



HALO

Forno alogeno ventilato

Halogen Oven / Horno Halògeno



Manuale d'uso

User manual

Manual de instrucciones





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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione:	220-240 V
Potenza:	1200-1400 W
Capacità:	max 16 litri

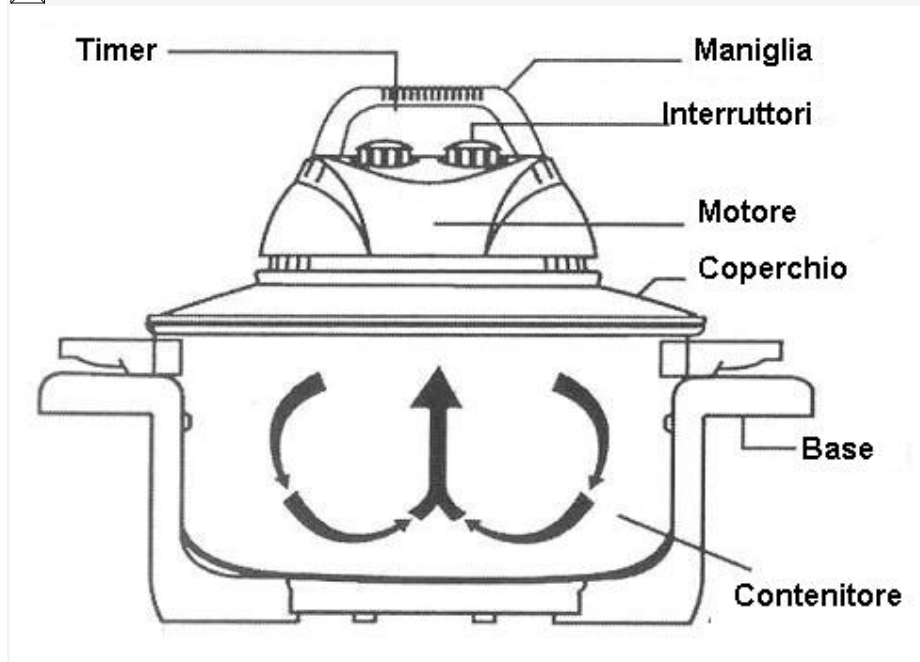
PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- 1 . Dopo la cottura, ricordarsi di sollevare il manico del coperchio e staccare la spina .
- 2 . Durante la cottura , se necessario muovere gli alimenti, assicurarsi di sollevare il manico del coperchio prima di togliere il coperchio.
- 3 . Non mettere il coperchio del forno su un tavolo o un banco direttamente dopo la cottura in quanto la temperatura potrebbe essere molto alta e bruciare la superficie. Utilizzare gli appositi piatti per appoggiare le pentole.
- 4 . Il coperchio non deve assolutamente essere immerso in acqua.
- 5 . La ciotola di vetro può essere lavata in acqua fredda solo dopo che si sia raffreddata.
- 6 . Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore , dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare un pericolo .
7. Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità sensoriali o mentali , o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza .
- 8 . I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
9. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche.
10. Prima della pulizia assicurarsi di spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente. Prima di riporlo per il successivo utilizzo deve essere asciugato.
11. Utilizzare sempre un panno o guanti da cucina per spostare il contenitore in vetro in quanto potrebbe essere molto caldo.
12. Il forno non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
13. Quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia , staccare la spina dalla presa di corrente .
- 14 . Per evitare il rischio di scosse elettriche , non immergere il coperchio del forno, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi .
- 15 . Questo apparecchio è destinato solo ad uso interno .
- 16 . Il cavo di alimentazione deve essere posto fuori dalla portata di acqua e da temperatura alta .
- 17 . Durante il funzionamento, assicurarsi di togliere il coperchio del forno utilizzando la maniglia , e mettere il coperchio del forno sulla griglia o altri piatti appoggia pentole (questo è importante) , E' vietato mettere il coperchio forno direttamente sul tavolo, banco o per terra .
- 18 . Per la pulizia del coperchio del forno deve essere utilizzato materiale morbido come una spugna. Non pulirlo con acqua direttamente .
19. Per la pulizia della ciotola di vetro e degli accessori utilizzare acqua e una goccia di

detersivo per piatti , non pulire la ciotola in vetro quando è ad alta temperatura .

