

INSTRUCTION MANUAL

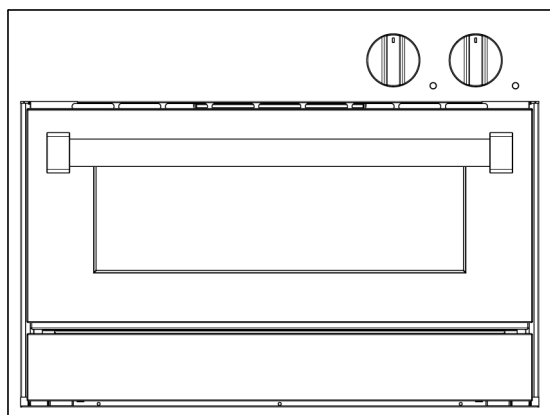
EN

Integrated pizza oven

MANUEL D'UTILISATION

FR

Four à pizza encastrable



ENGLISH	7-27
FRANÇAIS	31-51

DANGER

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, will cause some of irreversible damage.

WARNING

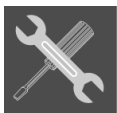
It refers to a dangerous situation which, if not avoided, could cause serious damage.

CAUTION

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, exposed to the risk of injury or damage.

NOTICE

It refers to useful information and necessary to highlight.



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER: intended for the **qualified technician** carrying out the installation, start-up and testing of the appliance.



INSTRUCTIONS FOR THE USER: include suggestions, the description of the controls and the correct cleaning and maintenance operations for the appliance.



Thank you for choosing one of our products. From now on cooking will be a creative pleasure with your new oven.

We recommend carefully reading all the instructions given in this manual as it provides information on the proper and safe use of your oven. These instructions will also familiarise you with all the various parts of your oven.

Tips are provided on the use of pans and utensils, the position of runners and the setting of controls.

The correct cleaning operations described in this manual will enable you to keep your oven in good working order over time.

The individual paragraphs are designed to give a step by step description of all of the oven's functions.

The clear and easy to understand text is accompanied by detailed images and widely used symbols.

Reading this manual in depth will provide you with the answers to any questions that may arise regarding the correct use of your new oven.



NOTICE

This user's manual is an integral part of the product purchased. The user must conserve the manual correctly so that it is always available for consultation during the use and maintenance of the product. Keep this user's manual for future reference. If the product is resold, the manual must be transferred to any subsequent owner or user of the product.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies in this booklet resulting from printing or transcription errors. The manufacturer reserves the right to modify its products as it considers necessary or in the interests of the user, without compromising their essential safety and operating characteristics.

CLASSES OF APPLIANCES

The cooking appliances described in this use manual belong to the installation class stated below:

- **Class 3: built-in** cooking appliances.
-

1. General Information	8
1.1 Technical Service	8
2. Important Instruction	8
3. Warnings for safety and use	9
3.1 Data rating plate	10
4. Installation	11
4.1 General Warnings	11
4.2 Fastening the oven to the unit	12
4.3 Electrical connection	13
5. Final operations	15
5.1 Adjustment of the drawer height	15
5.2 Installation Checklist	15
6. Description of controls	16
6.1 Front panel	16
7. Using the oven	17
7.1 General Warnings	17
7.2 Storage drawer	18
7.3 Use of the pizza oven	18
8. Cooking suggestions	20
8.1 Suggestions for using the oven correctly	20
9. Cleaning and maintenance	22
9.1 Maintenance Schedule	22
9.2 Cleaning the stainless steel surfaces	22
9.3 Cleaning the enamelled surfaces	22
9.4 Cleaning the polished surfaces	22
9.5 Cleaning the knobs and the control panel	22
9.6 Cleaning the oven	23
10. Special maintenance	24
10.1 Removing the oven door	24
10.2 Removing the side rack-holder frames	25
10.3 Replacing the oven's light bulb	26
11. Assistance	27
11.1 Troubleshooting	27

1. General Information

1.1 Technical Service

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by qualified, specialist personnel, so as to guarantee the best operating results. Each repair or adjustment that may subsequently be necessary must be carried out with the utmost care and attention. We therefore recommend always contacting the Dealer where the appliance was purchased or your nearest Service Centre, specifying the type of problem and the appliance model.

2. Important Instruction

Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.

Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Foil can cause oven enamel to craze and/or crack.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

3. Warnings for safety and use

DANGER

The appliance should only be used by adults. Do not allow children to approach or play with the appliance. Never store items that children may attempt to reach above the appliance. Some parts of the appliance become hot during use, resulting in a source of potential danger. Avoid leaving the oven door open during functioning or immediately soon after the switching off. Avoid touching the heating elements inside the oven and grills as well.

Leaning or sitting on the oven door while open or on the drawer can cause the appliance to tip, with consequent danger for persons.

Never put inflammable objects in the oven: if it is switched on by accident, it may cause a fire. **In the event of a fire switch off the electricity supply;** do not throw water on burning or frying oil. Do not keep inflammable products or aerosol bottles near the appliance.

WARNING

This manual is an integral part of the appliance. It must be kept in its entirety and in an accessible place for the entire working life of the oven. We urge you to read this manual and all the information it contains carefully before using the oven.

Important – Save this manual for local electrical inspector's use.

The installation must be carried out by qualified installer and in compliance with current standards. This appliance is for domestic use and conforms to the directives currently in force.

The oven shall be installed:

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1-latest edition/Provincial and Municipal codes and/or local codes.

Use in a professional setting and installation within a business such as restaurant, bar, company canteen or any other use other than that specified here will immediately void the warranty.

The appliance is built for carrying out the following function: **cooking and heating food**; any other use is to be considered improper. **The manufacturer declines any responsibility should the appliance be used for purposes other than those indicated.**

At the moment of purchase, the user assumes direct responsibility for the product and must therefore make sure that, with normal use, no instability, deformation, breakage or wear occurs over time that would reduce product safety.

This product is designed and manufactured to operate safely and does not pose any dangers to people, animals, and objects.

! CAUTION

The earth connection is obligatory conforming to the modalities envisaged by the safety standards of the electrical wiring system.

Immediately after installation, test the appliance briefly by following the instructions shown below. In the event of a malfunction, disconnect the appliance from the mains and contact your nearest Technical Service Centre. **Do not attempt to repair the appliance.**

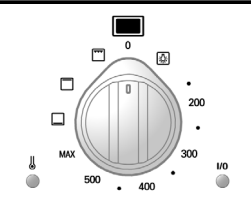
Do not leave any pieces of the packing unattended in the home. Separate the various packing materials and deliver them to the nearest recycling centre.

When the appliance is decommissioned, it must be disposed of in a suitable recycling centre. Cut off the mains power cord after unplugging it from the wall outlet, and make safe any components which might be dangerous for children (doors, etc.).

The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons or objects that is caused by not following the above guidelines or by tampering with any part of the appliance or by using non-original spare parts.

! CAUTION

Always check that the control knobs are in the "zero" (off) position when you finish using the oven.

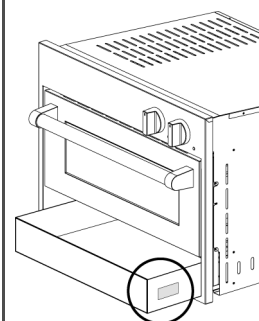


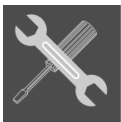
3.1 Data rating plate

! WARNING

The data rating plate with the technical data, serial number and the mark is clearly visible on the side of the drawer; a copy is attached to the manual.

