

IRIS

Bistecchiera con piastre in ceramica

Grill pan with ceramic plates

Sartén grill con placas de cerámica

Poêle à griller avec plaques en céramique

Grillpfanne mit Keramikplatten

Cod. 118330013



| | |
|-----------------------------------|-----------|
| IT Manuale d'uso | 1 |
| EN User manual | 14 |
| ES Manual de instrucciones | 26 |
| FR Manuel d'instruction | 39 |
| DE Benutzerhandbuch | 52 |



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. INFORMAZIONI IMPORTANTI AI FINI DEL CORRETTO USO 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.

- 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 20 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
- 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 cassetto estratto se non per il tempo strettamente necessario all'inserimento del cibo
- Non utilizzare olio durante il funzionamento
- 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 ustioni e lesioni fisiche; i contenitori devono essere manovrati utilizzando gli appositi utensili forniti in dotazione ed un guanto da forno o presine specificamente concepite

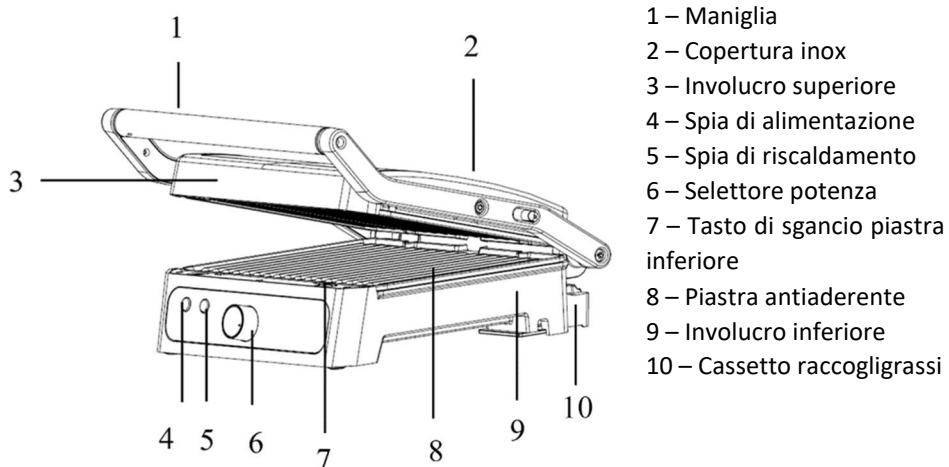
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 30 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare la massima attenzione nella movimentazione del materiale alimentare: eventuali graffi o abrasioni della superficie antiaderente possono provocare distacchi di parte del rivestimento, che non è commestibile
- Non lavare le piastre 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; utilizzare una spatola siliconica o in plastica solo per le operazioni di rimozione degli alimenti al termine della cottura, avendo cura di eseguire l'operazione con relativa rapidità ed in ogni caso prima che l'utensile possa ammorbidirsi, sciogliersi o cedere sostanze
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia di apertura ed il selettore di potenza sono invece sottoposti a riscaldamenti modesti e devono essere le uniche parti ad essere toccate
- Non rimuovere i piedini, poiché essi garantiscono la corretta circolazione d'aria nelle adiacenze dell'apparecchio, utile a prevenire surriscaldamenti
- Verificare periodicamente la pulizia delle diverse parti dell'apparecchio: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporizia, 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 le piastre aperte 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 cordoncini prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- 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. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



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 riportarlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza

- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 20 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 prima di procedere oltre
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Strofinare le piastre con un foglio di carta assorbente imbevuto con un cucchiaino di olio vegetale, quindi rimuovere, con un foglio di carta assorbente pulito, l'olio in eccesso
- Avviare il riscaldamento alla massima potenza, ruotando il selettore (6) completamente verso destra, ad apparecchio completamente vuoto, ovvero senza cibo al suo interno; questo processo aiuta la rimozione spontanea delle sostanze protettive delle parti interne e permette di verificare l'eventuale presenza di difetti di fabbrica. Come conseguenza, durante questa operazione può verificarsi la formazione di un leggero fumo o di un leggero odore: questa circostanza non costituisce criticità né è evidenza di malfunzionamento e si risolverà spontaneamente
- Decorsi cinque minuti, arrestare il funzionamento ruotando il selettore (6) completamente verso sinistra, verificare l'integrità generale dell'apparecchio ed attenderne il completo raffreddamento. E' ora possibile eseguire le normali operazioni di cottura

5. USO DELL'APPARECCHIO

PREPARAZIONE:

Verificare che le piastre siano correttamente installate, quindi verificare che il selettore di potenza (6) sia ruotato in posizione centrale (a metà tra MIN e MAX); chiudere le piastre e collegare la spina elettrica alla presa a muro. Le spie frontali si illumineranno, ad indicare la correttezza del collegamento elettrico (spia rossa) e l'attivazione del riscaldamento (spia verde). Ruotare il selettore di potenza (6) tanto più a destra quanto maggiore si desidera la temperatura delle piastre, in accordo col il grado di cottura desiderato oltre che del gusto personale. In funzione della temperatura selezionata, il

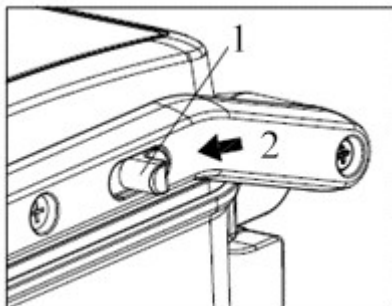
riscaldamento si completa entro un tempo variabile tra i 3 ed i 5 minuti, cui fa seguito lo spegnimento della spia verde, ad indicare che l'apparecchio è pronto per la cottura.

USO COME GRIGLIA A CONTATTO:

- Selezionare la temperatura ideale per il tipo di cottura desiderato, inizialmente è utile impostare alla massima potenza, salvo perfezionare la regolazione in funzione del risultato ottenuto con la prima cottura
- Preparare l'alimento che si desidera cucinare, aprire il vano di cottura sollevandolo il coperchio dalla maniglia e disporre l'alimento direttamente sulla piastra inferiore.
- Richiudere il vano di cottura abbassando il coperchio sempre tramite l'apposita maniglia, esercitando una moderata pressione affinché si formino le tipiche linee di cottura sull'alimento, caratteristiche della cottura alla griglia
- Durante la cottura, verificare periodicamente che il cassetto raccogligrassi, situato nella parte posteriore, non trabocchi; se del caso, procedere a svuotarlo tra una cottura e la successiva
- Al termine della cottura, sollevare il coperchio dalla maniglia ed utilizzare una spatola in materiale specifico per rimuovere l'alimento cotto. Non utilizzare utensili metallici o taglienti, per preservare il rivestimento delle piastre

USO COME GRIGLIA APERTA:

- Verificare che posteriormente all'apparecchio sia disponibile una superficie ulteriore pari alla profondità dell'apparecchio, eventualmente ridisporre l'apparecchio su di una superficie che garantisca parecchio spazio posteriormente
- Individuare, lungo il perimetro della maniglia, sul lato destro, la leva di sblocco della piastra superiore, quindi tenendola spostata anteriormente, aprire completamente la piastra superiore fino a farla appoggiare stabilmente sulla superficie di appoggio, in modo da creare una superficie piatta esattamente allo stesso livello della piastra inferiore



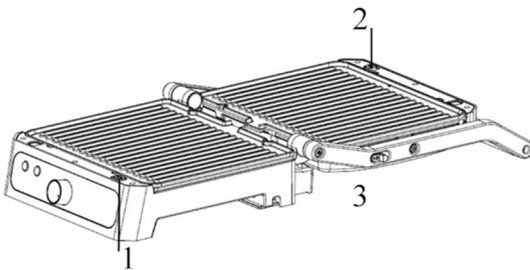
1 = Leva di sblocco | 2 = Premere

- Selezionare la temperatura ideale per il tipo di cottura desiderato, inizialmente è utile impostare a media potenza, salvo perfezionare la regolazione in funzione del risultato ottenuto con la prima cottura

- Preparare l'alimento che si desidera cucinare, quindi disporlo direttamente sulla piastra
- Durante la cottura, verificare periodicamente che il cassetto raccogligrassi, situato nella parte posteriore, non trabocchi; se del caso, procedere a svuotarlo tra una cottura e la successiva
- Al termine della cottura, utilizzare una spatola in materiale specifico per rimuovere l'alimento cotto. Non utilizzare utensili metallici o taglienti, per preservare il rivestimento delle piastre
- Per ripristinare la configurazione originale dell'apparecchio, richiudere la griglia superiore afferrando la maniglia e riportandola in posizione originale; in questo modo, la leva di sblocco scatta e si ripristina, richiedendo di agire nuovamente su di essa qualora si voglia riconfigurare l'apparecchio come griglia aperta

