

PIZZA FRY

Forno pizza e friggitrice ad aria

Pizza oven and air fryer

Horno de pizza y freidora de aire

Four à pizza et friteuse à l'air

Pizzaofen und Heißluftfritteuse

Cod. 118380044



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	18
ES Manual de instrucciones	35
FR Manuel d'instruction	52
DE Benutzerhandbuch	69



1. NOTA INTRODUTTIVA

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

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

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

2. PRESCRIZIONI PER L'USO CORRETTO ED IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

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



Durante il normale funzionamento, l'apparecchio produce temperature elevate, in grado di provocare lesioni ed effetti a lungo termine se non movimentato correttamente. Astenersi il più possibile dal contatto con le superfici esterne, per ridurre il rischio di scottature. Evitare con attenzione il contatto con particolari interni alla camera di cottura, anche dopo diversi minuti di inutilizzo: essi toccano temperature in grado di provocare lesioni da contatto immediate, con esiti da dolorosi ad estremamente dolorosi, nonché possibilità di processi degenerativi della cute, infezioni e sepsi. In caso di contatto con superfici molto calde, sciacquare abbondantemente con acqua fredda e rivolgersi a personale medico per le cure del caso. L'apposizione dell'icona "superfici calde" sull'apparecchio ricorda all'utilizzatore le prescrizioni di attenzione.

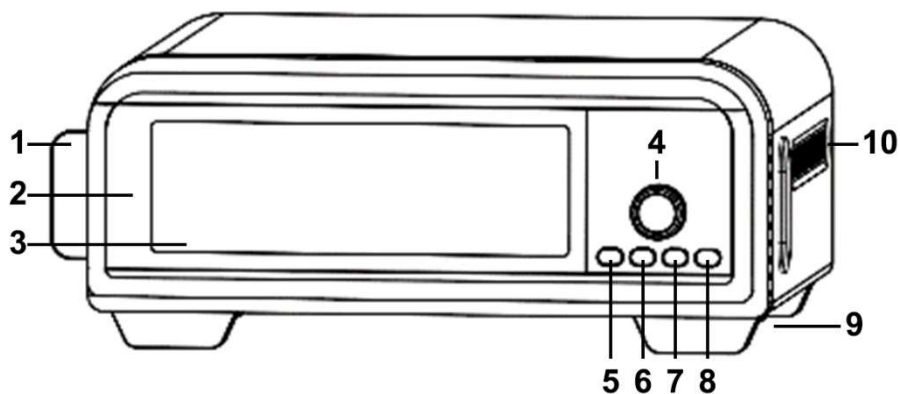
- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 10 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni
- Non introdurre nessun materiale che non sia cibo ed in ogni caso, evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora sia stato introdotto materiale non strettamente alimentare
- Non accendere l'apparecchio se collocato in posizione verticale: tale posizionamento serve esclusivamente a riporlo
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute

- Non far funzionare a vuoto se non per l'eventuale operazione di preriscaldamento; non tenere l'apparecchio in funzione con il portello aperto se non per il tempo strettamente necessario all'inserimento del cibo
- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte interna all'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse raggiungono temperature in grado di provocare immediate ustioni e lesioni fisiche; i contenitori devono essere manovrati utilizzando un guanto da forno o presine specificamente concepite
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 15 minuti dopo 30 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'apertura del portello
- Non sovraccaricare la camera di cottura e prestare particolare attenzione affinché il cibo non entri in contatto con le resistenze
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento
- Per la cottura, utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forno, dei quali sia certificata la conformità alimentare. Non utilizzare recipienti in plastica, gomma, silicone o altri materiali che possano cedere sostanze al materiale alimentare, specie se ad alte temperature
- Non collocare il cibo direttamente sulla griglia, la quale funge esclusivamente da supporto per i contenitori di cui al precedente punto
- Prestare attenzione a collocare la griglia nelle scanalature poste alla medesima altezza: il posizionamento diagonale della griglia può comportare il versamento del materiale alimentare, con rischi per la sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti
- Non collocare recipienti o cibo direttamente sulla resistenza inferiore: tale condotta costituisce grave pregiudizio per la sicurezza e l'incolumità fisica dell'operatore e le persone circostanti, poiché tali recipienti diverrebbero incandescenti in pochi istanti e la resistenza ne risulterebbe danneggiata
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura del portello è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non ostruire le prese d'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia

- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare il portello aperto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- In caso di apertura del portello durante la cottura, porre la massima attenzione alle superfici interne ed esterne, che potrebbero essere incandescenti
- Evitare comunque di toccare le superfici dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco

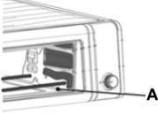
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano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

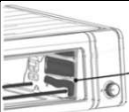
3. CONOSCERE L'APPARECCHIO



- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|------------------|
| 1. Maniglia di apertura | 5. Icona riavvio cottura | 9. Piedini |
| 2. Portello | 6. Icona durata cottura | 10. Presa d'aria |
| 3. Finestra del portello | 7. Icona temperatura | |
| 4. Selettore rotativo | 8. Icona illuminazione interna | |

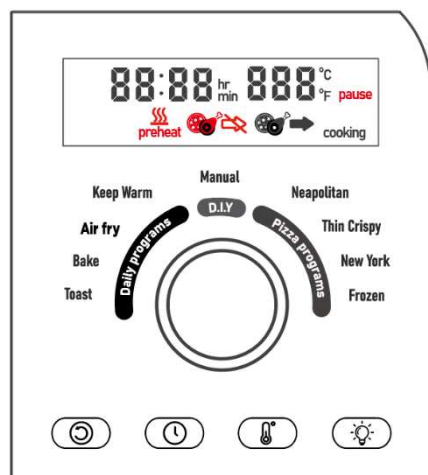
Gli accessori in dotazione:

Accessorio	Posizione	Uso	Al termine della cottura
 Vassoio	 A- Sotto la resistenza, con maniglia davanti	Facilita la pulizia raccogliendo briciole, tricoli alimentari e condimenti in eccesso.	Attendere il raffreddamento completo, quindi estrarla afferrandola dalla maniglia: in presenza di sole briciole è sufficiente uno spolvero, in presenza di unto o grasso, detergere con sapone per stoviglie in acqua tiepida. Risciacquare ed asciugare a mano.

 Griglia	 B- Scanalatura inferiore, con rialzo verso il fondo	Permette di collocare la pietra per pizza, recipienti da forno, teglie, leccarde, pentole sottili e tutti gli accessori per contenere gli alimenti in cottura. Non disporre gli alimenti su di essa.	Attendere il raffreddamento completo, quindi estrarla: in presenza di unto o residui alimentari carbonizzati, detergere con comune sapone per stoviglie in acqua tiepida ed asciugare a mano.
 Pietra	Appoggiata sulla griglia	Permette la cottura della pizza collocandola cruda su di essa: la cottura si rivela ideale per mantenere inalterato il gusto degli ingredienti e conferisce il tipico gusto di “pane caldo” all’impasto	Molto fragile: movimentare con cura estrema. Molto calda dopo l’uso, attendere molto a lungo il raffreddamento completo. Non utilizzare alcun detersivo, detergere con un panno asciutto, se non sufficiente utilizzare un panno umido. Non immergere. Attendere la perfetta asciugatura prima del riutilizzo.

Ulteriori informazioni sulle prescrizioni ed indicazioni per la detergenza sono reperibili al cap. 2 ed al cap. 6.

Il display ed il pannello comandi:



Sezione A
Display tempo/temperatura –
Icone funzioni

Sezione B
Programmi cottura (sinistra
forno/friggitrice, destra forno pizza)

Sezione C
Pulsantiera funzioni

Sezione A:

Display / Icona	Significato
88:88 hr min	Indica il tempo residuo al termine della cottura
888 °C °F	Indica la temperatura di cottura selezionata (DIY) o tipica del programma selezionato
pause	Indicazione di cottura in pausa
preheat	Indicazione di preriscaldamento in corso
	Avviso: Non inserire alimenti nell'apparecchio
	Avviso: Inserire alimenti nell'apparecchio
cooking	Indicazione di cottura in corso

Sezione B:

Programma	Tipo	Cottura	Temperatura
Toast	Cucina quotidiana	Tostapane, per massimo 9 fette 10x10 cm: regolabile su 6 livelli di brunitura	Tra I e IIIII
Bake	Cucina quotidiana	Per preparare torte, biscotti e dolci	180° C

Air fry	Cucina quotidiana	Funzionamento come friggitrice per patatine, carni, pesce e altro	230° C
Keep warm	Cucina quotidiana	Mantiene gli alimenti caldi senza prolungarne la cottura	80° C
Manual	Fai da te (DIY)	Permette la regolazione libera di temperatura e durata della cottura	Tra 80° C e 400° C
Neapolitan	Specifico pizza	Pizza margherita, nelle sue varianti, o napoletana	400° C
Thin crispy	Specifico pizza	Pizza classica sottile, classica, tonda, con ingredienti diversi	310° C
New York	Specifico pizza	Pizza alta, al trancio, con ingredienti diversi, o classica con verdure	300° C
Frozen	Specifico pizza	Pizza surgelata, con programma comprensivo di fase di scongelamento	250° C



Il selettore rotativo: Si tratta di un comando che, tramite la propria rotazione, permette di selezionare le funzioni dall'elenco, ma anche di impostare i valori di temperatura e durata della cottura, incrementandoli con la rotazione verso destra e decrementandoli con la rotazione verso sinistra. Il selettore può inoltre essere premuto per confermare la selezione o premuto a lungo per arrestare il processo di cottura.

Sezione C:

Icona	Funzione
	Se premuto durante la cottura, arresta il funzionamento dell'apparecchio, azzerando l'impostazione della durata della cottura e della temperatura e dispone l'apparecchio in posizione di stand-by: se premuto ulteriormente, riporta l'apparecchio alla lista di selezione dei programmi originale
	Quando premuto, permette di regolare la durata della cottura, così come visualizzata sul display, ruotando a destra (per incrementare) e a sinistra (per decrementare) il selettore rotativo (4)
	Quando premuto, permette di regolare la temperatura della cottura, così come visualizzata sul display, ruotando a destra (per incrementare) e a sinistra (per decrementare) il selettore rotativo (4). Qualora sia selezionato il programma "Toast", permette di regolare il livello della fetta in preparazione, su sei livelli differenti di tostatura



Accende l'illuminazione interna se premuto e la spegne con una successiva pressione: l'illuminazione interna si disattiva automaticamente dopo 30 secondi di accensione

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura, se del caso favorendola con un panno asciutto prima di procedere oltre
- Inserire nella camera di cottura la teglia (scanalatura inferiore), il vassoio (sopra la resistenza) e la pietra (appoggiata sulla griglia)
- Chiudere il portello e verificare che la chiusura sia precisa
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Premere il selettore rotativo (4) per avviare una cottura a vuoto di 15 minuti a 250° C: questo processo permette di verificare il funzionamento di massima dell'apparecchio e di predisporre all'uso gli accessori
- Verificare che dalle prese d'aria perimetrali (10) fuoriesca aria via via più calda

- Trascorsi 15 minuti, l'apparecchio arresta il riscaldamento e la rotazione delle ventole, mentre sul display viene visualizzato "End": aprire il portello e verificare la fuoriuscita di aria calda

- Ispezionare l'apparecchio per escludere anomalie evidenti

L'apparecchio può a questo punto essere utilizzato normalmente: qualora vengano evidenziate irregolarità di qualsiasi tipo, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi al rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto.