21. Assicurarsi prima della pulizia del forno , che l'alimentazione sia interrotta e ogni parte del forno si sia raffreddato.

22 . Questo prodotto non può utilizzare un timer esterno o un sistema di telecomando separato al lavoro .



INTRODUZINE AL FORNO VENTILATO A INDUZIONE

Il forno multifunzione a convezione ha posto fine al modo di cottura tradizionale. Durante la cottura, il forno a convezione produce un circolo di aria calda in movimento che cuoce il cibo, in tutto il forno in modo uniforme. Il cibo diventa un piatto delizioso per il suo aspetto e il suo sapore naturale.

Il forno a convezione è dotato di termostato 75 ~ 200 °C e un timer 0 ~ 60 minuti.

È possibile selezionare il tempo di temperatura di cottura con il timer. L'aria calda all'interno del forno non genererà fumo in quanto il cibo non viene bruciato.

Il forno a convezione consente di risparmiare tempo e rende la vostra cucina piacevole. Il forno è realizzato in vetro termoresistente trasparente, attraverso il quale è possibile vedere l'intero processo di cottura.

FUNZIONAMENTO

- 1 . In primo luogo , mettere la ciotola di vetro sulla base. Poi mettere le griglie di acciaio nel contenitore , e poi mettere il cibo in esso . Lasciare sempre un po' di spazio tra il cibo e il coperchio del forno . La ciotola di vetro non deve essere posizionata direttamente sul tavolo.
- 2 . Inserire la spina del forno secondo la specifica di alimentazione riportata sulla targhetta.
- 3 . Una volta posizionato il coperchio, premere il manico del coperchio fino a quando si sente un "clic" . A questo punto l'interruttore di blocco è attivo .
- 4 . Girare il timer in senso orario per il tempo necessario, si accende la spia rossa.
- 5 . Impostare la temperatura di controllo in senso orario per la temperatura desiderata , e quindi la spia verde si accende . Il forno a convezione inizia il suo lavoro .
- 6 . Se la spia verde si spegne prima del tempo impostato significa che il forno ha raggiunto la

temperatura impostata . Quando la temperatura del forno si abbassa , la spia verde si accenderà automaticamente.

7 . Dopo la cottura , sollevare il manico del coperchio , e staccare la spina .

CARATTERISTICHE

1. Multi-function

Grazie al flusso d'aria calda si possono avere varie funzioni di utilizzo:

- a. Cuocere il cibo in modi diversi (arrostire, grigliare e riscaldare).
- b. Scongela alimenti surgelati rapidamente.
- c. Asciugatura e sterilizzazione.
- d. Coperchio del forno può essere posizionato su altri contenitori per cucinare.

2. Abbassamento del colesterolo

Con il flusso d'aria calda si scompongono le molecole di grasso degli alimenti avendo come risultato cibi meno grassi e più salutari.

3. Risparmio di tempo e di energia

Data l'alta efficienza dell'aria calda in movimento nel forno, il tempo di cottura e il consumo energetico sono ridotti al minimo. Il forno a convezione ha un risparmio di energia elettrica fino al 20% rispetto ai forni normali.

4. Preservare la nutrizione del cibo e il sapore naturale.

Alta temperatura e tempo di cottura prolungata distruggono sempre la parte nutrizionale dei cibi e cambiano il sapore naturale. Il flusso d'aria calda e i tempi veloci di cottura possono risolvere questi problemi.

RIFERENTI PER CUCINARE

Alimento	Tempo (minuti)	Temperatura
Pollo	30~40	180-200°C
Pesce	10~15	150-180°C
Carne di maiale	15~20	180~200°C
Torte	10~12	140~160°C
Aragosta	12~15	140~160°C
Gamberetti	10~12	150~180°C
Granchio	10~13	140~160°C
Salsicce	10~13	120~150°C
Patate	12~15	180~200°C
Roast bread	08~10	120~140°C

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

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

3) ATTENZIONE

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

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

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



La presenza del simbolo del bidone barrato  indica che:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.
- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l'ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

Condizioni di garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche. L'apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile). I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.