RIMOZIONE DELLE PIASTRE:

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica ed attenderne il completo raffreddamento prima di procedere alla rimozione delle piastre, la quale facilita le operazioni di detergenza, essendo possibile immergerle completamente per un miglior lavaggio
- La rimozione risulta più semplice se l'apparecchio è configurato per la cottura aperta: procedere come descritto al precedente paragrafo per predisporlo
- Individuare i pulsanti di sblocco delle piastre come indicato in figura; essi si trovano in posizione anteriore e posteriore lungo il perimetro della piastra
- Spostare i pulsanti in direzione della freccia: le piastre scatteranno verso l'alto, permettendo di essere afferrate lateralmente con due mani; non sollevarle, bensì farle scorrere anteriormente per estrarle dalle guide posteriori
- Per riposizionare le piastre, inserirne il bordo posteriore all'interno delle guide, quindi premere le piastre lungo il bordo anteriore fino ad avvertire lo scatto di fissaggio



- 1 = Pulsante di sblocco piastra inferiore
 2 = Pulsante di sblocco piastra superiore
 3 = Configurazione cottura aperta

ULTERIORI INFORMAZIONI PER UN UTILIZZO OTTIMALE:

- La cottura a contatto è adatta per hamburgers, tagli senza osso, fettine e verdura a fette sottili
- A temperatura moderata, la cottura a contatto risulta adatta anche per il riscaldamento di sandwich e pane
- In caso di cottura a contatto, l'apparecchio è provvisto di una cerniera specifica che rende la piastra superiore in grado di appoggiarsi perfettamente anche su tagli di carne di spessore non uniforme; ciò rende la cottura più rapida ed efficace, cuocendo simultaneamente entrambi i lati dell'alimento
- Per la cottura a contatto di hamburgers, posizionando l'alimento lungo il bordo posteriore della piastra è possibile ottenere un risultato migliore
- La cottura aperta si presta comunque alla cottura di hamburgers, ma risulta ideale anche per bistecche e pollame
- L'utilizzo della griglia aperta si presta particolarmente alla cottura simultanea di differenti tipi di carne, impedendo di fatto che, a causa del mescolamento dei liquidi di cottura, i sapori risultino variati rispetto all'originale
- La cottura con griglia aperta risulta vantaggiosa rendendo disponibile una superficie di cottura doppia, ma potrebbe richiedere di rivoltare periodicamente l'alimento per una cottura più uniforme

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale del cassetto raccogligrassi e delle piastre, facilmente asportabili come descritto in precedenza, esattamente come per il lavaggio a mano di qualsiasi stoviglia. Per il trattamento delle piastre, evitare tassativamente di rimuovere eventuali accumuli con oggetti metallici o taglienti, al fine di preservare l'integrità del rivestimento antiaderente.

Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Tutte le superfici e soprattutto le resistenze devono essere inoltre completamente fredde.

Per estrarre il cassetto raccogligrassi, situato nella parte posteriore, tirarlo verso l'esterno fino a separarlo dal corpo dell'apparecchio; per rimetterlo in sede procedere in maniera contraria, avendo cura di inserire prima il lato con la freccia, di centrare le guide e di spingerlo fino in fondo.

Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detergenti chimici: i prodotti specifici per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per pulire

le piastre e non devono mai essere nebulizzati sulla resistenza, la quale non necessita di essere pulita; per la pulizia delle pareti interne utilizzare un panno umido ad apparecchio completamente freddo. Qualora del materiale alimentare entri in contatto con la resistenza, attenderne il completo raffreddamento e rimuoverlo con estrema delicatezza utilizzando uno spazzolino a setole morbide.

Per le superfici esterne, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua.

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

| Problema | Possibile causa | Probabile soluzione |
|---|---|---|
| L'apparecchio non si scalda | Il cavo di alimentazione è disconnesso | Connettere il cavo di alimentazione |
| | La presa elettrica non è alimentata | Verificare gli interruttori sul quadro elettrico |
| L'apparecchio si surriscalda | L'apparecchio è posizionato in prossimità di ostacoli che impediscono la ventilazione | Ricollocare l'apparecchio in area libera |
| | L'apparecchio è in funzione da troppo tempo | Spegnere l'apparecchio per 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente |
| Il cibo è ancora crudo al termine della cottura | E' stata caricata una quantità di cibo eccessiva | Frazionare il cibo in più parti e proseguire la cottura separatamente |
| | La durata della cottura è stata insufficiente | Proseguire la cottura alla medesima temperatura per qualche minuto |
| | E' stata programmata una temperatura troppo bassa | Eseguire una ulteriore breve cottura a temperatura leggermente superiore |
| La cottura non è uniforme | In caso di cottura aperta, non è stato eseguito il necessario ribaltamento | Eseguire una breve cottura ulteriore sul lato dell'alimento meno cotto |
| L'apparecchio produce fumo ed odore eccessivi | E' stato inserito cibo troppo grasso | Arrestare la cottura e verificare il cibo inserito |
| | La resistenza è sporca | Arrestare la cottura, attendere il completo raffreddamento e pulire la resistenza con la massima delicatezza, utilizzando uno spazzolino a setole medie |

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

8. DATI TECNICI

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Tensione di alimentazione | : 220 – 240 V AC 50 Hz |
| Potenza massima | : 1800W |
| Dimensioni esterne (L x A x P) | : 32,5X14X36,5cm |
| Peso | : 3.54g |

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Bistecchiera con piastre in ceramica Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Bistecchiera con piastre in ceramica Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Bistecchiera con piastre in ceramica Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Bistecchiera con piastre in ceramica Mod. IRIS (cod. 118330013) 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. IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, 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.

- 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 can constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 20 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves 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.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run the appliance with no-load except for preheating. Do not keep the appliance running with the drawer removed except for the time strictly necessary for inserting food.
- Do not use oil during operation
- 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 burns and physical injury. The containers must be handled using the tools provided and an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 30 minutes of appliance use.
- Exercise the utmost caution when handling food material: any scratches or abrasions to the non-stick surface may cause parts of the coating, which is non-edible, to detach.
- Do not wash the hot plates in the dishwasher.
- Do not insert any plastic objects or other materials in the appliance during operation that may deform, melt or release substances when heated; use a silicone or plastic spatula only to remove foods at the end of cooking, making sure to work quickly and in any case, to complete the operation before the tool starts to soften, melt or release substances.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the opening handle and power selector, on the other hand, are subject to moderate heat and should be the only parts touched.

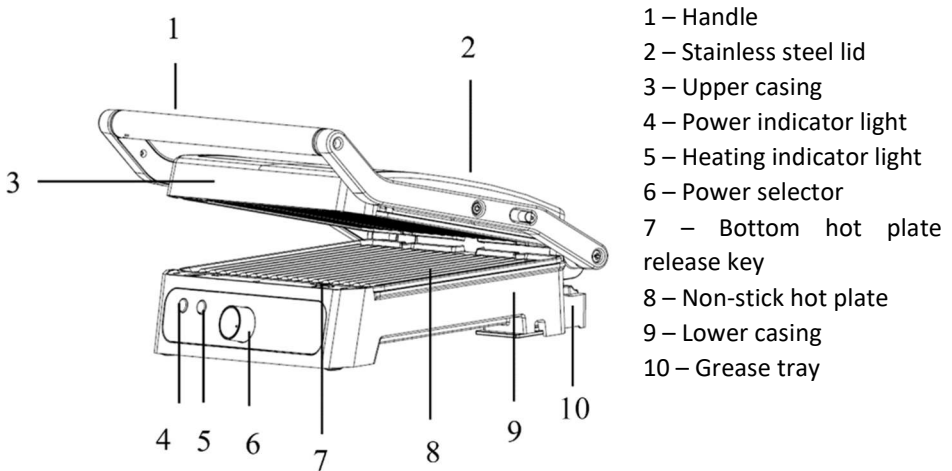
- Do not remove the feet as these ensure proper air circulation around the appliance and help prevent overheating.
- Periodically check the cleanliness of the various parts of the appliance: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- Do not cover the appliance 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 hot plates 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: refer to 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.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information

has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.

- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance



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 20 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 properly and wait until completely dry before proceeding further.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.

- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Rub the hot plates with a sheet of paper towel soaked in a tablespoon of vegetable oil, then remove any excess oil with a clean sheet of paper towel.
- Start heating at the maximum power, turning the selector switch (6) fully to the right, with the appliance completely empty, i.e. with no food inside. This process helps the spontaneous removal of protective substances from the internal parts and makes it possible to check for any factory defects. A slight smoke or odour may occur as a result during this operation: this is neither critical nor evidence of malfunctioning and will resolve itself spontaneously.
- After five minutes, stop operation by turning the selector switch (6) fully to the left, check the general integrity of the appliance and wait for it to fully cool. You can now carry out the normal cooking operations.

