



## CLASSIC 45 NEW

Forno Elettrico  
*Electric Oven/ Horno eléctrico*

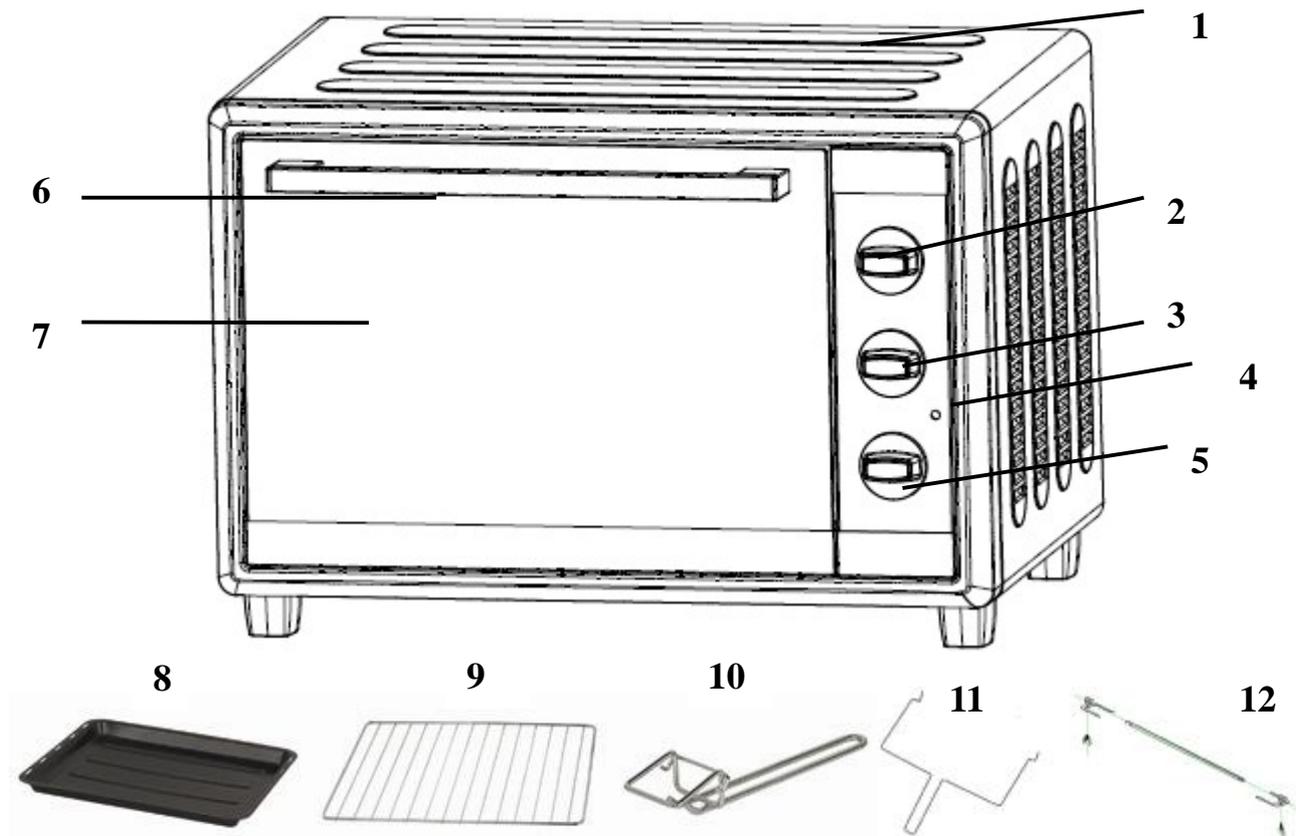


**Manuale d'uso**  
User manual



Vi ringraziamo per aver acquistato questo forno elettrico, e raccomandiamo di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare ad utilizzarlo.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI



- |            |                             |                           |                       |
|------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1. Corpo   | 2. Interruttore temperature | 3. Interruttore programmi | 4. Luce di accensione |
| 5. Timer   | 6. Maniglia porta           | 7. Porta di vetro         | 8. Vassoio            |
| 9. Griglia | 10. Pinza per vassoio       | 11. Pinza per girarrosto  | 12. Girarrosto        |

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	CLASSIC 45 NEW
Alimentazione	220-240V      50/60Hz
Potenza	1800W