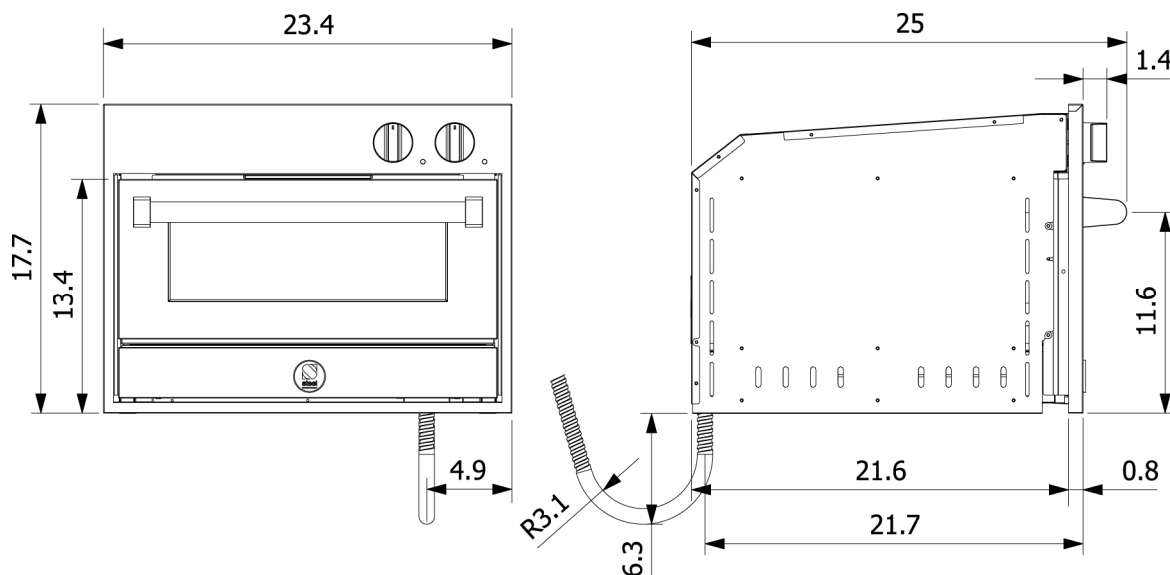
This plate must never be removed.





4. Installation

DIMENSIONS (inch)

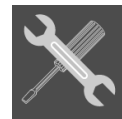


4.1 General Warnings

WARNING

The following operations must be carried out by a qualified installing technician. The installing technician is responsible for correctly installing the appliance according to current safety standards. Before using the appliance, remove the protective plastic on the control panel, stainless steel parts, etc...

The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons, animals or objects that is caused by not following the above guidelines (cfr. chapter "3. Warnings for safety and use").

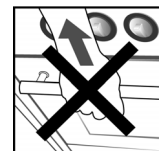


4.2 Fastening the oven to the unit

CAUTION

Do not use the oven door handle for lifting or handling, including while unpacking the oven.

The oven **must be positioned by two people**.



CAUTION

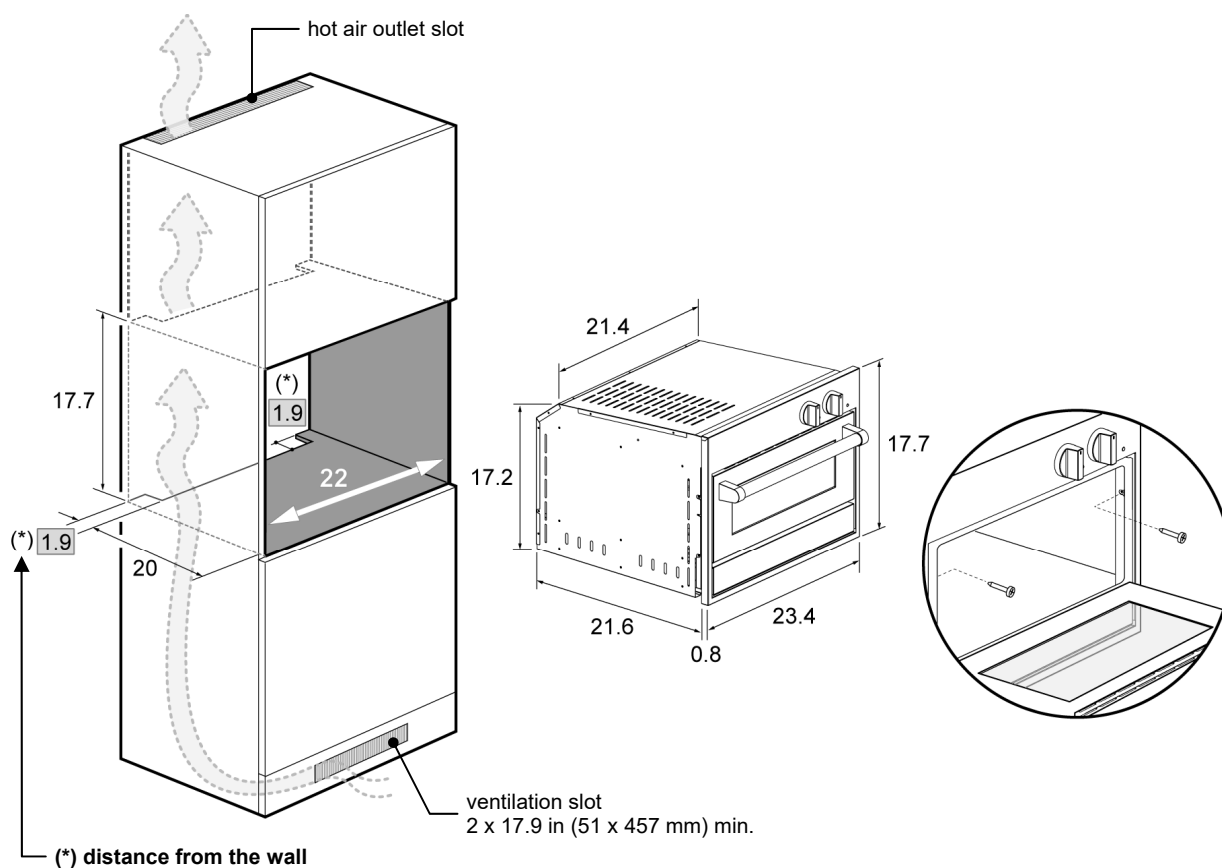
The unit must be coated with **heat-resistant material (minimum 194°F / 90°C)**.

Leave the minimum clearances suggested in the following diagram.

Proceed as follows:

- lighten the oven by removing the box containing the accessories; if necessary, the door can also be removed by following the instructions in paragraph "10.1 Removing the oven door";
- rest the back of the oven inside the recess and after having freed the electric cable, push the oven into its final position, ensuring that the **electric cable is not crushed**; if the oven door has been removed, refit it by following the instructions in paragraph "10.1";
- fasten the oven to the unit using the **wood screws provided**, in the **2 holes** on the oven front, as shown in the figure below.

DIMENSIONS (inch)





4.3 Electrical connection

WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect electrical power at the circuit breaker box or fuse box before installing the appliance.

Provide appropriate ground for the appliance.

Use copper conductors only.

Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.

CAUTION

Label all wires prior to disconnecting when servicing controls.

Wiring errors can cause improper and dangerous operation.

Verify proper operation after servicing.

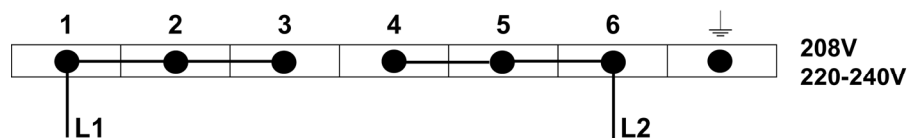
4.3.1 Type of power supply

The appliance shall be connected to a single phase electric line rated at **208V** or **220-240V** and **60Hz** frequency.

Wire colours:

- **green**: earth wire;
- **black**: phase **L1**;
- **red**: phase **L2**.

ORIGINAL CONNECTION SET BY MANUFACTURER



4.3.2 Electric power table

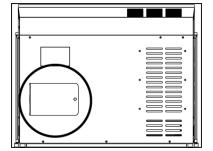
VOLTAGE	CIRCUIT RATING	ELECTRICAL SUPPLY
208V	1700W 8A	16A
220-240V	2100W 9A	16A



4.3.3 Replacing the electric cable

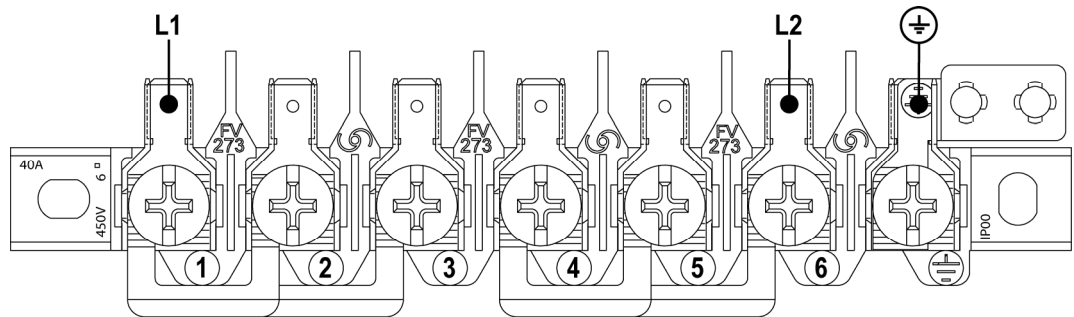
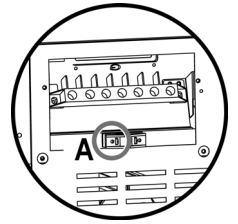
! NOTICE

To replace the electric cable, it is necessary to access the terminal board. It is located on the back of the appliance as shown in the figure.