5. USING THE APPLIANCE

PREPARATION:

Check that the hot plates are properly installed, then check that the power selector (6) is in the central position (halfway between MIN and MAX); close the hot plates and connect the power cord to the wall socket. The front indicator lights will turn on indicating that the electrical connection has been properly made (red indicator light) and that heating has begun (green indicator light). Turn the power selector (6) as far right as the desired hot plate temperature based on the desired doneness and according to personal taste. Depending on the selected temperature, heating is completed within 3 to 5 minutes, after which the green indicator light turns off indicating that the appliance is ready for cooking.

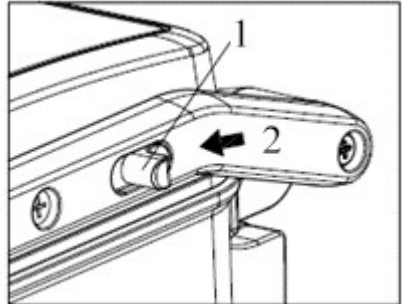
USE AS A CONTACT GRILL:

- Select the ideal temperature for the desired doneness. It is useful to set the maximum power at the start and then adjust the temperature depending on the initial results.
- Prepare the food you wish to cook, open the cooking compartment by lifting the lid from the handle and place the food directly in contact with the bottom hot plate.
- Close the cooking compartment by lowering the lid from the handle, exerting moderate pressure so that the typical grill marks form on the food.
- During cooking, periodically check that the grease tray located at the rear does not overflow; if so, empty it between cooking sessions.

- At the end of cooking, lift the lid from the handle and use a spatula made of a special material to remove the cooked food. Do not use metal or sharp tools to avoid damaging the hot plate coating.

USE AS AN OPEN GRILL:

- Check that the available surface behind the appliance is equal to at least the depth of the appliance; if necessary, place the appliance on another surface with enough space at the rear.
- Locate the top hot plate release lever along the edge of the handle, on the right-hand side, then holding it towards the front, fully open the top hot plate until it is firmly rested on the support surface, thus creating a flat surface at exactly the same level as the bottom hot plate.



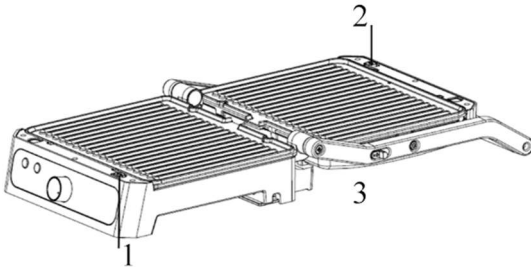
1 = Release lever | 2 = Press

- Select the ideal temperature for the desired doneness. It is useful to set a medium power level at the start and then adjust the temperature depending on the initial results.
- Prepare the food you wish to cook, then lay it directly on the hot plate.
- During cooking, periodically check that the grease tray located at the rear does not overflow; if so, empty it between cooking sessions.
- At the end of cooking, use a spatula made of a special material to remove the cooked food. Do not use metal or sharp tools to avoid damaging the hot plate coating.
- To restore the appliance's original configuration, close the top grill by grabbing the handle and bringing it back into the original position; this will cause the release lever to latch and reset, making it necessary to operate the lever again if you wish to re-use the appliance as an open grill.

REMOVING THE HOT PLATES:

- Always disconnect the appliance from the mains and wait for it to fully cool before removing the hot plates, thus facilitating cleaning by allowing them to be fully submerged for more effective washing.
- The hot plates are easier to remove if the appliance is configured for open cooking: Proceed as explained above to configure them.
- Locate the hot plate release buttons as shown in the figure; they are found at the front and back along the edge of the hot plate.

- Move the buttons in the direction of the arrow: the hot plates will snap upwards, making it possible to grab them from the sides with two hands; do not lift them, rather slide them frontwards to extract them from the rear guides.
- To refit the hot plates, insert the rear edge into the guides, then press on the hot plates along the front edge until you hear them click in.



- 1 = Lower hot plate release button
- 2 = Top hot plate release button
- 3 = Open cooking configuration

FURTHER INFORMATION FOR OPTIMAL USE:

- Contact cooking is suitable for hamburgers, boneless cuts, escalopes and thinly sliced vegetables
- At a moderate temperature, contact cooking is also suitable for heating sandwiches and bread.
- In the case of contact cooking, the appliance is equipped with a special hinge allowing the top hot plate to be perfectly laid, even on cuts of meat with irregular thickness; this allows faster and more efficient cooking, ensuring both sides of the food are simultaneously cooked.
- For the contact cooking of hamburgers, placing the food along the rear edge of the hot plate gives better results.
- Open cooking is also suitable for hamburgers but is most appropriate for steaks and poultry.
- The open grill is particularly suitable for cooking different types of meat together, effectively preventing any alterations to the original flavours due to the cooking liquids being mixed.
- Open-grill cooking provides the advantage of doubling the cooking surface but may require the food to be periodically turned to ensure even cooking.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to regularly clean the grease tray and hot plates, which can easily be removed as explained above, hand-washing them exactly as if they were normal dishware. When treating the hot plates, strictly avoid

removing any build-up with metal or sharp objects in order to preserve the integrity of the non-stick coating.

All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, you must ensure that all parts are completely dry. All surfaces and especially the heating elements must also be completely cooled down.

To remove the grease tray located at the rear, pull it outwards until it separates from the body of the appliance; to put it back in place, proceed in reverse, making sure to insert the side with the arrow first, then centre the guides and push it all the way in.

Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners: specific oven-cleaning products must not be used to clean the hot plates and must never be sprayed on the heating element, which does not need to be cleaned. Use a damp cloth to clean the inside walls when the appliance is completely cooled down. If food material comes into contact with the heating element, wait until it has cooled down completely and remove it very gently using a soft-bristled brush.

Use only a cloth moistened with water on the external surfaces.

7. TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Probable solution |
|---|--|--|
| The appliance does not heat up | The power cord is disconnected | Connect the power cord |
| | The electrical outlet is not powered | Check the switches on the electrical panel |
| The appliance is overheating | The appliance is located near obstacles preventing ventilation | Move the appliance to a free area |
| | The appliance has been in operation for too long | Turn the appliance off for 30 minutes before using it again |
| Food is still raw after cooking is complete | Too much food has been loaded | Divide the food into several parts and continue cooking separately |
| | The cooking time was too short | Continue cooking at the same temperature for a few minutes |
| | Too low a temperature has been programmed | Continue cooking for a short time at a slightly higher temperature |
| The food is not cooked evenly | In the case of open cooking, the food was not properly turned | Briefly cook the less-cooked side of the food for an additional time |
| The appliance produces excessive smoke and odours | Too much greasy food has been loaded | Stop cooking and check the food loaded |
| | The heating element is dirty | Stop cooking, wait for the appliance to fully cool and clean the heating element as gently as possible, using a medium-bristle brush |

Should any malfunctions other than those listed above occur, including the failure of the indicator lights to turn on, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

8. TECHNICAL DATA

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Power supply voltage | : 220 – 240 V AC 50 Hz |
| Maximum power | : 1800 W |
| External dimensions (L x H x D) | : 32.5X14X36.5cm |
| Weight | : 3.54 g |

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Grill pan with ceramic plates Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Grill pan with ceramic plates Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Grill pan with ceramic plates Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Grill pan with ceramic plates Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 is was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., titular de la marca Melchioni Family, le agradece por la compra de este aparato. El mismo constituye el resultado de una atenta selección de las características y de una meticulosa obra de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de rendimiento tanto al usuario ocasional como al más exigente.

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

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

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO EN SEGURIDAD 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 fallas, para prolongar la vida operativa y para contener el consumo energético para favorecer la protección del ambiente.

