

OBLIVION 3

Piastre a induzione

Induction plates

Placas de inducción

Plaques de induction

Induktionsplatte

Cod. 118360035



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. È fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

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

2. 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
- I sacchetti in materiale plastico e le rimanenti parti degli imballaggi possono costituire un pericolo se ingeriti o manipolati in modo maldestro: tenere questi oggetti al di fuori della portata di bambini e neonati
- I portatori di pacemaker devono avvisare il personale medico prima dell'utilizzo di questo apparecchio

- 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 cambi colore, anche in parte, e/o 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
- L'uso dell'apparecchio deve essere arrestato o non avviato al presentarsi di crepe, fessurazioni o altre rotture della superficie superiore. Procedere a distaccare la spina di corrente
- 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 posizionare l'apparecchio sopra fornelli a gas, tovaglie, tappeti, tappetini, superfici termosensibili, carta, coperte e capi di abbigliamento
- Applicare sulla superficie dell'apparecchio solo ed esclusivamente pentolame adatto (cfr. succ), non avviare il processo di cottura avendo piazzato sulla superficie

di cottura pentole inadatte o altri oggetti non rispondenti alle caratteristiche previste

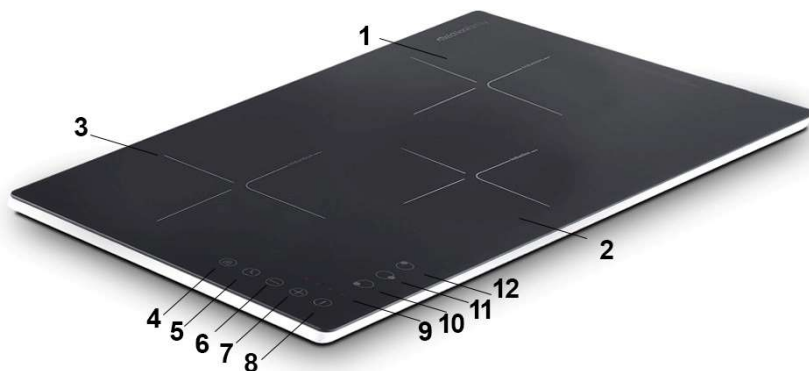
- Tenere la superficie superiore pulita: per indicazioni riferirsi al successivo cap. 6
- Non utilizzare dischi adattatori per pentole non adatte: tali accessori invalidano i vantaggi energetici della cottura ad induzione e sottopongono l'apparecchio ad uno stress elettrico eccessivo. Ove venisse accertato l'utilizzo di tali accessori, non sarebbe possibile erogare il trattamento in garanzia in caso di guasto
- Non utilizzare con pentole a pressione
- 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: verificare che nella pentola sia sempre presente una pur minima quantità di cibo
- Prestare la massima attenzione a non toccare la superficie dell'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse raggiungono temperature in grado di provocare ustioni e lesioni fisiche; il pentolame deve essere manovrato utilizzando un guanto da forno o presine specificamente concepite
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'apertura di eventuali coperchi posti sulle pentole
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino

- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- 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 e che non vi siano programmi in esecuzione, 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



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Piastra 1.800 Watt | 7. Icona incremento funzione |
| 2. Piastra 800 Watt | 8. Icona accensione/spegnimento |
| 3. Piastra 1.500 Watt | 9. Display multifunzione |
| 4. Icona blocco tastiera | 10. Icona selezione piastra 3 |
| 5. Icona cottura a tempo | 11. Icona selezione piastra 2 |
| 6. Icona diminuzione funzione | 12. Icona selezione piastra 1 |

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

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

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Passare la superficie di cottura con un panno asciutto e morbido per rimuovere polvere e residui degli imballaggi
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che, al momento del collegamento elettrico, l'apparecchio emetta un suono e che il display numerico (9) si accenda completamente per un breve istante
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Toccare l'icona "Accensione/Spengimento" (8)
- Verificare che sul display numerico (9) compaia l'indicazione "----"
- Toccare l'icona "Selezione piastra 1" (12)
- Toccare l'icona "+" (7)
- Verificare che la ventola interna si avvii
- Verificare che sul display numerico (9) compaia la scritta "1200"
- Verificare che entro 5 secondi sul display numerico (9) compaia la scritta "E7" e che l'apparecchio emetta un suono ogni tre secondi
- Toccare l'icona "Accensione/Spengimento" (11) per spegnere l'apparecchio

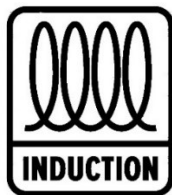
Se le operazioni precedenti sono andate a buon fine come descritto, l'apparecchio è pronto per essere utilizzato; se una o più delle precedenti operazioni non si è svolta come prevedibile, rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio.

5. USO DELL'APPARECCHIO

SELEZIONE DELLE PENTOLE COMPATIBILI:

L'apparecchio funziona con tutte le pentole che abbiano tutte le seguenti caratteristiche:

- Materiale: ghisa, acciaio, ferro smaltato o acciaio inox
- Fondo: pentole o padelle con fondo piatto
- Diametro del fondo: da 12 a 26 cm



Sulle pentole adatte, poiché comprendenti tutte e tre le caratteristiche indicate, è spesso riportato un simbolo specifico consistente in una spirale allungata: tale simbolo, stampigliato sulla pentola stessa o riprodotto sulla confezione o sulla documentazione accompagnatoria, è generalmente garanzia del corretto funzionamento delle pentole con dispositivi di cottura ad induzione. Sebbene, nella maggioranza dei casi, pentole non adatte

impediscano l'avvio dell'apparecchio (errore "E7"), è importante evitare di utilizzare pentole che non abbiano contemporaneamente tutte le caratteristiche indicate in precedenza, poiché l'eventuale funzionamento con pentole non concepite per la cottura ad induzione potrebbe essere di pregiudizio per l'integrità di lungo periodo dell'apparecchio.

L'uso di dischi adattatori o altri dispositivi concepiti per il trasferimento di calore a pentole non adatte è fortemente sconsigliato, perché riduce o azzerava il beneficio energetico tipico di questo tipo di cottura e sottopone l'apparecchio ad un ciclo oltremodo intensivo ed imprevisto, che potrebbe pregiudicarne l'integrità. Anche le pentole a pressione non devono essere utilizzate. Ove accertato l'utilizzo di tali dispositivi, non sarebbe possibile applicare il trattamento in garanzia in caso di guasto.

Le successive istruzioni sono riferite indifferentemente ad una qualsiasi delle tre piastre, considerando queste ultime come perfettamente identiche dal punto di vista funzionale e dei comandi, differenti solo per la potenza massima.

SELEZIONE DELLA PIASTRA:

Le icone (10), (11) e (12) permettono di utilizzare la rimanente parte del pannello comandi riferendo le azioni di accensione e regolazione alla piastra selezionata agendo

su di una delle tre; nello specifico, la parte più spessa del disegno dell'icona indica il posizionamento della piastra ad essa riferita, come da seguente tabella:

Icona	Piastra	Potenza massima	Diametro pentola
	1	1.800 Watt	20-26 cm
	2	800 Watt	8-12 cm
	3	1.500 Watt	16-22 cm

Tali icone permettono di selezionare su quale piastra eseguire regolazioni di temperatura e durata della cottura, anche se in corso; la piastra selezionata per le regolazioni è indicata dall'accensione lampeggiante di una spia rossa immediatamente a sinistra dell'icona corrispondente, mentre l'accensione fissa di tale spia indica che la piastra corrispondente è in funzione, ma non è possibile effettuare regolazioni di potenza o durata se non selezionandola tramite l'icona corrispondente.

AVVIO DELLA COTTURA:

Posizionare una pentola adatta, contenente gli alimenti da trattare, al centro della piastra, quindi toccare l'icona (8) ed una tra (10), (11) o (12), in corrispondenza del posizionamento della piastra occupata: toccare quindi le icone (6) e (7) per selezionare il livello di potenza (espresso in Watt) desiderato, così come visualizzato sul display (9): la cottura si avvia in questo istante, come avvertibile anche dall'avvio della ventola interna. Con cottura in corso è sempre attiva la regolazione di potenza: toccando infatti le icone (6) e (7) è possibile ridurre o incrementare la potenza di cottura, e con essa l'intensità del riscaldamento, anche con cottura in corso, grossomodo come in uso nei tradizionali fornelli a gas. Le potenze selezionabili variano in funzione delle dimensioni della piastra utilizzata.

