8733 – PIZZA REVOLUTION'AIR

FOUR A PIZZA - AIR FRYER – FOUR

MODE D'EMPLOI

LB8733_IM_V2

Merci de nous avoir accordé votre confiance.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel même si vous avez l'habitude d'utiliser des produits similaires. N'utilisez ce produit que conformément aux instructions décrites dans ce manuel. Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où vous pourrez le retrouver facilement en cas d'utilisation ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.

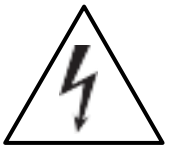
- **Cet appareil est destiné à être utilisé pour cuire des pizzas, griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater des aliments.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – surveillez les enfants.
- Seuls les enfants de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et des animaux.
- Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non-respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Déroulez complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².

- Ne jamais débrancher ou déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de détecter tout signe de défaut ou de dégradation. Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé.
- La prise de courant doit être facilement accessible à tout moment pour permettre de débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique.

DANGER : Risque de choc électrique !

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces équipées d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine, ni à proximité de lavabos ou de robinets. L'appareil ne doit pas être utilisé ou stocké dans un environnement humide.
- Ne jamais immerger l'appareil et son câble dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Aucune eau ne doit pénétrer la base de l'appareil.

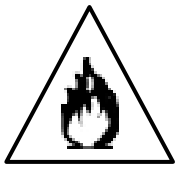


- Ne jamais mettre le corps de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.

ATTENTION : Eléments chauds !

- Certains éléments de l'appareil deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour les manipuler. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.
- Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Il convient d'être extrêmement prudent lorsque le four contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie



- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matières combustibles. Ne pas placer de matériaux combustibles sur ou dans l'appareil (carton, papier, plastique, rideaux…).
- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé à haute température.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients autres qu'en métal ou en verre.
- N'utiliser des accessoires que propres et secs.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pas poser d'objet sur l'appareil. Les différents orifices de ventilation doivent rester libres (20 cm de distance minimum).
- Ne pas encastrer l'appareil. L'appareil est destiné à être utilisé posé sur un comptoir.
- Éviter que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants. Une charge excessive d'aliments peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à la sécurité d'utilisation du four.
- Ne pas pulvériser de spray à l'intérieur de l'appareil en fonctionnement.
- En cas de feu, ne pas éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'un extincteur approprié.

DE MANIERE GENERALE

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez toujours votre appareil le plus loin possible du bord du plan de travail.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Placez l'appareil à un endroit où il ne peut pas être touché accidentellement.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé dans les environnements tels que :
  - Coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - Fermes

- Hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Chambres d'hôtes ou environnement assimilables

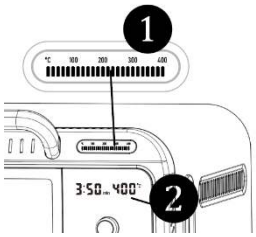
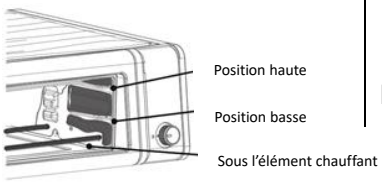
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Evitez de secouer l'appareil.
- Evitez de rayer la porte ou d'en abimer les bords.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit où vous risquez d'endommager l'appareil.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux
  - il est tombé et présente des détériorations ou anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne laissez aucune partie de l'emballage accessible aux enfants : risque d'absorption, d'étouffement…

