et successif au retrait de l'appareil. Toujours vérifier la température des aliments avant de les consommer, il est peut-être utile de les réchauffer ou d'attendre : risque de brûlure.
- Ne pas immerger sous l'eau froide ou dans d'autres liquides aucune partie de l'appareil ou ses accessoires, sinon après avoir attendu et avoir vérifié son refroidissement complet après usage.
- Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil pour frire : la température de l'huile ne peut pas être contrôlée ; des débordements d'huile bouillante sont donc possibles.
- Ne pas réchauffer des œufs avec la coquille : la coquille est un récipient naturel de type hermétique qui pourrait exploser durant ou même après le réchauffage.
- Réduire la durée du réchauffage en cas de quantité de nourriture modeste afin d'éviter que les aliments surchauffent et provoquent des brûlures possibles à la cavité orale.

- Utiliser des maniques ou autres protections similaires pour retirer les récipients une fois réchauffés.
- L'ouverture de la porte durant ou une fois l'utilisation terminée peut provoquer la libération improvisée de vapeurs incandescentes : garder une bonne distance.



- Éviter de toucher les parties structurelles même extérieures pendant le fonctionnement parce que certaines d'entre elles pourraient être sous tension électrique en cas de dysfonctionnement ou de panne de l'appareil.
- Ne pas obstruer les grilles d'aération : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil.



- Éviter de toucher les parties structurelles même extérieures pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles pourraient présenter des températures élevées, encore plus probables en cas d'utilisation prolongée.
- Vérifier périodiquement la propreté des grilles d' aération : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage.
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex, l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes autour.
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte ou les joints de la porte sont endommagés : contacter des techniciens qualifiés pour sa réparation.
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le cordon d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à des techniciens qualifiés.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées rapidement quand elles sont nécessaires : un nettoyage tardif ou négligé pourrait provoquer des dommages ou une détérioration des surfaces et du fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser de vapeur d'eau pour les opérations de nettoyage, soit générée par l'appareil lui-même ou au moyen de pistolet à vapeur ou d'autres appareils y compris les nettoyeurs haute pression ou les jets d'eau sous pression.

- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre. La prise électrique doit être facilement accessible même quand l'appareil est utilisé.
- Avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique corresponde à la tension indiquée sur l'appareil : brancher le cordon seulement s'il est parfaitement déroulé et sans nœuds.
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui peuvent le démarrer de manière autonome.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants même de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, récipients de stockage, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le cordon d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.
- Éviter formellement le fonctionnement sans le couvercle car il protège de l'exposition à l'énergie générée par le four. Toute intervention technique doit être effectuée par du personnel technique spécialisé qui applique les 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 ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.

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

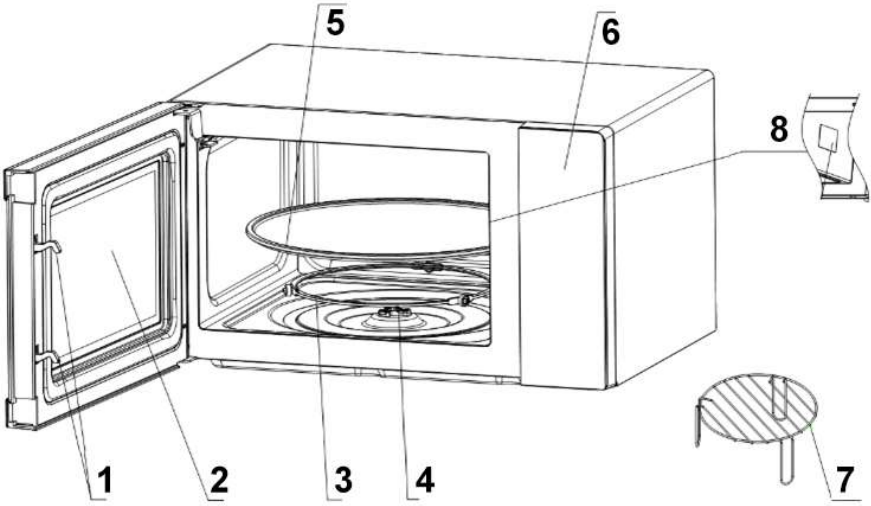
APPAREIL DE GROUPE 2 CLASSE B ISM

Aux termes de la Norme Technique Harmonisée EN 60601-1-2, cet appareil appartient au Groupe 2 classe B.

Le Groupe 2 regroupe tous les appareils ISM (appareils industriels, scientifiques et médicaux) où la fréquence radioélectrique est intentionnellement générée ou utilisée sous forme d'émission électromagnétique pour le traitement des matériaux, dans les appareils pour l'usinage et le soudage à l'arc et les appareils d'usinage par électroérosion.

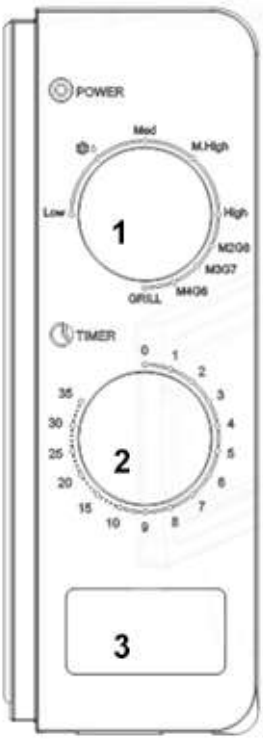
Un appareil de classe B est adapté pour l'utilisation dans tous les bureaux y compris ceux qui se destinent à un usage domestique et ceux raccordés directement au réseau d'alimentation public à basse tension qui alimente les bâtiments destinés à des fins domestiques.