- 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 debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 20 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- 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
- 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 salvo por eventuales operaciones de precalentamiento; no mantenga el aparato en funcionamiento con el cajón extraído salvo por el tiempo específicamente necesario para la introducción del alimento
- No utilice aceite durante el funcionamiento
- 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; los recipientes deben manipularse utilizando las herramientas suministradas en dotación y un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas

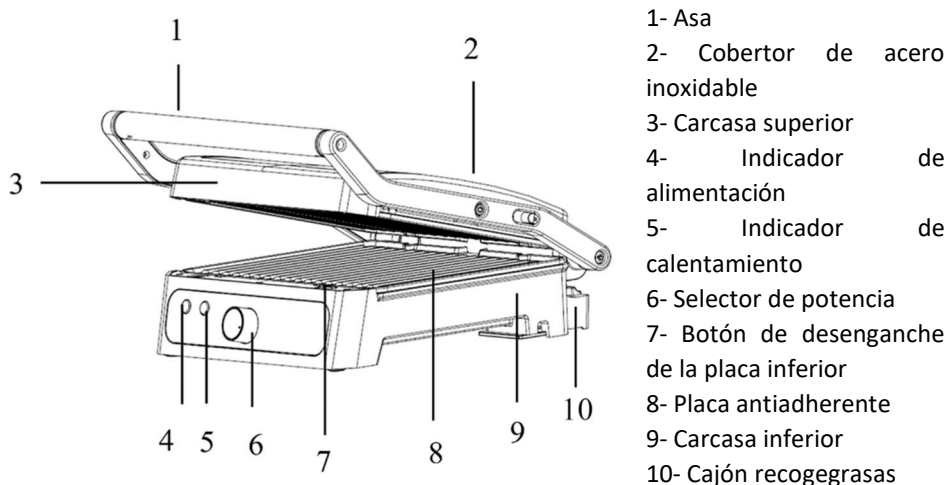
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 30 minutos de uso del aparato
- Preste la máxima atención en la manipulación del material alimentario: eventuales arañazos o abrasiones de la superficie antiadherente pueden provocar desprendimientos de parte del revestimiento, que no es comestible.
- No lave las placas en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o transmitir sustancias en caso de calentamiento; utilice una espátula de silicona o de plástico solo para las operaciones de extracción de alimentos al final de la cocción, teniendo cuidado de realizar la operación con relativa rapidez y en cualquier caso antes de que la herramienta pueda ablandarse, derretirse o transmitir sustancias
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: el tirador de apertura y el selector de potencia están sujetos a un calentamiento modesto y deben ser las únicas partes que se toquen
- No retire los pies, ya que garantizan la correcta circulación de aire en las proximidades del aparato, útil para evitar el sobrecalentamiento
- Verifique periódicamente la limpieza de las diferentes partes del aparato: 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 las placas abiertas 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 sean dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones

- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra
- 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 autónomamente
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga la vida y contribuye a reducir el consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, compruebe que esté apagado, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por comportamientos anómalos como se indica en este capítulo
- El aparato debe ser mantenido fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso que no se utilice para juegos
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- 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: eventuales lesiones internas del cable no revisables constituyen 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 por eventuales referencias futuras

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del empaque y las partes del aparato



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 por 15 días, con el fin de reponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en este
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para el uso en seguridad

- Remueva con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 20 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 antes de seguir adelante
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Frote las placas con una hoja de papel absorbente empapada en una cucharada de aceite vegetal, luego retire, con una hoja de papel absorbente limpia, el exceso de aceite
- Ponga en marcha el calentamiento a la máxima potencia, girando el selector (6) completamente hacia la derecha, con el aparato completamente vacío, es decir, sin alimento en su interior; este proceso ayuda a la remoción espontánea de las sustancias de protección de las partes internas y permite verificar la eventual presencia de defectos de fábrica. Como consecuencia, durante esta operación puede verificarse la formación de un ligero humo o de un ligero olor: esta circunstancia no constituye criticidad ni es evidencia de falla y se resolverá espontáneamente
- Transcurridos cinco minutos, detenga el funcionamiento girando el selector (6) completamente hacia la izquierda, verifique la integridad general del aparato y espere a que se enfríe por completo. Ahora es posible realizar las operaciones normales de cocción

5. USO DEL APARATO

PREPARACIÓN:

Verifique que las placas estén correctamente instaladas, luego verifique que el selector de potencia (6) esté girado a la posición central (entre MÍN. y MÁX.); cierre las placas y conecte el enchufe eléctrico a la toma de pared. Los indicadores frontales se iluminarán, para indicar la correcta conexión eléctrica (indicador rojo) y la activación del calentamiento (indicador verde). Gire el selector de potencia (6), cuanto más a la derecha se gire, mayor va ser la temperatura de las placas, de acuerdo con el grado de cocción deseado, así como el gusto personal. En función de la temperatura seleccionada,

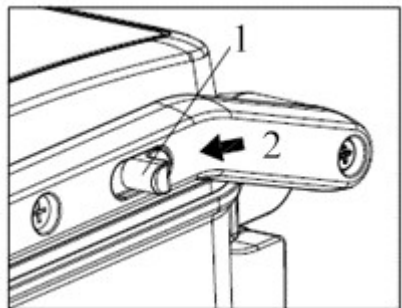
el calentamiento se completa en un tiempo variable entre 3 y 5 minutos, seguido del apagado de la luz verde del indicador, lo que indica que el aparato está listo para la cocción.

USO COMO REJILLA DE CONTACTO:

- Seleccione la temperatura ideal para el tipo de cocción deseado, inicialmente es útil configurar a la máxima potencia, excepto para perfeccionar el ajuste en función del resultado obtenido con la primera cocción
- Prepare el alimento que desea cocinar, abra el compartimiento de cocción levantando la tapa del asa y coloque el alimento directamente en la placa inferior.
- Cierre el compartimiento de cocción bajando la tapa siempre a través del asa correspondiente, ejerciendo una presión moderada para que se formen las típicas líneas de cocción sobre el alimento, características de la cocción a la parrilla
- Durante la cocción, compruebe periódicamente que el cajón recoge grasas, situado en la parte posterior, no se desborde; en su caso, proceda a vaciarlo entre una cocción y la siguiente
- Al final de la cocción, levante la tapa del asa y utilice una espátula de material específico para eliminar el alimento cocinado. No utilice herramientas metálicas o cortantes, para preservar el revestimiento de las placas

USO COMO REJILLA ABIERTA:

- Compruebe que haya una superficie adicional disponible en la parte posterior del aparato igual a la profundidad del aparato, si es necesario, vuelva a colocar el aparato en una superficie que garantice mucho espacio en la parte posterior
- Localice, a lo largo del perímetro del asa, en el lado derecho, la palanca de desbloqueo de la placa superior, luego manteniéndola desplazada por delante, abra completamente la placa superior hasta que se apoye firmemente en la superficie de apoyo, para crear una superficie plana exactamente al mismo nivel que la placa inferior

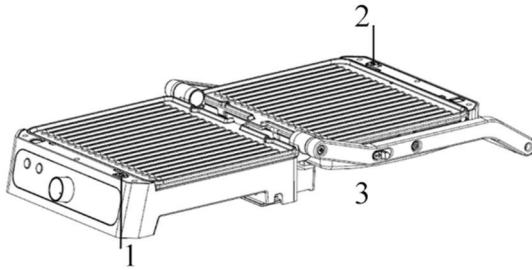


1 = Palanca de desbloqueo | 2 = Pulsar

- Seleccione la temperatura ideal para el tipo de cocción deseado, inicialmente es útil configurar a media potencia, excepto para perfeccionar el ajuste en función del resultado obtenido con la primera cocción
- Prepare el alimento que desea cocinar, luego colóquelo directamente en la placa
- Durante la cocción, compruebe periódicamente que el cajón recoge grasas, situado en la parte posterior, no se desborde; en su caso, proceda a vaciarlo entre una cocción y la siguiente
- Al final de la cocción, utilice una espátula de material específico para eliminar el alimento cocinado. No utilice herramientas metálicas o cortantes, para preservar el revestimiento de las placas
- Para restaurar la configuración original del aparato, vuelva a cerrar la rejilla superior agarrando el asa y volviéndola a su posición original; de esta manera, la palanca de desbloqueo se activa y se restablece, solicitando que se actúe nuevamente sobre ella si se desea reconfigurar el aparato como rejilla abierta

EXTRACCIÓN DE LAS PLACAS:

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe por completo antes de retirar las placas, lo que facilita las operaciones de limpieza, ya que es posible sumergirlas por completo para un mejor lavado
- La extracción es más fácil si el aparato está configurado para la cocción abierta: proceda como se describe en el apartado anterior para prepararlo
- Localice los botones de desbloqueo de las placas como se muestra en la figura; se encuentran en la posición delantera y trasera a lo largo del perímetro de la placa
- Mueva los botones en la dirección de la flecha: las placas se dispararán hacia arriba, lo que permitirá sujetarlas lateralmente con las dos manos; no las levante, sino deslícelas hacia delante para extraerlas de las guías traseras
- Para volver a colocar las placas, inserte el borde trasero dentro de las guías y, a continuación, presione las placas a lo largo del borde delantero hasta que sienta el clic de fijación



- 1 = Botón de desbloqueo de la placa inferior
2 = Botón de desbloqueo de la placa superior
3 = Configuración de cocción abierta