COTTURA A TEMPO:

È possibile attivare un timer che, una volta esaurito, comporterà lo spegnimento automatico della piastra sulla quale è stato attivato. Una volta completata la regolazione della potenza, con cottura in corso, toccando l'icona (5) viene visualizzata sul display (9) la dicitura "00" lampeggiante, a sinistra dell'indicazione di potenza; si tratta del numero di minuti decorsi i quali si otterrà l'arresto della cottura. Questo intervallo di tempo può essere variato tra 1 e 99 minuti, utilizzando le icone (6) e (7): il conto alla rovescia si attiva automaticamente cinque secondi dopo l'ultimo tocco sulle icone (6) o (7), una volta scelta definitivamente la durata della cottura, circostanza evidenziata dall'arresto del lampeggio del numero dei minuti. La cottura procederà visualizzando sul display (9) il tempo residuo, a sinistra della potenza: esso

potrà essere variato in ogni momento toccando nuovamente l'icona (5) e successivamente le icone (6) e (7).

TERMINE DELLA COTTURA:

La cottura può essere terminata sia per esaurimento del conto alla rovescia, circostanza nella quale l'arresto avviene spontaneamente, che per azione volontaria dell'operatore: in quest'ultimo caso, occorre portare a zero la potenza della piastra che si intende arrestare, dopo averla selezionata con le icone (10), (11) o (12), mediante tocchi ripetuti dell'icona (6); tale azione non pregiudica il funzionamento o le impostazioni delle altre piastre eventualmente in funzione. Toccando invece l'icona (8) si ottiene l'arresto immediato del funzionamento di tutte le piastre, soluzione utilizzabile con profitto in caso di emergenza. Quale che sia il motivo all'origine dell'arresto, la rotazione delle ventole di raffreddamento prosegue per un ulteriore minuto, al fine di garantire un raffreddamento più efficace dell'elettronica interna.

BLOCCO DELLA TASTIERA:

L'icona 4, se toccata in qualsiasi momento, sia con cottura in corso che con apparecchio in stand-by, provvede a disattivare le rimanenti icone, affinché non sia possibile attivare accidentalmente qualsiasi operazione. La funzione si presta in presenza di bambini, animali domestici o in tutti i casi in cui siano presenti persone dalla ridotta capacità cognitiva o motoria. Per sbloccare le icone, toccare la stessa icona (4) per tre secondi ininterrottamente. La presenza del blocco è segnalata dalla scritta "Lock" che viene visualizzata sul display (9) per un secondo all'atto del tocco di una icona bloccata.

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 della superficie mediante una spugnetta inumidita con acqua. 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 devono essere inoltre completamente fredde, pertanto non è raro che prima della pulizia occorra attendere un ragionevole periodo di tempo.

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 superfici. In caso di incrostazioni di cibo, utilizzare una minima quantità di

comune sapone per stoviglie con acqua tiepida, al fine di ammorbidire l'area, ed evitare in ogni caso spatole, raschietti o altre superfici dure. Riferirsi al capitolo 2 per ulteriori prescrizioni sulla manutenzione.

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il display rimane spento	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	La griglia di espulsione posteriore è ostruita	Pulire la griglia o ricollocare l'apparecchio in area libera
La cottura non si avvia	La pentola non si trova al centro dell'area di cottura	Disporre la pentola al centro dell'area contrassegnata
	L'apparecchio è surriscaldato	Spegnere l'apparecchio ed attendere 30 minuti prima di riutilizzarlo

TABELLA DEI CODICI DI ERRORE:

L'apparecchio può visualizzare sul display (9) dei codici di errore, contrassegnati dalla lettera "E" seguita da una cifra: di seguito l'elenco dei codici e le possibili soluzioni.

Errore	Possibile causa	Probabile soluzione
E0	La tensione di alimentazione è troppo bassa	Far verificare l'impianto ad un elettrotecnico professionista; in subordine, far verificare l'apparecchio a personale tecnico specializzato
E1	La tensione di alimentazione è troppo alta	
E2	La temperatura di almeno una piastra è eccessiva	Lasciare l'apparecchio a riposo per almeno 30 minuti; se il problema persiste, farlo verificare ad un tecnico specializzato
E3	La temperatura della componentistica interna è eccessiva	Far verificare l'apparecchio a personale tecnico specializzato
E5	Il sensore termico della superficie è guasto	
E6	Il sensore termico della scheda elettronica è guasto	

E7	La pentola sulla piastra non è adatta o è assente	Utilizzare una pentola con le caratteristiche descritte al cap. 5
E8	Guasto all'elettronica interna	Far verificare l'apparecchio a personale tecnico specializzato

In tutti i casi ove non sia possibile individuare una probabile soluzione nelle tabelle precedenti, rivolgersi a personale tecnico specializzato.

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima	: 1.800 + 1.500 + 800 W, Max 3.300 W
Tipo di funzionamento	: Induzione magnetica
Diametro pentole	: 800 W: 8 – 12 cm 1.500 W: 16 – 22 cm 1.800 W: 20 – 26 cm
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 52,2 x 6,2 x 29,1 cm
Peso	: 4 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Piastre a induzione Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Piastre a induzione Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Piastre a induzione Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Piastre a induzione Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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.
- Plastic bags and the remaining parts of the packaging can pose a danger if swallowed or handled without care: keep these items out of the reach of children and infants.
- Pacemaker wearers must notify medical personnel before using this device.
- 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.

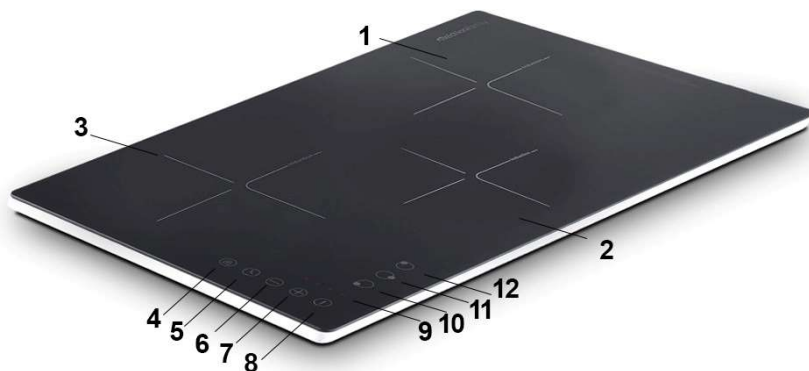
- The appliance must not be used if it changes colour, even in part, and/or emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Use of the appliance must be stopped or not started if cracks, fissures or other breaks in the upper surface are noted. Disconnect the power plug.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who are able to constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 20 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not place the appliance over gas cookers, tablecloths, carpets, heat-sensitive surfaces, paper, blankets or clothing.
- Only place suitable cookware on the surface of the appliance (see below); do not start the cooking process having placed unsuitable cookware or other objects on the cooking surface.
- Keep the upper surface clean: see chapter 6 below for instructions.
- Do not use adapter discs for unsuitable pots: such accessories invalidate the energy advantages of induction cooking and subject the appliance to excessive electrical stress. Should it be noted that such accessories have been used, it would not be possible to provide warranty treatment in the event of failure.
- Do not use with pressure cookers.
- Use only the original attachments supplied. The use of non-original attachments could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.

- Do not operate the appliance empty: make sure there is always a minimum amount of food in the pot.
- Take the utmost care not to touch the surface of the appliance during operation or in the minutes immediately operation: parts reach temperatures capable of causing burns and physical injury. The cookware must be handled using an oven glove or specially designed potholders.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 60 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when opening any lids on pots.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures.
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.
- Periodically check the cleanliness of the ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing it.
- 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 and that there are no programs running, 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



- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. 1,800 Watt plate | 7. Function increase icon |
| 2. 800 Watt plate | 8. Power on/off icon |
| 3. 1,500 Watt plate | 9. Multi-function display |
| 4. Keypad lock icon | 10. Plate 3 selection icon |
| 5. Time cooking icon | 11. Plate 2 selection icon |
| 6. Function decrease icon | 12. Plate 1 selection icon |

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wipe the cooking surface with a dry, soft cloth to remove dust and packaging residue.

- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the device emits a sound and that the numerical display (9) lights up completely for a brief moment when the electrical connection is made.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Tap the “On/Off” icon (8).
- Check that the numerical display (9) shows “----”.
- Tap the “Plate 1 selection” icon (12).
- Tap the “+” icon (7).
- Make sure that the internal fan starts.
- Check that the numerical display (9) shows “1200”.
- Check that “E7” appears on the numerical display (9) within 5 seconds and that the appliance beeps every three seconds
- Tap the “On/Off” (11) icon to switch off the appliance

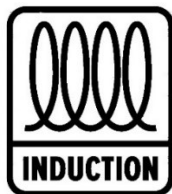
If the previous operations were successful as described, the appliance is ready for use. If one or more of the previous operations did not occur as expected, contact the dealer from whom you purchased the appliance.

5. USING THE APPLIANCE

SELECTING COMPATIBLE POTS:

The appliance works with all pots that have all of the following characteristics:

- Material: cast iron, steel, enamelled iron or stainless steel
- Bottom: pots or pans with flat bottom
- Bottom diameter: 12 to 26 cm



Because they include all three of these characteristics, suitable pots often bear a specific symbol consisting of an elongated spiral. This symbol, which is stamped on the pot itself or reproduced on the packaging or accompanying documentation, is generally a guarantee that the cookware functions properly with induction cooking devices. Although, in most cases, unsuitable pots will prevent the appliance from starting (error “E7”), it is important to avoid using pots that do not have all of the above characteristics at the same time, as any operation with pots not designed for induction cooking could be detrimental to the long-term integrity of the appliance.

The use of adapter discs or other devices designed to transfer heat to unsuitable pots is strongly discouraged as doing so reduces or nullifies the energy benefits typical of this type of cooking and subjects the appliance to a very intensive and unforeseen cycle, which could be detrimental to its integrity. Pressure cookers must also not be used. Should it be noted that such devices have been used, it would not be possible to apply warranty treatment in the event of failure.

The following instructions refer indifferently to any of the three plates, considering that they are perfectly identical in terms of function and controls and differing only in terms of maximum power.

PLATE SELECTION:

The icons (10), (11) and (12) allow you to use the remaining part of the control panel by switching on and adjusting one of the three selected plates; specifically, the thicker part of the icon design indicates the positioning of the plate referred to it, as shown in the following table:

Icon	Plate	Maximum power	Pot diameter
	1	1,800 Watts	20-26 cm
	2	800 Watts	8-12 cm
	3	1,500 Watts	16-22 cm

These icons make it possible to select on which plate to make temperature and cooking time adjustments, even if it is in progress. The plate selected for adjustments is indicated by a flashing red light immediately to the left of the corresponding icon, while the steady lighting of this light indicates that the corresponding plate is in operation, but it is not possible to make power or time adjustments unless it is selected via the corresponding icon.

STARTING COOKING:

Place a suitable pot containing the food to be treated in the centre of the plate, then tap icon (8) and either (10), (11) or (12), corresponding to the position of the plate occupied: then tap icons (6) and (7) to select the desired power level (expressed in Watts), as shown on the display (9): cooking starts at this instant, as can also be noticed by the start-up of the internal fan. With cooking in progress, power regulation is always active: tap the icons (6) and (7) to reduce or increase the cooking power and with it the heating intensity, even with cooking in progress, roughly as in use on traditional gas stoves. The selectable power varies according to the size of the plate used.

TIME COOKING:

It is possible to activate a timer which, once it has run out, will automatically switch off the plate on which it has been activated. Once power setting has been completed, with cooking in progress, tap icon (5) and the message "00" will flash on the display (9), to the left of the power indication. This is the number of minutes after which cooking will stop. This time interval can be varied between 1 and 99 minutes using icons (6) and (7): the countdown is automatically activated five seconds after the last tap on icons (6) or (7) once the cooking time has been definitively chosen, which is indicated when the number of minutes stops flashing. Cooking will proceed, showing the remaining time on the display (9) to the left of the power: it can be changed at any time by tapping icon (5) again and then icons (6) and (7).

END OF COOKING:

Cooking can be ended either by the countdown running out, in which case the stop occurs spontaneously, or by voluntary action of the operator. In the latter case, the power of the plate you wish to stop must be set to zero, after selecting it with the icons (10), (11) or (12), by repeated tapping of the icon (6). This action does not affect the operation or settings of any other plates that may be in operation. Tapping the icon (8), on the other hand, brings all plates to an immediate stop, a solution that can be used successfully in an emergency. Whatever the reason for stopping, the rotation of the cooling fans continues for a further minute in order to ensure more effective cooling of the internal electronics.

KEY LOCK:

If tapped at any time, either with cooking in progress or with the appliance on stand-by, icon 4 deactivates the remaining icons, so that no operation can be accidentally activated. This function is useful in the presence of children, pets or in all cases where people with reduced cognitive or motor skills are present. To unlock the icons, tap the icon itself (4) for three seconds continuously. The presence of the lock is signalled by the word "Lock" which appears on the display (9) for one second upon tapping a locked icon.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, understood as the replacement of consumables or scheduled servicing; it is normally sufficient to clean the surface with a sponge moistened with water. All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, ensure that all parts are

completely dry. All surfaces must also have completely cooled down. It is therefore not uncommon to wait a reasonable period of time before cleaning.

Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical cleaners: specific oven cleaning products must not be used to clean the surfaces. In case of food incrustations, use a small amount of common dish soap with lukewarm water to soften the area and in any case avoid using spatulas, scrapers or other hard surfaces. See chapter 2 for further maintenance instructions.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Probable solution
The display remains off	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 rear ejection grille is obstructed	Clean the grille or put the appliance back in a free area
Cooking does not start	The pan is not at the centre of the cooking area	Arrange the pot in the centre of the marked area
	The appliance is overheated	Switch off the appliance and wait 30 minutes before using it again

ERROR CODE TABLE:

The appliance may show error codes on the display (9), marked by the letter “E” followed by a digit: below is a list of codes and possible solutions.

Error	Possible cause	Probable solution
E0	The supply voltage is too low	Have the system checked by a professional electrician; alternatively, have the appliance checked by a specialised technician
E1	The supply voltage is too high	
E2	The temperature of at least one plate is too high	Let the appliance stand for at least 30 minutes; if the problem persists, have it checked by a specialised technician
E3	The temperature of the internal components is too high	Have the appliance checked by a specialised technician

E5	The thermal sensor on the surface is faulty	
E6	The thermal sensor on the circuit board is faulty	
E7	The pot on the hob is not suitable or is missing	Use a pot with the characteristics described in chapter 5
E8	Fault in the internal electronics	Have the appliance checked by a specialised technician

In all cases where it is not possible to find a probable solution in the above tables, please contact specialised technical personnel.

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximum power	: 1,800 + 1,500 + 800 W, Max 3,300 W
Type of operation	: Magnetic induction
Pot diameter	: 800 W: 8 – 12 cm 1,500 W: 16 – 22 cm 1,800 W: 20 – 26 cm
External dimensions (L x H x D)	: 52.2 x 6.2 x 29.1 cm
Weight	: 4 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Induction plates Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Induction plates Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Induction plates Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Induction plates Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

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



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

10. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

The warranty does not cover:

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

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

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

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

1. NOTA INTRODUCTORIA

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

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como con su uso seguro. Es fundamental leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que sea posible obtener los mejores rendimientos 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 para eventuales consejos, indicaciones y sugerencias.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallas, para prolongar la vida operativa y para reducir 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
- Las bolsas de material plástico y las partes restantes de los embalajes pueden constituir un peligro si se ingieren o manipulan de manera torpe: mantenga estos objetos fuera del alcance de los niños y los bebés
- Los portadores de marcapasos deben avisar al personal médico antes de utilizar este aparato
- 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 cambie de color, aunque sea solo en parte, y/o 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
- El uso del aparato debe detenerse o no iniciarse ante la aparición de grietas, fisuras u otras roturas de la superficie superior. Proceda a desconectar el enchufe
- 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 coloque el aparato sobre quemadores de gas, manteles, alfombras, alfombrillas, superficies termosensibles, papel, mantas y prendas de vestir
- Aplique en la superficie del aparato única y exclusivamente ollas adecuadas (véase más adelante), no inicie el proceso de cocción, habiendo colocado sobre la superficie de cocción ollas inadecuadas u otros objetos que no cumplan con las características previstas