## 3. IDENTIFICATION DES PIÈCES




1. Crochets porte
2. Porte
3. Anneau de rotation plateau
4. Arbre rotation plateau
5. Plateau rotatif
6. Panneau de commandes
7. Rehaussement
8. Lampe

LE PANNEAU DE CONTRÔLE




1= Sélecteur Programme

2 = Sélecteur durée (Minuteur)

3 = Ouverture porte

Programme :

| Indication | Puissance micro-ondes | Puissance grill |
|---|---|---|
| Low | 30% | 0% |
| | 45% | 0% |
| Med | 67% | 0% |
| M-High | 85% | 0% |
| High | 100% | 0% |
| M2G8 | 20% | 80% |
| M3G7 | 30% | 70% |
| M4G6 | 40% | 60% |
| Grill | 0% | 100% |

## 4. MISE EN SERVICE

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

- Déballer l'appareil et vérifier l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement l'éventuel matériel de fixation des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Vérifier que le minuteur soit sur « 0 »
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Appuyer sur le bouton d'ouverture de la porte.
- Placer l'anneau et le plateau rotatif au centre de la cellule de cuisson comme sur la figure.
- Placer un récipient non métallique contenant 150 ml d'eau sur le plateau rotatif.
- Sélectionner la puissance "High" sur le sélecteur du programme.
- Sélectionner 5 minutes sur le sélecteur de la durée.
- Attendre la fin du programme.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

## 5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Le réchauffement ou la cuisson des aliments peuvent être obtenus suivant trois types de fonctionnement, en fonction de la position de réglage du sélecteur de programme:

| Sélecteur | Fonction | Fonctionnement |
|---|---|---|
| Low, , Med, M-High, High | Micro-ondes | La nourriture est réchauffée ou cuite au moyen d'un champ électromagnétique induit qui réchauffe les molécules organiques des aliments. |
| Grill | Grill | La nourriture est réchauffée ou cuite au moyen d'une résistance électrique placée en haut de l'appareil qui transmet la chaleur directement sur la surface. |
| M2G8, M3G7, M4G6 | Combiné | La nourriture est réchauffée ou cuite au moyen de l'action simultanée et réglable des deux modalités de fonctionnement précédentes. |

Les opérations de préparation des aliments se basent sur la disposition du plateau rotatif des aliments à réchauffer ou cuire, sur la sélection du temps et de la puissance adaptés au réchauffement, à la cuisson ou au grill souhaités et à leur retrait de l'appareil une fois la cuisson terminée. Les temps, les modes et les puissances spécifiques sont généralement indiqués sur l'emballage de l'aliment : l'expérience et la compétence permettent d'améliorer l'expérience d'utilisation et d'exploiter pleinement les caractéristiques et les performances. Les indications nécessaires à l'obtention du meilleur résultat sont notées ci-dessous.

- Seulement en cas d'aliment extrêmement compact (comme du pain) il est possible de le placer directement sur le plateau rotatif : pour tous les autres types d'aliments, il est fortement recommandé d'utiliser un récipient non métallique.
- Si la durée souhaitée est inférieure à deux minutes, placer le minuteur sur 5 minutes et le tourner en arrière jusqu'à sélectionner la durée attendue : la sélection sera alors plus précise.
- Le réchauffage/la cuisson démarre immédiatement grâce au réglage du minuteur ; s'il est nécessaire d'arrêter la cuisson avant la fin, il suffit d'ouvrir la porte au moyen du bouton prévu à cet effet ; en appuyant sur la porte et en la refermant à fond le processus redémarre.
- L'ouverture de la porte arrête aussi le décompte du minuteur : en refermant la porte, la préparation reprend là où elle s'est arrêtée, sans que le temps d'arrêt ne soit comptabilisé comme une partie de la cuisson.

- Une fois la cuisson/le réchauffage terminé, quand le temps est écoulé sur le minuteur, l'appareil arrête le processus, la lumière à l'intérieur s'éteint et une sonnerie retentit.
- Si les aliments sont retirés de l'appareil avant la fin du minuteur, se rappeler de le remettre sur « 0 » afin d'éviter que l'appareil recommence à fonctionner « à vide » une fois la porte fermée.
- À la fin du processus, durant le retrait de l'aliment ou du récipient qui le contient, l'utilisation de gants de protection est fortement conseillée ; faire attention à ne pas toucher les éléments internes.
- Les opérations de réchauffage durent généralement entre 2/3 jusqu'à 5 minutes : vérifier régulièrement l'évolution du processus et éviter de surchauffer l'aliment déjà cuit précédemment.
- En cas d'aliments contenant une grande quantité de liquide, il peut être opportun de couvrir le récipient avec un film pour aliments sur lequel réaliser quelques trous avec une fourchette ou un cure-dents.

OPÉRATIONS DE DÉCONGÉLATION (FONCTION )

| Quantité d'aliment (g) | Sélection minuteur (Durée) | Programme |
|---|---|---|
| 200 g | 4 minutes | |
| 400 g | 8 minutes | |
| 600 g | 12 minutes | |

Les opérations de décongélation obtiennent de meilleurs résultats avec un mélange effectué à la moitié du temps sélectionné sur le minuteur. Pour le mélange, attendre la moitié du processus, ouvrir la porte, mélanger le contenu, le cas échéant en le retirant de l'appareil, et repositionner rapidement ; le processus redémarre là où il s'est arrêté en fermant la porte.