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

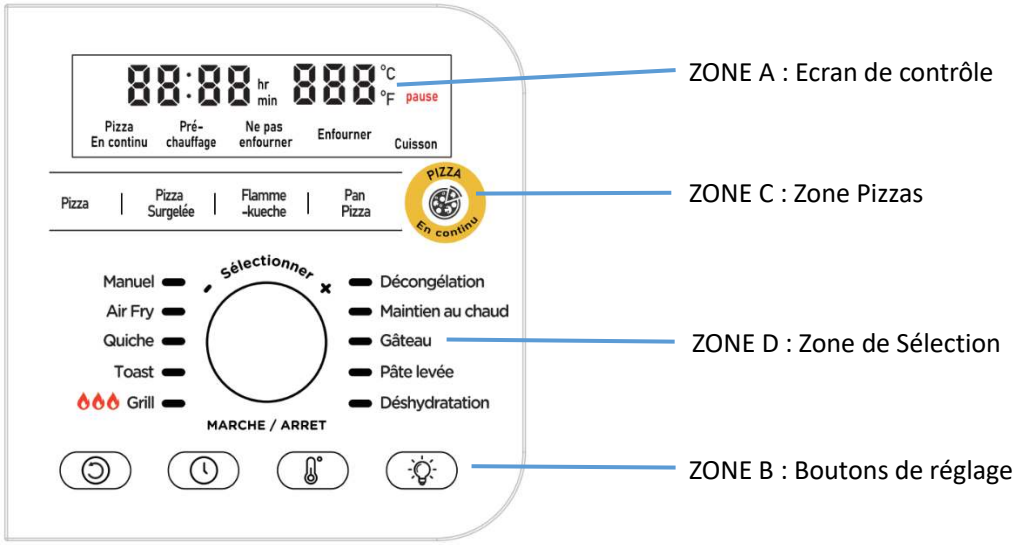
- En déballant votre appareil, veillez à bien retirer tous les éléments d'emballage et autocollants.
- Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel.
- Lavez les différents parties accessoires (sauf la pierre à pizza) avec de l'eau et du savon.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale (220-240V, 50/60Hz).
- L'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aliments afin d'éliminer par la chaleur toute trace éventuelle de revêtement. Mettez l'appareil à chauffer avec l'ensemble des accessoires à l'intérieur en mode Air fryer, température maximale, 10 minutes sans qu'aucun aliment ne soit placé à l'intérieur.
- Nettoyez à nouveau l'appareil.

VOTRE PIZZA REVOLUTION'AIR

Accessoires	Description
	❶ Température actuelle dans le four ❷ Température cible du programme
	**Emplacements des accessoires**
	Lèche frite * Toujours positionné sous l'élément chauffant *La bordure avec une forme surélevée doit être positionnée vers l'avant. * A laver après utilisation.
	Grille * A placer en position basse. * La bordure avec une forme surélevée doit être insérée dans le four vers l'arrière. * A laver après utilisation
 Deux faces (Plate ou striée)	**Plateau en fonte antiadhésive** * Toujours poser sur la grille. * A laver après utilisation, sans abrasif. * Pour la fonction grill
	Pierre à Pizza * Toujours poser sur la grille. * N'utiliser que parfaitement sèche * Ne pas laver lorsqu'elle est chaude * Pour le goût original de la pizza / du pain.

	Panier à Air Fryer * A placer en position haute. * A laver après utilisation, sans abrasif. * Pour la fonction Air Fryer
	Pince A utiliser pour sortir les différents éléments du four
	Pelle à Pizza Pour enfourner et retirer les pizzas du four

PANNEAU DE CONTROLE ET FONCTIONNEMENT



Zone A : Ecran de contrôle

88:88 hr min	**Temps** En minutes ou heures, comme indiqué
888 °C °F	**Température** en°C
pause	L'appareil est en pause

Pizza En continu	Indique que le **Mode pizza en continu** est en marche
Pré-chauffage	Indique que l'appareil est en préchauffage
Ne pas enfourner	Indique que vous devez patienter avant d'enfourner votre plat
Enfourner	Indique que la température cible est atteinte. Vous pouvez enfourner votre plat
Cuisson	En cours de cuisson

Zone B : Boutons de réglage

	Remise à zéro	Permet de remettre l'appareil à zéro. Tournez la molette pour revenir à la liste des fonctions.
	Temps	Appuyez sur ce bouton, puis tournez la molette pour faire varier le temps de cuisson
	Température	Appuyez sur ce bouton, puis tournez la molette pour faire varier la température
	Lampe	Appuyez sur ce bouton pour allumer la lampe du four. NOTE : La lumière s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Zone C : Zone Pizza

Lorsque vous mettez en route l'appareil, celui-ci se met automatiquement en mode pizza classique. Un temps de préchauffage est prévu. En tournant molette, vous pouvez faire changer de programme : choisir un autre type de pizza ou un programme du four.