## MISURE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### CONSERVARE LE ISTRUZIONI D'USO

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, le precauzioni di sicurezza deve sempre essere seguita, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglia o manopole.
3. È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi apparecchiatura viene utilizzato vicino a bambini.
4. Per proteggersi da scosse elettriche, non posizionare qualsiasi parte del forno elettrico in acqua o altro liquido.
5. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del tavolo o del banco, o a contatto con superfici calde.
6. Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati , in caso di guasto portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, riparazione o regolazione.
7. Quando si utilizza il forno, mantenere almeno quattro centimetri di spazio su tutti i lati del forno per permettere un'adeguata circolazione dell'aria.
8. Staccare la spina dalla presa di corrente quando il forno non è in uso, o prima di pulirlo.
9. Quando si stacca la spina dalla presa non tirare mai il cavo.
10. Non coprire qualsiasi parte del forno con fogli di metallo. Ciò può causare il surriscaldamento del forno.
11. Non pulire con pagliette metalliche.
12. Cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici non deve essere inserito in un forno elettrico in quanto possono creare un rischio di incendio o scosse elettriche.
13. Un incendio può verificarsi se il forno viene coperto o messo a contatto con materiale infiammabile, tra cui tende, tendaggi, e simili, quando è in funzione.
14. Estrema attenzione deve essere esercitata quando si usano contenitori di materiale diverso dal metallo o vetro.
15. Non posizionare uno dei seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta, o qualcosa di simile.
17. Indossare sempre guanti da forno isolati durante l'inserimento o la rimozione di elementi dal forno caldo.
18. Questo apparecchio ha uno sportello con vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più resistente alla rottura rispetto al vetro comune. Il vetro temperato può rompersi, ma i pezzi non avranno spigoli vivi. Evitare di graffiare la superficie della porta o intaccare i bordi.
19. Non utilizzare all'aperto.
20. Non usare apparecchi per uso diverso da quello previsto.
21. Questo apparecchio è per il solo uso domestico.
22. La temperatura della porta e la superficie esterna può essere molto elevata quando l'apparecchio è in funzione.
23. Per la cottura utilizzare sempre appositi contenitori (pentole o teglie) adatte al contatto con gli alimenti e adatti alla cottura in forno. Non posizionare direttamente gli alimenti sulla griglia o sulla teglia.

### UTILIZZO

#### PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare il forno elettrico per la prima volta, assicurarsi di:

1. Leggere tutte le istruzioni contenute in questo manuale.
2. Assicurarci che il forno sia scollegato e la manopola del timer in posizione "0".
3. Rimuovere tutti gli accessori. Lavare in acqua calda e sapone.
4. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e ri-assemblare in forno. Inserire la spina nella presa e si è pronti per utilizzare il nuovo forno elettrico.
5. Durante il primo utilizzo si potrebbe avere odori o fumo , ciò è normale ed è dovuto alle sostanze protettive sugli elementi riscaldanti che evita gli effetti di sale durante la spedizione dalla fabbrica. Quindi si consiglia di utilizzare il forno a secco per circa 15 minuti e di mantenere una buona ventilazione del locale.
6. Non posizionare gli alimenti direttamente su teglia o griglia. Utilizzare appositi contenitori (non forniti) adatti alla cottura in forno e al contatto alimenti.

Si prega di familiarizzare con le funzioni del forno e gli accessori seguenti prima del primo utilizzo:

- I **Interruttore temperature** : per scegliere la temperature desiderata da 100° a 230° C
- I **Selettore funzione** : per scegliere la funzione riscaldante tra :



elementi riscaldanti superiore e inferiore accesi e funzione ventilato;



elemento riscaldante superiore acceso e funzione ventilato;



elementi riscaldanti superiore e inferiore accesi;



elementi riscaldanti superiore e inferiore accesi con girarrosto e funzione ventilato ;



elemento riscaldante superiore acceso e funzione girarrosto;

- I **Interruttore Timer**: Ruotare verso destra (in senso orario) e fissare il tempo desiderato. Il forno si spegne automaticamente alla fine del tempo impostato ed emetterà un suono. Quando si imposta il timer a meno di 5 min, girare la manopola a più di 6 min e poi di nuovo sul tempo desiderato.
- I **Indicatore luminoso**: resta acceso quando il forno è in funzione.
- I **Girarrosto**: per cuocere pollo o carni allo spiedo.