To replace the cable, proceed as follows:

- open the terminal board box;
- unscrew the screw **A** that locks the cable;
- loosen the screw contacts and replace the cable with one of the same length and conforming to current regulations;
- the **green** earth wire must be connected to the terminal $\oplus$ and must be approximately **0.7 in (20 mm)** longer than the line cables;
- the **black** wire must be connected to the terminal marked with the letter **L1**;
- the **red** wire must be connected to the terminal marked with the letter **L2**.



4.3.4 Electrical grounding

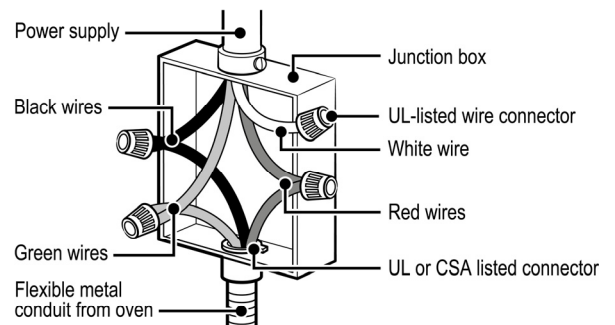
! WARNING

This appliance is equipped with a 4 ft (1.2 m) flexible metal cable with 3 wires ready for connection to a dedicated 3 pole, 3 wires grounded power supply.

Check your local code for which of the options below should be used in grounding the receptacle power supply connections.

Wires connection:

- connect the **L1** receptacle terminal to the incoming **black** electrical supply wire (L1-hot wire);
- connect the **L2** receptacle terminal to the incoming **red** electrical supply wire (L2-hot wire);
- **don't** connect the incoming **NEUTRAL (white)** electrical supply wire;
- connect the **GROUND** receptacle terminal to the incoming **GROUND (green)** electrical supply wire.



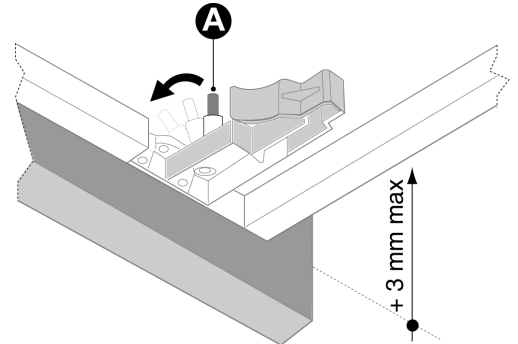


5. Final operations

5.1 Adjustment of the drawer height

The clips of height adjustment are located in the lower side and at the right and left ends of the drawer.

By turning the lever **A** the drawer will raise of **0.1 in (3 mm)**.



5.2 Installation Checklist

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ☒ | Does the clearance from the side cabinets comply with the manufacturers directions? |
| ☒ | Is the electricity properly grounded? |
| ☒ | Does the oven light work properly? |



6. Description of controls

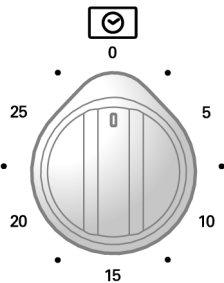
6.1 Front panel

All the oven controls are grouped together on the front panel.



DESCRIPTION OF TIMER KNOB

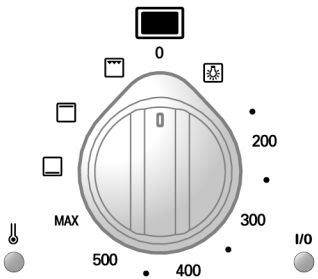
Turn the knob all the way clockwise to wind the timer. It is possible to set the required time up to a maximum of **30 min**. The bell rings briefly when the preset time has elapsed.



DESCRIPTION OF TEMPERATURE AND COOKING FUNCTION SELECTION KNOB

The oven is controlled using a **single knob**.

By positioning the knob appropriately and by setting the required temperature, both upper and lower heating elements will switch on. It is possible to set one of the functions described in the table, but in this case the temperature of the chosen heating element will be automatically set to the **MAX** temperature value.



Below the oven knob there are two warning lights: the **orange light I/O** signals the oven is working; the **orange light** indicates that the set temperature has been reached. The **orange light** switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the oven at the level set.

The oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working; it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the knob to the symbol .

DESCRIPTION OF SYMBOLS



SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN

200÷MAX

UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS



LOWER HEATING ELEMENT



UPPER HEATING ELEMENT



GRILL ELEMENT



7. Using the oven

7.1 General Warnings

DANGER

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door and oven door glass.

When the oven or grill is operating, the outer walls and oven door can become very hot. **Keep children away from the appliance.**

Do not allow children to sit on the oven door or play with it.

Do not use the door as a stool.

Never stand aluminium pots or foil on the base of the oven, as this may seriously damage the oven enamel.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

CAUTION

Do not attempt to disassemble the oven door without **consulting the relative instructions carefully** (refer to section “10.1 Removing the oven door”): **the hinges on the oven door may injure the hands.**

NOTICE

HEATING BLOCK OF THE OVEN

If during normal operation the oven interrupts heating, check whether:

- there has been a current interruption.

If the block occurs again this means that the safety device has been tripped. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact your nearest Service Centre.



7.2 Storage drawer

! WARNING

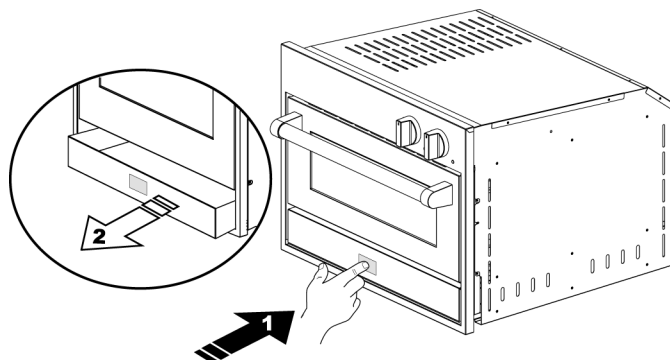
The drawer becomes hot while the oven is in use; **avoid contact with the internal parts to prevent scalding.**
Do not use the drawer to store inflammable materials such as cloths, paper or the like.

The storage drawer is located at the bottom of the oven.

To use the “push-pull” mechanism, **push at the exact point indicated by the label (see 1)** and then **pull out** the drawer (see 2).

The drawer is designed for storing metal utensils only.

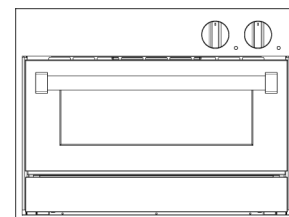
The drawer have a dynamic capacity of 33 lb (15 kg).



7.3 Use of the pizza oven

The oven features:

- a lower heating element;
- a heating element on the roof of the oven;
- refractory stone (on the bottom) for cooking pizza and bread.



7.3.1 Risk of condensation

! WARNING

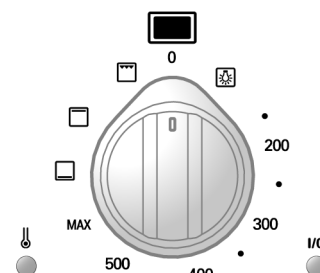
Some cooking with **high water content** combined with the use of certain functions can cause the **formation of condensation on the door's inner glass**. To prevent this occurring, **open the oven door for a few seconds once or twice while cooking**.