1 – Mode Cuisson unique

Pizza | Pizza Surgelée | Flamme -kueche | Pan Pizza

Pour cuire une pizza, sélectionnez le type de pizza que vous souhaitez cuire en tournant la molette : pizza, pizza surgelée, flammekueche ou pan pizza. Appuyez sur la molette pour débuter la chauffe : le préchauffage (sauf en mode pizza surgelée) débute. Les voyants « préchauffage » et « Ne pas enfourner » s'allument. Le temps de préchauffage varie selon le

programme. Une fois la température cible atteinte, le voyant « enfourner » s'allume et un bip retentit. Vous pouvez enfourner votre pizza.

2 – Mode Cuisson en continu

Pour cuire plusieurs pizzas, il faut lancer le mode de cuisson en continu. Sélectionnez votre type de pizza en tournant la molette puis appuyez sur la touche jaune « Pizza en continu ». Appuyez sur la molette pour lancer la cuisson pour 30 minutes.

PROCESS POUR LES PIZZAS :

1 – Mettez la pierre réfractaire sur la grille, en position basse.
2 – Sélectionner votre type de pizza en tournant la molette. Pour cuire plusieurs pizzas, appuyez sur la touche jaune « cuisson en continu ».
3 – Le voyant Préchauffage s'allume. La barre de température vous permet de voir à quelle température est le four, au fur et à mesure de son augmentation.
4 – Un Bip se fait entendre lorsque le four a atteint la température idéale, le voyant Enfourner s'allume.
5 – Ouvrez la porte du four et enfournez votre pizza.

Les 4 programmes de cuisson sont prédéfinis. Vous pouvez faire varier le temps et la température si vous le souhaitez en utilisant les touches et

Pizza	6 min	400°C
Pizza surgelée	18 min	250°C
Flammekueche	7 min 50	310°C
Pan Pizza	9 min	300°C

En mode Continu, le four reste à la température cible durant 30 minutes.

Zone D : Programmes Four et Air Fryer

10 programmes sont disponibles en mode four. Vous pouvez les sélectionner en tournant la molette : Manuel, Air Fry, Quiche, Toast, Grill, Décongélation, maintien au chaud, pâte levée, déshydratation.
Pour chacun des modes vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en utilisant les touches et et la molette à l'exception du mode Maintien au chaud.
Si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer le four avant d'enfourner les aliments, par exemple 5 min à 160°C.
En mode Air Fry, utilisez le panier à Air Fryer en position haute.

En mode toast, vous pouvez glisser sur la grille jusqu'à 9 toasts. Sélectionnez le niveau de brunissage, de 1 à 6.
En mode grill, utilisez la plaque en fonte antiadhésive face lisse ou face striée. Ce mode est le seul qui ait un préchauffage programmé de 8 minutes (indiqué par les voyants). Mettez la plaque en fonte à préchauffer. Au bip, enfournez votre viande. Lorsqu'un second bip se fait entendre, retournez votre viande. Le numéro indiqué sur l'écran indique le pourcentage de cuisson de la viande. De 30% (saignant) à 100% (bien cuit), selon la cuisson que vous appréciez.
En mode décongélation, positionnez les aliments à décongeler dans un plat.
En mode pâte levée, mettez votre pâte dans un plat, sur la grille en position basse.
Les 10 programmes du four ont des températures et des durées prédéfinies, que vous pouvez faire varier à votre convenance :

Programme	Durée	Température
Manuel	15 min	230°C
Air Fry	17 min	230°C
Quiche	30 min	200°C
Toast	Variable	260°C
Grill	2 min	400°C
Décongélation	15 min	45°C
Maintien au chaud	1H	80°C
Gâteau	30 min	180°C
Pâte levée	40 min	35°C
Déshydratation	8h	70°C

Remarque : Lorsque le Pizza Revolution'Air fonctionne, si vous ouvrez la porte, le menu se met en pause. Le four se remet en marche lorsque vous refermez la porte.
En fin de programme, un bip se fait entendre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

