



BELLANAPOLI PLUS

Forno Pizza

Pizza Oven

Horno para pizzas

Four à pizza

Pizzaofen

Cod. 118380029



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	5
ES Manual de instrucciones	9
FR Manuel d'instruction	13
DE Benutzerhandbuch	17





Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto. Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

1. AVVERTENZE



Attenzione: durante il funzionamento, il forno può raggiungere temperature elevate. Non toccare le parti calde del forno. Usare la maniglia o le manopole.

1. Non toccare le superfici calde. Le manopole e le maniglie si surriscaldano durante il riscaldamento del forno. Utilizzare guanti da forno quando si apre il coperchio del forno.
2. È necessaria la massima cautela quando si apre il forno poiché il vapore accumulato può essere rilasciato rapidamente. Si raccomanda l'utilizzo di guanti da forno quando si apre l'apparecchio per garantire la sicurezza.
3. Estrarre il forno dall'imballo e assicurarsi che sia integro. Se sussistono dubbi sulle sue condizioni, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Tenere i sacchetti di cellophane, le graffette e gli altri componenti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
4. 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.
5. L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una capacità nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra.
6. Utilizzare il forno unicamente per gli scopi descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego potrebbe causare danni alla persona o all'apparecchio.
7. Il produttore e il distributore non possono essere ritenuti responsabili di eventuali danni provocati da un utilizzo dell'apparecchio difforme da quanto indicato in questo manuale.
8. Non esporre l'apparecchio alla pioggia, al sole o all'azione di altri agenti atmosferici.
9. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
10. Quando l'apparecchio non è in funzione, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere le parti dell'apparecchio potenzialmente pericolose lontano dalla portata dei bambini.
11. Per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
12. Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
13. Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio per gioco.
14. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini o persone con limitate capacità fisiche meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata.
15. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di riporlo.
16. Per scollegare, ruotare qualsiasi comando in posizione "spento", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
17. Non collegare la spina del cavo di alimentazione a prolunghe o prese multiple.
18. Non piegare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione.
19. Non utilizzare timer di accensione o altri dispositivi che controllano autonomamente l'alimentazione dell'apparecchio. Diversamente, potrebbero svilupparsi incendi se questo si trova in una posizione impropria o se un oggetto ostruisce alcune delle sue parti.
20. Utilizzare sempre contenitori o piatti (non in dotazione) adatti al contatto alimentare e resistenti alle alte temperature.
21. Non posizionare gli alimenti direttamente sulla griglia o sulla teglia ma utilizzare pentole, teglie o appositi contenitori adatti al contatto alimentare e alla cottura in forno.
22. Non toccare le parti calde del forno. Usare la maniglia o le manopole.
23. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte della cucina del forno in acqua o altri liquidi.
24. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde.
25. Non posizionare il forno elettrico nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore.
26. Durante il funzionamento del forno, mantenere almeno 10 cm di spazio su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.
27. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
28. Non coprire alcuna parte del forno con fogli di metallo o alluminio.
29. Non pulire con spugne abrasive in metallo, i pezzi possono rompersi e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.

30. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento
31. Rischio di incendio se il forno è coperto o tocca materiale infiammabile, inclusi tendaggi per tende, pareti. Non conservare oggetti sul forno durante il funzionamento.
32. Non mettere i seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta o simili.
33. Indossare sempre guanti protettivi da forno isolati quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
34. Non usare all'aperto.

2. PRIMA DI USARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

Quando si utilizza il forno per la prima volta, leggere le istruzioni contenute in questo manuale.

1. Prima di iniziare a cuocere preriscaldare il forno per 10 minuti con il coperchio chiuso e le manopole regolazione temperatura posizionate sul livello massimo. Questo eliminerà l'olio di imballaggio che potrebbe rimanere dopo la spedizione e pre-riscalderà il piatto in pietra. Ciò non influirà sulle prestazioni del forno, né sarà necessario ripetere questo processo in futuro.
2. Non usare mai olio da cucina o acqua direttamente sulla pietra durante la cottura, il condimento o la pulizia. Quando si cucina con la pietra, posizionare gli alimenti crudi (pizza) direttamente sulla superficie della pietra. Non preoccuparti di piccoli graffi o se la superficie assume un colore più scuro. Ciò significa che la pietra è stata ben condizionata.
3. Non utilizzare mai un coltello o un tagliapizza sulla pietra poiché potrebbero danneggiare la superficie.
4. Il forno è progettato per preparare deliziose pizze con pasta fresca e basi per pizza congelate. Quando si utilizza una base per pizza surgelata, lasciarla scongelare prima di infornarla. Questo permetterà di ottenere una pizza croccante. Quando si cucina un impasto fresco, infarinare leggermente la pietra prima di posizionare la pasta direttamente sulla pietra. Se l'impasto risulta appiccicoso, aggiungere più farina all'impasto altrimenti si attaccherà alla pietra.
5. È necessaria la massima cautela quando si apre il forno poiché il vapore accumulato potrebbe fuoriuscire rapidamente. Si consiglia di indossare guanti quando si apre il forno per garantire la sicurezza.

IMPORTANTE! Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sul piano di cottura in pietra refrattaria, perché ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra.