Do not leave food to cool in the oven after cooking to prevent **condensation forming on the door's inner glass**, which may drip out of the oven when the door is opened.

7.3.2 Switching on the oven for the first time

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat the oven to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**

It is possible to switch on the heating of the oven by turning the knob to the required temperature (from **200°F** to **MAX**) or function.





7.3.3 Cooking with the grill

Turn the knob to  and insert the food immediately. For correct operation, position the grill pan with mesh or the shelf on the second runner from the bottom. The position of the shelf can be changed according to personal preference and to different cooking requirements. A cooling system prevents the control knob from overheating.

7.3.4 Traditional cooking

Turn the knob to the required temperature and place the food to be cooked at the required level; in this way the food will be cooked from the top and bottom by the two heating elements.

To cook the food using only one element, move the functions selector to  (top element) or  (bottom element).

NOTICE

The oven is equipped with an automatic cooling system regulated by the temperature of the door. When the limit temperature is reached, the cooling fan automatically activates and then deactivates when the temperature of the door **goes below the preset limit**. The cooling fan may stay on after the oven has turned off.

In case that does not happen, switch off the appliance and contact the Technical Service immediately.

7.3.5 Cooking pizza

Turn the knob to position **MAX**. After preheating the oven for **approximately 25 minutes**, place the pizza directly in contact with the **refractory stone** on the bottom, using the **spatula provided**. It is advisable to use **baking parchment** to prevent the pizza sticking to the stone.

7.3.6 Switching off the oven

The oven is switched off by returning the knob to position **"0"**.



8. Cooking suggestions

8.1 Suggestions for using the oven correctly

8.1.1 Traditional cooking

200÷MAX

With this type of cooking, the heat comes from the top and the bottom. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper guides. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures, or long brazing times. This system is also recommended when cooking with recipients made of terracotta, porcelain and similar materials.

8.1.2 Cooking with the grill



The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meat-loaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed on the grid bars, which should be placed in the guides closest to or farthest away from the grill element, depending on the thickness of the meat, so as to avoid burning the surface and cooking too little inside.



NOTICE

Position the grill pan on the **lowest level** to collect the juices and fat; pour one glass of water into the grill pan to **prevent smoke forming** due to fat overheating.



Instructions for the user

EN

200÷MAX

TRADITIONAL COOKING



Level (*)

200÷MAX

Temperature °F (°C)



Cooking duration (minutes)

TYPES OF FOOD

MEATLOAF (1.1 lb) (500 g)	2	392 - 410 (200 - 210)	60 - 70
PORK			
ENTRECOTE	2	374 - 410 (190 - 210)	70 - 80
MEDIUM STEAK (0.8 lb) (400 g)	2	392 - 446 (200 - 230)	30 - 45
FATTY ROAST (3.3 lb) (1.5 kg)	2	392 - 428 (200 - 220)	120 - 150
FATTY ROAST (5.5 lb) (2.5 kg)	2	374 - 410 (190 - 210)	150 - 180
LEAN ROAST (2.2 lb) (1 kg)	2	356 - 392 (180 - 200)	70 - 90
LEAN ROAST (4.4 lb) (2 kg)	2	356 - 392 (180 - 200)	80 - 100
BEEF			
MEDIUM STEAK (2.2 lb) (1 kg)	2	392 - 428 (200 - 220)	45 - 65
ROAST BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)	2	392 - 428 (200 - 220)	30 - 45
CASSEROLE (3.3 lb) (1.5 kg) LIDDED DISH	2	392 - 428 (200 - 220)	120 - 150
CASSEROLE (5.5 lb) (2.5 kg) LIDDED DISH	2	374 - 410 (190 - 210)	150 - 180
VEAL			
VEAL ROAST/BRISKET (3.3 lb) (1.5 kg)	2	356 - 392 (180 - 200)	90 - 120
VEAL ROAST/BRISKET (5.5 lb) (2.5 kg)	2	338 - 374 (170 - 190)	120 - 150
LEG	2	374 - 410 (190 - 210)	100 - 130
LAMB			
BONED LEG	2	392 - 428 (200 - 220)	70 - 110
LOIN WITH BONE	2	392 - 428 (200 - 220) (**)	40 - 50
BONED LOIN	2	392 - 428 (200 - 220) (**)	30 - 40
POULTRY			
WHOLE CHICKEN (2.2 lb) (1 kg)	2	392 - 428 (200 - 220)	60 - 70
WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	2	374 - 410 (190 - 210)	90 - 120
WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	2	356 - 392 (180 - 200)	130 - 180
GAME			
BONED ROAST/LEG (3.3 lb) (1.5 kg)	2	374 - 410 (190 - 210)	90 - 120
ROAST WILD BOAR	2	374 - 410 (190 - 210)	120 - 140
RABBIT	2	356 - 392 (180 - 200)	70 - 80
FISH			
WHOLE FISH (0.6 lb) (300 g)	2	356 - 392 (180 - 200)	30 - 40
WHOLE FISH (1.5 lb) (700 g)	2	356 - 392 (180 - 200)	40 - 50

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(**) preheat the oven.

• The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.



9. Cleaning and maintenance

DANGER

Before performing any operations, switch off the power supply to the appliance.

Do not clean the surfaces of the appliance when they are still hot.

Use only suitable detergents to clean the surfaces of the appliance. The manufacturer declines all responsibility and is not liable for damage arising from the use of unsuitable and/or other detergents than those indicated.

Do not use pressure or steam spray guns to clean the appliance.

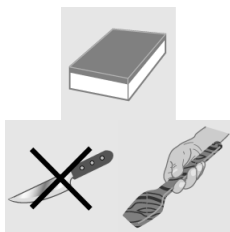
9.1 Maintenance Schedule

No regular maintenance is required for the appliances except cleaning.

9.2 Cleaning the stainless steel surfaces

To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a **solution of warm water and vinegar or neutral soap**. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.



9.3 Cleaning the enamelled surfaces

Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with **neutral soap and water**. Grease stains can easily be eliminated with **hot water** or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin.

Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces. Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).



9.4 Cleaning the polished surfaces

Clean with a **non-abrasive**, scratchproof sponge dampened with **warm water and neutral soap** or with a standard detergent for polished surfaces. Rinse and dry carefully with a soft cloth.

Abrasive pastes, coarse wire pads, steel wool or acid will damage the surfaces. Do not use alcohol.



9.5 Cleaning the knobs and the control panel

Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.



9.6 *Cleaning the oven*

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, **after leaving it to cool**: in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used.

Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections “9.2 Cleaning the stainless steel surfaces” and “9.3 Cleaning the enamelled surfaces”.

Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

9.6.1 Cleaning the oven walls

Never use detergent products to clean this type of oven.

The walls of the oven can be cleaned using white vinegar and wiped with a cloth dampened with water. Subsequently, heat the oven for at least one hour at **302°F (150°C)** to facilitate cleaning. When the oven has cooled, wipe it again with a damp cloth.

9.6.2 Cleaning the oven door

We recommend always keeping the oven door clean. Use kitchen roll and on tougher dirt use a damp cloth and household detergent.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



WARNING

Spray cleaning products must not be used to clean the thermostat sensors inside the oven.





10. Special maintenance

Periodically, it is necessary to maintain or replace some parts that are subject to wear and tear. Specific instructions are given below for each type of maintenance.

DANGER

Before performing any operations, switch off the power supply to the appliance.