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

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

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

Scheda di garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello

dell'apparecchio risultassero inesistenti, 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 assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

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

Sig.

Via n°

CAP Città Prov.

Modello **HALO** Matricola

Rivenditore Data acquisto

Per eventuali informazioni riguardanti l' Assistenza potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it alla sezione ASSISTENZA.

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia



Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third person, make sure to include these instructions for use.

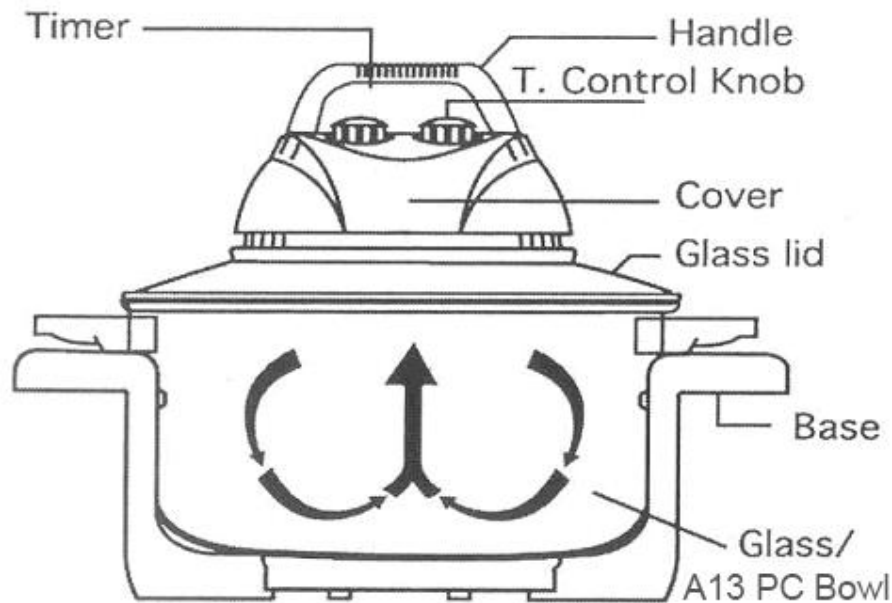
TECHNICAL DATA

Rated voltage : 220-240V
Power consumption : 1200-1400 W
Capacity: max 16 lt

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. After cooking, do remember to lift up the lid handle and pull out the plug.
2. During cooking if need move the heating head, be sure to lift up the lid handle. Or else it's dangerous.
3. Don't put the oven heading head directly on the desk after cooking. Otherwise, the desk will get burned. You'd better put it on a dish or a lid holder.
4. The heating head are not allowed to be immerse in the water.
5. Only when glass bowl is cooled off, can it be washed in the cold water.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. This appliance is not intended for 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.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications
10. The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
11. When the glass bowl ,glass lid extender metal container is cooling down, For avoiding of being hurt from the glass bowl, please take away the hot-glass blow with dried fabric.
12. appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

13. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
14. To protect against the risk of electrical shock do not immerse the heating head, cord or plug in water or other liquid.
15. Indoor use only.
16. Cable must be out of water and high temperature.
17. During operation, do please take off the oven lid with handle, and put the oven lid on the lid rack (this is important), It's forbidden to put the oven lid on the table or on the ground.
18. cleaning the oven lid must be using soft material such sponge., do not cleaning it by water directly.
19. Cleaning the glass bowl, stand, accessories with detergent, do not cleaning it when it's at high temperature.
21. before cleaning the oven, make sure the power is cut off. until every part of the oven is cooling down.
22. This product can not use an external timer or separate remote control system to work.



INTRODUCTION OF CONVECTION OVEN

The multifunction convection oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the convection oven produces a circle of hot moving air that cooks the food all oven evenly. The food becomes a very delicious dish with its natural flavor appearance and full nutrition.

The model of convection oven is reasonably designed with attractive appearance. In it, there are a 75~200°C scope temperature controller (thermostat) and a 0~60 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt.

Your kitchen is then clean and safe, free from contamination. The convection oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable. The oven is made of transparent heat-resistant glass, through which you can watch the whole cooking process.