3. CUCINARE SULLA PIETRA

1. Assicurarsi che la manopola di controllo temperatura sia disattivata e fare un rapido controllo all'interno del forno per verificare che non ci sia nulla oltre al piatto in pietra.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica da 220-240V. Per accendere il forno ruotare semplicemente la manopola di controllo della temperatura sul livello di calore massimo. La spia di funzionamento si accenderà indicando che il forno è in fase di preriscaldamento. Preriscaldando il forno prima dell'uso, si otterranno risultati di cottura migliori.
3. Preriscaldare per circa 10-15 minuti, dopodiché il forno è pronto per l'uso.
4. Posizionare l'impasto direttamente sulle palette e aggiungere i condimenti preferiti. Non mettere troppo condimento sulla pizza. La copertura dovrebbe essere sempre al di sotto dell'altezza della resistenza di riscaldamento superiore per evitare di bruciare la parte superiore della pizza.
5. Assicurarsi che il forno sia preriscaldato, fare scorrere la pizza fuori dalle pale direttamente sulla pietra riscaldata.
Attenzione! Il piatto in pietra e le maniglie saranno estremamente calde. Non toccarle per nessun motivo fino a quando non si sono completamente raffreddate.
6. Chiudere il coperchio del forno e regolare la manopola controllo temperatura sulla posizione desiderata e cuocere la pizza per 4-5 minuti, o fino al gusto desiderato.
NOTA: ogni pizza può avere uno spessore o una guarnizione diversa, alcune pizze possono cuocere più velocemente di altre. Si consiglia di aprire il coperchio del forno dopo 3 minuti per controllare lo stato di avanzamento. Se la pizza non è pronta, chiudere semplicemente il coperchio e continuare a cuocere fino al gusto desiderato.
7. Se la pizza sta cuocendo troppo velocemente, è sufficiente ruotare la manopola di regolazione temperatura in senso antiorario su un valore inferiore per ridurre la temperatura di cottura. Per aumentare la temperatura, ruotare la manopola in senso orario su un valore più alto.
8. Quando si cucina con una base per pizza surgelata, lasciare scongelare l'impasto prima dell'uso. Una volta scongelata completamente, far scorrere la pizza direttamente sulla pietra riscaldata.
9. Non utilizzare impasti appiccicosi sulla pietra o sulle pale per pizza. Se l'impasto è appiccicoso, si consiglia di utilizzare una teglia per pizza per cuocere la pizza, quindi farla scivolare direttamente sulla pietra, oppure infarinare la pietra e posizionare l'impasto direttamente sopra.
10. Se di desidera cuocere più pizze, ripetere il procedimento.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

Dopo ogni utilizzo, scollegare il forno e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Fare attenzione a non toccare o provare a pulire il forno fino a quando tutte le parti non si sono raffreddate.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Ciò potrebbe causare scosse elettriche e/o danni al forno.

1. Per pulire l'esterno del forno utilizzare solo un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Ciò potrebbe causare scosse elettriche e / o danni al forno.
2. Per pulire la pietra, non usare mai olio da cucina o acqua o detersivi. Raschiare il cibo in eccesso con una spatola o una spazzola a setole dure e pulire con un tovagliolo di carta o uno strofinaccio pulito.
3. Per pulire le pale, lavare in acqua tiepida e detersivo per piatti delicato. Non lasciarle immerse in acqua poiché la saturazione dell'acqua potrebbe danneggiarle.
4. Non utilizzare mai la pietra per scopi diversi dall'uso previsto. Non utilizzare come sottopentola come pietra per manette. Non mettere mai liquidi sulla pietra sia calda che fredda.
5. È necessaria la massima cautela quando si apre il forno in quanto il vapore accumulato può essere rilasciato rapidamente. Si consigliano guanti da forno quando si apre il forno per pizza per garantire la sicurezza.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	: BELLANAPOLI PLUS
Alimentazione	: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Potenza	: 1.300 W
Peso netto	: 4,15 kg

6. CONFORMITÀ PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Forno pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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.

7. 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, abrasi o modificati.

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



Thank you for purchasing this product. Before use, it is recommended that you carefully read all the instructions and keep them for future reference. Do not use this appliance for purposes other than those described in this manual.

1. WARNINGS



**Warning: during operation, the oven can reach high temperatures.
Do not touch the hot parts of the oven. Use the handle or the knobs.**

1. Do not touch hot surfaces. The knobs and handles get hot when the oven is heating up. Use oven gloves when opening the oven lid.
2. Extreme caution is required when opening the oven as accumulated steam can be released quickly. It is recommended to use oven gloves when opening the appliance to ensure safety.
3. Remove the packing and make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use the appliance and contact our after-sales service. Do not leave packaging materials like bags and staples within reach of children.
4. Before switching on appliance check if the electrical voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the appliance.
5. The appliance has to be connected to a circuit according to the rules in force concerning the civil plant. The plant has to be related to the nominal power of the appliance and has to be provided with an earth-wire.
6. Use the appliance only for the mentioned purpose. Do not use it for any other application as it could get dangerous.
7. The manufacture/importer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
8. Never expose the appliance to atmospheric conditions (rain, sun, etc.)
9. The appliance must be always placed on a flat and stable surface.
10. When the appliance is not in use switch it off and unplug it. Make harmless the parts of the appliance which could be handled hazardously by children for playing.
11. In case the power cord is damaged, send it to the nearest after sale service recommended by the manufacturer for the replacement.
12. This appliance is not intended use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children or persons with limited physical abilities unless they are under the direct and constant supervision of a qualified person.
15. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Let it cool before putting it away
16. To disconnect, turn any control to the "off" position, then remove the plug from the wall outlet
17. Do not connect the appliance to extension cords or multiple outlets.
18. Do not damage and do not kink the power cord.
19. Do not use this heater with a programmer, timer or any other device that switches the heater on automatically, since a fire risk exists if the heater is covered or positioned incorrectly.
20. Always use containers or dishes (not supplied) suitable for food contact and resistant to high temperatures.
21. Do not place the food directly on the grill or on the pan but use pans, trays or special containers suitable for food contact and cooking in the oven.
22. Do not touch the hot parts of the oven. Use the handle or knobs.
23. To protect yourself from electric shock, do not immerse the cord, plug or any part of the oven's kitchen in water or other liquids.
24. Do not let the cable come into contact with hot surfaces.
25. Do not place the electric oven near a gas stove or other heat sources.
26. During oven operation, keep at least 10 cm of space on all sides of the oven to allow adequate air circulation.
27. Be extremely careful when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

28. Do not cover any part of the oven with metal or aluminum foil
29. Do not clean with abrasive metal sponges, the pieces can break and touch the electrical parts, creating the risk of electric shock.
30. Never leave the appliance unattended during operation
31. Risk of fire if the oven is covered or touches flammable material, including curtains for curtains, walls. Do not store objects on the oven during operation.
32. Do not put the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or the like.
33. Always wear insulated oven protective gloves when inserting or removing objects from the hot oven.
34. Do not use outdoors.

2. BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

When using the oven for the first time, read the instructions in this manual.

1. Before starting to cook, preheat the oven for 10 minutes with the lid closed and the temperature adjustment knobs set to the maximum level. This will remove the packing oil that may remain after shipping and pre-heat the stone plate. This will not affect the performance of the oven, nor will it be necessary to repeat this process in the future.
2. Never use cooking oil or water directly on the stone when cooking, dressing or cleaning. When cooking with stone, place raw food (pizza) directly on the surface of the stone. Don't worry about minor scratches or if the surface takes on a darker color. This means that the stone has been well conditioned.
3. Never use a knife or a pizza cutter on the stone as they could damage the surface.
4. The oven is designed for making delicious pizzas with fresh pasta and frozen pizza bases. When using a frozen pizza base, allow it to defrost before putting it in the oven. This will allow you to get a crispy pizza. When cooking fresh dough, lightly flour the stone before placing the dough directly on the stone. If the dough is sticky, add more flour to the dough otherwise it will stick to the stone.
5. Extreme caution is required when opening the oven as the accumulated steam may escape quickly. It is recommended to wear gloves when opening the oven to ensure safety.

IMPORTANT! Do not drop part of the toppings of the pizza you are about to cook (oil, tomato, mozzarella, etc.) on the refractory stone hob, as this would involve the absorption of the liquid part of these ingredients by the refractory stone. These toppings must be prepared in such a way that they remain only on the pizza, without falling on the stone.

3. COOKING ON THE STONE

1. Make sure the temperature control knob is off and do a quick check inside the oven to make sure there is nothing besides the stone plate.
2. Connect the power cord to the 220-240V electrical outlet. To turn the oven on, simply turn the temperature control knob to the maximum heat level. The operation light will light up indicating that the oven is in the preheating phase. By preheating the oven before use, you will get better cooking results.
3. Preheat for about 10-15 minutes, after which the oven is ready for use.
4. Place the dough directly on the stirrers and add your favorite toppings. Don't put too much topping on the pizza. The topping should always be below the height of the top heating element to avoid burning the top of the pizza.
5. Make sure the oven is preheated, slide the pizza out of the blades directly onto the heated stone.
Attention! the stone plate and handles will be extremely hot. Do not touch them for any reason until they have completely cooled down.
6. Close the oven lid and adjust the temperature control knob to the desired position and cook the pizza for 4-5 minutes, or until the desired taste is reached.
NOTE: Each pizza can have a different thickness or topping, some pizzas can cook faster than others. It is recommended to open the oven lid after 3 minutes to check the progress. If the pizza is not ready, simply close the lid and continue cooking until the desired taste is achieved.
7. If the pizza is cooking too quickly, simply turn the temperature adjustment knob anticlockwise to a lower value to reduce the cooking temperature. To increase the temperature, turn the knob clockwise to a higher value.
8. When cooking with a frozen pizza base, allow the dough to thaw before use. Once completely thawed, slide the pizza directly onto the heated stone.
9. Do not use sticky dough on stone or pizza peels. If the dough is sticky, we recommend using a pizza pan to bake the pizza, then slide it directly onto the stone, or flour the stone and place the dough directly on top.
10. If you want to cook more pizzas, repeat the process.

4. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

WARNING!

After each use, unplug the oven and let the appliance cool down.

Be careful not to touch or try to clean the oven until all parts have cooled down.

Never immerse the device in water or other liquids. This could cause electric shock and / or damage to the oven.

1. Only use a damp cloth to clean the outside of the oven. Never immerse the device in water or other liquids. This could cause electric shock and / or damage to the oven.
2. To clean the stone, never use cooking oil or water or detergents. Scrape off excess food with a spatula or stiff bristle brush and wipe with a clean paper towel or tea towel.
3. To clean the blades, wash in warm water and mild dish soap. Do not leave them immersed in water as water saturation could damage them.
4. Never use the stone for any purpose other than its intended use. Do not use as a trivet as a handcuff stone. Never put liquids on both hot and cold stone.
5. Extreme caution is required when opening the oven as accumulated steam can be released quickly. Oven gloves are recommended when opening the pizza oven to ensure safety

5. TECHNICAL DATAS

Model : BELLANAPOLI PLUS
Power supply : 220-240V ~ 50 / 60Hz
Power : 1.300 W
Net weight : 4,15 kg

6. PRODUCT CONFORMITY

The producer Melchioni Spa declares that the product Pizza Oven Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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 Ready Srl declares that the product Pizza Oven Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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 Ready Srl declares that the product Pizza Oven Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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 Ready Srl declares that the product Pizza Oven Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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.

7. 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.



Gracias por comprar este producto. Antes de usar, se recomienda que lea detenidamente todas las instrucciones y las guarde para futuras referencias. No utilice este aparato para fines distintos a los descritos en este manual.

1. ADVERTENCIAS



Advertencia: durante el funcionamiento, el horno puede alcanzar altas temperaturas. No toque las partes calientes del horno. Usa la manija o las perillas.