10.1 Removing the oven door

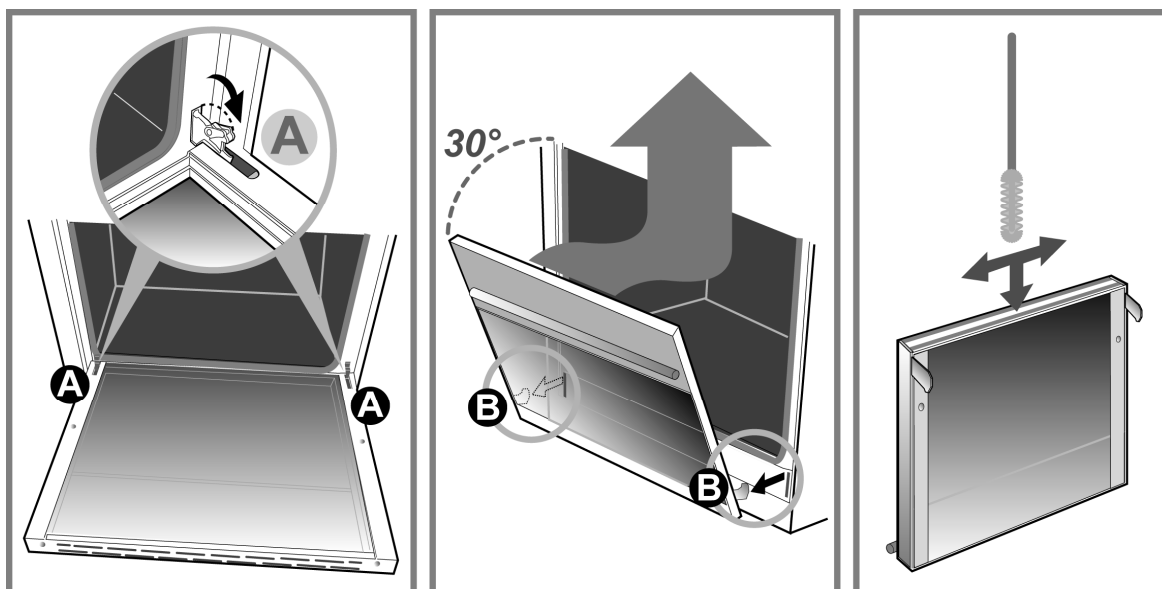
The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning.

NOTICE

Though this operation is possible, it should not be performed by everyone, as it requires the strength to hold up the door and a minimum of expertise to re-fit it. If you are not sure of being able to do this, we recommend that you clean the door without taking it off or, in special cases, that you contact the nearest authorised Service Centre.

To remove the door, proceed as follows:

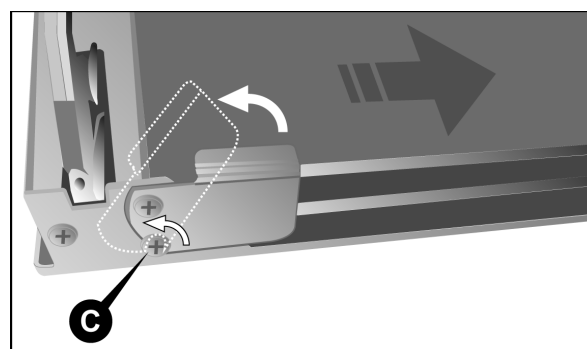
- open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins **A** (one for each hinge) backward;
- partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°);
- **using both hands**, accompany the movement of the door towards closure and simultaneously lift it upward;
- turn the lower part of the door towards the outside to free the hinges **B** from their seats.



The **inner glass** can be removed for more thorough cleaning.

Proceed as follows:

- loosen screw **C** by **half a turn** to enable the catch to be lifted from right to left;
- lift the two catches and slide out the inner glass;
- to refit the glass, follow the above instructions in reverse order.





To clean the area between the outer glass and the intermediate glass, use a **soft brush** in the space between the glass panels, as shown on p. 24.

To **refit** the door, follow the instructions on p. 24 in reverse order.

When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).

CAUTION

After re-fitting the door, **always be sure to re-fit** the hinge safety catches.

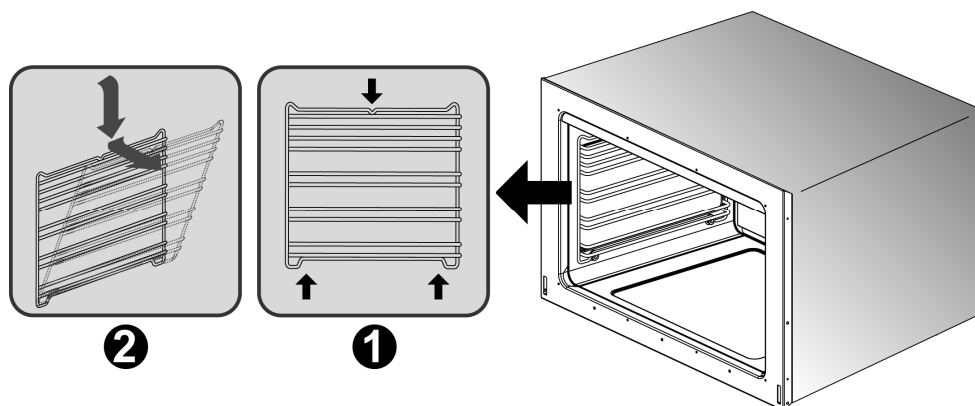


10.2 Removing the side rack-holder frames

The rack-holder frames can be removed to clean them separately and to facilitate cleaning the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail 1).

- Press downward with your fingers as shown in detail 2 of the figure to release the frame from the upper pin;
- lift the frame upward and take it out.

To re-fit proceed in the inverse direction. Set the lower part of the frame on the respective pins and press the upper part against the oven wall until it hooks onto the pin.





10.3 Replacing the oven's light bulb

DANGER

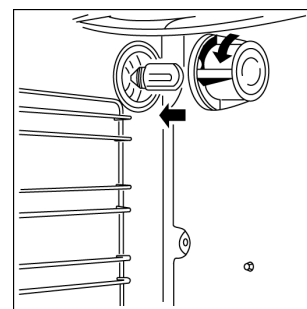
Before performing any operations, switch off the power supply to the appliance.

Replace lamp with 250-volt lamp only.

Proceed as follows:

- open the oven door;
- unscrew the glass safety cap anticlockwise;
- unscrew the bulb and replace it with another one for **high temperatures (572°F / 300°C)** with the following characteristics:

Voltage	220-240V / 60 Hz
Power	25 W (halogen bulb)
Attachment	G9



- Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working even when the door is closed by turning the function switch knob to position .



11. Assistance

NOTICE

Before contacting service, please check “11.1 Troubleshooting”. It may save you the cost of a service call.
For authorized service or parts information see warranty attached.
Keep your invoice for warranty validation.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

For serial tag location see page 10. Now is a good time to write this information in the space provided below.

Service Data Record

Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation _____

11.1 Troubleshooting

NOTICE

If the appliance is not working correctly, please carry out the following checks before contacting Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR REMEDY
The inner lamp is not working	There is no current at the socket. The lamp is defective (see page 26).
The oven is not warming up	There is no current at the socket.

DANGER

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, causera des dommages irréversibles.

AVERTISSEMENT

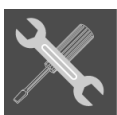
Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer de graves dommages.

ATTENTION

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, expose à un risque de blessure ou de dommage.

AVIS

Il renvoie à des informations utiles et nécessaires à mettre en évidence.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles sont destinées au **technicien qualifié**, qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.



Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit, dorénavant faire la cuisine sera une activité agréable et créative avec votre nouveau four.

Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions figurant dans le présent manuel, qui consacre un espace important aux conditions les plus appropriées pour une utilisation correcte et sûre du four. En outre, ces instructions facilitent la connaissance de chacun des composants.

On y trouvera des conseils utiles pour l'utilisation de récipients, ustensiles, positions des rails et configurations des commandes.

Les opérations correctes de nettoyage figurant dans le présent manuel permettront de maintenir inchangées dans la durée les prestations du four.

Les différents paragraphes sont proposés de façon à arriver pas à pas à connaître toutes les fonctions du four, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'usage commun.

La lecture approfondie du présent manuel fournira les réponses à chaque question qui pourrait se poser concernant l'utilisation correcte de votre nouveau four.

AVIS

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.