## OPERAZIONI

- I Porre gli alimenti da cuocere sulla griglia o vassoio utilizzando appositi contenitori da forno adatti al contatto alimenti.
- I Chiudere la porta del forno.

- | Selezionare la corretta temperatura con la manopola della temperatura.
- | Selezionare il tempo di cottura impostato ed il forno inizia a scaldarsi.
- | Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata le resistenze staccano e ripartano dopo un breve periodo. (NB la luce di accensione resta accesa e la ventola continua a girare).
- | Assicurarsi di girare la manopola Timer su "0" per spegnere il forno quando la cottura è completata.

### **MANUTENZIONE:**

Questo apparecchio è stato progettato per funzionare per un lungo periodo di tempo con un minimo di manutenzione. Il funzionamento per un lungo periodo dipende anche dalla cura e pulizia regolare.

Attenzione! Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia di questo apparecchio, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

### **PULIZIA:**

Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo dell'apparecchio o la spina in acqua o altro liquido. La superficie esterna dell'apparecchio deve essere pulito con un panno umido.

Pulire le pareti interne con un panno inumidito con un detergente delicato.

Lavare tutti gli accessori in acqua saponata calda. Pulire la porta con un panno umido e asciugare con un tovagliolo di carta o stoffa. Pulire l'esterno con un panno umido.

Non usare detersivi abrasivi su qualsiasi parte di questo apparecchio.

STACCARE sempre la spina del forno e lasciarlo RAFFREDDARE prima della pulizia.

Asciugare tutte le parti e superfici accuratamente prima di collegare il forno per l'uso!

### **CONSERVAZIONE:**

Scollegare l'unità, lasciare raffreddare e pulire prima di riporlo. Conservare il forno elettrico nella sua scatola in un luogo pulito e asciutto. Non avvolgere il cavo strettamente intorno all'apparecchio, utilizzare l'area di avvolgimento cavo nella parte posteriore del forno. Non mettere pesi sul cavo in quanto potrebbe logorarsi e rompersi.

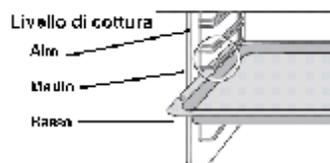


### **ATTENZIONE!**

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

## TABELLA DI COTTURA

Pietanza	Funzione	Livello	Temperatura °C	Tempo h:m
Tota paradiso	 Cottura ventilata	Basso	140 – 160	1:10 – 1:30
Basi di pastafrolla	 Cottura ventilata	Medio	170 – 180	0:10 – 0:25
Torta di ricotta	 Cottura statica	Basso	170 – 190	1:00 – 1:30
Pizza	 Cottura ventilata	Basso	180 – 200	0:20 – 0:30
Focaccia	 Cottura ventilata	Basso	200 – 220	0:08 – 0:15
Sformato di pasta	 Cottura statica	Basso	180 – 200	0:45 – 1:00
Lasagne	 Cottura statica	Basso	180 – 200	0:25 – 0:40
Verdure gratinate	 Cottura ventilata	Basso	160 – 170	0:15 – 0:30
Verdure ripiene	 Cottura ventilata	Basso	160 – 170	0:30 – 1:00
Pizza surgelata	 Cottura statica	Medio	Secondo le indicazioni del produttore	Secondo le indicazioni del produttore
Patatine fritte	 Cottura ventilata	Medio	200 – 220	Secondo le indicazioni del produttore
Stufato 1-1,5Kg	 Cottura statica	Basso	200 – 230	2:00 – 2:30
Rosbeef o filetto per cm di altezza	 Resistenza sup e ventilato	Basso	170 – 200	0:05 – 0:10
Polpettone 750gr-1Kg	 Resistenza sup e ventilato	Basso	160 – 170	0:45 – 1:00
Arrosto di vitello 1Kg	 Resistenza sup e ventilato	Basso	160 – 180	1:30 – 2:00
Agnello arrosto 1Kg	 Resistenza sup e ventilato	Basso	150 – 170	1:15 – 2:00
Pollo in pezzi 200gr	 Resistenza sup e ventilato	Basso	200 – 220	0:35 – 0:50
Pollo 1Kg	 Resistenza sup e ventilato	Basso	190 – 210	0:45 – 1:15
Pesce intero 1Kg	 Cottura statica	Basso	210 – 220	0:45 – 1:15
Polpette	 Resistenza superiore	Alto	200	0:08 per lato
Salsiccia arrostita	 Resistenza superiore	Alto	200	0:08 per lato
Bistecche di manzo	 Resistenza superiore	Alto	200	0:06 per lato
Pane tostato	 Resistenza superiore	Medio	200	0:04 per lato
Pollo allo spiedo 1,2Kg	 Grill ventilato	-	200 – 220	0:50 – 1:10



1) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

2) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).