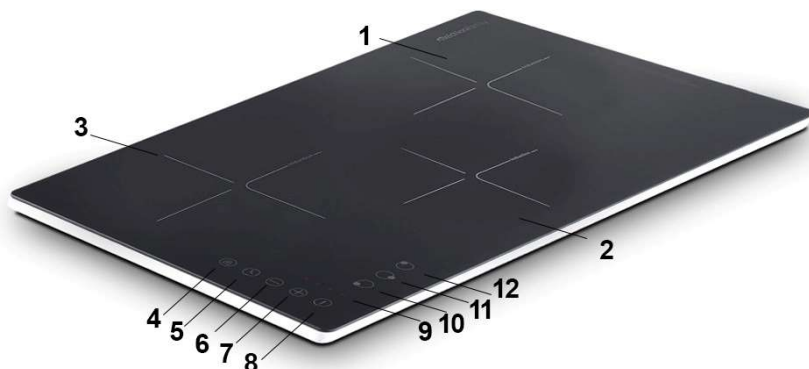
- Mantenga la superficie superior limpia: para obtener instrucciones, consulte el siguiente cap. 6
- No utilice discos adaptadores para ollas no adecuadas: estos accesorios invalidan las ventajas energéticas de la cocción por inducción y someten al aparato a un estrés eléctrico excesivo. Si se comprobara el uso de dichos accesorios, no sería posible proporcionar el tratamiento en garantía en caso de avería
- No utilice con ollas a presión
- 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: compruebe que siempre haya una cantidad mínima de alimentos en la olla
- Preste la máxima atención a no tocar la superficie del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente posteriores: estas alcanzan temperaturas capaces de provocar quemaduras y lesiones físicas; las ollas deben manipularse utilizando un guante de horno o agarraderas específicamente diseñadas
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al abrir las tapas que podrían estar cubriendo las ollas
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: este conducto crea situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente los rendimientos del aparato
- Compruebe periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación: si se detectan acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el siguiente capítulo para la limpieza
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase a su 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 de forma autónoma
- 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 su vida útil y contribuye a reducir su 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, verifique que se haya apagado y que no haya programas en ejecución, a menos que la desconexión no se produzca en situaciones de emergencia para comportamientos anormales como se muestra en el presente capítulo
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe 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: si hubiera daños internos en el cable que no se advierten constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del empaque y las partes del aparato



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Placa 1800 watts | 7. Icono aumento función |
| 2. Placa 800 watts | 8. Icono encendido/apagado |
| 3. Placa 1500 watts | 9. Pantalla multifunción |
| 4. Icono bloqueo teclado | 10. Icono selección de placa 3 |
| 5. Icono cocción por tiempo | 11. Icono selección de placa 2 |
| 6. Icono disminución función | 12. Icono selección de placa 1 |

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de volver a ponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el envase
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire 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 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Repase la superficie de cocción con un paño seco y suave para eliminar el polvo y los residuos de los envases
- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Compruebe que, en el momento de la conexión eléctrica, el aparato emita un sonido y que la pantalla numérica (9) se encienda completamente durante un breve instante
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Toque el icono "Encendido/Apagado" (8)
- Compruebe que en la pantalla numérica (9) aparezca la indicación "----"
- Toque el icono "Selección placa 1" (12)
- Toque el icono "+" (7)
- Compruebe que el ventilador interno se ponga en marcha
- Compruebe que en la pantalla numérica (9) aparezca la inscripción "1200"
- Compruebe que en 5 segundos en la pantalla numérica (9) aparezca la inscripción "E7" y que el aparato emita un sonido cada tres segundos

- Toque el icono "Encendido/Apagado" (11) para apagar el aparato

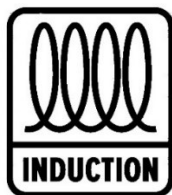
Si las operaciones anteriores han tenido éxito como se describe, el aparato está listo para ser utilizado; si una o más de las operaciones anteriores no se ha llevado a cabo como se esperaba, comuníquese con el distribuidor donde se compró el aparato.

5. USO DEL APARATO

SELECCIÓN DE OLLAS COMPATIBLES:

El aparato funciona con todas las ollas que tengan todas las características siguientes:

- Material: hierro fundido, acero, hierro esmaltado o acero inoxidable
- Fondo: ollas o sartenes con fondo plano
- Diámetro del fondo: de 12 a 26 cm



En las ollas adecuadas, ya que incluyen las tres características indicadas, a menudo se indica un símbolo específico que consiste en una espiral alargada: este símbolo, estampado en la propia olla o reproducido en el envase o en la documentación adjunta, es generalmente una garantía del correcto funcionamiento de las ollas con dispositivos de cocción por inducción. Aunque, en la mayoría de los casos, las ollas no adecuadas impiden la puesta en marcha del aparato (error "E7"), es importante evitar utilizar ollas que no tengan al mismo tiempo todas las características indicadas anteriormente, ya que el posible funcionamiento con ollas no diseñadas para la cocción por inducción podría ser perjudicial para la integridad a largo plazo del aparato.

El uso de discos adaptadores u otros dispositivos diseñados para la transferencia de calor a ollas no adecuadas no es muy recomendable, ya que reduce o elimina el beneficio energético típico de este tipo de cocción y somete el aparato a un ciclo muy intensivo e imprevisto, que podría perjudicar su integridad. Tampoco deben utilizarse ollas a presión. Si se comprueba el uso de dichos dispositivos, no sería posible aplicar el tratamiento en garantía en caso de avería.

Las siguientes instrucciones se refieren indistintamente a cualquiera de las tres placas, considerando estas últimas como perfectamente idénticas desde el punto de vista funcional y de los controles, diferentes solo por la potencia máxima.

SELECCIÓN DE LA PLACA:

Los iconos (10), (11) y (12) permiten utilizar el resto del panel de mandos refiriendo las acciones de encendido y ajuste a la placa seleccionada actuando sobre una de las tres;

en concreto, la parte más gruesa del diseño del icono indica el posicionamiento de la placa referida a ella, como se muestra en la siguiente tabla:

Icono	Placa	Potencia máxima	Diámetro de la olla
	1	1800 watts	20-26 cm
	2	800 watts	8-12 cm
	3	1500 watts	16-22 cm

Estos iconos permiten seleccionar en qué placa realizar ajustes de temperatura y duración de la cocción, incluso si está en curso; la placa seleccionada para los ajustes se indica mediante el encendido intermitente de un indicador rojo inmediatamente a la izquierda del icono correspondiente, mientras que el encendido fijo de este indicador indica que la placa correspondiente está en funcionamiento, pero no es posible realizar ajustes de potencia o duración si no se selecciona mediante el icono correspondiente.

INICIO DE LA COCCIÓN:

Coloque una olla adecuada, que contiene los alimentos a tratar, en el centro de la placa, luego toque el icono (8) y uno entre (10), (11) o (12), en correspondencia con el posicionamiento de la placa ocupada: toque los iconos (6) y (7) para seleccionar el nivel de potencia (expresado en vatios) deseado, tal como se muestra en la pantalla (9): la cocción comienza en este momento, como se puede advertir también desde la puesta en marcha del ventilador interno. Con cocción en curso la regulación de potencia está siempre activa: de hecho, tocando los iconos (6) y (7) es posible reducir o aumentar la potencia de cocción, y con ella la intensidad del calentamiento, incluso con cocción en curso, de manera similar a como se usa en los quemadores de gas tradicionales. Las potencias seleccionables varían en función de las dimensiones de la placa utilizada.

COCCIÓN POR TIEMPO:

Es posible activar un temporizador que, una vez finalizado, provocará el apagado automático de la placa en la que se ha activado. Una vez completada la regulación de la potencia, con la cocción en curso, tocando el icono (5) se muestra en la pantalla (9) la indicación "00" intermitente, a la izquierda de la indicación de potencia; se trata del número de minutos transcurridos los cuales se obtendrá la parada de la cocción. Este intervalo de tiempo puede variar entre 1 y 99 minutos, utilizando los iconos (6) y (7): la cuenta atrás se activa automáticamente cinco segundos después del último toque en los iconos (6) o (7), una vez elegida definitivamente la duración de la cocción, circunstancia evidenciada por la parada del parpadeo del número de minutos. La

cocción procederá mostrando en la pantalla (9) el tiempo restante, a la izquierda de la potencia: se puede cambiar en cualquier momento tocando de nuevo el icono (5) y luego los iconos (6) y (7).