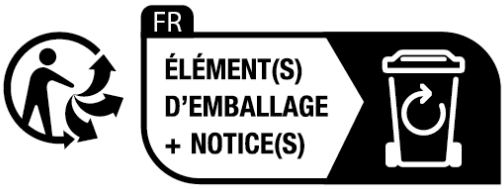
- Avant de procéder au nettoyage, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Retirez tous les éléments de l'appareil y compris le lèchefrite.
- Lavez les accessoires (sauf la pierre) avec du détergent et de l'eau chaude. Pour conserver le plus longtemps possible ces pièces en bon état, il est recommandé de les laver à la main et pas au lave-vaisselle. En cas de salissures tenaces, faites tremper dans un mélange d'eau et de détergent.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil, l'intérieur de la chambre et l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec, n'utilisez jamais de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs.
- Laissez les pièces sécher complètement.
- Ne pas mettre l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau, ne pas laisser d'eau entrer

dans l’appareil.

DEPANNAGE

Problème	Cause potentielle et solution
L’appareil ne se met pas en marche	• Vérifiez que vous avez sélectionné une fonction et une température et que vous avez réglé la minuterie. • Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché, que l'appareil est sous tension et que la prise de courant fonctionne (vérifiez l'appareil sur une autre prise de courant).
Après le préchauffage, lorsque je ferme la porte, la machine ne fonctionne pas.	• Nettoyer le côté gauche de la porte et le garder sec car il s'agit d'un interrupteur magnétique. • La porte est trop chaude, il faut attendre qu'elle refroidisse. • Si le problème persiste, contactez notre service après-vente.
De la vapeur sort par la porte du four	Cela est normal. La porte est conçue pour laisser la vapeur des aliments humides s’évacuer.
Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?	L’appareil vous indique s’il est nécessaire ou non de faire préchauffer l’appareil, en fonction du programme choisi.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	• Ne surchargez pas le four • Vérifiez que la température est bien réglée
De la fumée s’échappe du four	• Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, ce phénomène est normal et ne doit pas vous inquiéter ; il devrait s'estomper rapidement. Veillez à une bonne ventilation. • Si vous avez déjà utilisé l’appareil débranchez le et laissez-le refroidir. Vérifiez et assurez-vous que les surfaces intérieures et tous les accessoires à l'intérieur du four sont propres et exempts de résidus alimentaires. • Si vous avez nettoyé l'appareil correctement et qu'il continue à émettre de la fumée, arrêtez de l'utiliser et contactez notre centre d'assistance après-vente.
En mode air fryer, les aliments sont frits de manière inégale	Essayez de mélanger les aliments à la moitié du temps de cuisson, mais faites attention à ne pas vous brûler. Les parties métalliques sont très chaudes pendant l'utilisation.

Déclenchement du disjoncteur	• Cet appareil consomme beaucoup de courant lorsqu'il est utilisé en même temps que d'autres appareils de cuisine sur le même circuit électrique, il est possible qu'il déclenche le disjoncteur ou l'interrupteur de sécurité doté d'une protection contre les surcharges. • Vérifiez que d'autres appareils fonctionnent en même temps (bouilloires, grille-pain, micro-ondes, etc.) pour les isoler du même circuit, puis faites fonctionner l'appareil séparément pour confirmer que le circuit ne se déclenche plus.
Le produit vibre	Le ventilateur de convection fonctionne pour faire circuler l'air à l'intérieur du four.
Le programme est terminé mais le ventilateur fonctionne toujours	L'intérieur et la surface du four sont encore chauds, le ventilateur fonctionne pour refroidir le produit. Une fois le four refroidi, le ventilateur s'arrêtera.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGES

Ne vous débarrassez pas de cet appareil dans les systèmes de déchets municipaux. Remettez-le à un point de recyclage et de collecte d'appareils électroniques et électriques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel de l'utilisateur et le packaging. Les plastiques utilisés pour construire l'appareil peuvent être recyclés conformément au logotage de l'emballage. En choisissant de recycler, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Trouvez le point de collecte le plus proche chez votre distributeur.