3) ATTENZIONE

La targhetta riportante la marcatura "CE" e la natura dell'alimentazione è posta sul fondo dell'apparecchio

4) A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso

5) "L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto"



La presenza del simbolo del bidone barrato  indica che:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, 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.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l'ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

## **GARANZIA CONVENZIONALE**

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.

La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per 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 fa decadere la garanzia.

### **La garanzia non copre:**

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti 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, fulmine, 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, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.

Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

Sig. ....

Via ..... n° .....

CAP ..... Città ..... Prov. ....

Modello ... **CLASSIC 45NEW**... Matricola .....

Rivenditore ..... Data acquisto .....

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Per informazioni riguardanti l' Assistenza potete consultare il nostro sito: [www.melchioni.it](http://www.melchioni.it) alla sezione **ASSISTENZA**.

*Timbro e firma del rivenditore per convalida certificato di garanzia*

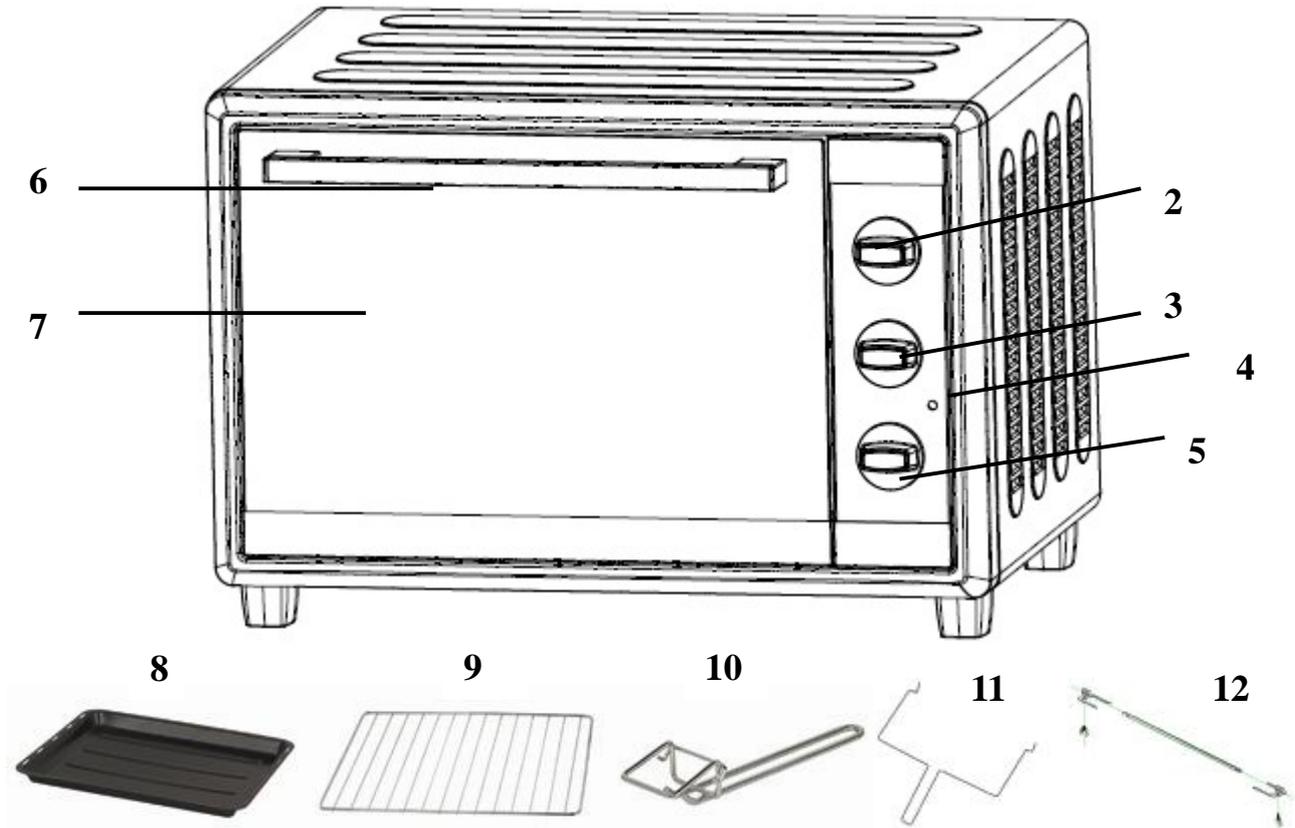


# ENGLISH

Many thanks for purchasing this electric oven.