MÁS INFORMACIÓN PARA UN USO ÓPTIMO:

- La cocción por contacto es adecuada para hamburguesas, cortes sin hueso, filetes y verduras en rodajas finas
- A temperatura moderada, la cocción por contacto también es adecuada para calentar sándwiches y pan
- En caso de cocción por contacto, el aparato está provisto de una bisagra específica que hace que la placa superior pueda apoyarse perfectamente incluso en cortes de carne de espesor no uniforme; esto hace que la cocción sea más rápida y eficaz, cocinando simultáneamente ambos lados del alimento
- Para la cocción por contacto con hamburguesas, colocando el alimento a lo largo del borde posterior de la plancha se puede obtener un mejor resultado
- La cocción abierta se presta a la cocción de hamburguesas, pero también es ideal para filetes y aves de corral
- El uso de la parrilla abierta es particularmente adecuado para la cocción simultánea de diferentes tipos de carne, evitando de hecho que, debido a la mezcla de los líquidos de cocción, los sabores varíen con respecto al original
- La cocción con parrilla abierta es ventajosa al proporcionar una superficie de cocción doble, pero puede requerir voltear periódicamente el alimento para una cocción más uniforme

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual del cajón recogegrasas y de las placas, fácilmente extraíbles como descrito anteriormente, exactamente como para el lavado a mano de cualquier vajilla. Para el tratamiento de las placas, evite estrictamente eliminar cualquier acumulación con objetos metálicos o cortantes, con el fin de preservar la integridad del revestimiento antiadherente.

Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Todas las superficies y sobre todo las resistencias deben estar completamente frías.

Para extraer el cajón recoge grasas, situado en la parte posterior, tire de él hacia el exterior hasta separarlo del cuerpo del aparato; para volver a colocarlo en su lugar, proceda en sentido contrario, teniendo cuidado de introducir primero el lado con la flecha, centrar las guías y empujarlo hasta el fondo.

Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de acero u otros detergentes químicos: los productos específicos para la limpieza del horno no deben ser utilizados para limpiar las placas y nunca deben ser nebulizados en la resistencia, la cual no necesita ser limpiada; para la limpieza de las partes internas utilice un paño húmedo con el aparato completamente frío. Siempre que el material alimentario entre en contacto con la resistencia, espere al completo enfriamiento y remuévalo con extrema delicadeza utilizando un cepillo de cerdas suaves.

Para las superficies externas, utilice exclusivamente un paño humedecido con agua.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

| Problema | Posible causa | Probable solución |
|---|--|--|
| El aparato no se calienta | El cable de alimentación está desconectado | Conecte el cable de alimentación |
| | La toma eléctrica no está alimentada | Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico |
| El aparato se sobrecalienta | El aparato está situado cerca de obstáculos que impiden la ventilación | Vuelva a colocar el aparato en un área libre |
| | El aparato ha estado en funcionamiento durante demasiado tiempo | Apague el aparato durante 30 minutos antes de volver a utilizarlo |
| El alimento todavía está crudo al terminar la cocción | Se ha cargado una cantidad excesiva de alimentos | Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la cocción de forma separada |
| | La duración de la cocción ha sido insuficiente | Prosiga la cocción a la misma temperatura durante algunos minutos |
| | Se ha programado una temperatura demasiado baja | Realice una cocción breve adicional a temperatura levemente superior |
| La cocción no es uniforme | En caso de cocción abierta, no se ha realizado el vuelco necesario | Realice una breve cocción adicional en el lado del alimento menos cocido |
| El aparato produce humo y olores excesivos | Se han introducido alimentos demasiados grasos | Pare la cocción y verifique el alimento introducido |
| | La resistencia está sucia | Detenga la cocción, espere a que se enfríe completamente y limpie la resistencia con |

| | | |
|--|--|--|
| | | la máxima delicadeza, utilizando un cepillo de cerdas medianas |
|--|--|--|

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

8. DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Tensión de alimentación | : 220 – 240 V AC 50 Hz |
| Potencia máxima | : 1800 W |
| Dimensiones externas (L x A x P) | : 32,5 X14 X 36,5 cm |
| Peso | : 3,54 g |

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Sartén grill con placas de cerámica Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Sartén grill con placas de cerámica Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Sartén grill con placas de cerámica Mod. IRIS (cod. 118330013) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Sartén grill con placas de cerámica Mod. IRIS (cod. 118330013) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

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

La garantía no cubre:

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

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

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía. La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

2. INFORMATIONS IMPORTANTES 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.

- 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 environnantes
- L'appareil ne doit pas être utilisé en présence de déformations, gonflements, fissures de l'enveloppe, pièces manquantes et autres anomalies structurelles. Si ces conditions

se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur 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 environnantes 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, les 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 20 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
- 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 le tiroir extrait sauf pendant le temps strictement nécessaire à l'introduction des aliments.
- Ne pas utiliser d'huile pendant le fonctionnement
- 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 des outils fournis appropriés et d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales

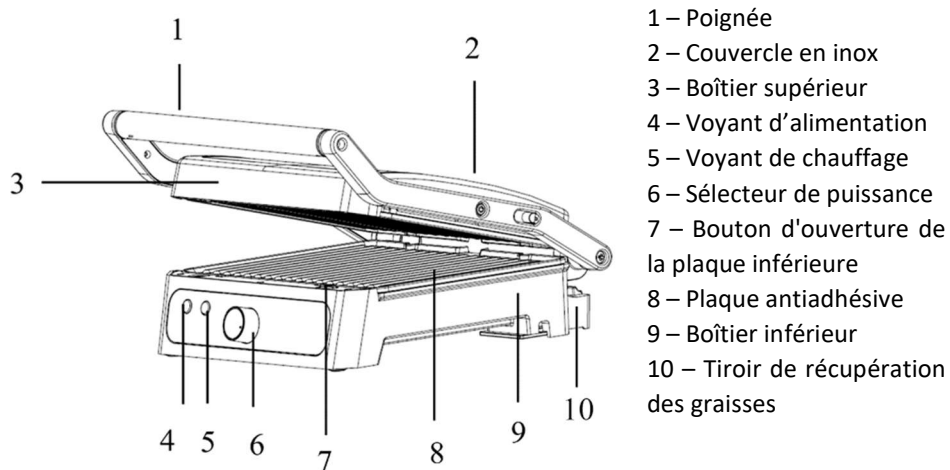
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 30 minutes d'utilisation de l'appareil
- Il convient d'être extrêmement prudent lors de la manipulation du matériel alimentaire : toute rayure ou abrasion de la surface antiadhésive peut entraîner le détachement d'une partie du revêtement, qui n'est pas comestible
- Ne pas laver les plaques au lave-vaisselle
- Ne pas introduire dans l'appareil en fonctionnement des matières plastiques ou autres qui pourraient se déformer, fondre ou libérer des substances sous l'effet de la chaleur ; utiliser une spatule en silicone ou en plastique uniquement pour retirer les aliments en fin de cuisson, en veillant à le faire relativement rapidement et en tout cas avant que l'ustensile ne puisse se ramollir, fondre ou libérer des substances
- Éviter de toucher même les parties structurelles externes pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles pourrait atteindre des températures élevées : la poignée d'ouverture et le sélecteur de puissance, en revanche, sont soumis à un échauffement modéré et doivent être les seules parties à être touchées
- Ne pas retirer les pieds, car ils assurent une bonne circulation de l'air autour de l'appareil, ce qui permet d'éviter la surchauffe
- Vérifier périodiquement la propreté des différentes parties de l'appareil : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se reporter 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 environnantes.
- Avant de ranger l'appareil, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser les plaques ouvertes 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 un personnel technique qualifié
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes
- 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 câble d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteriers, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui pouvant le démarrer de manière autonome
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le 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 de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, récipients de stockage, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le 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 un technicien qualifié
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue normalement 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 certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures
- Conserver le présent manuel pour toute référence future

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le contenu de l'emballage et les parties de l'appareil



4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

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

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.