LES RÉCIPIENTS ET LES AUTRES ACCESSOIRES DE CUISSON

La connaissance du matériel qui compose les accessoires que l'on introduit dans l'appareil est très importante pour son utilisation correcte et sûre : des matériaux non compatibles provoquent des dysfonctionnements, génèrent des arcs électriques, dégagent de la fumée, des odeurs et la possibilité de développement de flammes. Les circuits de l'appareil peuvent aussi être très endommagés.

Généralement, des accessoires en céramique, plastique ou verre sont parfaits pour la cuisson au micro-ondes, alors qu'il faut éviter formellement des récipients ou des parties en métal, exception faite pour le rehausseur fourni spécifiquement et sans danger. Un tableau résumant les matériaux les plus communément utilisés est indiqué ci-dessous :

| Matériel | Micro-ondes | Grill | Combiné | Remarques |
|---|---|---|---|---|
| Céramique résistant à la chaleur | Oui | Oui | Oui | Éviter les récipients dotés de décorations à base métallique, comme des bords dorés, argentés ou peints |
| Plastique résistant à la chaleur | Oui | Non | Non | Utiliser seulement pour le fonctionnement du micro-ondes, pendant de courtes périodes |
| Verre résistant à la chaleur | Oui | Oui | Oui | Vérifier la résistance effective à la chaleur comme indiqué sur le produit |
| Film alimentaire | Oui | Non | Non | La chaleur intense de la résistance peut faire fondre le film : aucun problème d'interférence avec les micro-ondes |
| Grilles métalliques | Non | Oui | Oui | Les grilles métalliques peuvent être utilisées dans toutes les modalités qui ne prévoient pas les micro-ondes |
| Récipients métalliques | Non | Non | Non | Ils ne sont pas adaptés à la cuisson au micro-ondes : le métal intercepte les micro-ondes qui n'arrivent pas aux aliments |
| Récipients laqués/émaillés | Non | Non | Non | Peu de résistance à la chaleur. Ne sont pas adaptés à la cuisson à haute température |
| Bambou, bois, papier | Non | Non | Non | Peu de résistance à la chaleur. Ne sont pas adaptés à la cuisson à haute température |

AUTRES SUGGESTIONS POUR L'UTILISATION :

- Disposition des aliments : Placer les morceaux plus grands sur le périmètre du récipient en réservant le centre pour les plus petits morceaux. Éviter autant que possible de les empiler.
- Durée de cuisson : Sélectionner au début une cuisson plutôt brève : il est toujours possible de prolonger par d'ultérieurs démarrages alors qu'il est impossible de récupérer des aliments brûlés en raison d'un temps de cuisson excessif.
- Cuisson uniforme : Poulet, viande et steaks devraient être retournés au moins une fois durant la préparation. Si possible, mélanger au moins une ou deux fois durant la préparation.
- À la fin de la préparation : Laisser les aliments à l'intérieur de l'appareil reposer pendant un court instant permet à la préparation de retrouver une température correcte et complète le processus de cuisson avant sa consommation.
- Quand les aliments sont-ils prêts ? : Généralement la cuisson ou le réchauffage provoquant des changements de couleur ou de consistance de l'aliment, en plus d'autres manifestations plutôt évidentes :
  - Une légère vapeur sort de l'aliment complet, non seulement de son sommet
  - Les morceaux, plus secs, peuvent être mélangés et retirés plus facilement
  - L'absence de sang dans les viandes fraiches, de bœuf ou de porc
  - Le poisson est opaque et peut être facilement coupé avec une fourchette
- Plats spéciaux : Si on utilise des récipients spéciaux pour micro-ondes (plaques, récipients troués, etc.) il est conseillé de placer un plat en céramique entre l'accessoire et le plateau rotatif afin de protéger ce dernier et les parties mobiles contre des surchauffes éventuelles.
- Film alimentaire : Il faut éviter que le film transparent entre en contact avec l'aliment spécialement s'il est particulièrement gras, parce que la chaleur transmise pourrait le faire fondre.
- Récipients en plastique pour micro-ondes : Même des récipients spécifiques utilisés correctement pourraient se déformer ou fondre en présence d'aliments particulièrement huileux ou gras. Faire attention durant l'utilisation

## 6. NETTOYAGE , SOIN ET ENTRETIEN

L'appareil n'a pas besoin d'entretien au sens de nécessité de remplacer des consommables ou des parties sujettes à la détérioration. Un nettoyage ponctuel et rigoureux est généralement suffisant pour garantir un fonctionnement optimal.

Avant le nettoyage, vérifier que la fiche électrique ait bien été retirée de la prise : ne jamais effectuer de nettoyage avec l'appareil sous tension ; avant de rebrancher l'appareil au réseau électrique, s'assurer que chaque surface traitée soit bien sèche.