FINAL DE LA COCCIÓN:

La cocción se puede finalizar tanto por agotamiento de la cuenta regresiva, circunstancia en la que la parada se produce espontáneamente, como por acción voluntaria del operador: en este último caso, es necesario llevar a cero la potencia de la placa que se pretende detener, después de haberla seleccionado con los iconos (10), (11) o (12), mediante toques repetidos del icono (6); esta acción no perjudica el funcionamiento o la configuración de las otras placas que puedan estar en funcionamiento. En cambio, tocando el icono (8) se obtiene la parada inmediata del funcionamiento de todas las placas, solución utilizable con beneficio en caso de emergencia. Cualquiera que sea el motivo de la parada, la rotación de los ventiladores de refrigeración continúa durante un minuto adicional, con el fin de garantizar un enfriamiento más eficaz de la electrónica interna.

BLOQUEO DEL TECLADO:

El icono 4, si se toca en cualquier momento, tanto con la cocción en curso como con el aparato en stand-by, desactiva los iconos restantes, para que no sea posible activar accidentalmente ninguna operación. La función se presta en presencia de niños, animales domésticos o en todos los casos en que estén presentes personas con capacidad cognitiva o motora reducida. Para desbloquear los iconos, toque el mismo icono (4) durante tres segundos ininterrumpidamente. La presencia del bloqueo está indicada por el mensaje "Lock" que se muestra en la pantalla (9) durante un segundo al tocar un icono bloqueado.

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 de la superficie mediante una esponja humedecida con agua. 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. Además, todas las superficies deben estar completamente frías, por lo que no es raro que antes de la limpieza sea necesario esperar un periodo de tiempo razonable.

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 superficies. En caso de incrustaciones de alimentos, utilice una cantidad mínima de jabón común para vajillas con agua tibia, con el fin de suavizar la zona, y evite en cualquier caso espátulas, rascadores u otras superficies duras. Consulte el capítulo 2 para obtener más información sobre el mantenimiento.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
La pantalla permanece apagada	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	La rejilla de expulsión trasera está obstruida	Limpie la rejilla o coloque nuevamente el aparato al aire libre
La cocción no se pone en marcha	La olla no se encuentra en el centro de la zona de cocción	Coloque la olla en el centro de la zona marcada
	El aparato está sobrecalentado	Apague el aparato y espere 30 minutos antes de volver a utilizarlo

TABLA DE LOS CÓDIGOS DE ERROR:

El aparato puede mostrar en la pantalla (9) códigos de error, marcados con la letra "E" seguida de un número: a continuación, la lista de los códigos y las posibles soluciones.

Error	Posible causa	Probable solución
E0	La tensión de alimentación es demasiado baja	Haga verificar la instalación a un electrotécnico profesional; en segundo lugar, haga verificar el aparato a personal técnico especializado
E1	La tensión de alimentación es demasiado alta	
E2	La temperatura de al menos una placa es excesiva	Deje el aparato en reposo durante al menos 30 minutos; si el problema persiste, hágalo verificar a un técnico especializado
E3	La temperatura de los componentes internos es excesiva	Haga verificar el aparato a personal técnico especializado

E5	El sensor térmico de la superficie está averiado	
E6	El sensor térmico de la tarjeta electrónica está averiado	
E7	La olla sobre la placa no es adecuada o está ausente	Utilice una olla con las características descritas en el cap. 5
E8	Fallo en la electrónica interna	Haga verificar el aparato a personal técnico especializado

En todos los casos en los que no sea posible identificar una solución probable en las tablas anteriores, diríjase a personal técnico especializado.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima	: 1800 + 1500 + 800 W, Máx. 3300 W
Tipo de funcionamiento	: Inducción magnética
Diámetro de las ollas	: 800 W: 8 – 12 cm 1500 W: 16 – 22 cm 1800 W: 20 – 26 cm
Dimensiones externas (L x A x P)	: 52,2 x 6,2 x 29,1 cm
Peso	: 4 kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Placas de inducción Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Placas de inducción Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Placas de inducción Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Placas de inducción Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

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



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

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

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

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

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

1. NOTE D'INTRODUCTION

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

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

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

2. 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.
- Les sachets en matière plastique et les autres parties de l'emballage peuvent présenter un danger en cas d'ingestion ou de manipulation maladroite : gardez ces éléments hors de portée des enfants et des nourrissons.
- Les porteurs de pacemaker doivent avertir le personnel médical avant d'utiliser cet appareil.
- 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 s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies structurelles. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il change de couleur, même partiellement, et/ou 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 du personnel technique qualifié.
- L'utilisation de l'appareil doit être arrêtée ou évitée en cas d'apparition de fissures, de craquelures ou d'autres dommages sur la surface supérieure. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.
- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.
- Ne pas placer l'appareil sur des réchauds à gaz, des nappes, des tapis, des paillassons, des surfaces sensibles à la chaleur, du papier, des couvertures ou des vêtements.
- N'utiliser sur la surface de l'appareil que des ustensiles de cuisson adaptés (voir détails ci-dessous). Ne pas lancer le processus de cuisson si des casseroles

inappropriées ou d'autres objets ne répondant pas aux caractéristiques prévues sont placés sur la surface de cuisson.

- Garder la surface supérieure propre : pour plus d'indications, voir la chap.6 suivant.
- Ne pas utiliser de disques adaptateurs pour des casseroles non adaptées : ces accessoires annulent les avantages énergétiques de la cuisson par induction et soumettent l'appareil à un stress électrique excessif. Si l'utilisation de tels accessoires était avérée, il ne serait pas possible de bénéficier de la garantie en cas de panne.
- Ne pas utiliser avec des cocottes-minute.
- 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 à vide : vérifier qu'il y ait toujours une quantité minimale de nourriture dans la casserole.
- Faire très attention à ne pas toucher la surface de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent son extinction : elle atteint des températures pouvant provoquer des brûlures et des lésions physiques ; les ustensiles de cuisson doivent être manipulés à l'aide d'un gant de cuisine ou de maniques spéciales.
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment de l'ouverture de couvercles éventuels sur les ustensiles de cuisson.
- Éviter également de toucher les parties structurelles externes pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées.
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil.
- Vérifier périodiquement la propreté des fentes d'aération : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex, l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes environnantes.
- Avant d'être rangé, s'assurer que toutes les parties de l'appareil ont suffisamment refroidi.
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.

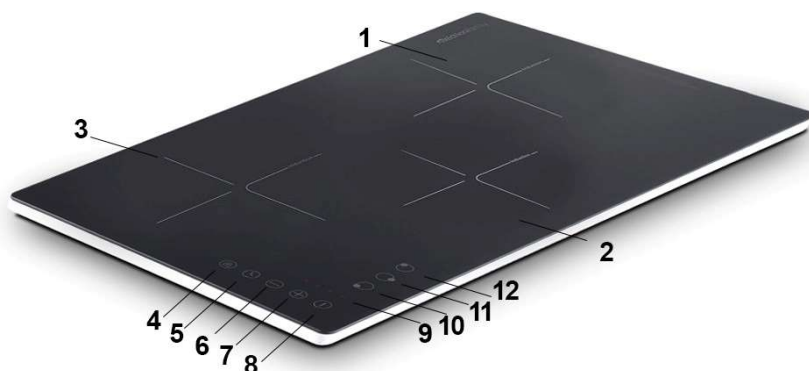
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : 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 minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui peuvent le démarrer de manière autonome.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le 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 et qu'aucun programme n'est en exécution, 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, vases d'accumulation, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des

liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.

- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par du personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue généralement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances.
- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une 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



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Plaque 1 800 Watts | 7. Icône augmentation fonction |
| 2. Plaque 800 Watts | 8. Icône marche/arrêt |
| 3. Plaque 1 500 Watts | 9. Écran multifonction |
| 4. Icône verrouillage clavier | 10. Icône sélection plaque 3 |

- 5. Icône cuisson à temps
- 6. Icône diminution fonction

- 11. Icône sélection plaque 2
- 12. Icône sélection plaque 1

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

Avant de procéder à la première utilisation, certaines opérations préliminaires sont nécessaires. Procéder comme suit :

- Déballez l'appareil et vérifiez le bon état 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 le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Essuyer la surface de cuisson avec un chiffon sec et doux pour enlever la poussière et les résidus d'emballage.
- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
- Vérifier qu'au moment de la connexion électrique, l'appareil émet un son et que l'écran numérique (9) s'allume complètement durant un bref instant
- 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
- Toucher l'icône « Allumage/ Arrêt » (8)
- Vérifier que sur l'écran numérique (9) apparaît l'indication « ---- »
- Toucher l'icône « Sélection plaque 1 » (12)
- Toucher l'icône « + » (7)
- Vérifier que le ventilateur interne démarre
- Vérifier que sur l'écran numérique (9) apparaît l'indication « 1200 »
- Vérifier que dans les 5 secondes sur l'écran numérique (9) apparaît l'indication « E7 » et que l'appareil émet un son toutes les trois secondes