We would particularly advise that you carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.

## PARTS IDENTIFICATION



- |               |                 |                |                    |
|---------------|-----------------|----------------|--------------------|
| 1. Housing    | 2. Temp Knob    | 3. Switch knob | 4. Indicator light |
| 5. Timer knob | 6. Door handle  | 7. Glass door  | 8. Food tray       |
| 9. Grill Rack | 10. Tray handle | 11. big handle | 12, rotary fork    |

## SPECIFICATIONS

Model NO.	CLASSIC 45 NEW	
Power supply	220-240Vac	50/60Hz
Power	1800W	



## IMPORTANT SAFEGUARDS AND PRECAUTIONS

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
8. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning.
9. To disconnect, turn the control to STOP, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
10. Do not cover BAKE TRAY or any part of oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
11. Do not clean with metal scouring pads.
12. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
13. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
14. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
15. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
16. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
17. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
18. This appliance has a tempered safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, do not use.
19. Do not use outdoors.
20. Do not use appliance for other than intended use.
21. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
22. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
23. When cooking, always use appropriate containers (pots or trays) suitable for contact with food and suitable for cooking in the oven. Do not place food directly on the grill or pan.

## **HOW TO USE**

### **PREPARATION BEFORE USE**

Before using your electric oven for the first time, be sure to:

1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and Time Knob is in the "OFF" position.
3. Remove all accessories. Wash in hot soapy water .
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new electric oven with Grill Rack and Food Tray.
5. It may result in smell or smoke for the first use. This is normal. It is due to the protective substance on heating elements, which avoids salt effects during shipping from factory. So it is recommend to operate oven dry for about 15 minutes at the first, moreover, make sure to keep good ventilation of the room.
6. Do not place food directly on the pan or grill. Use appropriate containers (not supplied) suitable for the baking and food contact.

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

I **Temperature Knob:** Choose desired temperature from 100 to 230 .

I **Switch Selection:** Choose function from:



upper and lower heating with convection.



upper heating with convection;



upper and lower heating;



upper and lower heating with rotisserie and convection



upper heating with rotisserie;

I **Timer Knob:** Turn control to the right( clockwise) and the oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.

I **Power Indicator:** It is illuminated whenever oven is turned on.

I **Rotisserie accessory:** fix the food when using rotisserie function.

## Operation

I Place food to be cooked on to wire rack/in food tray with casserole or pot.

I Close the oven door

I Select proper temperature by the Temperature Knob.

I Preset proper cooking time and start the oven.

I Make sure to turn Timer Knob to "0" for turning off the oven when cooking is completed.

## CLEANING AND CARE

### MAINTENANCE:

This appliance has been designed to operate over a long period of time with a minimum of maintenance. Continuous satisfactory operation depends upon proper care and regular

cleaning.

Warning! Before performing any maintenance or cleaning of this appliance, disconnect the appliance from the electrical supply.

### **CLEANING:**

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid. The exterior surface of the appliance should be cleaned with a clean damp cloth only.

If desired, wipe walls with damp cloth moistened with mild detergent.

Wash all accessories in hot sudsy water . Wipe the door with a clean damp cloth, and dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.

**DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS ON ANY PART OF THIS APPLIANCE.**

**ALWAYS UNPLUG THE OVEN AND ALLOW IT COOLING BEFORE CLEANING.**

**DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING!**

### **STORAGE:**

Unplug unit, allow cooling, clean before storing. Store Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance, use the Cord Storage area on the bottom of the back of the oven. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.



### **CAUTION!**

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance, by a person responsible for their safety.