USE

1. Firstly, Put the glass bowl on the base. Then put the steel racks into the container, and then put the food in it. Please note that there should be some space between the food and the oven lid. The glass bowl must not be directly placed on the table.
2. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliance.
3. The spring stick must be pressed inside. By two hands. Press down the lid handle, then a click sounds. It shows that the locked switch is turned on.
4. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
5. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, and then the green lamp turns on. The convection oven starts working.
6. The heat green may turn off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature. When the oven's temperature becomes lower, the green lamp will also turn on automatically because the thermostat works.

After cooking, lift up the lid handle, and pull out the plug. Then power is turned off.

FEATURES

1. Multi-function

With hot air circle and 75~200°C temperature range, the convection oven has a lot of functions:

- a. Cook food in different ways including baking, roasting, grilling and reheating.
- b. Defreeze frozen foods quickly.
- c. Drying and sterilizing.
- d. Oven lid can be placed on other containers to cook.

1. Lowering cholesterol

Modern medical science has proved that high cholesterol results in heart disease and blood vessel trouble.

2. Saving time and energy

Owing to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. The experiment shows that the convection oven saves electricity up to 20% as compared with ordinary ovens.

3. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food's nutrition and change its natural flavor. But the temperature control and time control in the convection oven can solve these problems.

REFERENCE FOR COOKING

Food	Time (minute)	Temperature
Chicken	30~40	180-200°C
Fish	10~15	150-180°C
Pork	15~20	180~200°C
Cake	10~12	140~160°C
Lobster	12~15	140~160°C
Shrimp	10~12	150~180°C
Crab	10~13	140~160°C
Sausage	10~13	120~150°C
Potato	12~15	180~200°C
Roast bread	08~10	120~140°C



ESPAÑOL



Gracias por comprar este producto .

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

DATOS TECNICOS

Alimentación : 220-240V

Potencia : 1200-1400 W

Capacidad máximos : 16 litros

PRECAUCIONES POR LA SEGURIDAD

- 1 . Después de la cocción, acordarse de levantar el mango de la tapadera y desenchufar.
- 2 . Durante la cocción, si es necesario mover los alimentos, cerciorarse de levantar el mango de la tapadera antes de sacar la tapadera.
- 3 . No pongas directamente la tapadera del horno sobre una mesa o un banco después de la cocción en cuánta la temperatura pudiera ser muy alta y quemar la superficie. Utilizar los adecuados platos para apoyar las ollas.
- 4 . La tapadera no tiene que ser sumergido absolutamente en agua.
- 5 . El cuenco de vidrio puede ser sólo lavada en agua fría después de que se haya enfriada.
- 6 . Si el cable de alimentación es perjudicado, tiene que ser reemplazado por el productor, de su servicio asistencia o de personal calificado para evitar un peligro.
- 7 . El presente aparato no es destinado al empleo de parte de personas (niños incluidos) con reducidas capacidades sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a menos que no sean controlados o instruidos a lo el aparato de una persona responsable de su seguridad.
- 8 . Cerciorarse que los niños no jueguen con el aparato
- 9 . Este aparato es destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas.
- 10 . Antes de la limpieza cerciorarse de apagar el aparato y sacar la espina de la toma de corriente. Antes de reponerlo por el siguiente empleo tiene que ser secado.
- 11 . Siempre utilizar un paño o guantes de cocina para desplazar el contenedor en vidrio en cuánto pudiera estar muy caliente.
- 12 . El horno no es destinado a ser accionado a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- 13 . Desenchufar de la toma de corriente cuando el aparato no es en uso y antes de la limpieza.
- 14 . Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerjas la tapadera del horno, el cable o la espina en agua u otros líquidos.
- 15 . Este aparato sólo es destinado a empleo interior.

16. No expongas el cable de alimentación a agua o alta temperatura.
17. Durante el funcionamiento, cerciorarse de sacar la tapadera del horno utilizando la manija y ponerlo sobre la parrilla u otros platos apoya ollas (ésta es importante). NO pongas directamente la tapadera horno sobre la mesa, banco o por tierra.
18. Por la limpieza de la tapadera del horno utilizar material blando como una esponja. No lo limpie directamente con agua.
19. Por la limpieza del cuenco de vidrio y los accesorios utilizar agua y una gota de detergente por plano.
20. No limpie el cuenco en vidrio cuando está muy caliente.
21. Antes de la limpieza del horno, cerciorarse que la alimentación sea interrumpida y cada parte del horno esté fría.
22. Este producto no puede utilizar un temporizador externo o un sistema de mando de distancia separado.