- Toucher l'icône « Marche/Arrêt » (11) pour éteindre l'appareil

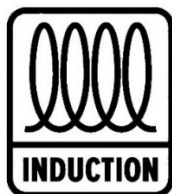
Si les opérations précédentes se sont déroulées correctement comme décrit, l'appareil est prêt à être utilisé ; si une ou plusieurs des opérations précédentes ne se sont pas déroulées comme prévu, contactez le revendeur chez qui l'appareil a été acheté.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISSON COMPATIBLES :

L'appareil fonctionne avec tous les ustensiles de cuisson ayant les caractéristiques suivantes :

- Matériel : fonte, acier, fer émaillé ou acier inox
- Fond : casseroles ou poêles à fond plat
- Diamètre du fond : de 12 à 26 cm



Sur les ustensiles de cuisson adaptés, car comprenant toutes les trois caractéristiques indiquées, un symbole spécifique est souvent imprimé, semblable à un ressort : ce symbole, estampé sur l'ustensile en lui-même ou reproduit sur l'emballage ou la documentation accompagnant le produit, garantit généralement le bon fonctionnement des ustensiles

de cuisson avec des dispositifs de cuisson à induction. Bien que, dans la plupart des cas, des ustensiles de cuisson non adaptés empêchent le démarrage de l'appareil (erreur "E7"), il est important d'éviter d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ne possèdent pas simultanément toutes les caractéristiques indiquées précédemment, car le fonctionnement éventuel avec des ustensiles non conçus pour la cuisson par induction pourrait nuire à l'intégrité à long terme de l'appareil.

L'utilisation de disques adaptateurs ou d'autres dispositifs conçus pour le transfert de chaleur vers des ustensiles de cuisson non adaptés est fortement déconseillée, car cela réduit ou annule les avantages énergétiques typiques de ce type de cuisson et soumet l'appareil à un cycle excessivement intensif et imprévu, ce qui pourrait nuire à son intégrité. Les cocottes-minute ne doivent également pas être utilisées. Si l'utilisation de tels accessoires était avérée, il ne serait pas possible de bénéficier de la garantie en cas de panne.

Les instructions suivantes s'appliquent indifféremment à n'importe laquelle des trois plaques, ces dernières étant considérées comme identiques sur le plan fonctionnel et des commandes, à l'exception de la puissance maximale.

SÉLECTION DE LA PLAQUE :

Les icônes (10), (11) et (12) permettent d'utiliser la partie restante du panneau de commande en associant les actions d'allumage et de réglage à la plaque sélectionnée en agissant sur l'une des trois ; plus précisément, la partie la plus épaisse du dessin de l'icône indique l'emplacement de la plaque à laquelle elle se réfère, comme indiqué dans le tableau suivant :

icône	Plaque	Puissance maximale	Diamètre ustensile de cuisson
	1	1 800 Watts	20-26 cm
	2	800 Watts	8-12 cm
	3	1 500 Watts	16-22 cm

Ces icônes permettent de sélectionner sur quelle plaque effectuer les réglages de température et de durée de cuisson, même en cours de fonctionnement ; la plaque sélectionnée pour les réglages est indiquée par l'allumage clignotant d'un témoin rouge situé immédiatement à gauche de l'icône correspondante, tandis que l'allumage fixe de ce témoin indique que la plaque correspondante est en fonction, mais qu'il n'est pas possible d'effectuer des réglages de puissance ou de durée sans la sélectionner via l'icône correspondante.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON :

Placer un ustensile de cuisson adapté, contenant les aliments à traiter, au centre de la plaque, puis toucher l'icône (8) ainsi qu'une des icônes (10), (11) ou (12), correspondant à la position de la plaque utilisée. Ensuite, toucher les icônes (6) et (7) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité (exprimé en watts), tel qu'affiché sur l'écran (9). La cuisson démarre immédiatement, ce qui est également perceptible par l'activation du ventilateur interne. Pendant la cuisson, le réglage de la puissance reste actif : en touchant les icônes (6) et (7), il est possible de diminuer ou d'augmenter la puissance de cuisson, et ainsi l'intensité du chauffage, même en cours de cuisson, de manière similaire aux cuisinières à gaz traditionnelles. Les niveaux de puissance sélectionnables varient en fonction des dimensions de la plaque utilisée.

CUISSON À TEMPS :

Il est possible d'activer un minuteur qui, une fois écoulé, entraînera l'arrêt automatique de la plaque sur laquelle il a été activé. Une fois le réglage de la puissance terminé, avec la cuisson en cours, en touchant l'icône (5), l'affichage (9) montre l'indication « 00 » clignotante à gauche de l'indication de puissance ; il s'agit du

nombre de minutes après lesquelles la cuisson s'arrêtera. Cet intervalle de temps peut varier entre 1 et 99 minutes, en utilisant les icônes (6) et (7) : le compte à rebours s'active automatiquement cinq secondes après la dernière pression sur les icônes (6) ou (7), une fois la durée de cuisson définitivement choisie, ce qui est signalé par l'arrêt du clignotement du nombre de minutes. La cuisson se poursuivra en affichant sur l'écran (9) le temps restant, à gauche de la puissance : celui-ci pourra être modifié à tout moment en appuyant de nouveau sur l'icône (5), puis sur les icônes (6) et (7).

FIN DE LA CUISSON :

La cuisson peut être arrêtée soit à l'issue du compte à rebours, auquel cas l'arrêt se produit automatiquement, soit par une action volontaire de l'opérateur. Dans ce dernier cas, il est nécessaire de ramener la puissance de la plaque à zéro après l'avoir sélectionnée avec les icônes (10), (11) ou (12), en appuyant plusieurs fois sur l'icône (6). Cette action n'affecte pas le fonctionnement ni les réglages des autres plaques éventuellement en cours d'utilisation. En touchant l'icône (8) on obtient l'arrêt immédiat du fonctionnement de toutes les plaques, solution qui peut s'avérer pratique en cas d'urgence. Quel que soit le motif de l'arrêt, la rotation des ventilateurs de refroidissement continue pendant une minute supplémentaire, afin de garantir un refroidissement plus efficace de l'électronique interne.

VERROUILLAGE DU CLAVIER :

L'icône 4, si elle est activée à tout moment, que ce soit pendant la cuisson ou lorsque l'appareil est en veille, désactive les autres icônes afin d'empêcher toute activation accidentelle d'une opération. La fonction peut s'avérer pratique en présence d'enfants, d'animaux domestiques ou en cas de personnes à capacités cognitives ou motrices réduites. Pour déverrouiller les icônes, toucher la même icône (4) pendant trois secondes sans interruption. La présence du verrouillage est signalée par l'inscription « Lock » qui est affichée sur l'écran (9) pendant une seconde lorsque vous touchez une icône verrouillée.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien au sens du remplacement des pièces consommables ou des révisions programmées ; il suffit généralement de nettoyer régulièrement la surface au moyen d'une éponge imbibée d'eau. 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 doivent également être complètement froides, il n'est donc pas rare qu'il faille attendre un délai raisonnable avant de procéder au nettoyage.

Dans tous les cas, éviter les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres nettoyants chimiques : les produits spécifiques pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer les surfaces. En cas de résidus alimentaires, utiliser une petite quantité de savon à vaisselle ordinaire avec de l'eau tiède pour ramollir la zone, et éviter en tout cas les spatules, grattoirs ou autres surfaces dures. Se référer au chapitre 2 pour d'autres consignes concernant l'entretien.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
L'écran reste éteint	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	La grille d'expulsion postérieure est obstruée	Nettoyer la grille ou remplacer l'appareil dans une zone où l'air circule
La cuisson ne démarre pas	L'ustensile de cuisson ne se trouve pas au centre de la zone de cuisson	Mettre l'ustensile de cuisson au centre de la zone indiquée
	L'appareil est en surchauffe	Éteindre l'appareil pendant 30 minutes avant de le réutiliser

TABEAU DES CODES D'ERREUR :

L'appareil peut visualiser sur l'écran (9) des codes d'erreur, indiqués par la lettre "E" suivie d'un chiffre : la liste des codes et les solutions possibles sont indiquées ci-dessous.