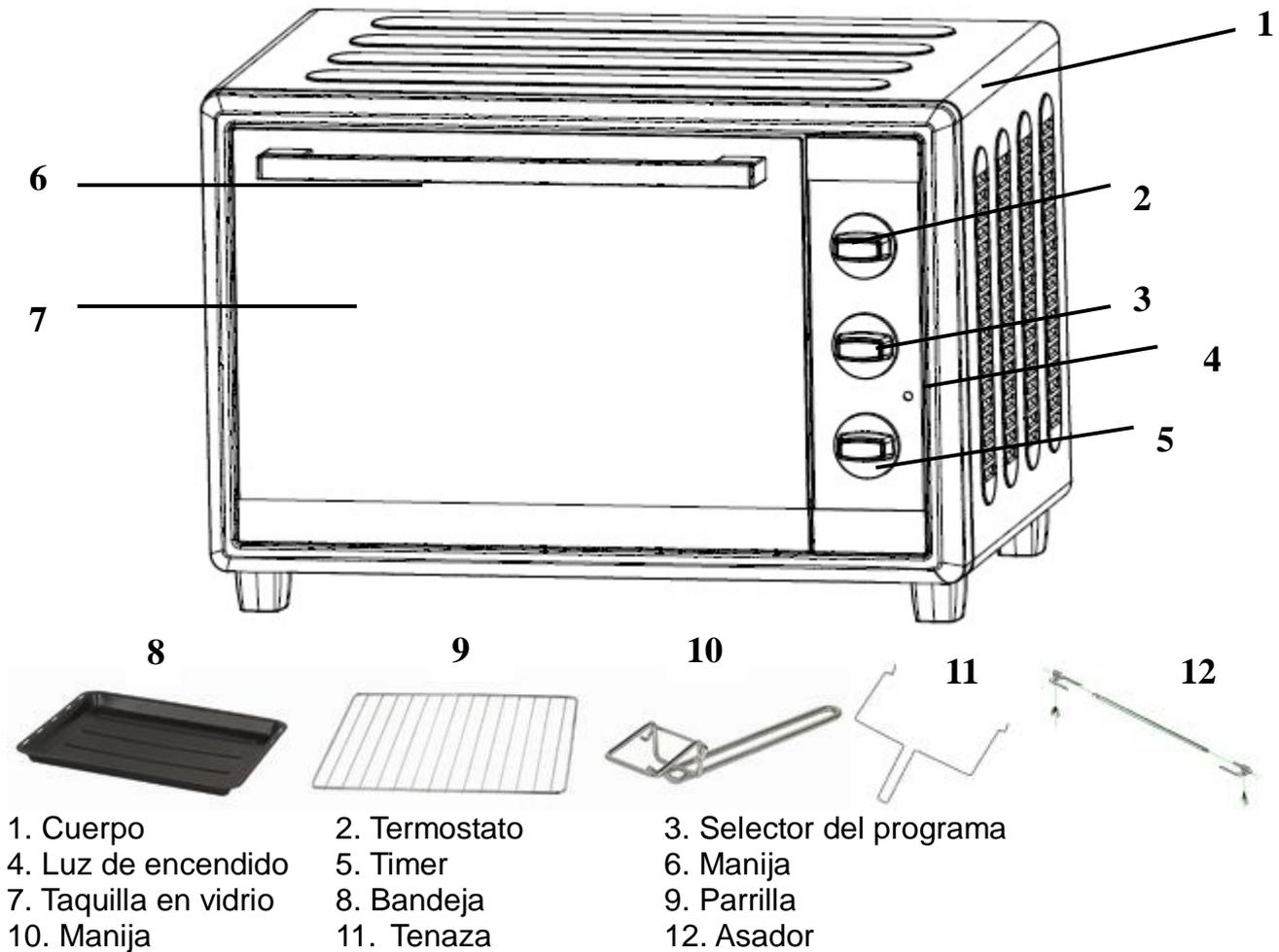


## ESPAÑOL

Gracias por comprar este producto .

Antes de usarlo, asegúrese de leer todas las instrucciones y guardelas para referencia futura. No utilices este aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

### DESCRIPCIÓN



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	CLASSIC 45 NEW	
Alimentación	220-240V	50/60Hz
Potencia	1800W	



### PRECAUCIONES POR LA SEGURIDAD

#### CONSERVAR EL MANUAL DE USO

Cuando se utilizan instrumentaciones eléctricas, siempre seguir estas indicaciones.