1. No toque superficies calientes. Las perillas y las manijas se calientan cuando el horno se calienta. Use guantes para horno al abrir la tapa del horno.
2. Se requiere extrema precaución al abrir el horno ya que el vapor acumulado se puede liberar rápidamente. Se recomienda utilizar guantes de horno al abrir el aparato para garantizar la seguridad.
3. Saque el horno del embalaje y asegúrese de que esté intacto. Si tiene dudas sobre su estado, contacte con un Centro de Asistencia Técnica autorizado. Mantenga las bolsas de celofán, clips de papel y otros componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
4. Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje de su sistema doméstico corresponda al indicado en el aparato.
5. El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico de acuerdo con la ley. El sistema eléctrico debe tener una capacidad nominal igual o superior a la del aparato y debe estar equipado con conexión a tierra.
6. Utilice el horno solo para los fines descritos en este manual. Cualquier otro uso podría causar lesiones personales o daños al aparato.
7. El fabricante y el distribuidor no se hacen responsables de los daños causados por el uso del aparato que no cumpla con lo indicado en este manual.
8. No exponga el dispositivo a la lluvia, el sol u otros agentes atmosféricos.
9. Coloque siempre el dispositivo sobre una superficie plana y estable.
10. Cuando el aparato no esté en funcionamiento, apáguelo y desconéctelo del tomacorriente. Mantenga las partes potencialmente peligrosas del aparato fuera del alcance de los niños.
11. Para reemplazar un cable de alimentación dañado, comuníquese con un Centro de asistencia técnica autorizado.
12. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales y cognitivas limitadas y / o con poca experiencia, a menos que se encuentren bajo la supervisión directa y constante de una persona cualificada o hayan recibido de esta última la necesaria instrucciones sobre el uso correcto.
13. Asegúrese de que los niños no utilicen el aparato para jugar.
14. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños o personas con capacidades físicas limitadas a menos que estén bajo la supervisión directa y constante de una persona calificada.
15. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Déjelo enfriar antes de guardarlo.
16. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
17. No conecte el enchufe del cable de alimentación a cables de extensión o enchufes múltiples.
18. No doble ni dañe el cable de alimentación de ninguna manera.
19. No lo utilice en temporizadores u otros dispositivos que controlen de forma independiente la fuente de alimentación del aparato. De lo contrario, podrían producirse incendios si se encuentra en una posición inadecuada o si un objeto obstruye algunas de sus partes.
20. Utilice siempre recipientes o platos (no suministrados) aptos para el contacto con alimentos y resistentes a altas temperaturas.
21. No coloque los alimentos directamente sobre la parrilla o sartén, utilice ollas, sartenes o recipientes especiales aptos para el contacto con alimentos y para cocinar en el horno.
22. No toque las partes calientes del horno. Utilice la manija o las perillas.
23. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de la cocina del horno en agua u otros líquidos.
24. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
25. No coloque el horno eléctrico cerca de una estufa de gas u otras fuentes de calor.
26. Mientras el horno está en funcionamiento, deje al menos 10 cm de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
27. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
28. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio o metal.

29. No limpie con esponjas metálicas abrasivas, las piezas pueden romperse y tocar las partes eléctricas, creando el riesgo de descarga eléctrica.
30. Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
31. Riesgo de incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes. No almacene objetos sobre el horno durante su funcionamiento.
32. No introduzca en el horno los siguientes materiales: cartón, plástico, papel o similar.
33. Siempre use guantes protectores para horno con aislamiento cuando inserte o retire artículos del horno caliente.
34. No usar al aire libre

2. ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Cuando utilice el horno por primera vez, lea las instrucciones de este manual.

1. Antes de comenzar a cocinar, precaliente el horno durante 10 minutos con la tapa cerrada y las perillas de ajuste de temperatura en el nivel máximo. Esto eliminará el aceite de empaque que pueda quedar después del envío y precalentará la placa de piedra. Esto no afectará el rendimiento del horno, ni será necesario repetir este proceso en el futuro.
2. Nunca use aceite de cocina o agua directamente sobre la piedra al cocinar, aliñar o limpiar. Cuando cocine con piedra, coloque los alimentos crudos (pizza) directamente sobre la superficie de la piedra. No se preocupe por pequeños arañazos o si la superficie adquiere un color más oscuro. Esto significa que la piedra ha sido bien acondicionada.
3. Nunca use un cuchillo o un cortador de pizza sobre la piedra, ya que podrían dañar la superficie.
4. El horno está diseñado para hacer deliciosas pizzas con pasta fresca y bases de pizza congeladas. Cuando use una base de pizza congelada, déjela descongelar antes de ponerla en el horno. Esto le permitirá obtener una pizza crujiente. Cuando cocine masa fresca, enharine ligeramente la piedra antes de colocar la masa directamente sobre la piedra. Si la masa está pegajosa, agregue más harina a la masa, de lo contrario se pegará a la piedra.
5. Se requiere extrema precaución al abrir el horno ya que el vapor acumulado puede escapar rápidamente. Se recomienda usar guantes al abrir el horno para garantizar la seguridad.

¡IMPORTANTE! No deje caer parte de los ingredientes de la pizza que está a punto de cocinar (aceite, tomate, mozzarella, etc.) sobre la encimera de piedra refractaria, ya que esto supondría la absorción de la parte líquida de estos ingredientes por la piedra refractaria. Estas coberturas deben prepararse de tal manera que queden solo en la pizza, sin caer sobre la piedra.