Erreur	Cause possible	Solution probable
E0	La tension d'alimentation est trop basse	Faire vérifier l'installation par un électricien professionnel ; à défaut, faire vérifier l'appareil par un technicien spécialisé
E1	La tension d'alimentation est trop haute	
E2	La température d'au moins une plaque est excessive	Laisser reposer l'appareil pendant au moins 30 minutes ; si le problème persiste, le faire vérifier par un technicien spécialisé
E3	La température des composants internes est excessive	Faire vérifier l'appareil par un technicien spécialisé

E5	Le capteur thermique de la surface est en panne	
E6	Le capteur thermique de la carte électronique est en panne	
E7	L'ustensile de cuisson sur la plaque n'est pas adapté ou absent	Utiliser un ustensile de cuisson ayant les caractéristiques décrites au chap. 5
E8	Panne à l'électronique interne	Faire vérifier l'appareil par un technicien spécialisé

Dans tous les cas où il n'est pas possible de trouver une solution probable dans les tableaux précédents, contacter un technicien spécialisé.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale	: 1 800 + 1 500 + 800 W, Max 3 300 W
Type de fonctionnement	: Induction magnétique
Diamètre ustensiles de cuisson	: 800 W : 8 – 12 cm 1 500 W : 16 – 22 cm 1 800 W : 20 – 26 cm
Dimensions extérieures (L x H x P)	: 52,2 x 6,2 x 29,1 cm
Poids	: 4 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Plaques de induction Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Plaques de induction Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Plaques de induction Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Plaques de induction Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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



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

10. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se

conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

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

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

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abasé 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
- Plastikbeutel und die übrigen Teile der Verpackung können eine Gefahr darstellen, wenn sie verschluckt oder ungeschickt gehandhabt werden: Bewahren Sie diese Gegenstände außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf
- Träger von Herzschrittmachern müssen vor der Verwendung dieses Geräts medizinisches Personal benachrichtigen
- 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 seine Farbe auch nur teilweise verändert und/oder ungewöhnliche Geräusche, unangenehme Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Risse, Sprünge oder andere Brüche in der Oberseite auftreten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
- 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
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Gasherde, Tischtücher, Teppiche, hitzeempfindliche Oberflächen, Papier, Decken und Kleidung
- Stellen Sie nur geeignetes Kochgeschirr auf die Oberfläche des Geräts (siehe unten), beginnen Sie den Kochvorgang nicht, wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche gestellt haben

- Halten Sie die obere Fläche sauber: siehe Kapitel 6 unten für Anweisungen
- Verwenden Sie keine Adapterscheiben für ungeeignete Töpfe: solches Zubehör macht die energetischen Vorteile des Induktionskochens zunichte und setzt das Gerät einer übermäßigen elektrischen Belastung aus. Sollte festgestellt werden, dass solches Zubehör verwendet wurde, kann im Falle eines Defekts keine Garantieleistung gewährt werden
- Nicht mit Schnellkochtöpfen verwenden
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originale Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbelastet: Achten Sie darauf, dass sich immer eine Mindestmenge an Lebensmitteln in der Pfanne befindet
- Achten Sie darauf, die Oberfläche des Geräts während des Betriebs oder in den Minuten unmittelbar danach nicht zu berühren: Sie erreichen Temperaturen, die zu Verbrennungen und Verletzungen führen können; der Herd sollte mit einem Ofenhandschuh oder speziell entwickelten Topflappen angefasst werden
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Öffnen von Deckeln auf dem Kochgeschirr auf plötzlich austretenden glühenden Dampf
- Vermeiden Sie es, während des Betriebs auch äußere Konstruktionsteile zu berühren, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das folgende Kapitel über die Reinigung
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind
- 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,

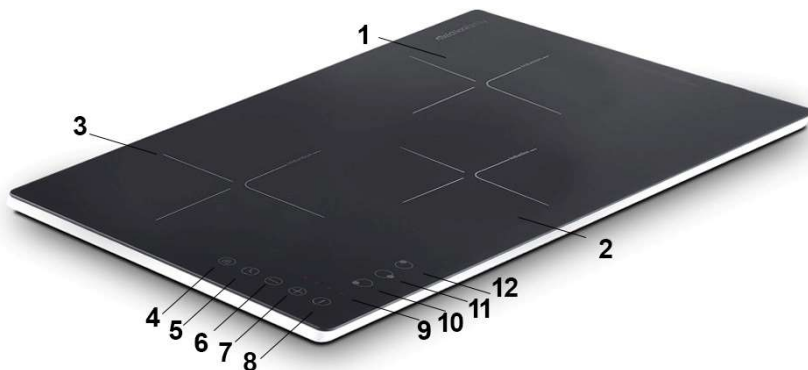
verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal

- 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 und keine Programme laufen, 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 TEILE

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Platte 1.800 Watt | 7. Symbol Erhöhen Funktion |
| 2. Platte 800 Watt | 8. Symbol für Einschalten/
Ausschalten |
| 3. Platte 1.500 Watt | 9. Multifunktionsanzeige |
| 4. Symbol für Tastatursperre | 10. Symbol für die Plattenauswahl 3 |
| 5. Symbol Garen nach Zeit | |

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Wischen Sie die Kochfläche mit einem trockenen, weichen Tuch ab, um Staub und Verpackungsreste zu entfernen
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät einen Signalton abgibt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen wird, und dass die numerische Anzeige (9) für einen kurzen Moment vollständig aufleuchtet
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Berühren Sie das Symbol „Einschalten/Ausschalten“ (8)
- Stellen Sie sicher, dass die numerische Anzeige (9) „----“ anzeigt
- Berühren Sie das Symbol „Plattenauswahl 1“ (12)
- Berühren Sie das Symbol „+“ (7)
- Überprüfen Sie, ob das interne Gebläse anspringt
- Überprüfen Sie, ob auf der numerischen Anzeige (9) „1200“ erscheint
- Vergewissern Sie sich, dass auf der numerischen Anzeige (9) innerhalb von 5 Sekunden „E7“ erscheint und dass das Gerät alle drei Sekunden einen Piepton abgibt
- Berühren Sie das Symbol „Ein-/Ausschalten“ (11), um das Gerät auszuschalten

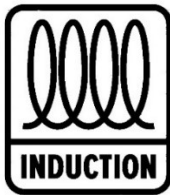
Wenn die vorangegangenen Vorgänge wie beschrieben erfolgreich waren, ist das Gerät einsatzbereit. Wenn einer oder mehrere der vorangegangenen Vorgänge nicht wie erwartet stattgefunden haben, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

AUSWAHL AN KOMPATIBLEN PFANNEN:

Das Gerät funktioniert mit allen Pfannen, welche die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Material: Gusseisen, Stahl, emailliertes Eisen oder rostfreier Stahl
- Boden: Töpfe oder Pfannen mit flachem Boden
- Durchmesser des Bodens: 12 bis 26 cm



Geeignetes Kochgeschirr, das alle drei dieser Merkmale aufweist, trägt oft ein spezielles Symbol, das aus einer länglichen Spirale besteht. Dieses Symbol, das auf dem Kochgeschirr selbst eingeprägt oder auf der Verpackung oder den Begleitunterlagen abgebildet ist, ist im Allgemeinen eine Garantie dafür, dass das Kochgeschirr mit Induktionskochgeräten ordnungsgemäß funktioniert. Obwohl ungeeignetes Kochgeschirr in den meisten Fällen den Start des

Geräts verhindert (Fehler „E7“), ist es wichtig, die Verwendung von Kochgeschirr zu vermeiden, das nicht gleichzeitig alle oben genannten Merkmale aufweist, da ein möglicher Betrieb mit Kochgeschirr, das nicht für das Induktionskochen geeignet ist, die langfristige Integrität des Geräts beeinträchtigen könnte.

Von der Verwendung von Adapterscheiben oder anderen Vorrichtungen zur Wärmeübertragung auf ungeeignete Töpfe wird dringend abgeraten, da dies den für diese Art des Kochens typischen Energievorteil verringert oder zunichte macht und das Gerät einem sehr intensiven und unvorhersehbaren Zyklus aussetzt, der seine Integrität beeinträchtigen könnte. Schnellkochtöpfe dürfen ebenfalls nicht verwendet werden. Wenn festgestellt wird, dass solche Geräte verwendet werden, ist es nicht möglich, im Falle eines Defekts die Garantie in Anspruch zu nehmen.

Die folgenden Anweisungen beziehen sich gleichgültig auf das Modell mit einer beliebigen der drei Platten, wobei letztere in Bezug auf Funktion und Bedienelemente vollkommen identisch sind und sich nur durch die maximale Leistung unterscheiden.