CLASSES D'APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans le présent manuel d'utilisation appartiennent à la classe d'installation définie ci-après:

- **Classe 3:** appareils de cuisson **à encastrer**.
-

1. Informations générales	32
1.1 Assistance technique	32
2. Instructions importantes	32
3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation	33
3.1 Plaque d'identification des données	34
4. Installation	35
4.1 Avertissement général	35
4.2 Fixation du four au meuble	36
4.3 Connexion électrique	37
5. Opérations finales	39
5.1 Réglage en hauteur du tiroir	39
5.2 Liste de contrôle d'installation	39
6. Description des commandes	40
6.1 Le panneau frontal	40
7. Utilisation du four	41
7.1 Avertissements généraux	41
7.2 Tiroir de rangement	42
7.3 Utilisation du four à pizza	42
8. Conseils de cuisson	44
8.1 Conseils pour une bonne utilisation du four	44
9. Nettoyage et maintenance	46
9.1 Calendrier de maintenance	46
9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox	46
9.3 Nettoyage des surfaces émaillées	46
9.4 Nettoyage des surfaces peintes	46
9.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes	46
9.6 Nettoyage du four	47
10. Maintenance extraordinaire	48
10.1 Démontage de la porte du four	48
10.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles	49
10.3 Changement de la lampe d'éclairage four	50
11. Assistance	51
11.1 Dépannage	51

1. Informations générales

1.1 Assistance technique

Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

2. Instructions importantes

Installation correcte – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Ne laissez pas les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés – Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus pendant l'utilisation de l'appareil.

Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Stockage dans ou sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'éléments de surface.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des maniques sèches – Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte – Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et entraîner des blessures.

Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

Placement des grilles du four – Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.

N'utilisez JAMAIS de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil. Le papier d'aluminium peut provoquer des craquelures et/ou des fissures dans l'émail du four.

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation

DANGER

L'appareil doit être utilisé par des personnes adultes. Ne pas permettre aux enfants de s'en approcher ou d'en faire un objet de jeu. Éviter de poser sur l'appareil des objets pouvant attirer l'attention des enfants. Le chauffage de certaines parties de l'appareil peut devenir une source de danger potentiel. Éviter de laisser la porte du four ouverte aussi bien pendant le fonctionnement que dans les minutes suivant l'extinction. Éviter également tout contact avec les éléments chauffants du four.

Si l'on s'appuie ou que l'on s'assie sur la porte du four ouverte et sur le tiroir, cela peut causer le basculement de l'appareil, qui représente un danger pour les personnes.

Ne jamais introduire d'objets inflammables dans le four: s'il était allumé par inadvertance, cela pourrait déclencher un incendie. **En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique;** ne pas jeter d'eau sur de l'huile enflammée ou de l'huile qui frit. Ne pas laisser de produits inflammables ou de bombes d'aérosols à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Le présent manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de main pendant tout le cycle de vie du four. Nous conseillons une lecture attentive du présent manuel et de toutes les indications y figurant avant d'utiliser le four.

Important – Conserver ce manuel à l'intention de l'inspecteur électrique local.

L'installation devra être effectuée par un installateur qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour un emploi de type domestique, il est conforme aux directives actuellement en vigueur.

Le four doit être installé:

- Aux États-Unis selon le code électrique national/de l'État et les codes municipaux codes et/ou les codes locaux.
- Au Canada, selon le code électrique canadien C22.1-dernière édition/codes provinciaux et municipaux et/ou les codes locaux.

L'utilisation professionnelle et l'installation dans des établissements publics tels que restaurants, cafés, cantines d'entreprise et tout autre emploi autre que celui indiqué entraîne la nullité immédiate de la garantie.

L'appareil est construit pour effectuer les fonctions suivantes: **cuire et réchauffer des aliments**, il n'est adapté à aucune autre utilisation. **Le constructeur decline toute responsabilité pour des utilisations différentes de celles indiquées.**

Au moment de l'achat, l'opérateur devient le responsable direct du produit et il doit donc s'assurer que, par une utilisation normale, il ne se produit pas d'instabilité, de déformations, de ruptures ou d'usures pouvant en diminuer la sécurité.

Le produit est pensé et fabriqué de manière à pouvoir fonctionner en toute sécurité et à ne pas présenter de dangers pour les personnes, les animaux domestiques et les biens matériels.

! ATTENTION

Le branchement terre doit être effectué selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

Juste après l'installation effectuer un test de branchement de l'appareil en suivant les instructions décrites plus loin. Si l'appareil ne fonctionne pas le débrancher du réseau électrique et appeler le Centre d'Assistance Technique le plus proche. **Ne pas tenter de le réparer soi-même.**

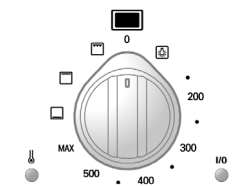
Ne pas laisser les restes d'emballage sans surveillance dans le cadre de votre foyer. Séparer les différents matériaux de rebut provenant de l'emballage et déposez les dans le centre de tri le plus proche de chez vous.

L'appareil mis hors service devra être déposé dans un centre de tri des déchets. Couper le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Sécuriser les parties qui peuvent constituer un danger pour les enfants (portes, etc.).

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

! ATTENTION

Au terme de chaque utilisation du four, s'assurer toujours que les boutons de commande sont en position "zero" (éteint).

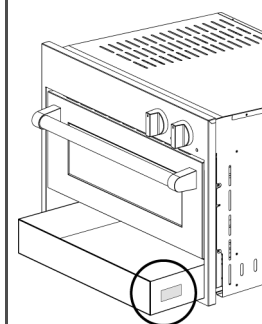


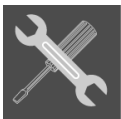
3.1 Plaque d'identification des données

! AVERTISSEMENT

La plaque d'identification des données portant les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage est clairement visible sur le côté du tiroir; une copie est jointe en annexe au manuel.

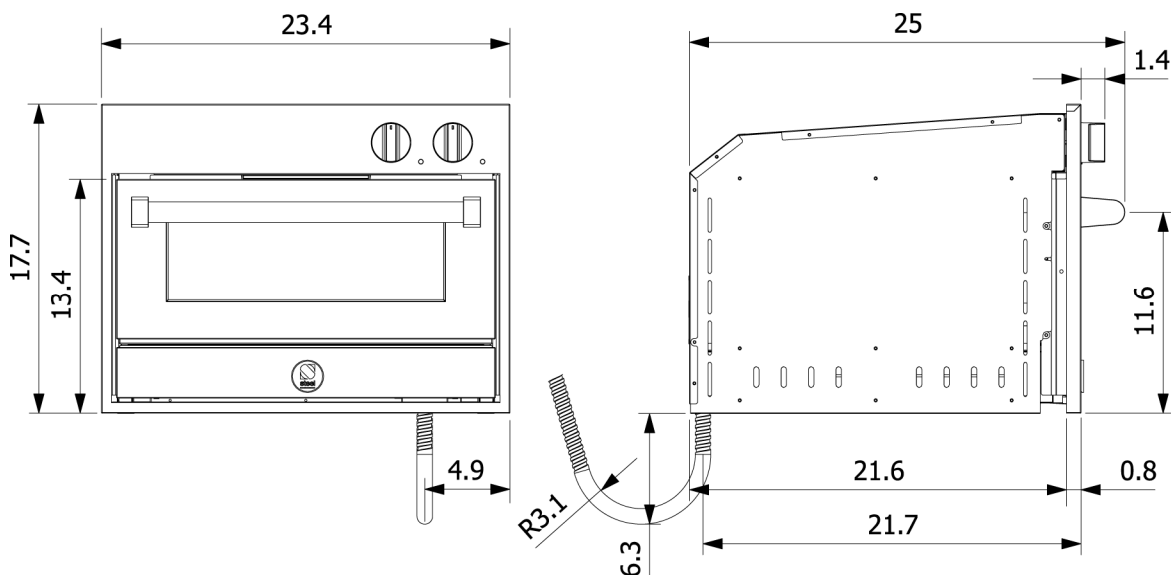
Cette plaque ne doit jamais être enlevée.





4. Installation

DIMENSIONS (inch)

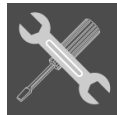


4.1 Avertissement général

! AVERTISSEMENT

Les installations suivantes devront être effectuées par un technicien installateur qualifié. Le technicien installateur est responsable de la bonne mise en marche selon les normes de sécurité en vigueur. Avant d'utiliser l'appareil, enlever les protections en plastique sur le panneau de commandes, sur les parties en acier inox, etc.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes, des animaux ou des choses provoqués par le non-respect des normes indiquées ci-dessus (cf. chapitre "3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation").

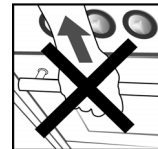


4.2 Fixation du four au meuble

! ATTENTION

Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour les opérations de levage et de manutention, y compris celle nécessaire pour enlever le four de l'emballage.