- Retirer soigneusement l'éventuel matériel de fixation des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents sur la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 20 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 normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel régulier en amont.
- 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.
- Frotter les assiettes avec une feuille de papier absorbant imbibée d'une cuillère à soupe d'huile végétale, puis enlever, avec une feuille de papier absorbant propre, l'excédent d'huile
- Commencer à chauffer à la puissance maximale, en tournant le sélecteur (6) complètement à droite, avec l'appareil complètement vide, c'est-à-dire sans aliments à l'intérieur ; ce processus favorise l'élimination spontanée des substances protectrices des parties internes et permet de vérifier les éventuels défauts d'usine. Par conséquent, une légère fumée ou une légère odeur peut se dégager pendant cette opération : cette circonstance n'est ni critique ni une preuve de mauvais fonctionnement et disparaîtra spontanément.
- Après cinq minutes, arrêter le fonctionnement en tournant le sélecteur (6) complètement à gauche, vérifier l'intégrité générale de l'appareil et attendre son refroidissement complet. Il est maintenant possible d'effectuer les opérations de cuisson normales.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

PRÉPARATION :

Vérifier que les plaques sont correctement installées, puis que le sélecteur de puissance (6) est tourné en position médiane (à mi-chemin entre MIN et MAX) ; fermer les plaques et brancher la fiche électrique à la prise murale. Les voyants avant s'allument, indiquant la connexion électrique correcte (voyant rouge) et l'activation du chauffage (voyant vert). Tourner le sélecteur de puissance (6) aussi loin que possible vers la droite pour augmenter la température des plaques, en fonction du degré de cuisson désiré et du

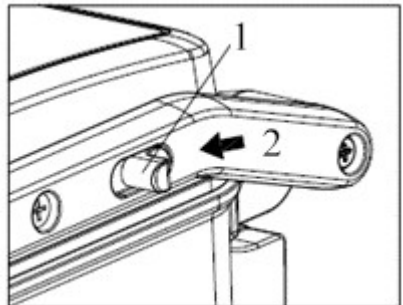
goût personnel. En fonction de la température sélectionnée, le chauffage est terminé en 3 à 5 minutes, puis le voyant vert s'éteint, indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson.

UTILISATION COMME GRILLE DE CONTACT :

- Sélectionner la température idéale pour le type de cuisson souhaité. Dans un premier temps, il est utile de régler la température à la puissance maximale, à moins d'affiner le réglage en fonction du résultat de la première cuisson
- Préparer les aliments à cuire, ouvrir le compartiment de cuisson en soulevant le couvercle de la poignée et placer l'aliment directement sur la plaque inférieure.
- Fermer le compartiment de cuisson en abaissant le couvercle à l'aide de la poignée, en exerçant une pression modérée de manière à ce que les lignes de cuisson typiques des aliments, caractéristiques de la cuisson au gril, se forment
- Pendant la cuisson, vérifier périodiquement que le tiroir de récolte des graisses, situé à l'arrière, ne déborde pas ; si nécessaire, le vider entre les cuissons
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le couvercle de la poignée et retirer les aliments cuits à l'aide d'une spatule fabriquée dans un matériau spécial. Ne pas utiliser d'outils métalliques ou coupants, afin de préserver le revêtement des plaques

UTILISATION COMME GRILLE OUVERTE :

- Vérifier qu'une surface supplémentaire égale à la profondeur de l'appareil est disponible à l'arrière de l'appareil ; si nécessaire, déplacer l'appareil sur une surface qui offre suffisamment d'espace à l'arrière
- Identifier, le long du périmètre de la poignée, sur le côté droit, le levier de déblocage de la plaque supérieure, puis, en le tenant par l'avant, ouvrir entièrement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose fermement sur la surface d'appui, de manière à créer une surface plane exactement au même niveau que la plaque inférieure



1 = Levier de déverrouillage | 2 =

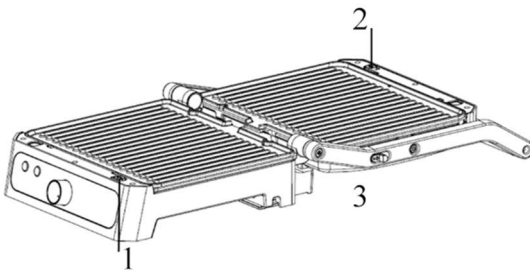
Appuyer

- Sélectionner la température idéale pour le type de cuisson souhaité. Dans un premier temps, il est utile de régler la température à la puissance moyenne, à moins d'affiner le réglage en fonction du résultat de la première cuisson

- Préparer les aliments que vous souhaitez cuire, puis les placer directement sur la plaque
- Pendant la cuisson, vérifier périodiquement que le tiroir de récolte des graisses, situé à l'arrière, ne déborde pas ; si nécessaire, le vider entre les cuissons
- Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments cuits à l'aide d'une spatule fabriquée dans un matériau spécial. Ne pas utiliser d'outils métalliques ou coupants, afin de préserver le revêtement des plaques
- Pour rétablir la configuration d'origine de l'appareil, fermer la grille supérieure en saisissant la poignée et en la ramenant dans sa position originale ; de cette façon, le levier de déblocage s'enclenche et se réinitialise, ce qui nécessite de l'actionner à nouveau si l'on veut reconfigurer l'appareil en tant que grille ouverte

RETRAIT DES PLAQUES :

- Toujours débrancher l'appareil du réseau électrique et attendre qu'il refroidisse complètement avant d'enlever les plaques, ce qui facilite les opérations de nettoyage, car elles peuvent être complètement immergées pour un meilleur lavage
- Le retrait est plus facile si l'appareil est configuré pour la cuisson ouverte : procéder comme décrit dans la section précédente pour le préparer
- Identifier les boutons de déblocage de la plaque comme indiqué sur la figure ; ils sont situés à l'avant et à l'arrière, le long du périmètre de la plaque
- Déplacer les boutons dans le sens de la flèche : les plaques s'enclenchent vers le haut, ce qui permet de les saisir latéralement à deux mains ; ne pas les soulever, mais les faire glisser vers l'avant pour les extraire des guides arrière
- Pour repositionner les plaques, insérer leur bord arrière dans les guides, puis appuyer sur les plaques le long du bord avant jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent



- 1 – Bouton de déblocage de la plaque inférieure
- 2 = Bouton de déblocage de la plaque supérieure
- 3 = Configuration de cuisson ouverte

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRES POUR UNE UTILISATION OPTIMALE :

- La cuisson par contact convient aux hamburgers, aux morceaux désossés, aux tranches et aux légumes coupés en fines lamelles
- À des températures modérées, la cuisson par contact convient également pour réchauffer les sandwiches et le pain
- Dans le cas de la cuisson par contact, l'appareil est équipé d'une charnière spéciale qui permet à la plaque supérieure de s'appuyer parfaitement sur des morceaux de viande d'épaisseur inégale, ce qui rend la cuisson plus rapide et plus efficace, car les deux côtés de l'aliment sont cuits simultanément
- Pour la cuisson par contact des hamburgers, placer l'aliment le long du bord arrière de la plaque donne un meilleur résultat
- La cuisson ouverte convient toujours à la cuisson des hamburgers, mais elle est également idéale pour les steaks et la volaille
- L'utilisation de la grille ouvert se prête particulièrement bien à la cuisson simultanée de différents types de viande, ce qui permet d'éviter que le mélange des liquides de cuisson ne modifie la saveur originale
- La cuisson sur une grille ouverte présente l'avantage d'offrir une surface de cuisson deux fois plus grande, mais il peut être nécessaire de retourner l'aliment régulièrement pour une cuisson plus homogène

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, comme le remplacement des pièces consommables ou des révisions programmées ; il suffit généralement de nettoyer le tiroir de récolte des graisses et les plaques, qui peuvent être facilement retirés comme décrit ci-dessus, de la même manière que pour le lavage à la main de n'importe quel ustensile de vaisselle. Lors du traitement des plaques, il est impératif d'éviter d'enlever toute accumulation avec des objets métalliques ou coupants afin de préserver l'intégrité du revêtement antiadhésif.

Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de le rebrancher, contrôler que toutes les pièces soient complètement sèches. Toutes les surfaces, et notamment les résistances, doivent également être complètement froides.

Pour retirer le tiroir de récolte des graisses, situé à l'arrière, le tirer vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il se sépare du corps de l'appareil ; pour le remettre en place, procéder en sens inverse, en prenant soin d'insérer d'abord le côté avec la flèche, de centrer les guides et de le pousser à fond.

Dans tous les cas, éviter des nettoyants agressifs, des éponges abrasives, de la laine de fer ou autres détergents chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage des fours ne doivent pas être utilisés pour nettoyer les plaques et ne doivent jamais être vaporisés sur la résistance, qui n'a pas besoin d'être nettoyée ; pour le nettoyage des parois internes, utiliser un chiffon humide quand l'appareil est complètement froid. Si des aliments entrent en contact avec la résistance, attendre qu'elle soit complètement refroidie pour les retirer très délicatement à l'aide d'une brosse à poils doux.