5. USO DEL PRODOTTO

L'utilizzo dell'apparecchio avviene fondamentalmente in 5 fasi:

- 1) Impostazione del programma e dei parametri di cottura
- 2) Eventuale preriscaldamento (alcuni programmi non lo prevedono)
- 3) Inserimento degli alimenti nella camera di cottura
- 4) Cottura
- 5) Termine della cottura ed estrazione degli alimenti pronti

Fase 1 – Impostazione: Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica ed inseriti gli accessori necessari nella camera di cottura, occorre selezionare il programma mediante il selettore rotativo: il programma selezionato è visualizzato lampeggiante sul pannello. E' possibile a questo punto operare come segue:

- Toccando  è possibile variare, mediante il comando rotativo (4), la durata della cottura, confermando premendolo
- Toccando  è possibile variare, mediante il comando rotativo (4), la temperatura della cottura, confermando premendolo
- Premendo il comando rotativo (4) il processo di cottura viene avviato

Fase 2 – Eventuale preriscaldamento: Si tratta di un pre-programma di assistenza ad avvio automatico: se il programma di cottura selezionato richiede una temperatura elevata, ma l'interno del forno non è sufficientemente caldo, il preriscaldamento verrà eseguito automaticamente prima dell'avvio del programma di cottura e segnalato sul display mediante apposita icona l'icona ; poiché durante il preriscaldamento la camera di cottura non deve contenere gli alimenti, l'icona  viene visualizzata come avviso. Al termine del preriscaldamento (e del relativo conto alla rovescia) il display visualizza alternativamente "OPEN" e "Add In", per indicare che occorre inserire gli alimenti; l'icona  si attiva in sostituzione della precedente, indicando che è il momento di inserire gli alimenti nella camera di cottura

Fase 3 – Inserimento: Aprire il portello, quindi inserire gli alimenti, se del caso utilizzando accessori da cucina adatti; richiudere il portello e premere il selettore rotativo (4) per avviare la cottura. **Prestare attenzione alle superfici incandescenti interne alla camera di cottura: se del caso, utilizzare presine, guanti da forno, maniglie e qualsiasi altro mezzo per prevenire ustioni e lesioni.**

Fase 4 – Cottura: L'apparecchio provvede ad eseguire la cottura secondo i parametri di durata e temperatura previsti per il programma selezionato: sul display è visualizzato il tempo residuo con il conto alla rovescia per il termine della preparazione e l'icona cooking. E' possibile a questo punto operare come segue:

- Toccando  è possibile variare, mediante il comando rotativo (4), la durata della cottura, confermando premendolo
- Toccando  è possibile variare, mediante il comando rotativo (4), la temperatura della cottura, confermando premendolo
- Premendo il comando rotativo (4) il processo di cottura viene messo in pausa

Messa in pausa: con cottura in corso, premere il selettore rotativo (4) per mettere in pausa l'apparecchio, situazione evidenziata dall'icona **pause**; una successiva pressione disattiva la pausa e rimette l'apparecchio in cottura, spegnendo anche l'icona. Durante la pausa il riscaldamento si arresta, ma i parametri di cottura permangono e permettono di riprendere il programma interrotto una volta disattivata la pausa, mediante una ulteriore pressione del comando rotativo (4)

Fase 5 – Termine: Una volta esaurito il conto alla rovescia, il riscaldamento si interrompe, l'apparecchio emette alcuni segnali acustici e sul display compare la scritta "End". Il portello può essere aperto e gli alimenti possono essere prelevati, **applicando le stesse cautele della fase di inserimento**. Se non si prevede di eseguire immediatamente una nuova cottura, il portello può essere lasciato aperto per favorire il raffreddamento dell'apparecchio, preliminare alla detergenza.

Tabella programmi:

Programma	Preriscaldamento	Temperatura (default)	Durata cottura (default)	Temperatura regolabile	Durata cottura regolabile
Toast	Nessuno	III	5:20 minuti	Da I a IIIIII	No
Bake	Nessuno	180° C	17 minuti	Da 120° C a 230° C	Da 1 minuto a 1 ora
Air Fry	Nessuno	230° C	17 minuti	Da 120° C a 230° C	Da 1 minuto a 1 ora
Keep warm	Nessuno	80° C	1 ora	Da 50° C a 120° C	Da 1 minuto a 2 ore
Manual	Nessuno	250° C	15 minuti	Da 120° C a 400° C	Da 1 minuto a 1 ora

Neapolitan	15 minuti a 230° C	400° C	4:50 min	No	Da 30 secondi a 60 minuti
Thin crispy	15 minuti a 230° C	310° C	6:00 min	No	Da 30 secondi a 60 minuti
New York	15 minuti a 230° C	300° C	6:00 min	No	Da 30 secondi a 60 minuti
Frozen	15 minuti a 230° C	250° C	15 minuti	No	Da 30 secondi a 60 minuti

6. DETERGENZA, CURA E MANUTENZIONE

L'unità deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Prima di procedere alla detergenza, distaccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di tutte le parti, anche interne (circa 30 minuti con portello aperto). Procedere come segue:

- 1) Scollegare l'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare, insieme agli accessori, con il portello aperto
- 2) Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchio, incluso il vassoio
- 3) Ad eccezione della pietra, immergere gli altri accessori in acqua tiepida e saponata per 30 minuti, quindi utilizzare una spazzola a setole morbide per la pulizia, non usare strumenti a setole rigide
- 4) Risciacquare con acqua pulita due volte e asciugare accuratamente
- 5) Pulire le pareti interne dell'unità con una spugna morbida e umida.
- 6) Pulire le superfici esterne ed il pannello comandi con un panno leggermente umido
- 7) Per la pietra, utilizzare un panno asciutto ed attendere l'asciugatura completa

Non pulire mai la pietra con detersivo: la cessione di sostanze detergenti potrebbe peggiorare, anche sensibilmente, il gusto del preparato, oltre ad essere di pregiudizio per la salute sul lungo periodo. In caso di sporcizia persistente, utilizzare sempre e comunque un panno asciutto o, in casi estremi, leggermente inumidito. Non riscaldare mai la pietra se non quando completamente asciutta.

Attendere la completa asciugatura di ognuna delle parti prima di ricollegare l'apparecchio alla presa elettrica.

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Il forno non si accende	• Verificare di aver selezionato una funzione, una temperatura e impostato il timer. • Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato, che l'alimentazione sia attiva e che la presa funzioni (provare l'apparecchio su un'altra presa).
Devo aggiungere gli ingredienti prima o dopo il preriscaldamento?	Per programmi liberi e D.I.Y * Si consiglia di preriscaldare l'interno del forno (a 160°C per 5 min.) prima di inserire accessori e cibo * Aggiungere gli ingredienti sull'accessorio, poi inserire l'accessorio nel forno dopo il preriscaldamento, quindi premere la manopola per avviare il programma Per programmi Pizza * Inserire la pietra nel forno (SENZA CIBO), poi selezionare/avviare il programma. Il prodotto verrà preriscaldato. * Dopo il preriscaldamento, posizionare la pizza sulla pietra
Il cibo è poco cotto	• Potresti aver riempito troppo. Inserire porzioni più piccole nel cestello per una cottura più uniforme • Verificare che la temperatura sia impostata correttamente • Poiché gli ambienti di cottura non sono tutti uguali, se il cibo non è ben cucinato, reinserirlo nel forno e impostare la funzione "BAKE" dei programmi liberi per una cottura aggiuntiva
Esce fumo dall'apparecchio quando lo accendo.	• Se si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è normale e non preoccupante; dovrebbe cessare spontaneamente dopo i primissimi utilizzi. Assicurarsi di avere una buona ventilazione. • Dopo aver pulito correttamente l'apparecchio, se continua a emettere fumo, interrompere l'uso e contattare il centro assistenza post-vendita • Se si frigge ad aria cibo grasso, il tricolo alimentare può gocciolare nella vaschetta e produrre fumo bianco. Questo non influisce sull'apparecchio né sul risultato.
Vapore che esce dalla porta del forno	È normale. La porta è ventilata per rilasciare il vapore generato da alimenti con alto contenuto di umidità.

Il salvavita o l'interruttore di sicurezza è scattato	• Questo apparecchio assorbe molta corrente durante il funzionamento. Se usato insieme ad altri elettrodomestici sulla stessa linea elettrica, può far scattare il salvavita o l'interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico • Verificare se altri apparecchi sono in funzione contemporaneamente (es. bollitori, tostapane, microonde) e scollegarli dalla stessa linea, poi usare l'apparecchio separatamente per confermare che il circuito non scatti più.
--	--

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 V – 240 V AC, 50 / 60 Hz
Potenza assorbita	: 2.000 W
Volume interno	: 13 litri
Range temperature	: Da 50 a 400° C – V. Tabella programmi
Dimensioni esterne	: 51 x 21,4 x 41,3 cm con portello chiuso
Peso	: 11,2 Kg a vuoto accessori compresi

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza e friggitrice ad aria Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza e friggitrice ad aria Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza e friggitrice ad aria Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza e friggitrice ad aria Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



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

10 . GARANZIA

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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

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

1. INTRODUCTORY NOTE

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

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

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

2. INSTRUCTIONS FOR CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

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



During normal operation, the appliance produces high temperatures that can cause injury and long-term effects if not handled correctly. Avoid contact with external surfaces as much as possible to reduce the risk of burns. Carefully avoid contact with parts inside the cooking chamber, even after several minutes of non-use: they reach temperatures that can cause immediate injuries from contact, ranging from painful to extremely painful, as well as possible skin degeneration, infections and sepsis. In the event of contact with very hot surfaces, rinse thoroughly with cold water and seek medical attention. The “hot surfaces” icon on the appliance reminds the user of the safety precautions to be taken.

•The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.

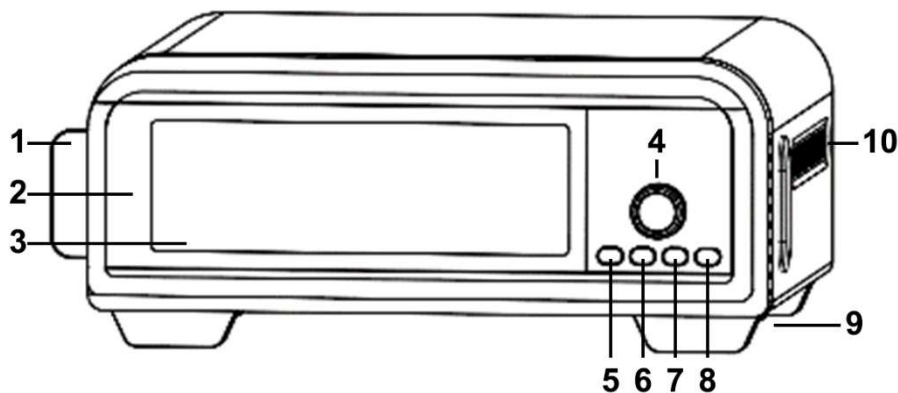
- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who are able to constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Do not switch on the appliance when it is in an upright position: this position is for storage only.
- Use only the original attachments supplied. The use of non-original attachments could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the door open except for the time strictly necessary for inserting food.
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following operation: parts reach temperatures capable of causing immediate burns and physical injury. The containers must be handled using an oven glove or specially designed potholders.

- Ensure a standstill period of at least 15 minutes after 30 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when opening the door.
- Do not overload the cooking chamber and take special care that food does not come into contact with the heating elements.
- Do not insert any cooking utensils into the appliance.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Use only containers suitable for cooking, of which food conformity is certified. Do not use containers made of plastic, rubber, silicone or other materials that can release substances to the food material, especially at high temperatures.
- Do not place food directly on the grille, which only serves as a support for the containers mentioned in the previous point.
- Be careful to place the grille in the grooves at the same height: diagonal positioning of the grille can lead to spillage of the food with risks to the safety of the operator and people nearby.
- Do not place containers or food directly on the lower heating element: doing so constitutes a serious threat to the safety and physical safety of the operator and the people nearby, as these containers would quickly become extremely hot and the heating element would become damaged.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the door opening handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.
- Do not obstruct air intake vents: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing the appliance: leave the door open several minutes after use to facilitate this.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: see the following chapter for the relevant requirements.

- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- If the door is opened during cooking, be very careful of the inner and outer surfaces, which could be extremely hot.
- Always avoid touching the surfaces of the appliance while it is in operation.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.

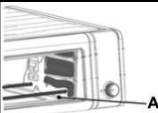
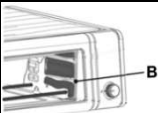
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitutes a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. GETTING TO KNOW THE APPLIANCE



- | | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------|
| 1. Opening handle | 5. Cooking restart icon | 9. Feet |
| 2. Door | 6. Cooking time icon | 10. Air intake vent |
| 3. Door window | 7. Temperature icon | |
| 4. Rotary selector switch | 8. Interior lighting icon | |

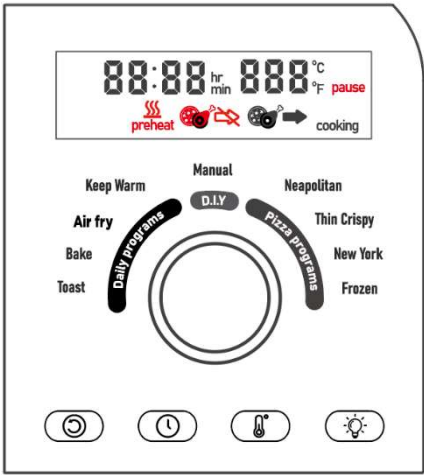
Accessories included:

Attachment	Position	Use	At the end of cooking
 Tray	 A- Under the heating element, with handle at the front	Makes cleaning easier by collecting crumbs, food scraps and excess condiments.	Wait for it to cool completely, then remove it by gripping the handle: if there are only crumbs, simply dust it off; if there is grease or fat, wash it with dish soap and warm water. Rinse and dry by hand.
 Grille	 B- Lower groove, raised towards the bottom	Allows you to place pizza stones, baking trays, baking pans, dripping pans, thin pots and all accessories for holding food during cooking. Do not place food on it.	Wait until it has cooled completely, then remove it: if there is grease or charred food residue, clean with ordinary dish soap in warm water and dry by hand.