Le positionnement du four **doit être effectué par deux personnes**.



! ATTENTION

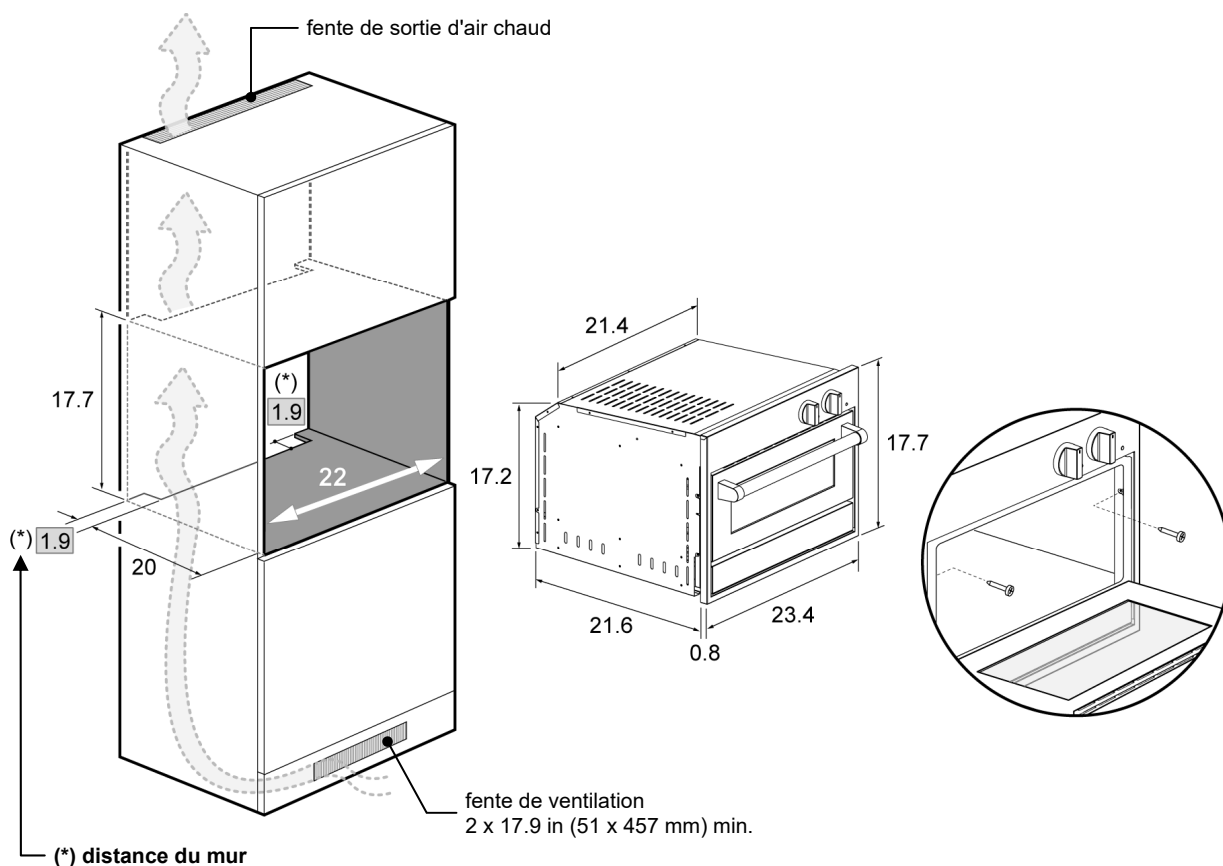
Le revêtement du mobile devra être constitué d'un matériau **résistant à la chaleur (minimum 194°F / 90°C)**.

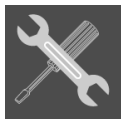
Prévoir les espaces minimaux suggérés dans le schéma suivant.

Procéder de la façon suivante:

- alléger le four en enlevant la boîte contenant les accessoires; si nécessaire, il est possible également d'enlever la porte en suivant les instructions du paragraphe "10.1 Démontage de la porte du four";
- appuyer l'arrière à l'intérieur du logement et, après avoir libéré le câble électrique, pousser le four dans sa position finale en s'assurant que, pendant cette opération le **câble électrique ne reste pas écrasé**; si la porte du four avait été enlevée, la remonter en suivant les instructions du paragraphe "10.1";
- fixer le four au meuble en utilisant les **vis à bois fournies**, au moyen des **2 orifices** percés sur la façade du four, de la façon indiquée dans la figure suivante.

DIMENSIONS (inch)





4.3 Connexion électrique

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Disjoncter l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Prévoyez une mise à la terre adéquate pour l'appareil.

Utilisez uniquement des conducteurs en cuivre.

Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors des contrôles de maintenance.

Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement dangereux ou impropre.

Après la maintenance, vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

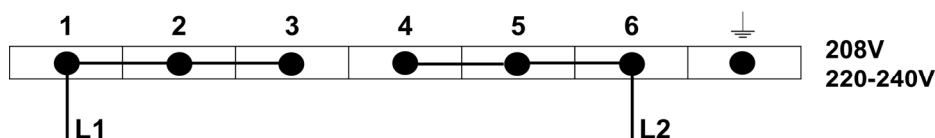
4.3.1 Type d'alimentation

L'appareil sera branché à un système électrique monophasé à **208V** ou **220-240V**, fréquence de **60Hz**.

Couleurs des câbles:

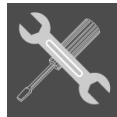
- **vert**: câble de mise à la terre;
- **noir**: phase L1;
- **rouge**: phase L2.

BRANCHEMENT D'ORIGINE CONFIGURÉ PAR LE FABRICANT



4.3.2 Tableau des puissances électriques

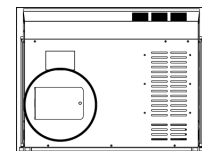
TENSION	PUISSANCE DU CIRCUIT	FOURNITURE ÉLECTRIQUE
208V	1700W 8A	16A
220-240V	2100W 9A	16A



4.3.3 Changement du câble électrique

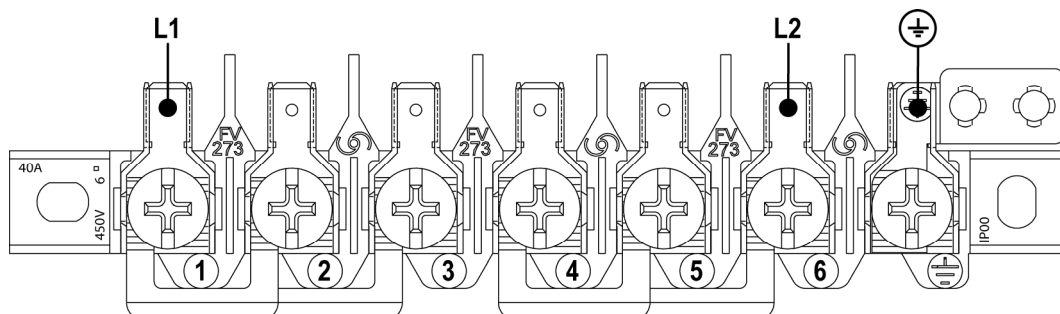
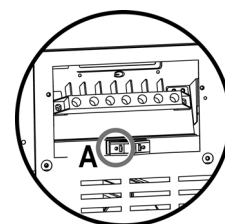
! AVIS

Pour le changement du câble électrique il est nécessaire d'accéder à la boîte à bornes. Elle est située à l'arrière de l'appareil comme indiqué sur le dessin.



Pour changer le câble suivre les indications:

- ouvrir la boîte à bornes;
- dévisser la vis **A** qui bloque le câble;
- desserrer les contacts à vis et remplacer le câble par un câble de même longueur et ayant des caractéristiques conformes à la réglementation en vigueur;
- le conducteur de terre **vert** doit être relié à la borne $\oplus$ et doit être **0.7 in (20 mm)** plus long que les conducteurs de ligne;
- le conducteur **noir** doit être relié à la borne qui porte la lettre **L1**;
- le conducteur **rouge** doit être relié à la borne qui porte la lettre **L2**.