1. Lea todas las instrucciones.

2. No toques las superficies calientes. Utilizar manija o manoplas.
3. Es necesaria una atenta supervisión cuando esta instrumentación es utilizada cerca de niños.
4. No pongas alguna parte del horno en agua u otros líquidos: peligro de sacudidas.
5. No dejes sino el cable cuelgue del borde de la mesa o el banco, o sea a contacto con superficies calientes.
6. No utilices el aparato con cable o enchufe dañado; en caso de avería llevar el aparato al más cercano centro de asistencia autorizado por la reparación.
7. Cuando se utiliza el horno, mantener al menos cuatro centímetros de espacio sobre todos los lados para permitir una adecuada circulación del aire.
8. Desenchufar de la toma de corriente cuando el horno no es en uso, o antes de limpiarlo.
9. Cuando se desenchufa de la toma no tirar nunca el cable.
10. No cubras el horno con hojas de metal. Eso puede causar el sobrecalentamiento del horno.
11. No limpies con pajuelas metálicas.
12. No insertes en el horno comida de dimensiones excesivas o utensilios metálicos en cuanto pueden crear un riesgo de incendio o descargas eléctricas.
13. Cuando es encendido, no cubras el horno con materiales inflamables como cortinas y parecidos.
14. Atención cuando se usan contenedores de material diferente de metal o vidrio.
15. No pongas en el horno papel, plástica o parecidos.
16. Siempre vestir manoplas para horno durante la inserción o la eliminación de elementos del horno caliente.
17. Este aparato tiene una taquilla con vidrio templado de seguridad, que es más resistente a la rotura con respecto del vidrio común. El vidrio templado puede romperse, pero los trozos no tendrán esquinas vivas. Evitar arañar la superficie de la puerta o mellar los bordos.
18. No utilices en lugar abierto.
19. No utilices por empleos diferentes de aquel previsto.
20. Este aparato es por el solo empleo doméstico.
21. Cuando el aparato está en función, la temperatura de la puerta y la superficie externa puede ser muy elevada.
22. Por la cocción siempre utilizar contenedores aptos a la cocción en horno. No posiciones directamente los alimentos sobre la parrilla o sobre la bandeja.

## **EMPLEO**

### **PREPARACIÓN ANTES DEL EMPLEO**

Antes de utilizar el horno eléctrico por la primera vez, cerciorarse de:

1. Lea estas instrucciones.
2. Cerciorarse que el horno sea desconectado y la manopla del temporizador en posición "0."
3. Sacar todos los accesorios. Lavar en agua caliente y jabón.
4. Secar esmeradamente todos los accesorios y reensamblar el horno. Insertar la espina en la toma. El horno está listo para ser utilizado.
5. Al primero empleo del horno podrían advertirse olor de quemado y / o humo. Ésta es normal, y no indica un funcionamiento defectuoso. Se aconseja utilizar el horno a vacío por unos 15 minutos y de mantener una buena ventilación del local.
6. Por la cocción siempre utilizar contenedores aptos a la cocción en horno. No posiciones directamente los alimentos sobre la parrilla o sobre la bandeja.

Se ruega familiarizarse con las funciones del horno y los accesorios siguientes antes del

primer empleo:

- **Selector temperatura:** para elegir las temperaturas deseadas por 100° a 230° C.
- **Selector función:** para elegir la función riscaldante entre :



elementos que calientan superiores e inferiores encendidos;



calefacción sólo de la zona superior del horno + función de ventilación



calefacción de la zona inferior e superior del horno + función de ventilación



calentamiento superior e inferior con asador y convección



calentamiento superior con asador;

- **Temporizador:** Girar hacia derecha, en sentido horario, y programar el tiempo deseado. El horno se apaga automáticamente al final del tiempo programado y emitirá un sonido. Cuando se impuesta el temporizador a menos que 5 min, girar la manopla a más que 6 min y luego de nuevo sobre el tiempo deseado.
- **Indicador luminoso:** arista encendida cuando el horno está en función.

## EMPLEO

- Poner los alimentos que cocer sobre la parrilla o sobre la bandeja utilizando adecuados contenedores de horno conforma con el contacto con los alimentos. No posiciones directamente los alimentos sobre la parrilla o sobre la bandeja.
- Cerrar la taquilla del horno.
- Seleccionar la correcta temperatura con el termostato.
- Seleccionar el tiempo de cocción y el horno inicia a calentarse.
- Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada las resistencias se apagan y se reavivan después de un breve período. (NB la luz de encendido queda encendida y la ventilación continua).
- A fin cocción, girar la manopla Temporizador sobre " 0" para apagar el horno.