 Stone	Resting on the grille	Allows pizza to be cooked by placing it raw on top: this method of cooking is ideal for preserving the flavour of the ingredients and gives the dough its typical “warm bread” taste.	Very fragile: handle with extreme care. Very hot after use, allow to cool completely before handling. Do not use any detergent, clean with a dry cloth; if necessary, use a damp cloth. Do not immerse. Wait until completely dry before reuse.
--	------------------------------	--	--

Further information on cleaning requirements and instructions can be found in chapters 2 and 6.

The display and control panel:



Section A
Time/temperature display -
Functions icons

Section B
Cooking programs (left
oven/fryer, right pizza oven)

Section C
Functions push-button panel

Section A:

Display / Icon	Meaning
88:88 hr min	Indicates the time remaining until the end of cooking
888 °C / °F	Indicates the selected cooking temperature (DIY) or the typical temperature for the selected program
pause	Cooking pause indicator
preheat	Preheating in progress indication
Warning: Do not place food in the appliance	
Warning: Place food in the appliance	
cooking	Cooking in progress indication

Section B:

Program	Type	Cooking	Temperature
Toast	Everyday cooking	Toaster, for up to 9 slices 10x10 cm: adjustable to 6 browning levels	Between I and IIIIIII

Bake	Everyday cooking	For baking cakes, biscuits and desserts	180° C
Air fry	Everyday cooking	Works as a deep fryer for chips, meat, fish and more	230° C
Keep warm	Everyday cooking	Keeps food warm without prolonging cooking time	80° C
Manual	DIY	Allows free adjustment of temperature and cooking time	Between 80° C and 400° C
Neapolitan	Specific for pizza	Margherita pizza, in all its variations, or Neapolitan	400° C
Thin crispy	Specific for pizza	Classic thin pizza, classic, round, with different ingredients	310° C
New York	Specific for pizza	Thick pizza, by the slice, with different ingredients, or classic with vegetables	300° C
Frozen	Specific for pizza	Frozen pizza, with program including defrosting phase	250° C



Rotary selector switch: This control rotates to select functions from the list and also to set the temperature and cooking time, increasing them by turning to the right and decreasing them by turning to the left. The selector switch can also be pressed to confirm the selection or pressed and held to stop the cooking process.

Section C:

Icon	Function
	When pressed during cooking, it stops the appliance, resets the cooking time and temperature settings and puts the appliance in stand-by mode. If pressed again, it returns the appliance to the original program selection list.
	When pressed, it lets you adjust the cooking time as shown on the display by turning the rotary selector switch clockwise (to increase) or counter-clockwise (to decrease) (4).
	When pressed, it lets you adjust the cooking temperature as shown on the display by turning the rotary selector switch clockwise (to increase) or counter-clockwise (to decrease) (4). If the "Toast" program is selected, this allows you to adjust the level of the slice being prepared, with six different toasting levels
	Press to turn on the interior light and press again to turn it off: the interior light turns off automatically after 30 seconds.

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse thoroughly and wait until completely dry, if necessary using a dry cloth before proceeding.
- Place the baking tray (lower groove), the tray (above the heating element) and the stone (resting on the grill) in the cooking chamber.
- Close the door and make sure that it is properly closed.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Press the rotary selector switch (4) to start a 15-minute empty cooking cycle at 250°C: this process lets you check that the appliance is working properly and prepare the accessories for use.
- Check that increasingly warmer air is coming out of the perimeter air intake vents (10).
- After 15 minutes, the appliance stops heating and the fans stop rotating, while “End” appears on the display: open the door and check that hot air is coming out.
- Inspect the appliance to rule out any obvious faults.

The appliance can now be used normally: if any irregularities are found, do not use it and contact the retailer where you purchased it.

5. PRODUCT USE

The appliance is basically used in 5 stages:

- 1) Setting the program and cooking parameters
- 2) Preheating (some programs do not require this)
- 3) Placing the food in the cooking chamber
- 4) Cooking
- 5) End of cooking and removal of ready food

Stage 1 – Setting: After connecting the appliance to the mains and inserting the necessary accessories into the cooking chamber, select the program using the rotary selector switch: the selected program flashes on the panel. At this point, you can proceed as follows:

- Tapping , you can vary the cooking time using the rotary control (4) and confirm by pressing it.
- Tapping , you can vary the cooking temperature using the rotary control (4) and confirm by pressing it.
- Pressing the rotary control (4) starts the cooking process.

Stage 2 – Preheating, if any: This is a pre-program for automatic start assistance: if the selected cooking program requires a high temperature but the inside of the oven is not hot enough, preheating will start automatically before the cooking program begins and will be indicated on the display by the icon . As no food should be placed in the cooking chamber during preheating, the icon  is displayed as a warning. At the end of preheating (and the corresponding countdown), the display alternately shows “OPEN” and “Add In” to indicate that food should be added. The icon  activates, replacing the previous one, indicating that it is time to place the food in the cooking chamber.

Stage 3 – Placing food: Open the door, then insert the food, using suitable kitchen accessories if necessary. Close the door and press the rotary selector switch (4) to start cooking. **Be careful of very hot surfaces inside the cooking chamber: if necessary, use oven gloves, oven mitts, handles and any other means to prevent burns and injuries.**

Stage 4 – Cooking: The appliance will cook according to the time and temperature settings for the selected program. The display will show the remaining time with a countdown to the end of cooking and the icon . At this point, you can proceed as follows:

- Tapping , you can vary the cooking time using the rotary control (4) and confirm by pressing it.
- Tapping , you can vary the cooking temperature using the rotary control (4) and confirm by pressing it.
- Pressing the rotary control (4) pauses the cooking process.

Pause: with cooking in progress, press the rotary selector switch (4) to pause the appliance, as indicated by the icon . Pressing it again deactivates the pause and

resumes cooking, also turning off the icon. During the pause, the heating stops, but the cooking parameters remain and allow the interrupted program to be resumed once the pause is deactivated by pressing the rotary control (4) again.

Stage 5 – End: Once the countdown has ended, heating stops, the appliance emits a few acoustic signals and the word “End” appears on the display. The door can be opened and the food removed, **taking the same precautions as when loading the appliance**. If you do not intend to cook again immediately, the door can be left open to allow the appliance to cool down before cleaning.

Program table:

Program	Preheating	Temperature (default)	Cooking time (default)	Adjustable temperature	Adjustable cooking time
Toast	None		5:20 minutes	From I to 	No
Bake	None	180° C	17 minutes	From 120° C to 230° C	From 1 minute to 1 hour
Air Fry	None	230° C	17 minutes	From 120° C to 230° C	From 1 minute to 1 hour
Keep warm	None	80° C	1 hour	From 50° C to 120° C	From 1 minute to 2 hours
Manual	None	250° C	15 minutes	From 120° C to 400° C	From 1 minute to 1 hour
Neapolitan	15 minutes at 230° C	400° C	04:50 min	No	From 30 seconds to 60 minutes
Thin crispy	15 minutes at 230° C	310° C	06:00 min	No	From 30 seconds to 60 minutes
New York	15 minutes at 230° C	300° C	06:00 min	No	From 30 seconds to 60 minutes

Frozen	15 minutes at 230° C	250° C	15 minutes	No	From 30 seconds to 60 minutes
--------	-------------------------	--------	---------------	----	--

6. CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

The unit must be cleaned after each use. Before cleaning, unplug the appliance from the mains and wait for all parts to cool down completely, including the internal parts (approximately 30 minutes with the door open). Proceed as follows:

- 1) Unplug the appliance and leave it to cool, together with the accessories, with the door open.
- 2) Remove all accessories from the appliance, including the tray.
- 3) With the exception of the stone, immerse the other accessories in warm soapy water for 30 minutes, then use a soft bristle brush to clean them. Do not use hard bristle tools.
- 4) Rinse twice with clean water and dry thoroughly.
- 5) Clean the inside walls of the unit with a soft, damp sponge.
- 6) Clean the external surfaces and the control panel with a slightly damp cloth.
- 7) For the stone, use a dry cloth and wait for it to dry completely.

Never clean the stone with detergent: the transfer of detergent substances could significantly impair the taste of the food, as well as be harmful to health in the long term. In case of stubborn dirt, always use a dry cloth, or a slightly damp cloth in extreme cases. Never heat the stone unless it is completely dry.

Wait for each part to dry completely before reconnecting the appliance to the mains.

7. TROUBLESHOOTING

The oven does not turn on	• Check that you have selected a function, a temperature and set the timer. • Check that the power cord is connected, that the power is on and that the socket is working (try the appliance on another socket).
Should I add the ingredients before or after preheating?	For free and D.I.Y. programs * We recommend preheating the inside of the oven (at 160°C for 5 minutes) before placing accessories and food inside * Add the ingredients to the accessory, then load the accessory into the oven after preheating, then press the knob to start the program For Pizza programs

	* Place the stone in the oven (WITHOUT FOOD), then select/start the program. The product will be preheated. * After preheating, place the pizza on the stone.
The food is undercooked	• You may have filled it too much. Place smaller portions in the basket for more even cooking. • Check that the temperature is set correctly. • As cooking environments are not all the same, if the food is not cooked properly, place it back in the oven and set the "BAKE" function of the free programs for additional cooking
Smoke comes out of the appliance when I turn it on.	• If you are using the appliance for the first time, this is normal and not a cause for concern; it should stop spontaneously after the first few uses. Make sure that there is good ventilation. • After cleaning the appliance correctly, if it continues to emit smoke, stop using it and contact the after-sales service centre. • If you are air frying greasy foods, food drippings may drip into the tray and produce white smoke. This does not affect the appliance or the result.
Steam is coming out of the oven door	This is normal. The door is ventilated to release steam generated by foods with a high moisture content.
The circuit breaker or safety switch has tripped	• This appliance consumes a lot of power during operation. When used together with other appliances on the same electrical circuit, it may cause the circuit breaker or safety switch with overload protection to trip. • Check whether other appliances are operating at the same time (e.g. kettles, toasters, microwaves) and disconnect

	them from the same circuit, then use the appliance separately to confirm that the circuit no longer trips.
--	--

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 V – 240 V AC, 50 / 60 Hz
Absorbed power	: 2,000 W
Internal volume	: 13 litres
Temperature range	: From 50 to 400° C – see Program table
External dimensions	: 51 x 21.4 x 41.3 cm with the door closed
Weight	: 11.2 Kg empty, including accessories

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Pizza oven and air fryer Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 Pizza oven and air fryer Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 Pizza oven and air fryer Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 Pizza oven and air fryer Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 reparability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

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

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., titular de la marca Melchioni Family, le agradece 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 necesitar consultarlo en el futuro.

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

2. PRESCRIPCIONES PARA EL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallos, para prolongar la vida operativa y para reducir el consumo energético para favorecer el cuidado del medioambiente.



Durante el funcionamiento normal, el aparato produce temperaturas elevadas, capaces de provocar lesiones y efectos a largo plazo si no se manipula correctamente. Absténgase en la medida de lo posible del contacto con las superficies externas, para reducir el riesgo de quemaduras. Evite cuidadosamente el contacto con elementos internos de la cámara de cocción, incluso después de varios minutos de inactividad: estos tocan temperaturas capaces de provocar lesiones por contacto inmediato, con resultados que van de dolorosos a extremadamente dolorosos, así como la posibilidad de procesos degenerativos de la piel, infecciones y sepsis. En caso de contacto con superficies muy calientes, enjuagar abundantemente con agua fría y dirigirse a personal médico para su tratamiento. La colocación del icono "superficies calientes" en el aparato recuerda al usuario las indicaciones de atención.