Pour les surfaces externes, utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

| Problème | Cause possible | Solution probable |
|---|---|---|
| L'appareil ne chauffe pas | Le câble d'alimentation est débranché | Brancher le câble d'alimentation |
| | La prise électrique n'est pas alimentée | Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique |
| L'appareil surchauffe | L'appareil est placé à proximité d'obstacles qui empêchent la ventilation | Placer l'appareil dans une zone où l'air circule |
| | L'appareil fonctionne depuis trop longtemps | Éteindre l'appareil pendant 30 minutes avant de le réutiliser |
| Les aliments sont encore crus à la fin de la cuisson | Une quantité excessive d'aliments a été introduite | Diviser les aliments en plusieurs portions et les faire cuire séparément |
| | Le temps de cuisson était insuffisant | Poursuivre la cuisson à la même température pendant quelques minutes |
| | Une température trop basse a été programmée | Effectuer une autre cuisson brève à une température légèrement supérieure |
| La cuisson n'est pas uniforme | Dans le cas d'une cuisson ouverte, le basculement nécessaire n'a pas été effectué | Effectuer une courte cuisson supplémentaire sur le côté le moins cuit de l'aliment |
| L'appareil dégage de la fumée et des mauvaises odeurs | Des aliments trop gras ont été introduits | Arrêter la cuisson et vérifier les aliments introduits |
| | La résistance est sale | Arrêter la cuisson, attendre qu'elle refroidisse complètement et nettoyer l'élément chauffant le plus délicatement possible, à l'aide d'une brosse à poils moyens |

En cas d'anomalies de fonctionnement autres que celles énumérées ci-dessus, y compris le non-allumage des voyants, une solution effectuée de manière autonome n'est pas possible et le produit doit être inspecté par un personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------------------|------------------------|
| Tension d'alimentation | : 220 – 240 V AC 50 Hz |
| Puissance maximale | : 1800 W |
| Dimensions extérieures (L x A x P) | : 32,5X14X36,5 cm |
| Poids | : 3,54 g |

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Poêle à griller avec plaques en céramique Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Poêle à griller avec plaques en céramique Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Poêle à griller avec plaques en céramique Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Poêle à griller avec plaques en céramique Mod. IRIS (cod. 118330013) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit

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

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

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

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

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

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

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

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

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

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.

- 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 das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät 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 20 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
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originaleem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, außer zum Vorheizen (falls vorhanden); lassen Sie das Gerät nicht bei ausgezogener Schublade in Betrieb, außer für die unbedingt notwendige Zeit zum Einlegen der Lebensmittel
- Verwenden Sie während des Betriebs kein Öl
- 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 Verbrennungen und Verletzungen führen können; die Behälter müssen mit den mitgelieferten Werkzeugen und einem Ofenhandschuh oder speziellen Topflappen angefasst werden

- Achten Sie darauf, dass nach 30 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Seien Sie beim Umgang mit Lebensmitteln sehr vorsichtig: Kratzer oder Abschürfungen an der Antihafbeschichtung können dazu führen, dass sich ein Teil der Beschichtung ablöst, was ungenießbar ist
- Reinigen Sie die Platten 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, wenn es erhitzt wird; verwenden Sie einen Silikon- oder Plastikspatel nur zum Herausnehmen von Speisen am Ende des Garvorgangs und achten Sie darauf, dass Sie diesen Vorgang relativ schnell durchführen, auf jeden Fall aber bevor das Utensil weich wird, schmilzt oder Substanzen freisetzt
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Schubladenöffnungsgriff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Entfernen Sie nicht die Standfüße, denn sie sorgen für die richtige Luftzirkulation um das Gerät herum, was eine Überhitzung verhindert
- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen die Sauberkeit der verschiedenen Teile des Geräts: Wenn Sie Staub- oder Schmutzansammlungen feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärereflektierendem 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 Platten 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
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel

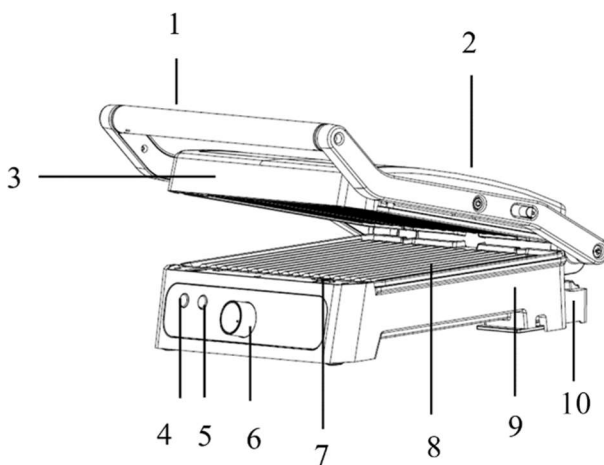
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation 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
- 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. IDENTIFIZIERUNG DER TEILEN

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



- 1 - Handgriff
- 2 - Abdeckung aus rostfreiem Stahl
- 3 - Oberes Gehäuse
- 4 - Betriebskontrollleuchte
- 5 - Heizungs-Kontrollleuchte
- 6 - Leistungswahlschalter
- 7 - Entriegelungstaste für die untere Platte
- 8 - Antihafplatte
- 9 - Unteres Gehäuse
- 10 - Fettauffangschale

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 20 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, bevor Sie fortfahren
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Wischen Sie die Platten mit einem Papiertuch ab, das mit einem Esslöffel Pflanzenöl getränkt ist, und entfernen Sie dann mit einem sauberen Papiertuch das überschüssige Öl.
- Starten Sie den Heizvorgang bei maximaler Leistung, indem Sie den Wahlschalter (6) ganz nach rechts drehen, und zwar bei völlig leerem Gerät, d.h. ohne Lebensmittel im Inneren; dieser Vorgang erleichtert das spontane Entfernen von Schutzsubstanzen aus den Innenteilen und ermöglicht die Überprüfung auf eventuelle Fabrikfehler. Während dieses Vorgangs kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen: Dieser Umstand ist weder kritisch noch ein Anzeichen für eine Fehlfunktion und wird sich von selbst wieder auflösen
- Stoppen Sie den Betrieb nach fünf Minuten, indem Sie den Wahlschalter (6) ganz nach links drehen, überprüfen Sie die allgemeine Unversehrtheit des Geräts und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Sie können nun die normalen Kochvorgänge durchführen

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

VORBEREITUNG:

Vergewissern Sie sich, dass die Platten korrekt installiert sind, und prüfen Sie dann, ob der Leistungsschalter (6) in die mittlere Position gedreht ist (auf halbem Weg zwischen

MIN und MAX); schließen Sie die Platten und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die vorderen Lichter leuchten auf und zeigen damit an, dass der elektrische Anschluss korrekt ist (rotes Licht) und die Heizung eingeschaltet ist (grünes Licht). Drehen Sie den Leistungswahlschalter (6) so weit nach rechts, wie Sie es wünschen, um die Temperatur der Platten zu erhöhen, je nach gewünschtem Gargrad und persönlichem Geschmack. Je nach gewählter Temperatur ist das Aufheizen innerhalb von 3 bis 5 Minuten abgeschlossen. Danach erlischt das grüne Licht und zeigt damit an, dass das Gerät bereit zum Kochen ist.

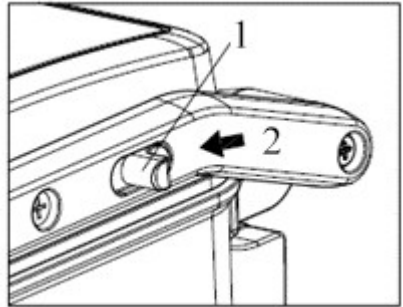
VERWENDUNG ALS KONTAKTGRILL:

- Wählen Sie die ideale Temperatur für die gewünschte Art des Garens, anfangs ist es sinnvoll, die maximale Leistung einzustellen, es sei denn, Sie verfeinern die Einstellung je nach dem Ergebnis, das Sie beim ersten Garen erzielen
- Bereiten Sie das gewünschte Gargut vor, öffnen Sie den Garraum, indem Sie den Deckel am Griff anheben, und legen Sie das Gargut direkt auf die Bodenplatte.
- Schließen Sie den Garraum, indem Sie den Deckel mit dem Griff absenken und dabei mäßigen Druck ausüben, damit sich die für das Grillen typischen Kochlinien auf dem Gargut bilden
- Vergewissern Sie sich während des Garvorgangs regelmäßig, dass die Fettauffangschale auf der Rückseite nicht überläuft; leeren Sie sie bei Bedarf zwischen den Garvorgängen
- Heben Sie nach Abschluss des Garvorgangs den Deckel vom Griff ab und nehmen Sie die gegarten Speisen mit einem Spatel aus speziellem Material heraus. Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Utensilien, um die Beschichtung der Platte zu schützen

VERWENDUNG ALS OFFENES GRILLGITTER:

- Vergewissern Sie sich, dass an der Rückseite des Geräts ein zusätzlicher Bereich in der Tiefe des Geräts zur Verfügung steht, und stellen Sie das Gerät gegebenenfalls auf einer Fläche auf, die hinten ausreichend Platz bietet.