HORNO VENTILADO A. INDUCCIÓN – INTRODUCCIÓN

El horno multifunción a convección ha puesto punto final al modo de cocción tradicional. Durante la cocción, el horno a convección produce una circulación de aire caliente en movimiento que cuece la comida de modo uniforme en todo el horno. La comida se convierte en un plato delicioso con un aspecto y un sabor natural.

El horno a convección es dotado con un termostato 75 ~ 250 °C y un temporizador 0 ~ 60 minutos.

Es posible seleccionar el tiempo y la temperatura de cocción por la comida. El aire caliente dentro del horno no engendrará humo ya que la comida no es quemada.

Vuestra cocina queda limpión y seguro, libre de contaminaciones. El horno a convección permite ahorrar no sólo del trabajo pesado, pero también hace agradable cocinar. El horno es realizado en vidrio termoresistente transparente, por el que es posible ver el entero proceso de cocción.

FUNCIONAMIENTO

1. En primer lugar, poner el cuenco de vidrio sobre la base. Poner la parrilla de acero en el contenedor y luego poner la comida sobre la parrilla. Siempre dejar un poco de espacio entre la comida y la tapadera del horno. El cuenco de vidrio no tiene que ser posicionada directamente sobre la mesa.
2. Insertar la espina del horno como de especificación de alimentación indicada sobre la etiqueta.
3. Posicionado la tapadera, comprimir el mango de la tapadera hasta cuando se siente un "clic." A este punto el interruptor de bloque es activo.
4. Girar el temporizador en sentido horario por el tiempo necesario, se enciende la espía roja.
5. Programar la temperatura deseada girando el termostato de control en sentido horario: la espía verde se enciende. El horno a convección inicia su trabajo.

6. Si la espía verde se apaga antes del tiempo programado significa que el horno ha alcanzado la temperatura programada. Cuando la temperatura del horno se baja, la espía verde se encenderá automáticamente.
7. Después de la cocción, levantar el mango de la tapadera y desenchufar la clavija de red.

CARACTERÍSTICAS

1. Multifunción

Gracias al flujo de aire caliente se pueden tener varias funciones de empleo:

- a. Cocer la comida en modos diferentes (asar, emparrillar y calentar)
- b. Descongelar rápidamente alimentos congelados
- c. Secadura y esterilización.
- d. La tapadera del horno puede ser posicionado sobre otros contenedores para cocinar

2. Baja del colesterol

Con el flujo de aire caliente se descomponen las moléculas de grasa de los alimentos y el resultado es comidas menos gordas y más saludables.

3. Ahorro de tiempo y energía eléctrica

Gracias a la alta eficiencia del aire caliente en movimiento en el horno, el tiempo de cocción y el consumo energético son reducidos a lo mínimo. El horno a convección tiene un ahorro de energía eléctrica hasta el 20% con respecto de los hornos normales.

4. Preservar la nutrición de la comida y el sabor natural.

Alta temperatura y tiempo de cocción alargada destruyen la parte nutricional de las comidas y cambian el sabor natural. El flujo de aire caliente y los tiempos veloces de cocción pueden solucionar estos problemas.

REFERENCIAS PARA COCINAR

Alimento	Tiempo (menudo)	Temperatura
Pollo	30~40	180~200 °C
Pez	10~15	150~180°C
Carne de cerdo	15~20	180~200°C
Tartas	10~12	140~160°C
Langosta	12~15	140~160°C
Camarones	10~12	150~180°C
Cangrejo	10~13	140~160°C
Salchichas	10~13	120~150°C
Patatas	12~15	180~200°C
Pan asado	8~10	120~140°C



Melchioni S.p.A.
Via P. Colletta 37
20135 MILANO – Italy
Tel. +39 02 5794.1 – Fax +39.02.5794351
www.melchioni.it