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia oportuna de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no uso
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia su funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- No encienda el aparato si está colocado en posición vertical: este posicionamiento sirve exclusivamente para guardarlo
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud

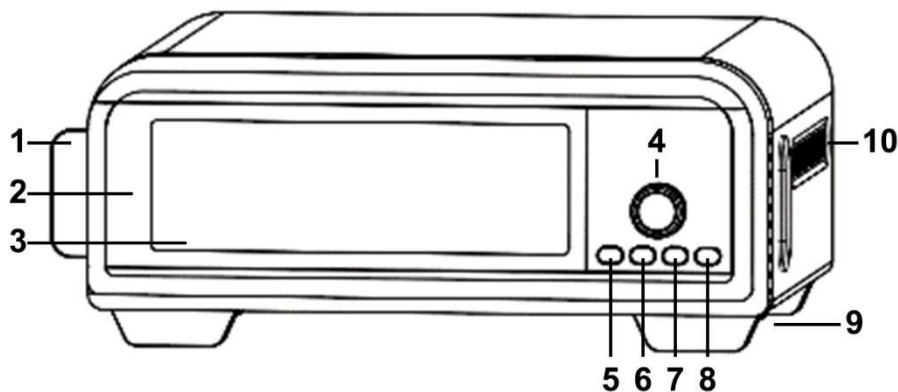
- No haga funcionar en vacío excepto para la eventual operación de precalentamiento; no mantenga el aparato en funcionamiento con la puerta abierta excepto durante el tiempo estrictamente necesario para la introducción de los alimentos
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas inmediatas; los recipientes deben manipularse utilizando un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 15 minutos después de 30 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al abrir la puerta
- No sobrecargue la cámara de cocción y preste especial atención para que la comida no entre en contacto con las resistencias
- No inserte ningún utensilio de cocina en el aparato
- No lave los accesorios en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o ceder sustancias en caso de calentamiento
- Para la cocción, utilice solo recipientes adecuados para la cocción en horno, que cuenten con la debida certificación de conformidad alimentaria. No utilice recipientes de plástico, goma, silicona u otros materiales que puedan transmitir sustancias al material alimentario, especialmente si son a altas temperaturas
- No coloque los alimentos directamente en la parrilla, que actúa exclusivamente como soporte para los recipientes mencionados en el punto anterior
- Preste atención a la colocación de la parrilla en las ranuras colocadas a la misma altura: la colocación diagonal de la parrilla puede provocar el vertido del material alimentario, con riesgos para la seguridad del operador y de las personas que lo rodean
- No coloque recipientes o alimentos directamente en la resistencia inferior: esta conducta constituye un grave peligro para la seguridad y la integridad física del operador y las personas que lo rodean, ya que estos recipientes se volverían incandescentes en unos momentos y la resistencia se dañaría
- Evite tocar partes estructurales incluso externas durante el funcionamiento, ya que algunas de estas podrían alcanzar temperaturas elevadas: el tirador de apertura de la puerta, en cambio, se calienta en menor medida y es la única parte que se debe tocar
- No obstruya las tomas de aire: esta conducta crea situaciones de peligro potencial, además de empeorar sensiblemente las prestaciones del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes

- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje la puerta abierta varios minutos después de su uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o estén 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 correspondientes indicaciones
- 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 toma de tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha de forma autónoma
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un período de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga su vida útil y contribuye a reducir su consumo energético
- En caso de apertura de la puerta durante la cocción, preste la máxima atención a las superficies internas y externas, que podrían estar incandescentes
- Sin embargo, evite tocar las superficies del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, compruebe que esté apagado, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por comportamientos anómalos como se indica en este capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar
- 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 apropiadamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido

correcta y completamente; de todos modos, se debe garantizar una supervisión adecuada

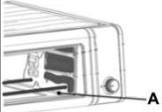
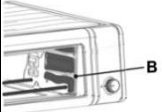
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para 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 adviertan 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 y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

3. CONOCER EL APARATO



- | | | |
|-------------------------|------------------------------|------------------|
| 1. Tirador de apertura | 5. Icono reinicio cocción | 9. Pies |
| 2. Puerta | 6. Icono duración de cocción | 10. Toma de aire |
| 3. Ventana de la puerta | 7. Icono temperatura | |
| 4. Selector giratorio | 8. Icono iluminación interna | |

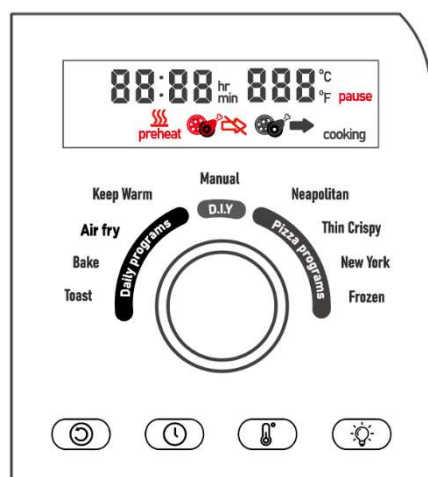
Los accesorios suministrados:

Accesorio	Posición	Uso	Al final de la cocción
 Bandeja	 A- Debajo de la resistencia, con tirador delantero	Facilita la limpieza recogiendo migas, restos de comida y condimentos en exceso.	Espera a que se enfríe por completo, luego extráigala agarrándola del tirador: en presencia de solo migas, basta con espolvorear, en presencia de suciedad o grasa, limpiar con jabón para vajilla con agua tibia. Enjuagar y secar a mano.
 Parrilla	 B- Ranura inferior, con elevación hacia el fondo	Permite colocar la piedra para pizza, recipientes para hornear, bandejas, platillos, ollas finas y todos los accesorios para contener los alimentos que se cocinan. No coloque los alimentos sobre ella.	Espera a que se enfríe por completo, luego extráigala: en presencia de suciedad o residuos de alimentos carbonizados, limpie con jabón común para vajilla con agua tibia y seque a mano.

 Piedra	Apoyada sobre la parrilla	Permite la cocción de la pizza colocándola cruda sobre ella: la cocción es ideal para mantener inalterado el sabor de los ingredientes y confiere el típico sabor de "pan	Muy frágil: manipular con extremo cuidado. Muy caliente después de su uso, esperar un tiempo prolongado hasta que se enfríe por completo. No utilice ningún detergente, limpie con un paño seco. si no es
---	---------------------------	---	---

Puede encontrar más información sobre las prescripciones e indicaciones para la limpieza en el cap. 2 y en el cap. 6.

La pantalla y el panel de mandos:



Sección A
Pantalla tiempo/temperatura –
Iconos funciones

Sección B
Programas de cocción (izquierda
horno/freidora, derecha horno pizza)

Sección C
Botonera de funciones

Sección A:

Pantalla / Icono	Significado
	Indica el tiempo restante al final de la cocción
	Indica la temperatura de cocción seleccionada (DIY) o típica del programa seleccionado

 pause	Indicación de cocción en pausa
 preheat	Indicación de precalentamiento en curso
	Aviso: No introduzca alimentos en el aparato
	Aviso: Introduzca alimentos en el aparato
cooking	Indicación de cocción en curso

Sección B:

Programa	Tipo	Cocción	Temperatura
Toast	Cocina diaria	Tostadora, para un máximo de 9 rebanadas de 10x10 cm: ajustable en 6 niveles de bruñido	Entre I y IIIII
Bake	Cocina diaria	Para preparar pasteles, galletas y dulces	180° C
Air fry	Cocina diaria	Funcionamiento como freidora para patatas fritas, carnes, pescados y más	230° C
Keep warm	Cocina diaria	Mantiene los alimentos calientes sin prolongar su cocción	80° C
Manual	Hazlo tú mismo (DIY)	Permite la regulación libre de temperatura y duración de la cocción	Entre 80° C y 400° C
Neapolitan	Específico Pizza	Pizza margarita, en sus variantes, o napolitana	400° C
Thin crispy	Específico Pizza	Pizza clásica fina, clásica, redonda, con diferentes ingredientes	310° C
New York	Específico Pizza	Pizza alta, en porciones, con diferentes ingredientes, o clásica con verduras	300° C
Frozen	Específico Pizza	Pizza congelada, con programa que incluye fase de descongelación	250° C



El selector giratorio: Se trata de un mando que, mediante su rotación, permite seleccionar las funciones de la lista, pero también configurar los valores de temperatura y duración de la cocción, incrementándolos con la rotación hacia la derecha y disminuyéndolos con la rotación hacia la izquierda. El selector también se puede pulsar para confirmar la selección o pulsarlo durante mucho tiempo para detener el proceso de cocción.

Sección C:

Icono	Función
	Si se pulsa durante la cocción, detiene el funcionamiento del aparato, restablece la configuración de la duración de la cocción y de la temperatura y coloca el aparato en posición de stand-by: si se pulsa ulteriormente, devuelve el aparato a la lista de selección original de los programas
	Cuando se pulsa, permite regular la duración de la cocción, tal como se muestra en la pantalla, girando a la derecha (para aumentar) y a la izquierda (para disminuir) el selector giratorio (4)
	Cuando se pulsa, permite regular la temperatura de la cocción, tal como se muestra en la pantalla, girando a la derecha (para aumentar) y a la izquierda (para disminuir) el selector giratorio (4). Si se selecciona el programa "Toast", permite regular el nivel de la rebanada en preparación, en seis niveles diferentes de tostado
	Enciende la iluminación interna si se pulsa y la apaga con una pulsación posterior: la iluminación interna se desactiva automáticamente después de 30 segundos de encendido

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de poder volver a colocarlo en el mismo en caso de necesidad de devolución al distribuidor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el mismo
- Lea íntegramente el presente manual, con especial atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluidos aquellos internos
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato

- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo, si es necesario ayudando con un paño seco antes de seguir adelante
- Inserte en la cámara de cocción la fuente de horno (ranura inferior), la bandeja (por encima de la resistencia) y la piedra (apoyada en la parrilla)
- Cierre la puerta y compruebe que el cierre sea preciso
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Pulse el selector giratorio (4) para iniciar una cocción en vacío de 15 minutos a 250° C: este proceso permite verificar el funcionamiento máximo del aparato y preparar los accesorios para su uso
- Compruebe que por las tomas de aire perimetrales (10) salga aire cada vez más caliente
- Después de 15 minutos, el aparato detiene el calentamiento y la rotación de los ventiladores, mientras que en la pantalla se muestra "End": abra la puerta y compruebe la salida de aire caliente
- Inspeccione el aparato para descartar anomalías evidentes

En este momento, el aparato se puede utilizar normalmente: si se detectan irregularidades de cualquier tipo, absténgase de utilizarlo y comuníquese con el distribuidor donde se realizó la compra.

5. USO DEL PRODUCTO

El uso del aparato se realiza básicamente en 5 fases:

- 1) Configuración del programa y de los parámetros de cocción
- 2) Posible precalentamiento (algunos programas no lo prevén)
- 3) Inserción de los alimentos en la cámara de cocción
- 4) Cocción
- 5) Final de la cocción y extracción de los alimentos listos

Fase 1 – Configuración: Después de conectar el aparato a la red eléctrica e insertar los accesorios necesarios en la cámara de cocción, es necesario seleccionar el programa

mediante el selector giratorio: el programa seleccionado se muestra parpadeando en el panel. En este punto, es posible operar de la siguiente manera:

- Tocando  es posible variar, mediante el mando giratorio (4), la duración de la cocción, confirmando pulsándolo
- Tocando  es posible variar, mediante el mando giratorio (4), la temperatura de la cocción, confirmando pulsándolo
- Pulsando el mando giratorio (4) se inicia el proceso de cocción

Fase 2 – Posible precalentamiento: Se trata de un preprograma de asistencia de inicio automático: si el programa de cocción seleccionado requiere una temperatura elevada, pero el interior del horno no está suficientemente caliente, el precalentamiento se realizará automáticamente antes del inicio del programa de cocción y se indicará en la pantalla mediante el icono correspondiente ; dado que durante el precalentamiento la cámara de cocción no debe contener los alimentos, el icono  se muestra como una advertencia. Al finalizar el precalentamiento (y la correspondiente cuenta atrás), la pantalla muestra alternativamente “OPEN” y “Add In”, para indicar que es necesario introducir los alimentos; el icono  se activa en sustitución del anterior, indicando que es el momento de introducir los alimentos en la cámara de cocción

Fase 3 – Introducción: Abra la puerta, luego introduzca los alimentos, en su caso utilizando accesorios de cocina adecuados; cierre la puerta y pulse el selector giratorio (4) para poner en marcha la cocción. **Preste atención a las superficies incandescentes dentro de la cámara de cocción: en su caso, utilice agarraderas, guantes de horno, asas y cualquier otro medio para prevenir quemaduras y lesiones.**

Fase 4 – Cocción: El aparato procede a realizar la cocción según los parámetros de duración y temperatura previstos para el programa seleccionado: en la pantalla se muestra el tiempo restante con la cuenta atrás para el final de la preparación y el icono  cooking. En este punto, es posible operar de la siguiente manera:

- Tocando  es posible variar, mediante el mando giratorio (4), la duración de la cocción, confirmando pulsándolo
- Tocando  es posible variar, mediante el mando giratorio (4), la temperatura de la cocción, confirmando pulsándolo
- Pulsando el mando giratorio (4) se pone en pausa el proceso de cocción

Puesta en pausa: con la cocción en curso, pulse el selector giratorio (4) para pausar el aparato, situación resaltada por el icono  pause; una pulsación posterior desactiva la pausa y vuelve a poner el aparato en cocción, apagando también el icono. Durante la pausa, el calentamiento se detiene, pero los parámetros de cocción permanecen y permiten reanudar el programa interrumpido una vez desactivada la pausa, mediante una presión adicional del mando giratorio (4)

Fase 5 – Final: Una vez agotada la cuenta regresiva, el calentamiento se interrumpe, el aparato emite algunas señales acústicas y en la pantalla aparece el mensaje "End". La

puerta se puede abrir y los alimentos se pueden retirar, **aplicando las mismas precauciones que en la fase de introducción**. Si no se planea realizar una nueva cocción inmediatamente, la puerta se puede dejar abierta para ayudar a enfriar el aparato, antes de la limpieza.

