



# MODE D'EMPLOI édition 05/23 FOUR A PIZZAS modèle PIZZA.PRO1700



Pelle à pizza fournie

| watts | Pizza cm | poids     | Dim.ext. (cm)       |
|-------|----------|-----------|---------------------|
| 1700  | diam.32  | 11/12 kg* | H27,8 x L43 x P47,5 |

\* avec et sans accessoires 220-240V~ 50-60Hz **Classe 1**

## UTILISATION DOMESTIQUE et ANALOGUE (voir page 6)

**IMPORTANT :** Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard. Remettez-la également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne



**LE TRI + FACILE**

EMBALLAGE  
CARTON + MODE  
D'EMPLOI EN PAPIER



Séparez les éléments avant de trier



FR  
Cet appareil et  
ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## CONSIGNES DE SECURITE

**Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecter à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur – Ne pas utiliser à l'extérieur
5. l'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures
6. Ne pas installer l'appareil dans un endroit où un jet d'eau est susceptible d'être installé
7. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement et lorsqu'il est branché au réseau d'alimentation
8. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains et, ou les pieds humides

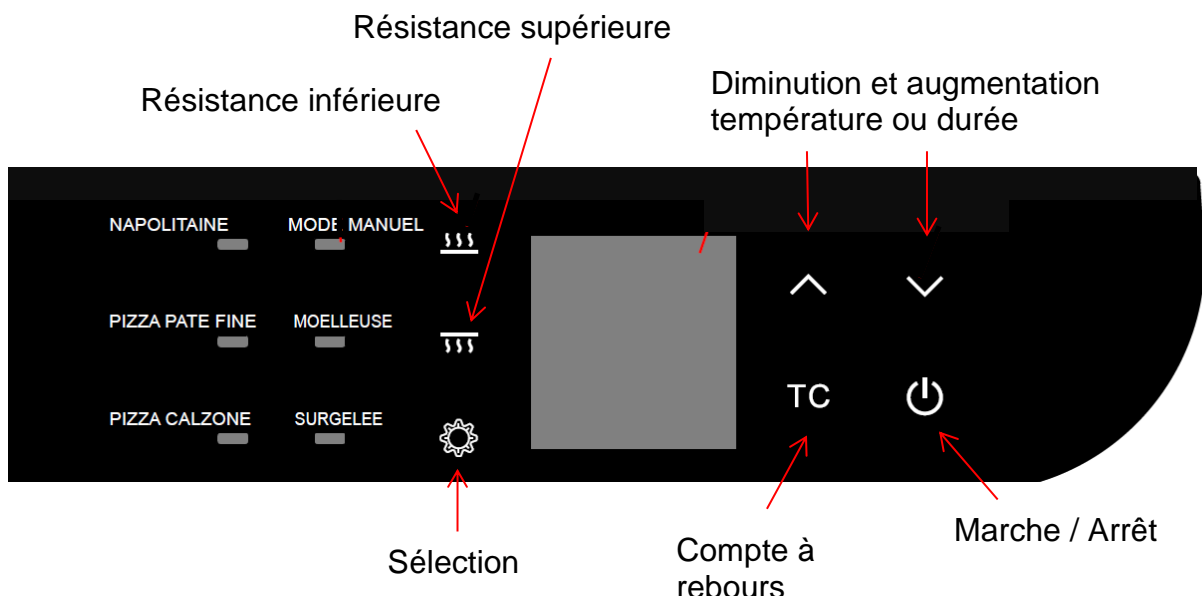
## CONSIGNES ADDITIONNELLES de SECURITE

- 1. Alimentation électrique** : Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage. Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre. Evitez tout débordement sur le connecteur
- 2.** Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le déconnecter de l'alimentation immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ne pas tenter de le réparer, il doit être réparé par une personne qualifiée. Ne pas tenter de démonter l'appareil vous perdriez le bénéfice de la garantie. Avant chaque utilisation vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé
- 3.** Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser... contactez le service après-vente. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté
- 4.** Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu – cuire des aliments - risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
- 5. Positionnement de l'appareil dans la cuisine:** Laissez un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane et non inclinée, stable, propre, solide (supporte son poids, qu'elle n'est pas chaude et qu'elle supporte la chaleur.
- 6.** En fonctionnement l'appareil devient très chaud, il y a donc un **danger de brûlures** ! Ne pas toucher les surfaces chaudes accessibles. Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur lorsque vous ouvrez la porte
- 7.** Veillez à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas les parties chaudes de l'appareil ni une surface coupante.
- 8.** Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement. En fin d'utilisation, mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation. Le laisser refroidir.
- 9.** Déconnecter l'appareil de l'alimentation en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage, avant maintenance, pour le déplacer

et après chaque emploi. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation lorsqu'il est sans surveillance