Pour nettoyer les surfaces internes, utiliser un chiffon humide assez rapidement après la fin de la préparation après s'être assuré que les parties soient refroidies et sans danger. Éviter que des traces de graisse ou d'aliments sèchent complètement : leur retrait est plus difficile et favorise le développement de mauvaises odeurs. Avant chaque utilisation, aucune accumulation ne devrait se trouver sur les surfaces internes de l'appareil afin d'éviter que des irradiations successives ne compliquent encore plus leur retrait. Dans tous les cas, éviter de frotter les parties de l'appareil avec des détergents agressifs ou des éponges abrasives, des pailles de fer et produits similaires : le dommage de la couche superficielle pourrait faire tomber des substances non comestibles sur les aliments en cuisson. Les produits spécifiques pour le nettoyage des fours ne sont pas adaptés aux fours à micro-ondes, il ne faut donc pas les vaporiser spécialement sur la résistance du grill. Si l'utilisation d'un chiffon humide ne suffit pas, utiliser une quantité modeste de liquide vaisselle très dilué en prenant soin de bien rincer, en évitant d'accumuler trop d'eau à l'intérieur ou d'immerger même partiellement et attendre que l'appareil soit complètement sec avant de le rebrancher au réseau électrique. Un léger frottement avec une brosse à poils souples pourrait aider pour les incrustations plus résistantes. Ne laver aucune pièce au lave-vaisselle.

Pour les fentes d'aération, utiliser une brosse à poils souples ; ne pas utiliser d'aspirateur pour aspirer les fentes. Pour les surfaces extérieures, utiliser seulement un chiffon humide.

## 7. QUESTIONS ET RÉPONSES FRÉQUENTES

| Problème | Cause probable | Remède possible |
|---|---|---|
| L'appareil ne s'allume pas | La prise électrique n'est pas alimentée | Vérifier la position des interrupteurs sur le tableau électrique |
| | La fiche est débranchée | Introduire la fiche dans une prise conforme aux |

| | | |
|---|---|---|
| | | caractéristiques compatibles |
| | Le minuteur est sur « 0 » | Sélectionner un temps de cuisson et tourner le minuteur en fonction |
| Les aliments ne sont pas suffisamment chauds | Un temps insuffisant a été sélectionné | Continuer à chauffer en reprogrammant le minuteur et la puissance de chauffe |
| | Une puissance insuffisante a été sélectionnée | |
| La chaleur de l'aliment extrait n'est pas uniforme | Le mélange nécessaire n'a pas été effectué | Attendre le refroidissement partiel de l'aliment chaud puis mélanger et chauffer à nouveau partiellement |

En cas d'anomalies de fonctionnement autres que celles énumérées ci-dessus, y compris si la lumière ne s'allume pas à l'intérieur, une solution effectuée de manière autonome n'est pas envisageable et le produit doit être inspecté par un personnel technique qualifié.

## 8. DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Alimentation | : 230 V ~ 50 Hz |
| Capacité | : 20L |
| Puissance du gril | : 800W |
| Puissance d'entrée du micro-ondes | : 1 150 W |
| Puissance de sortie du micro-ondes | : 700 W |
| Fréquence de fonctionnement | : 2,45 GHz |
| Appareil magnétron | : M24B111H |
| Dimensions (L x H x P) | : 46 x 26 x 32 cm |
| Poids (g) | : 10,8 kg |

## 9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Micro-ondes Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

## 10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.
Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

## 1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

## 2. WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTS

Die Verwendung eines Mikrowellenofens unterliegt der Einhaltung einer Reihe einfacher Vorschriften, von denen einige inzwischen allgemein anerkannt sind und deren Nichtbeachtung zu Risikosituationen, Gefahren und Verletzungsmöglichkeiten für den Benutzer und seine Umgebung führen kann.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie. Er ist nicht für folgende Anwendungen bestimmt: Gaststätten, Hotels, Motels, Wohnheime, Gemeinden, Bauernhöfe, Geschäfte, gastronomische Labors, Lebensmittelproduktionsstätten und andere industrielle und kommerzielle Anwendungen



- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Sollte dies der Fall sein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, öffnen Sie die Tür nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit seiner Funktion als Insektenvernichter zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät immer beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 20 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Sicherheitsleistungen. Das Gerät darf weder eingebaut noch in Lieferwagen, Wohnmobilen, Wohnwagen oder anderen Fahrzeugen installiert werden. Vermeiden Sie das Anbringen von Verkleidungen oder dekorativen Platten auf der Oberfläche des Geräts
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern: Ein erhöhter Innendruck kann zu plötzlichen Explosionen führen
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen

- Verwenden Sie nur Behälter und Utensilien, die für den Mikrowellenbetrieb zugelassen sind: Die Verwendung von ungeeignetem Zubehör oder Behältern stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und birgt das Risiko einer Beschädigung des Geräts. Metallgefäße und -utensilien sind in der Regel nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet
- Weitere Hinweise auf geeignete Materialien entnehmen Sie bitte der 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 Verwendung der kombinierten Funktion
- Achten Sie beim Umgang mit dem in das Gerät eingelegten Material darauf, dass sich der Glasteller nicht verschiebt, da er auf dem Sockel des Geräts ruht und nicht mit diesem verbunden ist
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Last: dies führt zu Energieverschwendung, vorzeitiger Alterung des Geräts und könnte es beschädigen
- Verwenden Sie keine Papierbehälter, da diese die Entstehung von Flammen begünstigen können
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen oder Trocknen von anderen Materialien als Lebensmitteln: Vermeiden Sie es, das Gerät zum Trocknen von Kleidungsstücken, Wärmespeichern, Pads, Schwämmen, Lappen oder Schuhen zu verwenden; ein solches Verhalten kann zur Entstehung eines Brandes, zur Beschädigung des Geräts und zu Verletzungen des Bedieners und umstehender Personen führen
- Besondere Vorsicht ist beim Erhitzen von flüssigen Lebensmitteln geboten: Die Entwicklung der Höchsttemperatur oder sogar ein mögliches Sieden kann sich verzögern und erst nach der Entnahme aus dem Gerät erfolgen. Prüfen Sie vor dem Verzehr immer die Temperatur der Lebensmittel, rühren Sie gegebenenfalls um oder warten Sie: Verbrühungsgefahr
- Tauchen Sie keine Teile des Geräts oder des Zubehörs in kaltes Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, es sei denn, Sie warten ab und prüfen, ob das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist
- Nicht zum Frittieren verwenden: die Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden; daher besteht die Gefahr, dass heißes Öl verschüttet wird
- Eier mit Schale nicht wieder aufwärmen: die Schale ist ein luftdichter natürlicher Behälter, der während oder sogar nach dem Wiederaufwärmen explodieren kann
- Reduzieren Sie die Erhitzungszeiten für kleine Mengen von Lebensmitteln, um eine Überhitzung der Lebensmittel und mögliche Verbrennungen in der Mundhöhle zu vermeiden

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen ähnlichen Schutz, wenn Sie die Behälter nach Beendigung des Erhitzens herausnehmen
- Das Öffnen der Tür während oder am Ende des Betriebs kann zur plötzlichen Freisetzung von glühenden Dämpfen führen: Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein



- Vermeiden Sie während des Betriebs die Berührung von Bauteilen, auch von äußeren Teilen, da einige von ihnen im Falle einer Fehlfunktion oder eines Ausfalls des Geräts unter Spannung stehen könnten
- Verstopfen Sie nicht die Lüftungsgitter: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich



- Vermeiden Sie das Berühren von Bauteilen, auch von äußeren, während des Betriebs, da einige von ihnen hohe Temperaturen aufweisen können, was bei längerem Gebrauch wahrscheinlicher ist
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Lüftungsgitter: Wenn Sie eine Staub- oder Schmutzansammlung feststellen, lesen Sie bitte das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind: Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, um das Gerät zu reparieren
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Die Reinigung muss rechtzeitig erfolgen, wenn sie erforderlich ist: Eine verspätete oder vernachlässigte Reinigung kann zu einer Beschädigung oder Beeinträchtigung der Oberflächen und der Funktionalität des Geräts führen
- Verwenden Sie für die Reinigung keinen Wasserdampf, weder vom Gerät selbst noch von Dampfpistolen oder anderen Geräten, einschließlich Hochdruckreinigern oder Wasserstrahlern
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und

muss geerdet sein. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, auch wenn das Gerät in Betrieb ist

- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels an die Steckdose anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt: Schließen Sie das Kabel nur an, wenn es vollkommen gerade und knotenfrei ist
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es ist unbedingt zu vermeiden, bei abgenommenem Deckel zu arbeiten, da dieser vor der Einwirkung der vom Ofen erzeugten Energie schützt. Alle technischen Eingriffe müssen von technischem Fachpersonal durchgeführt werden, das spezielle Arbeitsverfahren anwendet, um das Gesundheitsrisiko zu verringern
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten

- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche in einer Höhe auf, die dem Benutzer die Bedienung so einfach wie möglich macht, und stellen Sie sicher, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

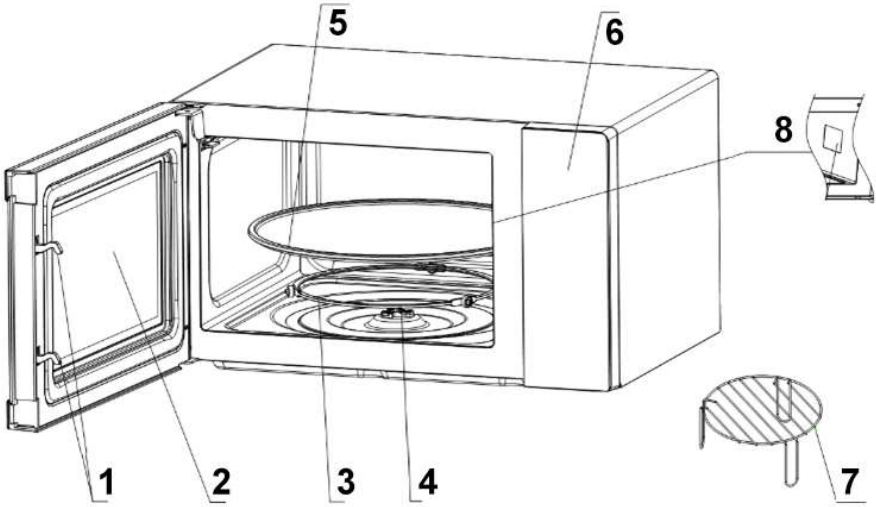
GERÄT DER GRUPPE 2 KLASSE B ISM

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

In der Gruppe 2 sind alle ISM-Geräte (industrielle, wissenschaftliche und medizinische Geräte) zusammengefasst, in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Verarbeitung von Werkstoffen, in Lichtbogenschweiß- und -bearbeitungsgeräten und in EDM-Bearbeitungsgeräten absichtlich erzeugt oder verwendet wird.