Tabla de programas:

Programa	Pre calentamiento	Temperatura (default)	Duración de la cocción (default)	Temperatura ajustable	Duración de la cocción regulable
Toast	Ninguno		5:20 minutos	De a	No
Bake	Ninguno	180° C	17 minutos	Desde 120° C a 230° C	De 1 minuto a 1 hora
Air Fry	Ninguno	230° C	17 minutos	Desde 120° C a 230° C	De 1 minuto a 1 hora
Keep warm	Ninguno	80° C	1 hora	Desde 50° C a 120° C	De 1 minuto a 2 horas
Manual	Ninguno	250° C	15 minutos	Desde 120° C a 400° C	De 1 minuto a 1 hora
Neapolitan	15 minutos a 230° C	400° C	04:50 min	No	De 30 segundos a 60 minutos
Thin crispy	15 minutos a 230° C	310° C	06:00 min	No	De 30 segundos a 60 minutos
New York	15 minutos a 230° C	300° C	06:00 min	No	De 30 segundos a 60 minutos
Frozen	15 minutos a 230° C	250° C	15 minutos	No	De 30 segundos a 60 minutos

6. LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

La unidad debe limpiarse después de cada uso. Antes de proceder a la limpieza, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere a que todas las partes, incluidas las internas, se enfríen completamente (unos 30 minutos con la puerta abierta).

Proceda de la siguiente manera:

- 1) Desconecte el aparato de la toma y déjelo enfriar, junto con los accesorios, con la puerta abierta
- 2) Retire todos los accesorios del aparato, incluida la bandeja
- 3) A excepción de la piedra, sumerja los otros accesorios en agua tibia y jabonosa durante 30 minutos, luego use un cepillo de cerdas suaves para la limpieza, no use herramientas de cerdas duras
- 4) Enjuagar con agua limpia dos veces y secar cuidadosamente
- 5) Limpiar las paredes internas de la unidad con una esponja suave y húmeda.
- 6) Limpie las superficies externas y el panel de mandos con un paño ligeramente húmedo
- 7) Para la piedra, utilice un paño seco y espere el secado completo

Nunca limpie la piedra con detergente: la liberación de sustancias detergentes podría empeorar, incluso sensiblemente, el sabor del preparado, además de ser perjudicial para la salud a largo plazo. En caso de suciedad persistente, utilice siempre un paño seco o, en casos extremos, ligeramente humedecido. Nunca caliente la piedra a menos que esté completamente seca.

Espere a que se seque completamente cada una de las partes antes de volver a conectar el aparato a la toma eléctrica.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

El horno no se enciende	• Compruebe que ha seleccionado una función, una temperatura y configurado el temporizador. • Compruebe que el cable de alimentación esté conectado, que la alimentación esté activa y que la toma funcione (pruebe el aparato en otra toma).
¿Debo añadir los ingredientes antes o después del precalentamiento?	Para programas libres y D.I.Y. * Se recomienda precalentar el interior del horno (a 160° C durante 5 minutos) antes de introducir los accesorios y los alimentos * Añadir los ingredientes en el accesorio, a continuación, insertar el accesorio en el horno después del precalentamiento, a continuación, pulsar el botón para iniciar el programa Para programas de pizza * Introduzca la piedra en el horno (SIN ALIMENTOS), luego seleccione/inicie el programa. El producto se precalentará.

	* Después del precalentamiento, coloque la pizza sobre la piedra
La comida está poco cocinada	• Es posible que hayas llenado demasiado. Introducir porciones más pequeñas en la cesta para una cocción más uniforme • Compruebe que la temperatura esté configurada correctamente • Dado que los ambientes de cocción no son todos iguales, si el alimento no está bien cocinado, vuelva a insertarlo en el horno y configure la función "BAKE" de los programas libres para una cocción adicional
Sale humo del aparato cuando lo enciendo.	• Si utiliza el aparato por primera vez, es normal y no preocupante; debe cesar espontáneamente después de los primeros usos. Asegúrese de tener una buena ventilación. • Después de haber limpiado correctamente el aparato, si sigue emitiendo humo, interrumpa el uso y póngase en contacto con el centro de asistencia posventa • Si se fríe al aire comida grasa, la bandeja de alimentos puede gotear en la cubeta y producir humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
Vapor que sale por la puerta del horno	Es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor generado por alimentos con alto contenido de humedad.
El disyuntor o el interruptor de seguridad se ha disparado	• Este aparato absorbe mucha corriente durante su funcionamiento. Cuando se utiliza junto con otros electrodomésticos en la misma línea eléctrica, puede activar el disyuntor o el interruptor de seguridad con protección contra sobrecarga • Compruebe si otros aparatos están en funcionamiento al mismo tiempo (por ejemplo, hervidores, tostadoras, microondas) y desconéctelos de la misma línea, luego utilice

	el aparato por separado para confirmar que el circuito ya no dispara.
--	---

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 V – 240 V AC, 50 / 60 Hz
Potencia absorbida	: 2000 W
Volumen interno	: 13 litros
Rango de temperaturas	: De 50 a 400° C – V. Tabla de programas
Dimensiones externas	: 51 x 21,4 x 41,3 cm con puerta cerrada
Peso	: 11,2 kg en vacío con accesorios incluidos

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno de pizza y freidora de aire Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno de pizza y freidora de aire Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno de pizza y freidora de aire Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno de pizza y freidora de aire Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 travail méticuleux de perfectionnement 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. INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Les instructions suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en marche de l'appareil. Elles sont particulièrement utiles pour la sûreté, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et fournissent des informations précieuses pour prévenir les pannes et les dysfonctionnements, pour prolonger la durée de vie utile, pour réduire la consommation d'énergie et pour favoriser la protection de l'environnement.



Pendant son fonctionnement normal, l'appareil produit des températures élevées, pouvant provoquer des blessures et des effets à long terme s'il n'est pas manipulé correctement. Éviter autant que possible le contact avec les surfaces extérieures, afin de réduire le risque de brûlures. Éviter soigneusement tout contact avec les éléments internes de la chambre de cuisson, même après plusieurs minutes d'inutilisation : ils peuvent atteindre des températures capables de provoquer des brûlures par contact immédiates, avec des conséquences allant de douloureuses à extrêmement douloureuses, ainsi qu'un risque de lésions cutanées dégénératives, d'infections et de septicémie. En cas de contact avec des surfaces très chaudes, rincer abondamment à l'eau froide et consulter un professionnel de santé pour les soins nécessaires. La présence de l'icône "surfaces chaudes" sur l'appareil rappelle à l'utilisateur les consignes de prudence.

-
-
- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie.
 - L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes autour.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du 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 au fonctionnement 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), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
 - Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
 - Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.
 - Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.
 - Ne pas allumer l'appareil lorsqu'il est placé en position verticale : cette position est exclusivement destinée au rangement

- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sauf pour l'éventuel préchauffage ; ne pas laisser fonctionner l'appareil avec la porte ouverte sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments
- Ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent son extinction: elles atteignent des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les récipients doivent être manipulés à l'aide d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales
- Laisser reposer l'appareil pendant au moins 15 minutes après 30 minutes d'utilisation
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment de l'ouverture de la porte
- Ne pas surcharger la chambre de cuisson et veiller à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les résistances
- Ne pas insérer d'ustensile de cuisine dans l'appareil
- Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle
- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur
- Pour la cuisson, utiliser uniquement des récipients adaptés à la cuisson au four, et dont la conformité alimentaire est certifiée. Ne pas utiliser de récipients en plastique, caoutchouc, silicone ou autres matériaux susceptibles de libérer des substances dans la matière alimentaire, notamment à haute température
- Ne pas placer les aliments directement sur la grille, celle-ci sert uniquement de support aux récipients mentionnés au point précédent
- Placer soigneusement la grille dans les rainures situées à la même hauteur : le positionnement en diagonale de la grille peut provoquer le renversement des aliments, avec des risques pour la sécurité de l'opérateur et des personnes autour
- Ne pas placer de récipients ou d'aliments directement sur la résistance inférieure : une telle conduite constitue un risque grave pour la sécurité et l'intégrité physique de l'opérateur et des personnes autour, car ces récipients deviendraient incandescents en quelques instants et la résistance pourrait être endommagée
- Éviter de toucher les parties structurales, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture de la porte, quant à elle, ne chauffe que modérément et doit être la seule partie à être touchée
- Ne pas obstruer les prises d'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses en plus d'altérer sensiblement les performances de l'appareil
- Vérifier régulièrement la propreté des fentes d'aération : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage

- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes présentes autour
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser la porte ouverte pendant quelques minutes après l'utilisation
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : faire référence au chapitre suivant pour des instructions complètes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentateur : faire référence au chapitre suivant pour les instructions correspondantes
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre.
- Avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique corresponde à la tension indiquée sur l'appareil.
- 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.
- En cas d'ouverture de la porte pendant la cuisson, faire très attention aux surfaces internes et externes, qui pourraient être incandescentes
- Éviter de toucher les surfaces de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants, même âgés 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, vases d'accumulation, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.

- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.

- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par du personnel technique 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.

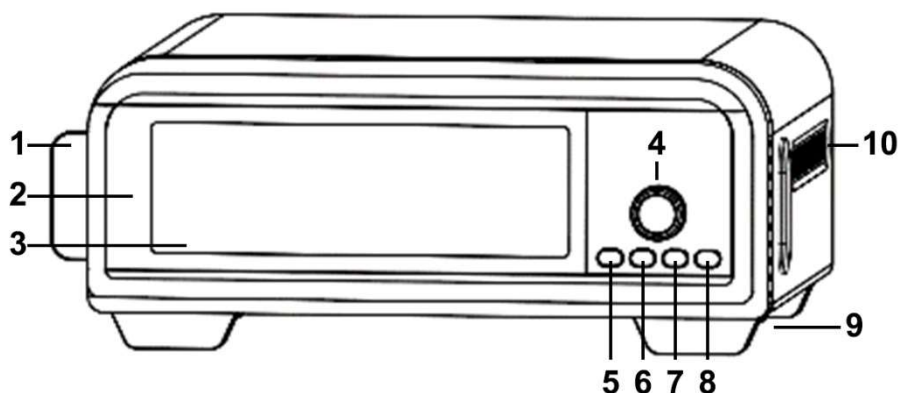
- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.

- Placer l'appareil à une distance adéquate d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.

- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier qu'il ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures.

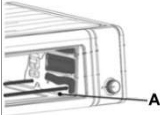
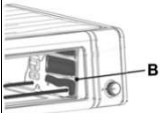
- Conserver le présent manuel pour toute référence future.