3. COCINAR EN PIEDRA

1. Asegúrese de que la perilla de control de temperatura esté apagada y revise rápidamente el interior del horno para asegurarse de que no haya nada más que la placa de piedra.
2. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de 220-240V. Para encender el horno, simplemente gire la perilla de control de temperatura al nivel máximo de calor. La luz de funcionamiento se encenderá indicando que el horno se encuentra en fase de precalentamiento. Al precalentar el horno antes de usarlo, obtendrá mejores resultados de cocción.
3. Precaliente durante unos 10-15 minutos, después de lo cual el horno estará listo para su uso.
4. Coloque la masa directamente sobre los batidores y agregue sus coberturas favoritas. No le pongas demasiada cobertura a la pizza. La cobertura debe estar siempre por debajo de la altura del elemento calefactor superior para evitar quemar la parte superior de la pizza.
5. Asegúrese de que el horno esté precalentado, deslice la pizza fuera de las cuchillas directamente sobre la piedra caliente.
Atención! La placa de piedra y los mangos estarán extremadamente calientes. No los toque por ningún motivo hasta que se hayan enfriado por completo.
6. Cierre la tapa del horno y ajuste la perilla de control de temperatura a la posición deseada y cocine la pizza durante 4-5 minutos, o hasta que obtenga el sabor deseado.
NOTA: Cada pizza puede tener un grosor o cobertura diferente, algunas pizzas se pueden cocinar más rápido que otras. Se recomienda abrir la tapa del horno después de 3 minutos para verificar el progreso. Si la pizza no está lista, simplemente cierre la tapa y continúe cocinando hasta lograr el sabor deseado.
7. Si la pizza se cocina demasiado rápido, simplemente gire la perilla de ajuste de temperatura en sentido antihorario a un valor menor para reducir la temperatura de cocción. Para aumentar la temperatura, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj a un valor más alto.
8. Cuando cocine con una base de pizza congelada, deje que la masa se descongele antes de usarla. Una vez descongelada por completo, deslice la pizza directamente sobre la piedra caliente.
9. No use masa pegajosa sobre piedra o cáscaras de pizza. Si la masa está pegajosa, recomendamos usar un molde para pizza para hornear la pizza, luego deslizarla directamente sobre la piedra, o enharinar la piedra y colocar la masa directamente encima.

10. Si quieres cocinar más pizzas repite el proceso.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO

ATENCIÓN!

Después de cada uso, desenchufe el horno y deje que el aparato se enfríe.

Tenga cuidado de no tocar ni intentar limpiar el horno hasta que todas las partes se hayan enfriado.

Nunca sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Esto podría causar una descarga eléctrica y / o daños al horno.

1. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el exterior del horno. Nunca sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Esto podría causar una descarga eléctrica y / o daños al horno.
2. Para limpiar la piedra, nunca use aceite, agua o detergentes para cocinar. Quite el exceso de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras y límpielo con una toalla de papel limpia o un paño de cocina.
3. Para limpiar las cuchillas, lávelas con agua tibia y jabón suave para platos. No los deje sumergidos en agua ya que la saturación de agua podría dañarlos.
4. Nunca use la piedra para ningún otro propósito que no sea el uso previsto. No lo utilice como salvamanteles como piedra para esposas. Nunca ponga líquidos sobre la piedra fría y caliente.
5. Se requiere extrema precaución al abrir el horno ya que el vapor acumulado se puede liberar rápidamente. Se recomiendan guantes de horno al abrir el horno de pizza para garantizar la seguridad.

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	: BELLANAPOLI PLUS
Fuente de alimentación	: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Potencia	: 1.300 W
Peso neto	: 4,15 kg

6. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno para pizzas Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno para pizzas Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno para pizzas Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Horno para pizzas Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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.

7. 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.



Merci d'avoir acheté ce produit. Avant utilisation, il est recommandé de lire attentivement toutes les instructions et de les conserver pour référence future. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

1. MISES EN GARDE



Attention: pendant le fonctionnement, le four peut atteindre des températures élevées. Ne touchez pas les parties chaudes du four. Utilisez la poignée ou les boutons.

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les boutons et les poignées chauffent lorsque le four chauffe. Utilisez des gants de cuisine pour ouvrir le couvercle du four.
2. Une extrême prudence est requise lors de l'ouverture du four car la vapeur accumulée peut être libérée rapidement. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine lors de l'ouverture de l'appareil pour assurer la sécurité.
3. Retirez le four de son emballage et assurez-vous qu'il est intact. En cas de doute sur son état, contactez un centre d'assistance technique agréé. Gardez les sacs de cellophane, les agrafes et autres composants d'emballage hors de la portée des enfants.
4. Avant de brancher la fiche du câble d'alimentation sur la prise de courant, assurez-vous que la tension de votre système domestique correspond à celle indiquée sur l'appareil.
5. L'appareil doit être connecté à un système électrique standard. Le système électrique doit avoir une capacité nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être mis à la terre.
6. Utilisez le four uniquement aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait provoquer des blessures ou endommager l'appareil.
7. Le fabricant et le distributeur ne peuvent être tenus responsables de tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil qui diffère de ce qui est indiqué dans ce manuel.
8. N'exposez pas l'appareil à la pluie, au soleil ou à l'action d'autres agents atmosphériques.
9. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
10. Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant. Conservez les parties potentiellement dangereuses de l'appareil hors de portée des enfants.
11. Pour remplacer un câble d'alimentation endommagé, contactez un centre d'assistance technique agréé.
12. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et cognitives limitées et / ou avec peu d'expérience, sauf s'ils sont sous la supervision directe et constante d'une personne qualifiée ou s'ils ont reçu de ce dernier les instructions nécessaires pour une utilisation correcte.
13. Assurez-vous que les enfants n'utilisent pas l'appareil pour jouer.
14. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques limitées, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance directe et constante d'une personne qualifiée.
15. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le ranger.
16. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande en position «off», puis retirez la fiche de la prise murale.
17. Ne connectez pas la fiche du cordon d'alimentation à des rallonges ou à plusieurs prises.
18. Ne pliez ni n'endommagez le câble d'alimentation d'aucune façon.
19. N'utilisez pas la minuterie ou d'autres appareils qui contrôlent indépendamment l'alimentation électrique de l'appareil. Sinon, des incendies pourraient se développer s'il est dans une mauvaise position ou si un objet obstrue certaines de ses parties.
20. Utilisez toujours des récipients ou des plats (non fournis) adaptés au contact alimentaire et résistants aux températures élevées.
21. Ne placez pas les aliments directement sur le gril ou sur le plateau mais utilisez des casseroles, des plateaux ou des récipients spéciaux adaptés au contact alimentaire et à la cuisson au four.
22. Ne touchez pas les parties chaudes du four. Utilisez la poignée ou les boutons.
23. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie de la cuisine du four dans l'eau ou d'autres liquides.
24. Ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes.
25. Ne placez pas le four électrique près d'une cuisinière à gaz ou d'autres sources de chaleur.
26. Pendant le fonctionnement du four, gardez au moins 10 cm d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
27. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
28. Ne recouvrez aucune partie du four avec une feuille de métal ou d'aluminium.
29. Ne pas nettoyer avec des éponges métalliques abrasives, les pièces peuvent se casser et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
30. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