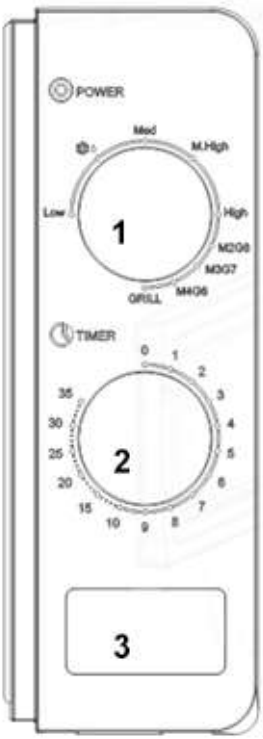
Geräte der Klasse B sind für die Verwendung in allen Gebäuden geeignet, einschließlich derjenigen, die für den Hausgebrauch bestimmt sind, und derjenigen, die direkt an das öffentliche Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude versorgt, die für Wohnzwecke genutzt werden.

## 3. BESCHREIBUNG DER TEILE




1. Türhaken
2. Tür
3. Teller-Drehring
4. Teller-Drehwelle
5. Drehteller
6. Bedienfeld
7. Erhöhung
8. Lampe

DIE STEUERTAFEL




1 = Programmwahlschalter

2 = Dauerwahlschalter (Timer)

3 = Türöffnung

Programm:

| Anzeige | Leistung der Mikrowelle | Leistung des Grills |
|---|---|---|
| Niedrig | 30% | 0% |
| | 45 % | 0% |
| Mittel | 67 % | 0% |
| M-Hoch | 85 % | 0% |
| Hoch | 100 % | 0% |
| M2G8 | 20 % | 80 % |
| M3G7 | 30% | 70 % |
| M4G6 | 40 % | 60 % |
| Grill | 0% | 100 % |

## 4. INBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Prüfen Sie, ob der Timer in der Position "0" steht
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Drücken Sie die Türöffnungstaste
- Stellen Sie den Drehring und den Drehteller wie in der Abbildung gezeigt in die Mitte des Garraums
- Stellen Sie einen nicht-metallischen Behälter mit 150 ml Wasser auf den Drehteller
- Wählen Sie die Leistung "Hoch" auf dem Programmwahlschalter
- Wählen Sie 5 Minuten auf dem Dauerwähler
- Warten Sie das Ende des Programms ab
- Das Gerät ist nun für den normalen Gebrauch bereit

## 5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Das Erhitzen oder Garen der Speisen kann auf drei Arten erfolgen, je nachdem, in welcher Position der Programmwahlschalter eingestellt ist:

| Wahlschalter | Funktion | Funktionsweise |
|---|---|---|
| Niedrig, , Mittel, M-Hoch, Hoch | Mikrowelle | Lebensmittel werden durch ein induziertes elektromagnetisches Feld erhitzt oder gegart, das die organischen Moleküle der Lebensmittel erwärmt |
| Grill | Grill | Das Erhitzen oder Garen der Speisen erfolgt über ein elektrisches Heizelement im oberen Bereich, das die Wärme direkt auf die Oberfläche überträgt |
| M2G8, M3G7, M4G6 | Kombiniert | Die Speisen werden durch die gleichzeitige und einstellbare Wirkung der beiden vorgenannten Betriebsarten erhitzt oder gegart |

Bei der Zubereitung von Speisen werden die zu erhitzenden oder zu garenden Lebensmittel auf den Drehteller gelegt, die geeignete Zeit und Leistung für die gewünschte Erhitzungs-, Koch- oder Grillbehandlung gewählt und nach Beendigung des Garvorgangs aus dem Gerät genommen. Die spezifischen Zeiten, Betriebsarten und Leistungen sind in der Regel auf der Verpackung der Lebensmittel angegeben: Mit Erfahrung und Fachwissen können Sie die Nutzungserfahrung verbessern und die Funktionen und Leistungen voll ausschöpfen. Nachstehend finden Sie die Angaben, die notwendig sind, um das beste Ergebnis zu erzielen.

- Nur extrem kompakte Lebensmittel (z.B. Brot) können direkt auf den Drehteller gelegt werden: für alle anderen Lebensmittel wird die Verwendung eines nichtmetallischen Behälters dringend empfohlen
- Wenn die gewünschte Dauer weniger als zwei Minuten beträgt, stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein und drehen Sie ihn zurück, bis die gewünschte Dauer ausgewählt ist: so wird die Auswahl präziser
- Das Erhitzen/Garen beginnt sofort mit der Einstellung des Timers; wenn der Garvorgang unterbrochen werden muss, obwohl er noch nicht abgeschlossen ist, öffnen Sie einfach die Tür mit der dafür vorgesehenen Taste; wenn Sie die Tür drücken und wieder vollständig schließen, wird der Vorgang fortgesetzt
- Durch das Öffnen der Tür wird auch der Countdown des Timers gestoppt: Durch Schließen der Tür wird die Zubereitung an der Stelle fortgesetzt, an der sie unterbrochen wurde, ohne dass die Unterbrechungszeit als Teil des Garvorgangs gezählt wird
- Am Ende des Gar- bzw. Erhitzungsprozesses stoppt das Gerät nach Ablauf der auf dem Timer eingestellten Zeit den Vorgang, die Innenbeleuchtung erlischt und ein Glockenton ertönt