3. CONNAÎTRE L'APPAREIL



- | | | |
|------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. Poignée d'ouverture | 5. Icône redémarrage cuisson | 9. Pieds de support |
| 2. Porte | 6. Icône durée cuisson | 10. Prise d'air |
| 3. Fenêtre de la porte | 7. Icône température | |
| 4. Sélecteur rotatif | 8. Icône éclairage interne | |

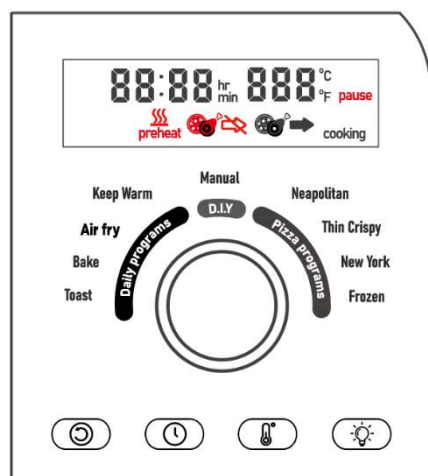
Accessoires fournis :

Accessoire	Position	Utilisation	À la fin de la cuisson
 Plateau	 A- Sous la résistance, avec poignée devant	Facilite le nettoyage en recueillant les miettes, les résidus alimentaires et les excès de condiments.	Attendre le refroidissement complet, puis le retirer en le saisissant par la poignée : en présence de simples miettes, un simple dépoussiérage suffit ; en cas de graisse ou de résidus gras, nettoyer avec du liquide vaisselle et de l'eau tiède. Rincer et sécher à la main.
 Grille	 B- Rainure inférieure, avec rebord vers le fond	Permet de placer la pierre à pizza, des plats allant au four, des plaques, des lèchefrites, des casseroles fines et tous les accessoires destinés à contenir les aliments pendant la cuisson. Ne pas y disposer les aliments directement.	Attendre le refroidissement complet, puis la retirer : en présence de graisse ou de résidus alimentaires carbonisés, nettoyer avec du liquide vaisselle classique et de l'eau tiède et sécher à la main.

 Pierre	Posée sur la grille	Permet la cuisson de la pizza en la plaçant crue directement dessus : la cuisson est idéale pour préserver le goût des ingrédients et confère à la pâte la saveur typique du « pain chaud »	Très fragile : à déplacer très soigneusement. Très chaude après l'utilisation, attendre un long moment le refroidissement complet. N'utiliser aucun nettoyant, nettoyer avec un chiffon sec, si cela ne suffit pas utiliser un chiffon humide. Ne pas immerger. Attendre le séchage complet avant réutilisation.
---	----------------------------	--	---

D'autres informations sur les consignes et les indications pour le nettoyage se trouvent au chap. 2 et au chap. 6.

L'écran et le panneau de commande :



 **Section A**
Écran temps/température –
Icônes fonctions

 **Section B**
Programmes cuisson (gauche
four/friteuse, droite four pizza)

 **Section C**
Clavier de commande fonctions

Section A :

Écran / Icône	Signification
	Indique le temps restant à la fin de la cuisson
	Indique la température de cuisson sélectionnée (DIY) ou typique du programme sélectionné
	Indication de cuisson en pause
	Indication de préchauffage en cours
	Avertissement : Ne pas introduire d'aliments dans l'appareil
	Avertissement : Introduire les aliments dans l'appareil
	Indication de cuisson en cours

Section B :

Programme	Type	Cuisson	Température
Toast	Cuisine quotidienne	Grille-pain, jusqu'à 9 tranches de 10×10 cm : réglable sur 6 niveaux de brunissage	Entre I et IIIII
Bake	Cuisine quotidienne	Pour préparer des gâteaux, biscuits et desserts	180 °C
Air fry	Cuisine quotidienne	Fonctionnement comme friteuse pour frites, viandes, poissons et autre	230 °C
Keep warm	Cuisine quotidienne	Maintient les aliments au chaud sans prolonger leur cuisson	80 °C
Manuel	Libre (DIY)	Permet le réglage libre de la température et de la durée de la cuisson	Entre 80 °C et 400 °C
Neapolitan	Spécial pizza	Pizza Margherita, dans ses variantes, ou Napolitaine	400 °C
Thin crispy	Spécial pizza	Pizza classique fine, classique, ronde, avec différents ingrédients	310 °C
New York	Spécial pizza	Pizza épaisse, à la part, avec différents ingrédients, ou classique avec légumes	300 °C
Frozen	Spécial pizza	Pizza surgelée, avec programme contenant une phase de décongélation	250 °C



Le sélecteur rotatif : Il s'agit d'une commande qui, par sa rotation, permet de sélectionner les fonctions dans la liste, mais aussi de régler les valeurs de température et la durée de cuisson, en les augmentant par une rotation vers la droite et en les diminuant par une rotation vers la gauche.

De plus, la pression du sélecteur permet de confirmer la sélection ou la pression prolongée d'arrêter le processus de cuisson.

Section C :

Icône	Fonction
	Se pression pendant la cuisson arrête le fonctionnement de l'appareil, réinitialise les réglages de durée et de température, et place l'appareil en mode veille ; une pression supplémentaire ramène l'appareil à la liste initiale de sélection des programmes
	Sa pression permet de régler la durée de cuisson, telle qu'affichée sur l'écran, en tournant le sélecteur rotatif (4) vers la droite (pour augmenter) ou vers la gauche (pour diminuer)
	Sa pression permet de régler la température de cuisson, telle qu'affichée sur l'écran, en tournant le sélecteur rotatif (4) vers la droite (pour augmenter) ou vers la gauche (pour diminuer). Si le programme « Toast » est sélectionné, il permet de régler le niveau de brunissage de la tranche en préparation, selon six niveaux de toastage différents
	Allume l'éclairage intérieur lorsqu'on appuie sur le bouton, et l'éteint lors d'une nouvelle pression : l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement après 30 secondes d'allumage

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER ALLUMAGE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez le bon état et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conservez 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 le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
 - Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
 - Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
 - Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
 - Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle classique ; bien rincer et attendre le séchage complet, en l'accéléralant si nécessaire avec un chiffon sec avant de poursuivre
 - Insérer dans la chambre de cuisson la plaque (rainure inférieure), le plateau (au-dessus de la résistance) et la pierre (posée sur la grille)
 - Fermer la porte et vérifier que la fermeture est bien assurée
 - Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
 - Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
 - Appuyer sur le sélecteur rotatif (4) pour lancer une cuisson à vide de 15 minutes à 250 °C : ce processus permet de vérifier le bon fonctionnement général de l'appareil et de préparer les accessoires à l'utilisation
 - Vérifier que de l'air de plus en plus chaud s'échappe des orifices de ventilation périphériques (10)
 - Après 15 minutes, l'appareil interrompt le chauffage et la rotation des ventilateurs, tandis que l'écran affiche « End » : ouvrir la porte et vérifier la sortie d'air chaud
 - Inspecter l'appareil afin d'exclure toute anomalie évidente
- L'appareil peut alors être utilisé normalement : en cas d'irrégularité, quelle qu'elle soit, ne pas l'utiliser et contacter le revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

5. UTILISATION DU PRODUIT

L'utilisation du produit suit fondamentalement 5 phases :

- 1) Réglage du programme et des paramètres de cuisson
- 2) Préchauffage éventuel (certains programmes ne le prévoient pas)
- 3) Introduction des aliments dans la chambre de cuisson
- 4) Cuisson
- 5) Fin de cuisson et extraction des aliments prêts

Phase 1 - Réglage : Après avoir branché l'appareil au réseau électrique et inséré les accessoires nécessaires dans la chambre de cuisson, il faut sélectionner le programme à l'aide du sélecteur rotatif : le programme sélectionné clignote sur le panneau de commande. Il est alors possible de :

- En touchant  il est possible de changer la durée de la cuisson au moyen de la commande rotative (4), et de confirmer en pressant dessus
- En touchant  il est possible de changer la température de la cuisson au moyen de la commande rotative (4), et de confirmer en pressant dessus
- Le processus de cuisson est lancé en appuyant sur la commande rotative (4)

Phase 2 - Préchauffage éventuel : Il s'agit d'un pré-programme d'assistance à démarrage automatique : si le programme de cuisson sélectionné nécessite une température élevée mais que l'intérieur du four n'est pas suffisamment chaud, le préchauffage s'effectuera automatiquement avant le démarrage du programme de cuisson, et sera signalé à l'écran par une icône dédiée  ; comme la chambre de cuisson ne doit pas contenir d'aliments pendant le préchauffage, l'icône  s'affiche également à titre d'avertissement. À la fin du préchauffage (et du compte à rebours correspondant), l'écran affiche alternativement « OPEN » et « Add In », pour indiquer qu'il faut insérer les aliments ; l'icône  s'active en remplacement de la précédente, signalant qu'il est temps d'introduire les aliments dans la chambre de cuisson

Phase 3 - Introduction : Ouvrir la porte, puis insérer les aliments, en utilisant si nécessaire des accessoires de cuisine appropriés ; refermer la porte et appuyer sur le sélecteur rotatif (4) pour démarrer la cuisson. **Faire attention aux surfaces brûlantes à l'intérieur de la chambre de cuisson : si nécessaire, utiliser des maniques, des gants de cuisson, des poignées ou tout autre moyen permettant de prévenir les brûlures et les blessures.**

Phase 4 - Cuisson : L'appareil effectue la cuisson selon les paramètres de durée et de température prévus pour le programme sélectionné : l'écran affiche le temps restant sous forme de compte à rebours jusqu'à la fin de la préparation, ainsi que l'icône  cooking

Il est alors possible de :

- En touchant  il est possible de changer la durée de la cuisson au moyen de la commande rotative (4), et de confirmer en pressant dessus
- En touchant  il est possible de changer la température de la cuisson au moyen de la commande rotative (4), et de confirmer en pressant dessus
- Le processus de cuisson est mis en pause en appuyant sur la commande rotative (4)

Mise en pause : pendant la cuisson, appuyer sur le sélecteur rotatif (4) pour mettre l'appareil en pause, situation indiquée par l'icône  pause ; une nouvelle pression désactive la pause et relance la cuisson, tout en éteignant l'icône. Pendant la pause, le chauffage s'arrête, mais les paramètres de cuisson sont conservés, permettant de

reprendre le programme interrompu dès que la pause est désactivée, en appuyant de nouveau sur le sélecteur rotatif (4)

Phase 5 - Fin de cuisson : Une fois le compte à rebours terminé, le chauffage s'interrompt, l'appareil émet plusieurs signaux sonores et l'écran affiche le message « End ». La porte peut être ouverte et les aliments peuvent être prélevés, **en prenant les mêmes précautions que durant la phase d'introduction**. Si aucune nouvelle cuisson n'est prévue immédiatement, la porte peut être laissée ouverte afin de favoriser le refroidissement de l'appareil, étape préalable au nettoyage.

Tableau programmes :

Programme	Préchauffage	Température (par défaut)	Durée cuisson (par défaut)	Température réglable	Durée cuisson réglable
Toast	Aucun	III	5:20 minutes	De I à IIIIII	Non
Bake	Aucun	180 °C	17 minutes	De 120 °C à 230 °C	De 1 minute à 1 heure
Air Fry	Aucun	230 °C	17 minutes	De 120 °C à 230 °C	De 1 minute à 1 heure
Keep warm	Aucun	80 °C	1 heure	De 50 °C à 120 °C	De 1 minute à 2 heures
Manuel	Aucun	250 °C	15 minutes	De 120 °C à 400 °C	De 1 minute à 1 heure
Neapolitan	15 minutes à 230 °C	400 °C	04:50 min	Non	De 30 secondes à 60 minutes
Thin crispy	15 minutes à 230 °C	310 °C	06:00 min	Non	De 30 secondes à 60 minutes
New York	15 minutes à 230 °C	300 °C	06:00 min	Non	De 30 secondes à 60 minutes

Frozen	15 minutes à 230 °C	250 °C	15 minutes	Non	De 30 secondes à 60 minutes
--------	---------------------------	--------	---------------	-----	--------------------------------------

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Avant de procéder au nettoyage, débrancher la prise électrique et attendre le refroidissement complet de toutes les parties, y compris internes (environ 30 minutes avec la porte ouverte). Suivre ces étapes :

- 1) Débrancher l'appareil de la prise et le laisser refroidir, avec les accessoires, porte ouverte
- 2) Retirer tous les accessoires de l'appareil, y compris le plateau
- 3) À l'exception de la pierre, immerger les autres accessoires dans de l'eau tiède savonneuse pendant 30 minutes, puis utiliser une brosse à poils doux pour le nettoyage ; ne pas utiliser d'outils à poils durs
- 4) Rincer deux fois à l'eau claire et bien sécher
- 5) Nettoyer les parois intérieures de l'appareil avec une éponge douce et humide.
- 6) Nettoyer les surfaces extérieures et le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide
- 7) Pour la pierre, utiliser un chiffon sec et attendre qu'elle soit complètement sèche

Ne jamais nettoyer la pierre avec un détergent : le transfert de substances nettoyantes pourrait altérer, et ce de manière significative, le goût des préparations, en plus d'être préjudiciable à la santé sur le long terme. En cas de saleté persistante, utiliser toujours et en toute circonstance un chiffon sec ou, dans les cas extrêmes, légèrement humidifié. Ne jamais chauffer la pierre si elle n'est pas complètement sèche.