31. Risque d'incendie si le four est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux pour rideaux, des murs. Ne stockez pas d'objets sur le four pendant son fonctionnement.
32. Ne mettez pas les matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou similaire.
33. Portez toujours des gants de protection isolés pour le four lorsque vous insérez ou retirez des objets du four chaud.
34. Ne pas utiliser à l'extérieur.

2. AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, lisez les instructions de ce manuel.

1. Avant de commencer la cuisson, préchauffez le four pendant 10 minutes avec le couvercle fermé et les boutons de réglage de la température réglés au niveau maximum. Cela éliminera l'huile d'emballage qui pourrait rester après l'expédition et préchauffera la plaque de pierre. Cela n'affectera pas les performances du four et il ne sera pas nécessaire de répéter ce processus à l'avenir.
2. N'utilisez jamais d'huile de cuisson ou d'eau directement sur la pierre lors de la cuisson, de la vinaigrette ou du nettoyage. Lorsque vous cuisinez avec de la pierre, placez les aliments crus (pizza) directement sur la surface de la pierre. Ne vous inquiétez pas des rayures mineures ou si la surface prend une couleur plus foncée. Cela signifie que la pierre a été bien conditionnée.
3. N'utilisez jamais un couteau ou un coupe-pizza sur la pierre car ils pourraient endommager la surface.
4. Le four est conçu pour faire de délicieuses pizzas avec des pâtes fraîches et des bases de pizza surgelées. Lorsque vous utilisez une base de pizza surgelée, laissez-la décongeler avant de la mettre au four. Cela vous permettra d'obtenir une pizza croustillante. Lors de la cuisson d'une pâte fraîche, farinez légèrement la pierre avant de placer la pâte directement sur la pierre. Si la pâte est collante, ajoutez plus de farine à la pâte, sinon elle collera à la pierre.
5. Une extrême prudence est requise lors de l'ouverture du four car la vapeur accumulée peut s'échapper rapidement. Il est recommandé de porter des gants lors de l'ouverture du four pour assurer la sécurité.

IMPORTANT! Ne laissez pas tomber une partie des garnitures de la pizza que vous vous apprêtez à cuire (huile, tomate, mozzarella, etc.) sur la plaque de cuisson en pierre réfractaire, car cela impliquerait l'absorption de la partie liquide de ces ingrédients par la pierre réfractaire. Ces garnitures doivent être préparées de manière à ne rester que sur la pizza, sans tomber sur la pierre.

3. CUISINE SUR LA PIERRE

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est éteint et effectuez une vérification rapide à l'intérieur du four pour vous assurer qu'il n'y a rien à part la plaque de pierre.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique 220-240V. Pour allumer le four, tournez simplement le bouton de réglage de la température sur le niveau de chaleur maximum. Le voyant de fonctionnement s'allumera pour indiquer que le four est en phase de préchauffage. En préchauffant le four avant utilisation, vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson.
3. Préchauffez pendant environ 10 à 15 minutes, après quoi le four est prêt à être utilisé.
4. Placez la pâte directement sur les agitateurs et ajoutez vos garnitures préférées. Ne mettez pas trop de garniture sur la pizza. La garniture doit toujours être inférieure à la hauteur de l'élément chauffant supérieur pour éviter de brûler le dessus de la pizza.
5. Assurez-vous que le four est préchauffé, faites glisser la pizza hors des lames directement sur la pierre chauffée.
Avertissement! La plaque de pierre et les poignées seront extrêmement chaudes. Ne les touchez pas, pour quelque raison que ce soit, tant qu'ils ne sont pas complètement refroidis.
6. Fermez le couvercle du four et réglez le bouton de réglage de la température sur la position désirée et faites cuire la pizza pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que le goût désiré soit atteint.
REMARQUE: chaque pizza peut avoir une épaisseur ou une garniture différente, certaines pizzas peuvent cuire plus rapidement que d'autres. Il est recommandé d'ouvrir le couvercle du four après 3 minutes pour vérifier la progression. Si la pizza n'est pas prête, fermez simplement le couvercle et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le goût souhaité soit atteint.
7. Si la pizza cuit trop rapidement, tournez simplement le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température de cuisson. Pour augmenter la température, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à une valeur plus élevée.
8. Lors de la cuisson avec une base de pizza surgelée, laissez la pâte décongeler avant de l'utiliser. Une fois complètement décongelée, glissez la pizza directement sur la pierre chauffée.
9. N'utilisez pas de pâte collante sur des peaux de pierre ou de pizza. Si la pâte est collante, nous vous recommandons d'utiliser une plaque à pizza pour cuire la pizza, puis de la glisser directement sur la pierre, ou de fariner la pierre et de placer la pâte directement sur le dessus.
10. Si vous souhaitez cuire plus de pizzas, répétez le processus.

4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'APPAREIL

ATTENTION!

Après chaque utilisation, débranchez le four et laissez refroidir l'appareil.

Veillez à ne pas toucher ou essayer de nettoyer le four jusqu'à ce que toutes les pièces aient refroidi.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait provoquer un choc électrique et / ou endommager le four.

1. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du four. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait provoquer un choc électrique et / ou endommager le four.
2. Pour nettoyer la pierre, n'utilisez jamais d'huile de cuisson, d'eau ou de détergents. Grattez l'excédent de nourriture avec une spatule ou une brosse à poils durs et essuyez avec une serviette en papier propre ou un torchon.
3. Pour nettoyer les lames, les laver à l'eau tiède et au savon à vaisselle doux. Ne les laissez pas immergés dans l'eau car la saturation en eau pourrait les endommager.
4. N'utilisez jamais la pierre à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue. Ne pas utiliser comme dessous de plat comme pierre de menottes. Ne mettez jamais de liquide sur la pierre chaude et froide.
5. Une extrême prudence est requise lors de l'ouverture du four car la vapeur accumulée peut être libérée rapidement. Des gants de four sont recommandés lors de l'ouverture du four à pizza pour assurer la sécurité.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	: BELLANAPOLI PLUS
Alimentation	: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Puissance	: 1.300 W
Poids net	: 4,15 kg

6. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029), est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029), est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029), est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Four à pizza Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029), 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.

7. GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en

vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

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

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

La garantie ne couvre pas:

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

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

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



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Vor dem Gebrauch wird empfohlen, alle Anweisungen sorgfältig zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.

1. WARNHINWEISE



Warnung: Während des Betriebs kann der Ofen hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Ofens. Verwenden Sie den Griff oder die Knöpfe

1. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Knöpfe und Griffe werden heiß, wenn der Ofen aufheizt. Verwenden Sie beim Öffnen des Ofendeckels Ofenhandschuhe.
2. Beim Öffnen des Ofens ist äußerste Vorsicht geboten, da sich angesammelter Dampf schnell ablassen kann. Es wird empfohlen, beim Öffnen des Geräts Ofenhandschuhe zu verwenden, um die Sicherheit zu gewährleisten.
3. Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Lassen Sie Verpackungsmaterialien wie Taschen und Heftklammern nicht in Reichweite von Kindern.
4. Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob die elektrische Spannung und Frequenz des Stromkreises den auf dem Gerät angegebenen Werten entsprechen.
5. Das Gerät muss gemäß den für die zivile Anlage geltenden Vorschriften an einen Stromkreis angeschlossen werden. Die Anlage muss sich auf die Nennleistung des Geräts beziehen und mit einem Erdungskabel versehen sein.
6. Verwenden Sie das Gerät nur für den genannten Zweck. Verwenden Sie es nicht für andere Anwendungen, da es gefährlich werden kann.
7. Der Hersteller / Importeur haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Verwendung verursacht wurden.
8. Setzen Sie das Gerät niemals atmosphärischen Bedingungen (Regen, Sonne usw.) aus.
9. Das Gerät muss immer auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
10. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Machen Sie die Teile des Geräts unschädlich, die von Kindern zum Spielen gefährlich gehandhabt werden könnten.
11. Falls das Netzkabel beschädigt ist, senden Sie es an den nächstgelegenen Kundendienst, der vom Hersteller zum Austausch empfohlen wird.
12. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen.
13. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
14. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten durchgeführt werden, es sei denn, sie stehen unter der direkten und ständigen Aufsicht einer qualifizierten Person.
15. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es weglegen.
16. Zum Trennen drehen Sie alle Bedienelemente in die Position "Aus" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
17. Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel oder mehrere Steckdosen an.
18. Das Netzkabel nicht beschädigen und nicht knicken.
19. Verwenden Sie dieses Heizgerät nicht mit einem Programmierer, einer Zeitschaltuhr oder einem anderen Gerät, das das Heizgerät automatisch einschaltet, da Brandgefahr besteht, wenn das Heizgerät abgedeckt oder falsch positioniert ist.
20. Verwenden Sie immer Behälter oder Geschirr (nicht mitgeliefert), die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und gegen hohe Temperaturen beständig sind.
21. Stellen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Grill oder in die Pfanne, sondern verwenden Sie Pfannen, Tablettts oder Spezialbehälter, die für den Kontakt mit Lebensmitteln und das Kochen im Ofen geeignet sind.
22. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Ofens. Verwenden Sie den Griff oder die Knöpfe.

23. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder einen Teil der Küche des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
24. Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
25. Stellen Sie den Elektroherd nicht in der Nähe eines Gasherds oder anderer Wärmequellen auf.
26. Halten Sie während des Ofenbetriebs auf allen Seiten des Ofens mindestens 10 cm Platz, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
27. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
28. Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metall- oder Aluminiumfolie ab
29. Nicht mit abrasiven Metallschwämmen reinigen. Die Teile können brechen und die elektrischen Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
30. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt
31. Brandgefahr, wenn der Ofen abgedeckt ist oder brennbares Material berührt, einschließlich Vorhänge für Vorhänge und Wände. Bewahren Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Ofen auf.
32. Legen Sie keine folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder dergleichen.
33. Tragen Sie immer isolierte Ofenschutzhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einführen oder daraus entfernen.
34. Nicht im Freien verwenden.

2. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES OFENS

Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch, wenn Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen.

1. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, heizen Sie den Ofen 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel vor und stellen Sie die Temperatureinstellknöpfe auf den Maximalwert. Dadurch wird das nach dem Versand möglicherweise verbleibende Verpackungsöl entfernt und die Steinplatte vorgewärmt. Dies hat keine Auswirkungen auf die Leistung des Ofens und es ist auch nicht erforderlich, diesen Vorgang in Zukunft zu wiederholen.
2. Verwenden Sie beim Kochen, Ankleiden oder Reinigen niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf dem Stein. Wenn Sie mit Stein kochen, legen Sie Rohkost (Pizza) direkt auf die Oberfläche des Steins. Machen Sie sich keine Sorgen über kleinere Kratzer oder wenn die Oberfläche eine dunklere Farbe annimmt. Dies bedeutet, dass der Stein gut konditioniert wurde.
3. Verwenden Sie niemals ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Stein, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
4. Der Ofen ist für die Herstellung köstlicher Pizzen mit frischen Nudeln und gefrorenen Pizzaböden ausgelegt. Wenn Sie einen gefrorenen Pizzaboden verwenden, lassen Sie ihn auftauen, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. So erhalten Sie eine knusprige Pizza. Wenn Sie frischen Teig kochen, bemehlen Sie den Stein leicht, bevor Sie den Teig direkt auf den Stein legen. Wenn der Teig klebrig ist, fügen Sie dem Teig mehr Mehl hinzu, da er sonst am Stein haften bleibt.
5. Beim Öffnen des Ofens ist äußerste Vorsicht geboten, da der angesammelte Dampf schnell entweichen kann. Es wird empfohlen, beim Öffnen des Ofens Handschuhe zu tragen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