- Wenn die Speisen vor Ablauf der Zeit aus dem Gerät genommen werden, denken Sie daran, den Timer wieder auf "0" zu stellen, damit das Gerät nicht wieder "leer" läuft, sobald die Tür geschlossen wird
- Am Ende des Vorgangs wird dringend empfohlen, bei der Entnahme der Lebensmittel oder des Behälters, in dem sie sich befinden, Schutzhandschuhe zu tragen; achten Sie darauf, dass Sie die inneren Elemente nicht berühren
- Die Erhitzungsvorgänge dauern in der Regel zwischen 2/3 und 5 Minuten: Überprüfen Sie regelmäßig den Fortschritt des Vorgangs und vermeiden Sie eine Überhitzung von Speisen, die bereits gegart wurden
- Bei Lebensmitteln mit einem hohen Flüssigkeitsanteil kann es ratsam sein, den Behälter mit einer Lebensmittelfolie abzudecken, in die mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einige Löcher gestochen werden

AUFTAUVORGÄNGE (FUNKTION )

| Speisenmenge (g) | Timer-Auswahl (Dauer) | Programm |
|---|---|---|
| 200 g | 4 Minuten | |
| 400 g | 8 Minuten | |
| 600 g | 12 Minuten | |

Der Abtauvorgang lässt sich am besten durch Umrühren nach der Hälfte der auf dem Timer eingestellten Zeit durchführen. Zum erneuten Mischen warten Sie bis zur Hälfte des Vorgangs, öffnen die Tür, mischen den Inhalt erneut, indem Sie ihn gegebenenfalls aus dem Gerät nehmen, und setzen ihn schnell wieder ein; wenn Sie die Tür schließen, beginnt der Vorgang wieder an der Stelle, an der er unterbrochen wurde.

BEHÄLTER UND ANDERES KOCHZUBEHÖR

Die Kenntnis des Materials, aus dem das in das Gerät eingesetzte Kochgeschirr besteht, ist von grundlegender Bedeutung für den korrekten und sicheren Gebrauch des Geräts: Unverträgliche Materialien führen zu Funktionsstörungen, Lichtbogenbildung, Rauchentwicklung, Geruchsbelästigung und der Möglichkeit einer Flammenbildung. Auch die Stromkreise des Geräts können stark beeinträchtigt werden.

In der Regel eignet sich Zubehör aus Keramik, Kunststoff oder Glas ideal für das Kochen mit Mikrowellen, während Metallbehälter oder andere Metallteile vermieden werden müssen, mit Ausnahme der mitgelieferten Erhöhung, das speziell hergestellt wurde, damit es keine Gefahr darstellt. Nachstehend finden Sie eine Tabelle mit den gängigsten Materialien:

| Material | Mikrowelle | Grill | Kombiniert | Hinweise |
|---|---|---|---|---|
| Hitzebeständige Keramik | Ja | Ja | Ja | Vermeiden Sie Behälter mit metallischen Verzierungen wie vergoldeten, versilberten oder lackierten Rändern |
| Hitzebeständiger Kunststoff | Ja | Nein | Nein | Nur für den Mikrowellenbetrieb verwenden, nicht für extrem lange Zeiträume |
| Hitzebeständiges Glas | Ja | Ja | Ja | Prüfen Sie die auf dem Produkt angegebene tatsächliche Hitzebeständigkeit |
| Lebensmittelfolie | Ja | Nein | Nein | Die intensive Hitze des Heizelements kann die Folie schmelzen: kein Problem mit Mikrowellenstörungen |
| Metallgitter | Nein | Ja | Ja | Metallgitter können auf alle Arten verwendet werden, bei denen keine Mikrowellen zum Einsatz kommen |
| Metallbehälter | Nein | Nein | Nein | Nicht für das Garen in der Mikrowelle geeignet: Metall fängt Mikrowellen ab, welche die Lebensmittel nicht erreichen |
| Lackierte/emailierte Behälter | Nein | Nein | Nein | Geringe Hitzebeständigkeit. Nicht für das Garen bei hohen Temperaturen geeignet |
| Bambus, Holz, Papier | Nein | Nein | Nein | Geringe Hitzebeständigkeit. Nicht für das Garen bei hohen Temperaturen geeignet |

WEITERE VORSCHLÄGE ZUR VERWENDUNG:

- Anordnung der Speisen: Ordnen Sie die größeren Stücke am Rand des Behälters an und lassen Sie die Mitte für die kleineren Stücke frei. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, dass sie sich überlappen