Attendre le séchage complet de chacune des parties avant de rebrancher l'appareil à la prise électrique.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Le four ne s'allume pas	• Vérifier que vous avez sélectionné une fonction, une température et réglé le minuteur. • Vérifier que le câble d'alimentation est branché, que l'alimentation est activée et que la prise fonctionne (essayer l'appareil sur une autre prise).
-------------------------	---

Est-ce que je dois ajouter les ingrédients avant ou après le préchauffage ?	Pour les programmes libres et D.I.Y * Il est conseillé de préchauffer l'intérieur du four (à 160 °C pendant 5 min.) avant d'insérer les accessoires et les aliments * Ajouter les ingrédients sur l'accessoire, puis insérer l'accessoire dans le four après son préchauffage, enfin appuyer sur la poignée pour lancer le programme Pour les programmes Pizza * Introduire la pierre dans le four (SANS ALIMENTS), puis sélectionner/démarrer le programme. Le produit sera préchauffé. * Après le préchauffage, positionner la pizza sur la pierre
Les aliments ne sont pas beaucoup cuits	• Vous pourriez avoir trop rempli. Insérer des portions plus petites dans le panier pour une cuisson plus homogène • Vérifier que la température est correctement réglée • Étant donné que les environnements de cuisson peuvent varier, si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, les remettre au four et sélectionner la fonction « BAKE » parmi les programmes libres pour une cuisson supplémentaire
De la fumée sort de l'appareil quand je l'allume.	• Si l'appareil est utilisé pour la première fois, c'est normal et pas inquiétant ; cela devrait s'arrêter spontanément après les tout premiers usages. S'assurer d'avoir une bonne ventilation. • Après avoir correctement nettoyé l'appareil, si celui-ci continue d'émettre de la fumée, arrêter l'utilisation et contacter le centre de service après-vente • Si vous faites frire à l'air des aliments gras, des résidus peuvent s'égoutter dans le bac et produire de la fumée blanche. Cela n'a pas d'influence sur l'appareil ni sur le résultat.
Vapeur qui sort de la porte du four	C'est normal. La porte est ventilée afin de libérer la vapeur générée par les aliments à forte teneur en humidité.
Le disjoncteur différentiel ou de sécurité s'est déclenché	• Cet appareil consomme beaucoup de courant pendant son fonctionnement. S'il est utilisé en même temps que d'autres appareils électroménagers sur le même circuit électrique, il peut provoquer le déclenchement du disjoncteur différentiel ou du disjoncteur de sécurité avec protection contre les surcharges

	• Vérifier si d'autres appareils fonctionnent en même temps (par ex. bouilloires, grille-pain, micro-ondes) et les débrancher du même circuit, puis utiliser l'appareil séparément pour confirmer que le disjoncteur ne se déclenche plus.
--	--

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 V – 240 V AC, 50 / 60 Hz
Puissance absorbée	: 2 000 W
Volume interne	: 13 litres
Plage de températures	: De 50 à 400 °C – V. Tableau programmes
Dimensions extérieures	: 51 x 21,4 x 41,3 cm avec porte fermée
Poids	: 11,2 Kg à vide accessoires inclus

3. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza et friteuse à l'air Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza et friteuse à l'air Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza et friteuse à l'air Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza et friteuse à l'air Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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.

4. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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

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

1. 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. VORSCHRIFTEN FÜR DEN RICHTIGEN UND SICHEREN GEBRAUCH DES GERÄTS

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



Während des normalen Betriebs erzeugt das Gerät hohe Temperaturen, die bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen und Langzeitfolgen führen können. **Vermeiden Sie möglichst den Kontakt mit Außenflächen, um das Verbrennungsrisiko zu verringern. Vermeiden Sie den Kontakt mit Teilen im Inneren der Kochkammer, auch nach mehreren Minuten der Nichtbenutzung: Diese Teile erreichen Temperaturen, die sofortige Verbrennungen verursachen können, die schmerzhaft bis extrem schmerzhaft sein können und zu Gewebeschäden, Infektionen und Blutvergiftung führen können. Bei Kontakt mit sehr heißen Oberflächen gründlich mit kaltem Wasser abspülen und einen Arzt aufsuchen. Das Symbol „heiße Oberflächen“ auf dem Gerät erinnert den Benutzer an die Vorsichtsmaßnahmen.**

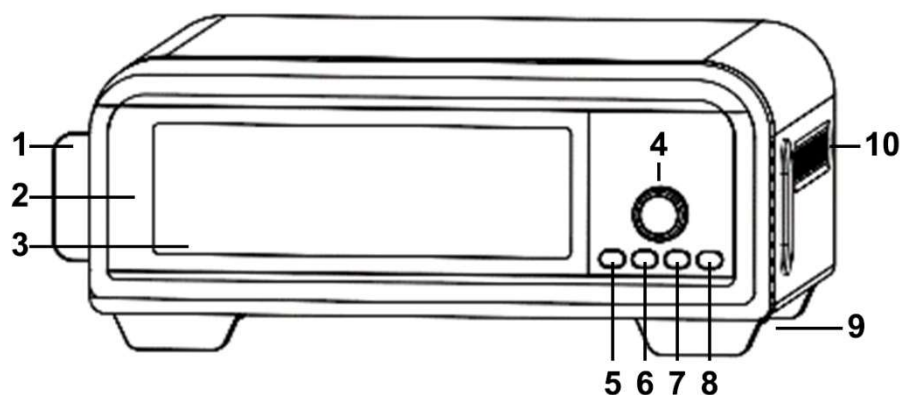
- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere die Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 10 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es aufrecht steht: Diese Position dient ausschließlich zur Aufbewahrung.

- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, außer zum Vorheizen (falls vorhanden); lassen Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür in Betrieb, außer für die unbedingt notwendige Zeit zum Einlegen der Lebensmittel
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs und in den Minuten danach keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu sofortigen Verbrennungen und Verletzungen führen können; die Behälter müssen mit einem Ofenhandschuh oder speziellen Topflappen angefasst werden
- Achten Sie darauf, dass nach 30 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 15 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Öffnen der Tür auf das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Überladen Sie den Garraum nicht und achten Sie besonders darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen
- Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät
- Reinigen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Verwenden Sie zum Kochen nur Behälter, die zum Backen geeignet sind und deren Lebensmittelkonformität zertifiziert ist. Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff, Gummi, Silikon oder anderen Materialien, die Stoffe an die Lebensmittel abgeben können, insbesondere bei hohen Temperaturen
- Stellen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Grill, der nur als Unterlage für die im vorigen Punkt genannten Behälter dient
- Achten Sie darauf, den Grill in den Rillen auf gleicher Höhe zu platzieren: eine schräge Positionierung des Grills kann zum Verschütten von Lebensmitteln führen, was die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen gefährdet
- Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel direkt auf das untere Heizelement: ein solches Verhalten stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit und die körperliche Unversehrtheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar, da diese Behälter in wenigen Augenblicken glühen würden und das Heizelement beschädigt werden könnte
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Griff zum Öffnen der Klappe hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Verstopfen Sie nicht die Lufteinlässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das nächste Kapitel über die Reinigung

- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu die Tür nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Bei der Reinigung muss darauf geachtet werden, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wird: die entsprechenden Anforderungen finden Sie im nachfolgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Wenn die Tür während des Garens geöffnet wird, achten Sie besonders auf die Innen- und Außenflächen, die glühend sein könnten
- Vermeiden Sie in jedem Fall, die Oberflächen des Geräts zu berühren, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird

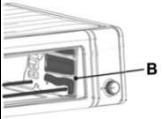
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig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

3. DAS GERÄT KENNENLERNEN



1. Öffnungsgriff
2. Klappe
3. Klappenfenster
4. Drehschalter
5. Symbol zum Neustart des Garvorgangs
6. Symbol zur Dauer des Garvorgangs
7. Temperatursymbol
8. Symbol interne
9. Beleuchtung
10. Standfüße

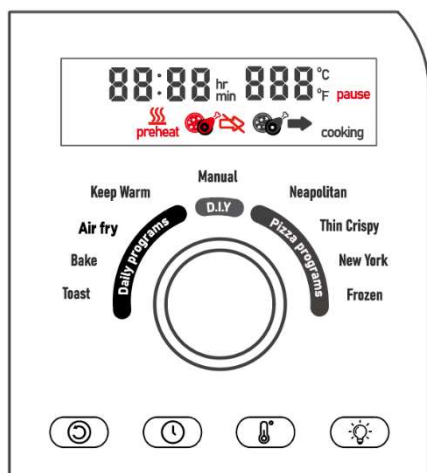
Mitgeliefertes Zubehör:

Zubehör	Position	Verwendung	Am Ende des Garvorgangs
 Tablett	 A- Unter dem Heizelement , mit Griff vorne	Erleichtert die Reinigung, indem Krümel, Speisereste und überschüssige Gewürze aufgefangen werden.	Warten Sie, bis die Form vollständig abgekühlt ist, und nehmen Sie sie dann am Griff heraus: Bei leichten Krümeln reicht es aus, sie abzuwischen, bei Fett oder Öl reinigen Sie sie mit Spülmittel in lauwarmem Wasser. Abspülen und von Hand trocknen.
 Gitterrost	 B- Unterer Schlitz, zum Boden hin erhöht	Ermöglicht das Abstellen von Pizzasteinen, Backformen, Backblechen, Auffangschalen, flachen Töpfen und sämtlichem Zubehör für die Zubereitung von Speisen. Legen Sie keine Lebensmittel darauf ab.	Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, und nehmen Sie es dann heraus: Bei Fett- oder verkohlten Speiseresten reinigen Sie es mit handelsüblicher Spülmittel in lauwarmem Wasser und trocknen Sie es von Hand ab.

 Stein	Auf dem Gitterrost aufgesetzt	Ermöglicht das Backen von Pizza, indem diese roh darauf gelegt wird: Das Backen ist ideal, um den Geschmack der Zutaten unverändert zu erhalten und verleiht dem Teig den typischen Geschmack von „warmem Brot“	Sehr zerbrechlich: Mit äußerster Vorsicht handhaben. Nach Gebrauch sehr heiß, warten Sie lange, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch, falls dies nicht ausreicht, verwenden Sie ein feuchtes Tuch. Nicht in Wasser tauchen. Warten Sie vor dem erneuten Gebrauch, bis das Produkt vollständig getrocknet ist.
--	--------------------------------------	--	--

Weitere Informationen zu den Vorschriften und Reinigungshinweisen finden Sie in Kap. 2 und Kap. 6.

Das Display und das Bedienfeld:



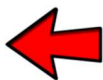
Abschnitt A

Zeit-/Temperaturanzeige
Funktionssymbole



Abschnitt B

Garprogramme (links
Backofen/Fritteuse, rechts Pizzaofen)



Abschnitt C

Funktionstastenfeld

Abschnitt A:

Display / Symbol	Bedeutung
	Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs an
	Zeigt die gewählte Gartemperatur (DIY) oder die für das gewählte Programm typische Gartemperatur an
	Anzeige für den pausierten Garvorgang
	Anzeige für die laufenden Vorheizung
	Hinweis: Keine Lebensmittel in das Gerät geben
	Hinweis: Lebensmittel in das Gerät geben
	Anzeige für den laufenden Garvorgang

Abschnitt B:

Programm	Typ	Garen	Temperatur
Toast	Alltägliche Küche	Toaster, für maximal 9 Scheiben 10 x 10 cm: 6 Bräunungsstufen einstellbar	Zwischen I und IIIII
Bake	Alltägliche Küche	Zur Zubereitung von Kuchen, Keksen und Desserts	180° C
Air fry	Alltägliche Küche	Fritteuse für Pommes frites, Fleisch, Fisch und mehr	230° C
Keep warm	Alltägliche Küche	Hält Speisen warm, ohne sie weiter zu garen	80° C
Manual	Do it yourself (DIY)	Ermöglicht die freie Einstellung von Temperatur und Garzeit.	Zwischen 80 °C und 400 °C
Neapolitan	Speziell für Pizza	Pizza Margherita in ihren verschiedenen Varianten oder neapolitanische Pizza	400° C
Thin crispy	Speziell für Pizza	Klassische Pizza, dünn, rund, mit verschiedenen Zutaten	310° C
New York	Speziell für Pizza	Dicke Pizza, in Stücken, mit verschiedenen Zutaten oder klassisch mit Gemüse	300° C
Frozen	Speziell für Pizza	Tiefgefrorene Pizza, mit Programm inklusive Auftauphase	250° C



Drehbarer Wahlschalter: Es handelt sich um einen Drehknopf, mit dem Sie Funktionen aus der Liste auswählen, aber auch Temperaturwerte und Garzeiten einstellen können, indem Sie ihn nach rechts drehen, um die Werte zu erhöhen, und nach links, um sie zu verringern. Der Wahlschalter kann außerdem gedrückt werden, um die Auswahl zu bestätigen, oder lange gedrückt werden, um den Garvorgang zu beenden.