## MANUTENCIÓN

Este aparato ha sido planeado para funcionar por un largo período de tiempo y con poca manutención. El buen funcionamiento también depende de la cura y limpieza regular.

¡Atención! Antes de ejecutar cualquiera operación de manutención o limpieza de este aparato, desconectar el mismo de la red eléctrica.

## LIMPIEZA

No sumerjas el cable del aparato o la enchufe en agua u otro líquido: peligro de

descargas eléctricas. La superficie externa del aparato tiene que ser limpiada con un paño húmedo.

Limpiar las paredes interiores con un paño humedecido con un detergente delicado.

Lavar todos los accesorios en agua caliente y jabón. Limpiar la taquilla con un paño húmedo y secar con una servilleta de papel o tejido. Limpiar el exterior con un paño húmedo.

No uses detergente abrasivos sobre cualquiera parte de este aparato.

Siempre DESENCHUFAR el horno y dejarlo ENFRIAR antes de la limpieza. Secar esmeradamente todas las partes y superficies antes de conectar el horno por el empleo!

## CONSERVACIÓN

Desconectar la unidad, dejar enfriar y limpiar antes de reponerlo. Conservar el horno eléctrico en su caja en un lugar limpio y seco. No envuelvas estrechamente el cable alrededor del aparato, utilizar el área de envolvimiento hueco en la parte posterior del horno. No pongas pesos sobre el cable en cuánto pudiera desgastarse y romperse.



Este aparato no ha sido planeado por el empleo de parte de niños o personas con limitadas capacidades físicas, sensoriales y cognitivas y / o la falta de experiencia, a menos que no se encuentren bajo la directa y constante vigilancia de una persona calificada o hayan recibido las necesarias instrucciones por el correcto empleo del horno.

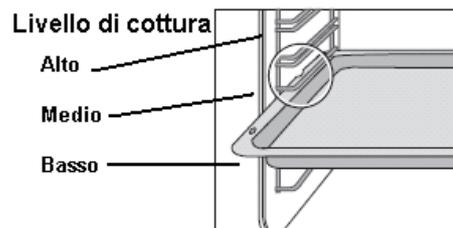
## TABLERO DE COCCIÓN

Alimento	Función	Nivel	Temperatura °C	Tiempo h:m
Tarta paraíso	 Cocción ventilada	Bajo	140-160	1:10-1:30
Pastaflora	 Cocción ventilada	Mediano	170-180	0:10-0:25
Tarta de requesón	 Cocción estática	Bajo	170-190	1:00-1:30
Pizza	 Cocción ventilada	Bajo	180-200	0:20-0:30
Hogaza	 Cocción ventilada	Bajo	200-220	0:08-0:15
Tortilla de pasta	 Cocción estática	Bajo	180-200	0:45-1:00
Lasañas	 Cocción estática	Bajo	180-200	0:25-0:40
Hortalizas gratinadas	 Cocción ventilada	Bajo	160-170	0:15-0:30
Hortalizas rellenas	 Cocción ventilada	Bajo	160-170	0:30-1:00
Pizza congelada	 Cocción estática	Mediano	Según las indicaciones del productor	Según las indicaciones del productor
Patatas fritas	 Cocción ventilada	Mediano	200-220	Según las indicaciones del productor
Estofado 1-1,5Kg	 Cocción estática	Bajo	200-230	2:00-2:30
Rosbeef o filete por cm	 Resist. Sup. Y ventil.	Bajo	170-200	0:05-0:10

de altura					
Albóndiga 750gr-1Kg		Resist. Sup. Y ventil.	Bajo	160-170	0:45-1:00
Asado de becerro 1Kg		Resist. Sup. Y ventil.	Bajo	160-180	1:30-2:00
Cordero asado 1Kg		Resist. Sup. Y ventil.	Bajo	150-170	1:15-2:00
Pollo en trozos 200gr		Resist. Sup. Y ventil.	Bajo	200-220	0:35-0:50
Pollo 1Kg		Resist. Sup. Y ventil.	Bajo	190-210	0:45-1:15
Pez entero 1Kg		Cocción estática	Bajo	210-220	0:45-1:15

nivel de cocción  
alto

mediano  
bajo





**Melchioni S.p.A.**  
Via P. Colletta 37  
20135 MILANO – Italy  
Tel. +39 02 5794.1 – Fax +39.02.5794351  
[www.melchioni.it](http://www.melchioni.it)