- Garzeit: Wählen Sie zunächst eine relativ kurze Garzeit: Es ist immer möglich, diese mit zusätzlichen Anläufen zu verlängern, während es unmöglich ist, verbrannte Speisen durch eine zu lange Garzeit zu retten
- Gleichmäßiges Garen: Hähnchen, Fleisch und Steaks sollten während der Zubereitung mindestens einmal gewendet werden. Je nach Möglichkeit mindestens ein- oder zweimal während der Zubereitung umrühren
- Am Ende der Zubereitung: Wenn Sie die Speisen am Ende der Zubereitung einige Augenblicke im Gerät ruhen lassen, kehren sie auf die richtige Temperatur zurück und schließen den Garprozess vor dem Verzehr ab
- Wann ist das Essen fertig?: Beim Garen oder Erhitzen verändern sich in der Regel die Farbe und die Festigkeit des Lebensmittels sowie andere Merkmale, die sich in der Regel deutlich bemerkbar machen:
  - Leichter Dampf entweicht aus dem gesamten Lebensmittel, nicht nur aus der Oberseite
  - Die Bissen sind trockener und lassen sich leichter mischen und entfernen
  - Frisches Fleisch, Rind- oder Schweinefleisch, zeigt keine Blutungen
  - Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerkleinern
- Besondere Gerichte: Bei der Verwendung spezieller mikrowellengeeigneter Behälter (Kochplatten, gelochte Behälter usw.) sollte eine Keramikplatte zwischen das Zubehör und den Drehteller gelegt werden, um den Drehteller und die beweglichen Teile vor Überhitzung zu schützen
- Lebensmittelfolie: Transparente Folien sollten nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen, insbesondere wenn diese einen hohen Fettgehalt haben, da sie durch die übertragene Hitze schmelzen könnten
- Mikrowellenbehälter aus Kunststoff: Auch spezielle Behälter können sich bei unsachgemäßer Verwendung verformen und schmelzen, wenn sie mit besonders fettigen Speisen in Berührung kommen. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung

## 6. REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG

Das Gerät bedarf keiner Wartung im Sinne des Austausches von Verschleiß- und Abnutzungsteilen. Eine rechtzeitige und gründliche Reinigung ist normalerweise ausreichend, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist: Führen Sie auf keinen Fall Reinigungsarbeiten durch, während das Gerät eingeschaltet ist; vergewissern Sie sich, dass alle behandelten Oberflächen vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

Wenn Sie die Innenflächen reinigen, wischen Sie sie in angemessener Zeit nach der Vorbereitung mit einem feuchten Tuch ab, nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Teile auf ein ungefährliches Niveau abgekühlt sind. Lassen Sie Fettspritzer oder andere Speisereste nicht vollständig eintrocknen: Dies erschwert ihre Entfernung und fördert die Entstehung unangenehmer Gerüche. Vor jedem Gebrauch sollten die Innenflächen des Geräts vollständig von Ablagerungen befreit werden, um zu verhindern, dass eine anschließende Bestrahlung deren Entfernung noch schwieriger macht. Vermeiden Sie es auf jeden Fall, die Teile mit aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen, Metallgittern und dergleichen abzureiben: Eine Beschädigung der Oberflächenschicht könnte dazu führen, dass sich ungenießbare Stoffe auf den zu garenden Speisen absetzen. Spezielle Ofenreinigungsmittel sind nicht für Mikrowellengeräte geeignet und sollten daher nicht aufgesprüht werden, insbesondere nicht auf das Heizelement des Grills. Wenn die Verwendung eines feuchten Tuchs allein nicht ausreicht, verwenden Sie eine geringe Menge eines stark verdünnten Handspülmittels und achten Sie darauf, dass Sie das Gerät gründlich abspülen und eine Überflutung des Inneren, eine Wasseransammlung oder ein Eintauchen, auch nur teilweise, vermeiden. In hartnäckigen Fällen kann ein sehr leichtes Schrubben mit einer Bürste mit weichen Borsten helfen. Waschen Sie keine Teile im Geschirrspüler.

Verwenden Sie für die Lüftungsschlitze eine Bürste mit weichen Borsten; verwenden Sie keinen Staubsauger, um die Schlitze abzusaugen. Verwenden Sie für die Außenflächen nur ein feuchtes Tuch.

## 7. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND ANTWORTEN

| **Problem** | **Wahrscheinliche Ursache** | **Mögliche Abhilfemaßnahme** |
|---|---|---|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten | Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt | Überprüfen Sie die Position Schalter an der Schalttafel |
| | Stecker ist abgezogen | Stecker in eine Steckdose mit kompatiblen Eigenschaften stecken |
| | Der Timer steht auf der Position "0" | Wählen Sie eine Garzeit und stellen Sie den Timer entsprechend ein |
| Das Gargut wird nicht heiß genug herausgezogen | Es wurde eine unzureichende Zeit gewählt | Setzen Sie den Garvorgang mit einer weiteren Programmierung des |

| | | |
|---|---|---|
| | Es wurde eine unzureichende Leistung gewählt | Timers und der Leistungseinstellung fort |
| Die Hitze der herausgezogenen Speisen ist ungleichmäßig verteilt | Das notwendige Umrühren wurde nicht durchgeführt | Warten, bis die heißen Speisen teilweise abgekühlt sind, dann umrühren und erneut teilweise erhitzen |

Bei anderen als den oben aufgeführten Fehlfunktionen, einschließlich des Ausbleibens des Aufleuchtens der Innenbeleuchtung, ist eine autarke Lösung nicht möglich und das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.

## 8. TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Stromversorgung | : 230 V ~ 50 Hz |
| Fassungsvermögen | : 20 l |
| Grillleistung | : 800 W |
| Mikrowellen-Eingangsleistung | : 1150 W |
| Mikrowellen-Ausgangsleistung | : 700 W |
| Betriebsfrequenz | : 2,45 GHz |
| Magnetrongerät | : M24B111H |
| Abmessungen (B x H x T) | : 46 x 26 x 32 cm |
| Gewicht (g) | : 10,8 kg |

## 9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Mikrowelle Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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. ONDA (cod. 118380038-118380040) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Paraments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Mikrowelle Mod. ONDA (cod. 118380038-118380040) 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