Abschnitt C:

Symbol	Funktion
	Wird diese Taste während des Garvorgangs gedrückt, wird der Betrieb des Geräts angehalten, die Einstellung der Garzeit und Temperatur auf Null zurückgesetzt und das Gerät in den Standby-Modus versetzt. Durch erneutes Drücken dieser Taste kehrt das Gerät zur ursprünglichen Programmauswahlliste zurück
	Durch Drücken können Sie die Garzeit wie auf dem Display angezeigt einstellen, indem Sie den Drehknopf (4) nach rechts (zum Erhöhen) oder nach links (zum Verringern) drehen
	Durch Drücken können Sie die Gartemperatur wie auf dem Display angezeigt einstellen, indem Sie den Drehknopf (4) nach rechts (zum Erhöhen) oder nach links (zum Verringern) drehen. Wenn das Programm „Toast“ ausgewählt ist, kann der Bräunungsgrad der Scheibe in sechs verschiedenen Stufen eingestellt werden
	Schaltet die Innenbeleuchtung ein, wenn gedrückt wird, und schaltet sie durch erneutes Drücken aus: Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach

diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien

- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, ggf. mit einem trockenen Tuch nachwischen, bevor Sie fortfahren
- Die Backform (untere Schiene), das Tablett (über dem Heizelement) und den Stein (auf den Rost gelegt) in den Garraum schieben
- Die Klappe schließen und überprüfen, ob sie richtig geschlossen ist
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Drücken Sie den Drehschalter (4), um einen 15-minütigen Leerlauf bei 250 °C zu starten: Dieser Vorgang dient dazu, die grundsätzliche Funktion des Geräts zu überprüfen und das Zubehör für den Gebrauch vorzubereiten
- Überprüfen Sie, ob aus den umlaufenden Lüftungsöffnungen (10) zunehmend wärmere Luft austritt
- Nach 15 Minuten stoppt das Gerät die Heizung und die Drehung der Gebläse, während auf dem Display „End“ angezeigt wird: Öffnen Sie die Klappe und überprüfen Sie, ob warme Luft austritt
- Das Gerät auf offensichtliche Mängel überprüfen

Das Gerät kann nun normal verwendet werden: Sollten Unregelmäßigkeiten jeglicher Art auftreten, stoppen Sie den Betrieb und wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

5. PRODUKTGVERWENDUNG

Die Verwendung des Geräts erfolgt grundsätzlich in 5 Schritten:

- 1) Einstellung des Programms und der Garparameter

- 2) Eventuelles Vorheizen (bei einigen Programmen nicht vorgesehen)
- 3) Einlegen der Lebensmittel in den Garraum
- 4) Garen
- 5) Ende des Garvorgangs und Entnahme der fertigen Speisen

Fase 1 - Einstellung: Nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und das erforderliche Zubehör in den Garraum eingesetzt wurde, muss das Programm mit dem Drehknopf ausgewählt werden: Das ausgewählte Programm wird blinkend auf dem Bedienfeld angezeigt. Nun können Sie wie folgt vorgehen:

- Durch Antippen  können Sie mit dem Drehknopf (4) die Garzeit variieren und durch Drücken bestätigen
- Durch Antippen  können Sie mit dem Drehknopf (4) die Gartemperatur variieren und durch Drücken bestätigen
- Durch Drücken des Drehknopfs (4) wird der Garvorgang gestartet

Fase 2 - Eventuelles Vorheizen: Es handelt sich um ein automatisches Vorprogramm: Wenn das ausgewählte Garprogramm eine hohe Temperatur erfordert, der Garraum jedoch nicht ausreichend vorgeheizt ist, wird vor dem Start des Garprogramms automatisch eine Vorheizphase durchgeführt und auf dem Display durch das Symbol  angezeigt. Da sich während der Vorheizphase keine Speisen im Garraum befinden dürfen, wird das Symbol  als Warnung angezeigt. Nach Beendigung des Vorheizens (und des entsprechenden Rückzählens) zeigt das Display abwechselnd „OPEN“ und „Add In“ an, um darauf hinzuweisen, dass die Lebensmittel eingefüllt werden müssen; das Symbol  wird anstelle des vorherigen aktiviert und zeigt an, dass die Lebensmittel in den Garraum eingefüllt werden können

Fase 3 - Einlegen: Öffnen Sie die Tür, legen Sie die Lebensmittel ein, verwenden Sie gegebenenfalls geeignetes Küchengerätzubehör, schließen Sie die Tür und drücken Sie den Drehknopf (4), um den Garvorgang zu starten. Achten Sie auf glühende Oberflächen im Garraum: Verwenden Sie gegebenenfalls Topflappen, Ofenhandschuhe, Griffe und andere Hilfsmittel, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.

Fase 4 - Garen: Das Gerät führt den Garvorgang gemäß den für das ausgewählte Programm vorgesehenen Zeit- und Temperaturparametern durch: Auf dem Display werden die rückzählende Restzeit bis zum Ende der Zubereitung und das Symbol  angezeigt. Nun können Sie wie folgt vorgehen:

- Durch Antippen  können Sie mit dem Drehknopf (4) die Garzeit variieren und durch Drücken bestätigen
- Durch Antippen  können Sie mit dem Drehknopf (4) die Gartemperatur variieren und durch Drücken bestätigen
- Durch Drücken des Drehknopfs (4) wird der Garvorgang in Pause gesetzt

Pause: Während des Garvorgangs drücken Sie den Drehknopf (4), um das Gerät anzuhalten. Dies wird durch das Symbol  angezeigt. Durch erneutes Drücken wird

die Pause beendet und der Garvorgang fortgesetzt, wobei das Symbol erlischt. Während der Pause wird die Heizung ausgeschaltet, aber die Garparameter bleiben erhalten, sodass das unterbrochene Programm durch erneutes Drücken des Drehknopfs (4) fortgesetzt werden kann, sobald die Pause deaktiviert ist

Fase 5 - Ende: Nach Ablauf des Rückzählung wird die Heizung ausgeschaltet, das Gerät gibt einige akustische Signale ab und auf dem Display erscheint die Meldung „End“. Die Klappe kann geöffnet und die Speisen können entnommen werden, **wobei die gleichen Vorsichtsmaßnahmen wie beim Einlegen zu beachten sind.** Wenn kein sofortiges erneutes Garen vorgesehen ist, kann die Tür offen bleiben, damit das Gerät vor der Reinigung abkühlen kann.

Programmübersicht:

Programm	Vorheizen	Temperatur (Standard)	Garzeit (Standard)	Einstellbare Temperatur	Einstellbare Garzeit
Toast	Keine	III	5:20 Minuten	Von I bis III III	Nein
Bake	Keine	180° C	17 Minuten	Von 120 °C bis 230 °C	Von 1 Minute bis 1 Stunde
Air Fry	Keine	230° C	17 Minuten	Von 120 °C bis 230 °C	Von 1 Minute bis 1 Stunde
Keep warm	Keine	80° C	1 Stunde	Von 50 °C bis 120 °C	Von 1 Minute bis 2 Stunden
Manual	Keine	250° C	15 Minuten	Von 120 °C bis 400 °C	Von 1 Minute bis 1 Stunde
Neapolitan	15 Minuten bei 230 °C	400° C	04:50 Minuten	Nein	Von 30 Sekunden Bis 60 Minuten
Thin crispy	15 Minuten bei 230 °C	310° C	06:00 Minuten	Nein	Von 30 Sekunden Bis 60 Minuten
New York	15 Minuten bei 230 °C	300° C	06:00 Minuten	Nein	Von 30 Sekunden Bis 60 Minuten
Frozen	15 Minuten bei 230 °C	250° C	15 Minuten	Nein	Von 30 Sekunden Bis 60 Minuten

6. REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und alle Teile, auch die inneren, vollständig abkühlen lassen (ca. 30 Minuten bei geöffneter Tür). Gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Das Gerät vom Stromnetz trennen und zusammen mit dem Zubehör bei geöffneter Klappe abkühlen lassen
- 2) Entfernen Sie sämtliches Zubehör vom Gerät, einschließlich des Tablett
- 3) Mit Ausnahme des Steins alle anderen Zubehörteile 30 Minuten lang in lauwarmes Seifenwasser einweichen und anschließend mit einer weichen Bürste reinigen. Keine Bürsten mit harten Borsten verwenden
- 4) Zweimal mit klarem Wasser nachspülen und gründlich trocknen
- 5) Reinigen Sie die Innenwände des Geräts mit einem weichen, feuchten Schwamm.
- 6) Reinigen Sie die Außenflächen und das Bedienfeld mit einem leicht feuchten Tuch
- 7) Verwenden Sie für Stein ein trockenes Tuch und warten Sie, bis er vollständig getrocknet ist

Reinigen Sie den Stein niemals mit Reinigungsmitteln: Die Abgabe von Reinigungsmitteln kann den Geschmack der Zubereitung erheblich beeinträchtigen und langfristig gesundheitsschädlich sein. Bei hartnäckigen Verschmutzungen immer ein trockenes oder, bei besonders starken Verschmutzungen, leicht angefeuchtetes Tuch verwenden. Erhitzen Sie den Stein nur, wenn er vollständig trocken ist.

Warten Sie, bis alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder an die Steckdose anschließen.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Der Ofen schaltet sich nicht ein	• Vergewissern Sie sich, dass Sie eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt und den Timer eingestellt haben. • Überprüfen Sie, ob das Netzkabel angeschlossen, die Stromversorgung eingeschaltet ist und die Steckdose funktioniert (probieren Sie das Gerät an einer anderen Steckdose aus).
Muss ich die Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?	Für freie Programme und Do it yourself * Es wird empfohlen, den Innenraum des Backofens vorzuwärmen (auf 160 °C für 5 Min.), bevor Zubehörteile und Lebensmittel eingesetzt werden. * Die Zutaten auf das Zubehörteil geben, dieses nach dem Vorheizen in den Backofen einsetzen und dann den Drehknopf drücken, um das Programm zu starten. Für Pizza-Programme * Den Stein in den Backofen einsetzen (OHNE ZUTATEN), dann

	das Programm auswählen/starten. Das Produkt wird vorgeheizt. * Nach dem Vorheizen die Pizza auf den Stein legen
Das Essen ist nicht gar	• Möglicherweise haben Sie zu viel eingefüllt. Legen Sie kleinere Portionen in den Korb, um ein gleichmäßigeres Garergebnis zu erzielen • Überprüfen Sie, ob die Temperatur richtig eingestellt ist • Da nicht alle Garumgebungen gleich sind, sollten Sie die Speisen bei unzureichendem Garergebnis erneut in den Backofen schieben und die Funktion „BAKE“ der freien Programme für eine weitere Garzeit einstellen
Beim Einschalten tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, ist dies normal und kein Grund zur Sorge. Es sollte nach den ersten paar Verwendungen von selbst aufhören. Achten Sie auf eine gute Belüftung. • Wenn das Gerät nach ordnungsgemäßer Reinigung weiterhin Rauch entwickelt, stellen Sie den Betrieb ein und wenden Sie sich an den Kundendienst. • Wenn Sie fettige Lebensmittel frittieren, kann Fett in die Schale tropfen und weißen Rauch entwickeln. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis.
Dampf tritt aus der Ofentür aus	Das ist normal. Die Tür wird belüftet, um den Dampf von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt abzuführen.
Der Schutzschalter oder der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst	• Dieses Gerät verbraucht während des Betriebs viel Strom. Bei gleichzeitiger Verwendung mit anderen Elektrogeräten an derselben Steckdose kann der Schutzschalter oder der Überlastschutz ausgelöst werden • Überprüfen Sie, ob andere Geräte gleichzeitig in Betrieb sind (z. B. Wasserkocher, Toaster, Mikrowelle), und trennen Sie diese von derselben Steckdose. Verwenden Sie das Gerät dann separat, um sicherzustellen, dass der Schutzschalter nicht erneut ausgelöst wird.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 V – 240 V AC, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme	: 2.000W
Innenvolumen	: 13 Liter
Temperaturbereich	: Von 50 bis 400 °C – siehe Programmtabelle
Außenabmessungen	: 51 x 21,4 x 41,3 cm bei geschlossener Klappe
Gewicht	: 11,2 kg leer, einschließlich Zubehörteile

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Pizzaofen und Heißluftfritteuse Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 Pizzaofen und Heißluftfritteuse Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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 Pizzaofen und Heißluftfritteuse Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Pizzaofen und Heißluftfritteuse Mod. PIZZA FRY (Cod. 118380044) 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