WICHTIG! Lassen Sie keinen Teil der Beläge der Pizza, die Sie gerade kochen (Öl, Tomate, Mozzarella usw.), auf das Kochfeld für feuerfeste Steine fallen, da dies die Aufnahme des flüssigen Teils dieser Zutaten durch den feuerfesten Stein bedeuten würde. Diese Beläge müssen so zubereitet werden, dass sie nur auf der Pizza verbleiben, ohne auf den Stein zu fallen.

3. KOCHEN AUF DEM STEIN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler ausgeschaltet ist, und überprüfen Sie im Ofen schnell, ob sich außer der Steinplatte nichts befindet.
2. Schließen Sie das Netzkabel an die 220-240-V-Steckdose an. Um den Ofen einzuschalten, drehen Sie einfach den Temperaturregler auf die maximale Heizstufe. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Wenn Sie den Ofen vor dem Gebrauch vorheizen, erzielen Sie bessere Garergebnisse.
3. Etwa 10-15 Minuten vorheizen, danach ist der Ofen betriebsbereit.
4. Legen Sie den Teig direkt auf die Rührer und fügen Sie Ihre Lieblingsbeläge hinzu. Geben Sie nicht zu viel Belag auf die Pizza. Der Belag sollte immer unter der Höhe des oberen Heizelements liegen, um ein Verbrennen der Oberseite der Pizza zu vermeiden.
5. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vorgeheizt ist, und schieben Sie die Pizza aus den Klingen direkt auf den erhitzten Stein.
Achtung! Die Steinplatte und die Griffe sind extrem heiß. Berühren Sie sie aus keinem Grund, bis sie vollständig abgekühlt sind.
6. Schließen Sie den Ofendeckel und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position. Kochen Sie die Pizza 4-5 Minuten lang oder bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

HINWEIS: Jede Pizza kann eine andere Dicke oder einen anderen Belag haben. Einige Pizzen können schneller kochen als andere. Es wird empfohlen, den Ofendeckel nach 3 Minuten zu öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen. Wenn die Pizza noch nicht fertig ist, schließen Sie einfach den Deckel und kochen Sie weiter, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

7. Wenn die Pizza zu schnell kocht, drehen Sie den Temperatureinstellknopf einfach gegen den Uhrzeigersinn auf einen niedrigeren Wert, um die Kochtemperatur zu senken. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf einen höheren Wert, um die Temperatur zu erhöhen.
8. Wenn Sie mit einer gefrorenen Pizzabasis kochen, lassen Sie den Teig vor dem Gebrauch auftauen. Nach dem vollständigen Auftauen die Pizza direkt auf den erhitzten Stein schieben.
9. Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf Stein- oder Pizzaschalen. Wenn der Teig klebrig ist, empfehlen wir, die Pizza mit einer Pizzapfanne zu backen, sie dann direkt auf den Stein zu schieben oder den Stein zu bemehlen und den Teig direkt darauf zu legen.
10. Wenn Sie mehr Pizzen kochen möchten, wiederholen Sie den Vorgang.

4. REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

WARNUNG!

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achten Sie darauf, den Ofen nicht zu berühren oder zu reinigen, bis alle Teile abgekühlt sind.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann einen elektrischen Schlag und / oder eine Beschädigung des Ofens verursachen.

1. Reinigen Sie die Außenseite des Ofens nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann einen elektrischen Schlag und / oder eine Beschädigung des Ofens verursachen.
2. Verwenden Sie zum Reinigen des Steins niemals Speiseöl, Wasser oder Reinigungsmittel. Überschüssiges Essen mit einem Spatel oder einer Bürste mit steifen Borsten abkratzen und mit einem sauberen Papiertuch oder Geschirrtuch abwischen.
3. Um die Klingen zu reinigen, waschen Sie sie in warmem Wasser und milder Spülmittel. Lassen Sie sie nicht in Wasser eintauchen, da die Wassersättigung sie beschädigen könnte.
4. Verwenden Sie den Stein niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Nicht als Untersetzer als Handschellenstein verwenden. Geben Sie niemals Flüssigkeiten auf heißen und kalten Stein.
5. Beim Öffnen des Ofens ist äußerste Vorsicht geboten, da sich angesammelter Dampf schnell ablassen kann. Beim Öffnen des Pizzaofens werden Ofenhandschuhe empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

5. TECHNISCHE DATEN

Modell	: BELLANAPOLI PLUS
Stromversorgung	: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Leistung	: 1.300 W
Nettogewicht	: 4,15 kg

6. PRODUKT-COMPLIANCE

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Pizzaofen Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) entspricht der Richtlinie 2014/30 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Pizzaofen Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) 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 von Elektrogeräten auf dem Markt innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen verwendet.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Pizzaofen Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) entspricht der Richtlinie 2009/125 / EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Entwicklung von Spezifikationen für die umweltverträgliche Gestaltung von Produkten im Zusammenhang mit dem Energie.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Pizzaofen Mod. BELLANAPOLI PLUS (Cod. 118380029) entspricht der

Richtlinie 2011/65 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten electronic.



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.

7. 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