- 10. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- 11. Le four présente une chaleur résiduelle après utilisation

## DESCRIPTION et UTILISATION DE L'APPAREIL



## CARACTERISTIQUES PROGRAMMES PREDEFINIS et mode manuel

|                          | Résistances |          | Température modifiable | Compte à rebours | Durée modifiable |
|--------------------------|-------------|----------|------------------------|------------------|------------------|
|                          | haute       | basse    |                        |                  |                  |
| <b>PIZZA NAPOLITAINE</b> | 400°C       | 400°C    | 200-400°C              | 2 min.           | 1-10 min.        |
| <b>PIZZA PATE FINE</b>   | 270°C       | 330°C    | 80-400°C               | 6 min.           | 1-10 min.        |
| <b>PIZZA CALZONE</b>     | 300°C       | 400°C    | 80-400°C               | 6 min.           | 1-20 min.        |
| <b>PIZZA MOELLEUSE</b>   | 220°C       | 340°C    | 80-400°C               | 12 min.          | 1-30 min.        |
| <b>PIZZA SURGELEE</b>    | 245°C       | 205°C    | 80-400°C               | 8 min.           | 1-20 min.        |
| <b>MODE MANUEL</b>       | 80-400°C    | 80-400°C | 80-400°C               |                  | 1-60 min.        |

► La durée de préchauffage est de 15 à 20 minutes selon le programme

**IMPORTANT** : Le four est équipé d'un ventilateur intérieur qui fonctionne constamment pour garantir une chaleur homogène, ce qui peut générer du bruit, ceci est normal

**Préalable important** : Après cuisson, ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation immédiatement. Laissez le four refroidir complètement afin d'éviter tout dysfonctionnement ultérieur. Seulement ensuite débranchez-le de l'alimentation

### Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation

- Avant d'utiliser votre appareil, il faut le positionner de telle sorte que l'air puisse circuler autour (30 cm d'espace libre autour et dessus)
- Avant utilisation, il convient de sortir du four tous les accessoires qui ne sont pas utilisés ainsi que tous les éléments de protection et d'emballage
- **Faites fonctionner l'appareil environ 20 minutes "à vide". Une légère fumée apparaîtra ce qui est normal lors de la 1<sup>ère</sup> mise en marche** (*produit employé à l'usine pour la protection des résistances*)
- Ne jamais placer de carton, plastique, papier ou autres matières non prévues à cet effet à l'intérieur du four

### Utilisation du four PROGRAMMES PREDEFINIS

1. Fermez la porte et branchez l'appareil
2. Appuyer sur la touche **marche/arrêt** (*la température + compte à rebours + résistances s'illuminent*)
3. Sélectionnez le programme désiré (touche **Sélection**)
4. Lancez le programme en appuyant sur la touche **marche/arrêt** (*la température clignote + le four préchauffe selon le temps indiqué dans le tableau ci-dessus*)
5. A la fin du préchauffage, la sonnerie retentit + la température s'arrête de clignoter
6. Enfournez votre pizza à l'aide de la pelle fournie avec l'appareil
7. Appuyez sur la touche du compte à rebours (**TC**)... le décompte du temps de cuisson de votre plat démarre à ce moment là
8. En fin de cuisson, la sonnerie du four retentit
9. Sortez votre plat à l'aide de la pelle fournie

- ▶ Si vous souhaitez faire plusieurs pizzas à la suite, il suffit d'appuyer sur la touche du compte à rebours (TC) après chaque enfournement de plats