- Bringen Sie den Entriegelungshebel für die obere Platte auf der rechten Seite entlang des Griffs in Position und öffnen Sie die obere Platte, indem Sie sie vorne halten, vollständig, bis sie fest auf der Unterlage aufliegt, so dass eine ebene Fläche entsteht, die genau auf der Höhe der unteren Platte liegt
1 = Hebel loslassen | 2 = drücken



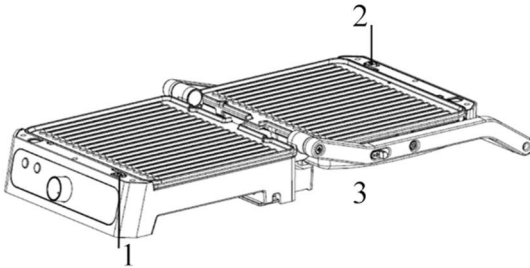
- Wählen Sie die ideale Temperatur für die gewünschte Art des Garens, anfangs ist es sinnvoll, die mittlere Leistung einzustellen, es sei denn, Sie verfeinern die Einstellung je nach dem Ergebnis, das Sie beim ersten Garen erzielen
- Bereiten Sie die zu garenden Speisen vor und legen Sie sie direkt auf die Platte
- Vergewissern Sie sich während des Garvorgangs regelmäßig, dass die Fettauffangschale auf der Rückseite nicht überläuft; leeren Sie sie bei Bedarf zwischen den Garvorgängen
- Heben Sie nach Abschluss des Garvorgangs nehmen Sie die gegarten Speisen mit einem Spatel aus speziellem Material heraus. Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Utensilien, um die Beschichtung der Platte zu schützen
- Um die ursprüngliche Konfiguration des Geräts wiederherzustellen, schließen Sie den oberen Grill, indem Sie den Griff ergreifen und ihn in seine ursprüngliche Position zurückbringen; auf diese Weise rastet der Entriegelungshebel wieder ein, so dass er erneut betätigt werden muss, wenn das Gerät wieder als offener Grill konfiguriert werden soll

ENTFERNEN DER PLATTEN:

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Platten herausnehmen. Dies erleichtert die Reinigung, da sie zum besseren Waschen vollständig eingetaucht werden können
- Die Entnahme ist einfacher, wenn das Gerät für offenes Garen konfiguriert ist: gehen Sie wie im vorherigen Absatz beschrieben vor, um es einzurichten
- Suchen Sie die Entriegelungstasten für die Platte, wie in der Abbildung gezeigt; sie befinden sich vorne und hinten entlang des Umfangs der Platte
- Bewegen Sie die Knöpfe in Pfeilrichtung: die Platten federn nach oben, so dass Sie sie mit beiden Händen seitlich greifen können; heben Sie sie nicht an,

sondern schieben Sie sie nach vorne, um sie aus den hinteren Führungen herauszunehmen

- Um die Platten neu zu positionieren, setzen Sie die hintere Kante in die Führungen ein und drücken Sie die Platten dann an der vorderen Kante entlang, bis sie einrasten



1 - Entriegelungstaste für die untere Platte

2 - Entriegelungstaste für die obere Platte

3 = Offene Garkonfiguration

WEITERE TIPPS FÜR DIE OPTIMALE VERWENDUNG:

- Das Kontaktgaren eignet sich für Hamburger, knochenloses Fleisch, Scheiben und dünn geschnittenes Gemüse
- Bei mäßigen Temperaturen eignet sich das Kontaktgaren auch zum Aufwärmen von Sandwiches und Brot
- Beim Kontaktgaren ist das Gerät mit einem speziellen Scharnier ausgestattet, durch das die obere Platte auch auf ungleichmäßig dicken Fleischstücken perfekt aufliegt; dadurch wird das Garen schneller und effektiver, da beide Seiten der Lebensmittel gleichzeitig gegart werden
- Beim Kontaktgaren von Hamburgern erzielen Sie ein besseres Ergebnis, wenn Sie die Speisen entlang der hinteren Kante der Platte platzieren
- Offenes Garen eignet sich nach wie vor zum Garen von Hamburgern, ist aber auch ideal für Steaks und Geflügel
- Die Verwendung des offenen Grills eignet sich besonders gut für das gleichzeitige Garen verschiedener Fleischsorten, wodurch verhindert wird, dass sich der Geschmack aufgrund der Vermischung der Garflüssigkeiten vom Original unterscheidet
- Das Garen mit einem offenen Grill hat den Vorteil, dass die doppelte Kochfläche zur Verfügung steht, aber es kann erforderlich sein, das Grillgut regelmäßig zu wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt erfordert keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung; es reicht in der Regel aus, die Fettauffangschale

und die Platten, die wie oben beschrieben leicht abgenommen werden können, auf die gleiche Weise zu reinigen wie jedes andere Geschirr von Hand. Vermeiden Sie bei der Behandlung der Teller unbedingt das Entfernen von Ablagerungen mit Metall oder scharfen Gegenständen, um die Integrität der Antihafbeschichtung zu erhalten.

Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Alle Oberflächen und insbesondere die Heizelemente müssen außerdem vollständig abgekühlt sein.

Um die Fettauffangschale auf der Rückseite zu entfernen, ziehen Sie sie nach außen, bis sie sich vom Gehäuse des Geräts löst. Um sie wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, wobei Sie darauf achten, dass Sie zuerst die Seite mit dem Pfeil einsetzen, die Führungen zentrieren und sie ganz einschieben.

Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reiniger: Spezielle Backofenreinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung der Platten verwendet und niemals auf das Heizelement gesprüht werden, das nicht gereinigt werden muss; verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Innenwände zu reinigen, wenn das Gerät völlig kalt ist. Wenn Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt sind, und entfernen Sie sie dann ganz vorsichtig mit einer weichen Bürste.

Für die Außenflächen verwenden Sie bitte nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

| Problem | Mögliche Ursache | Wahrscheinliche Lösung |
|---|--|---|
| Das Gerät erwärmt sich nicht | Das Netzkabel ist nicht angeschlossen | Schließen Sie das Netzkabel an |
| | Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt | Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel |
| Das Gerät überhitzt | Das Gerät befindet sich in der Nähe von Hindernissen, welche die Belüftung behindern | Stellen Sie das Gerät in einem freien Bereich auf |
| | Das Gerät ist schon zu lange in Betrieb | Schalten Sie das Gerät für 30 Minuten aus, bevor Sie es wieder benutzen |
| Die Lebensmittel sind nach dem Garen noch roh | Es wurde zu viel Lebensmittel eingelegt | Zerteilen Sie die Lebensmittel in mehrere Teile und setzen Sie den Garvorgang getrennt fort |
| | Die Garzeit war unzureichend | Setzen Sie den Garvorgang einige Minuten lang bei derselben Temperatur fort |
| | Es wurde eine zu niedrige Temperatur programmiert | Führen Sie eine weitere kurze Garzeit bei einer etwas höheren Temperatur durch |

| | | |
|--|---|--|
| Das Gargut ist nicht gleichmäßig gegart | Beim offenen Garen wurde das notwendige Wenden nicht durchgeführt | Führen Sie eine kurze zusätzliche Garzeit auf der weniger gegarten Seite der Speisen durch |
| Das Gerät erzeugt übermäßigen Rauch und Geruch | Es wurden zu viele Lebensmittel eingelegt | Unterbrechen Sie den Garvorgang und überprüfen Sie die eingelegten Lebensmittel |
| | Das Heizelement sind verschmutzt | Stoppen Sie den Garvorgang, warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie das Heizelement so vorsichtig wie möglich mit einer Bürste mit mittleren Borsten |

Bei anderen als den oben genannten Fehlfunktionen, einschließlich des Ausbleibens des Aufleuchtens der Kontrollleuchten, ist eine eigenständige Lösung nicht möglich und das Produkt muss von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.

8. TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Versorgungsspannung | : 220 – 240 V AC 50 Hz |
| Maximale Leistung | : 1800W |
| Außenabmessungen (B x H x T) | : 32,5X14X36,5cm |
| Gewicht | : 3,54 g |

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Grillpfanne mit Keramikplatten Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Grillpfanne mit Keramikplatten Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Grillpfanne mit Keramikplatten Mod. IRIS (cod. 118330013) 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 Grillpfanne mit Keramikplatten Mod. IRIS (cod. 118330013) 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: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com