AUSWAHL DER PLATTE:

Die Symbole (10), (11) und (12) ermöglichen es Ihnen, den restlichen Teil des Bedienfelds zu nutzen, indem Sie die Einschalt- und Einstellungsvorgänge auf die

ausgewählte Platte beziehen, indem Sie auf eines der drei Symbole drücken; insbesondere zeigt der dickere Teil des Symbols die Position der Platte an, auf das es bezogen ist, wie in der folgenden Tabelle dargestellt:

Symbol	Platte	Maximale Leistung	Pfannendurchmesser
	1	1.800 Watt	20-26 cm
	2	800 Watt	8-12 cm
	3	1.500 Watt	16-22 cm

Mit diesen Symbolen können Sie auswählen, auf welcher Platte Sie die Temperatur und die Garzeit einstellen möchten, auch wenn diese gerade in Betrieb ist. Die für die Einstellungen ausgewählte Platte wird durch das Blinken einer roten Kontrollleuchte unmittelbar links neben dem entsprechenden Symbol angezeigt, während das dauerhafte Leuchten dieser Kontrollleuchte anzeigt, dass die entsprechende Platte zwar in Betrieb ist, aber nur dann eine Einstellung der Leistung oder der Dauer möglich ist, wenn sie über das entsprechende Symbol ausgewählt wurde.

STARTEN DES GARVORGANGS:

Stellen Sie einen geeigneten Topf mit den zu behandelnden Lebensmitteln in die Mitte der Platte und berühren Sie dann das Symbol (8) und eines der Symbole (10), (11) oder (12), je nach Position der Platte: Berühren Sie dann die Symbole (6) und (7), um die gewünschte Leistungsstufe (ausgedrückt in Watt) zu wählen, die auf dem Display (9) angezeigt wird: Der Kochvorgang beginnt in diesem Moment, was auch durch das Einschalten des internen Gebläses zu spüren ist. Während des Garens ist die Leistungsregulierung immer aktiv: durch Berühren der Symbole (6) und (7) können Sie die Garleistung und damit die Intensität der Erwärmung auch während des Garens verringern oder erhöhen, ähnlich wie bei herkömmlichen Gasherden. Die wählbare Leistung variiert je nach Größe der verwendeten Platte.

GAREN NACH ZEIT:

Es ist möglich, einen Timer zu aktivieren, der die Platte, auf der er aktiviert wurde, automatisch ausschaltet, wenn sie erschöpft ist. Wenn die Leistungseinstellung abgeschlossen ist und der Garvorgang läuft, blinkt nach Berühren des Symbols (5) auf dem Display (9) links neben der Leistungsanzeige „00“, das ist die Anzahl der Minuten, nach denen der Garvorgang beendet wird. Dieses Zeitintervall kann mit den Symbolen (6) und (7) zwischen 1 und 99 Minuten variiert werden: Der Countdown wird automatisch fünf Sekunden nach der letzten Berührung der Symbole (6) oder (7) aktiviert, sobald die Garzeit endgültig ausgewählt wurde, ein Umstand, der durch die

Anzahl der blinkenden Minuten hervorgehoben wird. Der Garvorgang wird fortgesetzt, indem die verbleibende Zeit auf dem Display (9) links von der Leistung angezeigt wird: Sie kann jederzeit geändert werden, indem Sie erneut das Symbol (5) und dann die Symbole (6) und (7) berühren.

ENDE DES GARVORGANGS:

Der Garvorgang kann entweder durch Ablaufen des Countdowns - ein Umstand, bei dem der Stopp spontan erfolgt - oder durch eine freiwillige Aktion des Bedieners beendet werden: Im letzteren Fall müssen Sie die Leistung der Platte, das Sie anhalten möchten, auf Null bringen, nachdem Sie es mit den Symbolen (10), (11) oder (12) ausgewählt haben, indem Sie wiederholt das Symbol (6) berühren; dieser Vorgang hat keinen Einfluss auf den Betrieb oder die Einstellungen anderer Platten, die möglicherweise in Betrieb sind. Wenn Sie hingegen das Symbol (8) berühren, wird der Betrieb aller Kochfelder sofort gestoppt, eine Lösung, die im Notfall verwendet werden kann. Unabhängig vom Grund für die Unterbrechung drehen sich die Lüfter noch eine Minute lang weiter, um eine effektivere Kühlung der internen Elektronik zu gewährleisten.

TASTATURSPERRE:

Wenn Sie das Symbol (4) während des Garens oder im Standby-Modus des Geräts berühren, werden die übrigen Symbole deaktiviert, so dass kein Vorgang versehentlich ausgelöst werden kann. Die Funktion eignet sich für die Anwesenheit von Kindern, Haustieren oder Personen mit eingeschränkten kognitiven oder motorischen Fähigkeiten. Um die Sperre der Symbole aufzuheben, berühren Sie dasselbe Symbol (4) drei Sekunden lang ununterbrochen. Das Vorhandensein der Sperre wird durch das Wort „Sperre“ signalisiert, das beim Berühren eines gesperrten Symbols eine Sekunde lang auf dem Display (9) erscheint.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt erfordert keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer programmierten Überholung; normalerweise reicht es aus, die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Schwamm zu reinigen. 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 müssen außerdem vollständig abgekühlt sein, daher ist es nicht ungewöhnlich, vor der Reinigung eine angemessene Zeit zu warten.

Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Spezielle Backofenreinigungsprodukte dürfen nicht zur Reinigung der Oberfläche verwendet werden. Im Falle von Lebensmittelverkrustungen verwenden Sie eine kleine Menge handelsüblicher Spülmittel mit lauwarmem Wasser, um die Stelle aufzuweichen, und vermeiden Sie auf jeden Fall Spachtel, Schaber oder andere harte Oberflächen. Weitere Pflegeanweisungen finden Sie in Kapitel 2.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Das Display bleibt ausgeschaltet	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 hintere Auswurfgitter ist verstopft	Reinigen Sie das Gitter oder stellen Sie das Gerät wieder in einen freien Bereich
Das Garen starte nicht	Der Topf steht nicht in der Mitte der Kochzone	Stellen Sie den Herd in die Mitte der markierten Zone
	Das Gerät ist überhitzt	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 30 Minuten, bevor Sie es wieder benutzen

TABELLE DER FEHLERCODES:

Das Gerät kann auf dem Display (9) Fehlercodes anzeigen, die durch den Buchstaben „E“ gefolgt von einer Ziffer gekennzeichnet sind: Nachstehend finden Sie eine Liste der Codes und der möglichen Lösungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
E0	Die Versorgungsspannung ist zu niedrig	Lassen Sie das Gerät von einem professionellen Elektriker überprüfen; alternativ können Sie das Gerät auch von einem Fachmann überprüfen lassen
E1	Die Versorgungsspannung ist zu hoch	
E2	Die Temperatur von mindestens einer Platte ist zu hoch	Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang stehen; wenn das Problem weiterhin besteht, lassen Sie es von einem Fachtechniker überprüfen

E3	Die Temperatur der internen Komponenten ist zu hoch	Lassen Sie das Gerät von einem spezialisierten Techniker überprüfen
E5	Der Oberflächentemperatursensor ist defekt	
E6	Der Wärmesensor auf der Platine ist defekt	
E7	Der Topf auf der Kochzone ist ungeeignet oder fehlt	Verwenden Sie eine Pfanne mit den in Kapitel 5 beschriebenen Eigenschaften
E8	Defekt in der internen Elektronik	Lassen Sie das Gerät von einem spezialisierten Techniker überprüfen

In allen Fällen, in denen in den obigen Tabellen keine wahrscheinliche Lösung gefunden werden kann, lassen Sie das Gerät von einem Fachtechniker überprüfen.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximale Leistung	: 1.800 + 1.500 + 800 W, Max 3.300 W
Art des Betriebs	: Magnetische Induktion
Pfannendurchmesser	: 800 W: 8 – 12 cm
	1.500 W: 16 – 22 cm
	1.800 W: 20 – 26 cm
Außenabmessungen (B x H x T)	: 52,2 x 6,2 x 29,1 cm
Gewicht	: 4 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Induktionsplatte Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Induktionsplatte Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Induktionsplatte Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) 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 Induktionsplatte Mod. OBLIVION 3 (cod. 118360035) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



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

10. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union. Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall

bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

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

Die Garantie gilt nicht für:

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

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

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

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



Melchioni Spa

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