10. Déconnectez l'appareil de l'alimentation après utilisation

### Utilisation du four en MODE MANUEL

1. Fermez la porte et branchez l'appareil
2. Appuyer sur la touche **marche/arrêt** (*la température + compte à rebours + résistances s'illuminent*)
3. Sélectionnez le programme MODE MANUEL (touche **Sélection**)
4. Appuyez sur la touche **résistance supérieure** puis appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches flèches haut + bas pour régler la température désirée (1 appui = 5°C)
5. Appuyez sur la touche **résistance inférieure** puis appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches flèches haut + bas pour régler la température désirée (1 appui = 5°C)
6. Appuyez une 2ème fois sur la touche **résistance inférieure** pour régler le compte à rebours
7. Puis appuyez autant de fois que nécessaire sur les touches flèches haut + bas pour régler la durée du compte à rebours (1 appui = 1 minute)
8. Appuyez sur la touche **marche/arrêt**, votre programme démarre à ce moment par le préchauffage
9. A la fin du préchauffage, la sonnerie retentit, vous pouvez enfourner votre plat et appuyer sur la touche **TC** pour lancer le compte à rebours correspondant au temps de cuisson de votre plat

### Utilisation de la PIERRE A CUIRE

- Ne jamais mettre d'huile sur la pierre
- Si vous souhaitez créer une surface anti-adhérente nous vous préconisons de mettre de la farine de maïs sur la pierre
- Ne pas hésiter à retourner la retourner lors de chaque emploi

### Utilisation domestique et analogue

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- dans des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- dans des fermes
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- dans des environnements du type chambres d'hôtes

... sous réserve de conserver le présent mode d'emploi à disposition des utilisateurs

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

**Pour un fonctionnement efficace de l'appareil et en toute sécurité, il convient de le nettoyer après chaque utilisation. L'entretien et le nettoyage par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants**

1. Attendre le refroidissement complet du four avant de le déplacer ou de le nettoyer et avant d'enlever les accessoires
2. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer ou pour le déplacer
3. L'intérieur du four doit être nettoyé après chaque utilisation (avec une éponge ou un chiffon doux). N'utilisez pas des produits abrasifs, poudre à récurer, de la laine d'acier, des objets métalliques et des tampons à récurer métalliques pour gratter les parois, cela risque de détériorer le revêtement.
4. Nettoyage de la vitre : Utilisez un produit spécial pour les vitres, rincez et essuyez avec un chiffon
6. Nettoyage corps extérieur : N'utilisez d'objet ou des produits abrasifs. Utilisez un chiffon doux légèrement humide.
7. Nettoyage de la pelle : Nettoyez la pelle à la main à l'eau savonneuse puis rincez abondamment avec de l'eau claire potable (pas dans un lave-vaisselle).
8. Nettoyage de la pierre à cuire : voir ci-dessous
8. Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais

### **Nettoyer une pierre à pizza étape par étape**

C'est une pierre de coloris relativement clair qui se tâche rapidement dès la 1<sup>ère</sup> utilisation. Son nettoyage, après chaque utilisation, permet d'augmenter sa durée de vie

1. Laissez la pierre refroidir intégralement, à l'intérieur du four pour éviter de vous brûler et éviter un choc thermique
2. Sortez la pierre et enlevez les résidus d'aliments carbonisés, grattez à l'aide d'une spatule en bois ou un grattoir ou un couteau à embout rond (grattez en surface et non pas en profondeur)
3. Retirez la poussière à l'aide d'un chiffon très légèrement humide
4. Enlever (diminuez) les traces noires en mettant votre pierre dans le four à 400°C puis laissez refroidir. Ne surtout pas mettre de savon ou un autre produit chimique sur la pierre
5. Passez un chiffon humide dessus pour enlever les résidus de poussière (un gant de toilette est idéal)
6. Les tâches noires les plus incrustées laisseront une trace ce qui n'empêchera pas un bon fonctionnement de votre appareil
7. Vous pouvez également retourner la pierre afin de bénéficier d'un maximum de chaleur avec la résistance inférieure pour estomper les traces noires
8. Avant réutilisation, la pierre doit être complètement sèche



## GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (ampoule par exemple), **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

### COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au N° **04.42.63.15.33** entre 9 et 12 heures

Un 1<sup>er</sup> diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.** Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé. **Votre appareil doit être nettoyé**, sinon il ne pourra être réparé ou il fera l'objet d'un devis concernant le nettoyage. **Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé.** Tout appareil ou accessoire retourné **mal emballé** et arrivant détérioré **ne sera pas couvert par la garantie.**

L'emballage et le calage d'origine sont tout particulièrement conçus pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de les conserver et de les utiliser pour expédier votre appareil

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port a vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**