4.3.4 Mise à la terre électrique

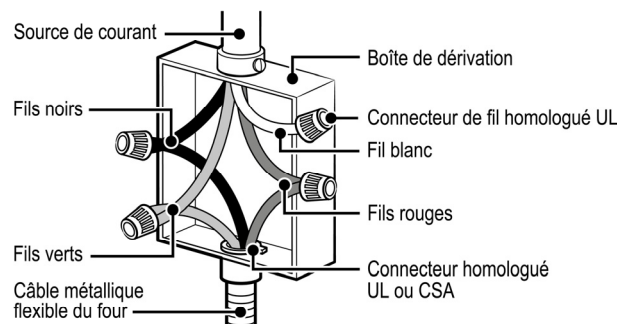
! AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'un câble métallique flexible de 4 pi (1,2 m) avec 3 fils prêt à être connecté à une alimentation dédiée à 3 pôles et 3 fils mise à la terre.

Vérifier les exigences applicables des codes locaux de votre pays, pour voir laquelle des options ci-dessous devra être utilisée pour relier les connexions d'alimentation du réceptacle à la terre.

Connexion des fils:

- connecter la borne **L1** du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant **noir** (L1-fil chaud);
- connecter la borne **L2** du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant **rouge** (L2-fil chaud);
- **ne** connecter **pas** le câble d'alimentation électrique NEUTRE (**blanc**) entrant;
- connecter la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique de TERRE (**vert**) entrant.



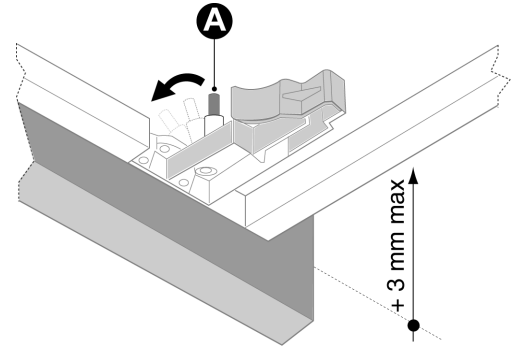


5. Opérations finales

5.1 Réglage en hauteur du tiroir

Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les "clips" de réglage de la hauteur.

En tournant le levier **A** l'on obtient le rehaussement du tiroir de **0.1 in (3 mm)**.



5.2 Liste de contrôle d'installation

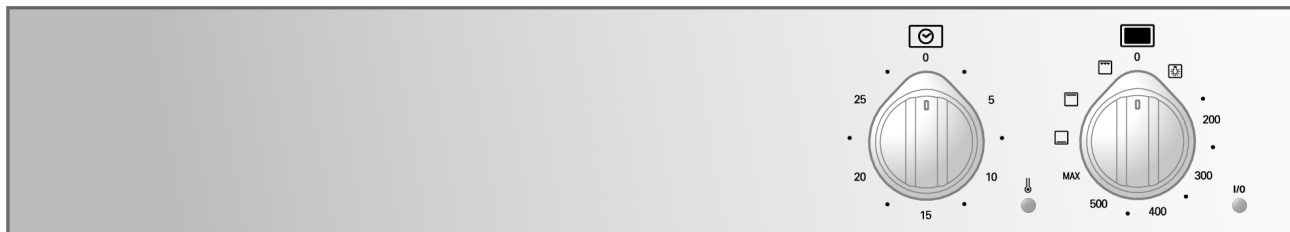
- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☒ | Le dégagement des armoires latérales est-il conforme aux instructions du fabricant ? |
| ☒ | L'électricité est-elle correctement mise à la terre ? |
| ☒ | L'éclairage du four fonctionne-t-il correctement ? |



6. Description des commandes

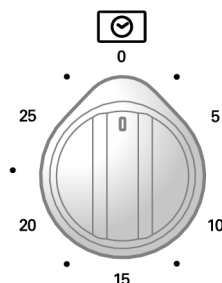
6.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles du four sont réunis sur le panneau frontal.



DESCRIPTION DU BOUTON MINUTEUR

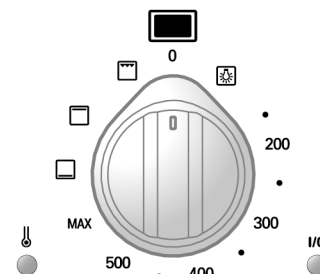
Pour charger la sonnerie tourner à fond le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le temps désiré peut être programmé jusqu'à **30 minutes**. Une sonnerie prévient que le temps programmé est écoulé.



DESCRIPTION DU BOUTON DE SÉLECTION TEMPÉRATURE ET FONCTIONS DE CUISSON

Le four est commandé par **un seul bouton**.

En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.



Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin orange I/O** indique la mise en marche du four; le **témoin orange**  indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange**  s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température demandée.

Le four est doté d'une **lampe d'éclairage interne**. Pendant le fonctionnement, la lampe est toujours allumée: si on veut l'utiliser quand le four est éteint, pour les opérations de nettoyage normales, tourner le bouton sur le symbole .

DESCRIPTION DES SYMBOLES



ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR

200÷MAX

ELEMENTS CHAUFFANTS INFÉRIEUR ET SUPÉRIEUR



ELEMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR



ELEMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR



ELEMENT GRIL



7. Utilisation du four

7.1 Avertissements généraux

DANGER

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte du four et la vitre de la porte du four.

Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du four peuvent devenir très chaudes: **il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.**

Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.

Ne pas utiliser la porte comme appui.

Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four.

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

ATTENTION

Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir **consulté avec attention** les instructions correspondantes (lire le paragraphe "10.1 Démontage de la porte du four"): **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**

AVIS

BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR

Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement, vérifier si:

- il n'y a pas eu une coupure de courant.

Si le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le Centre d'Assistance le plus proche.



7.2 Tiroir de rangement

! AVERTISSEMENT

Pendant l'emploi du four l'intérieur du tiroir se réchauffe; **éviter le contact avec les parties internes pour empêcher toute brûlure.**

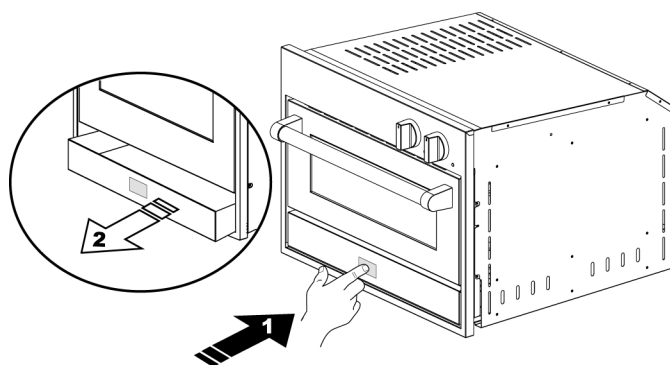
Ne pas garder à l'intérieur du tiroir de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre.

Un tiroir de rangement est présent dans la partie inférieure du four.

Pour activer le mécanisme d'ouverture "push-pull", **pousser le point marqué par l'étiquette prévue à cet effet (détail 1)**, puis **tirer** le tiroir (détail 2).

Ne ranger dans le tiroir que les accessoires métalliques.

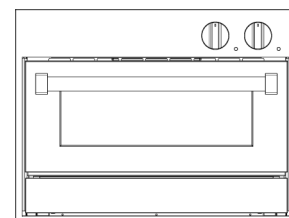
Le tiroir a une capacité dynamique de 33 lb (15 kg).



7.3 Utilisation du four à pizza

Le four est doté de:

- un élément chauffant dans la partie inférieure;
- un élément chauffant sur le ciel du four;
- pierre réfractaire (sur le fond) pour les cuissons à contact direct comme pizza et pain.



7.3.1 Risque de buée

! AVERTISSEMENT

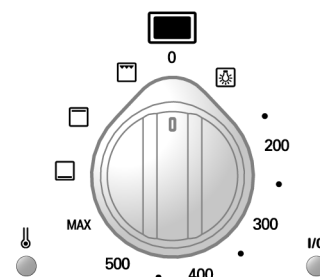
Certaines cuissons à **teneur élevée en eau** associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte**. Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson.**

Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four après la cuisson pour éviter la **formation de buée, sur la vitre interne de la porte**, qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.

7.3.2 Premier allumage du four

Lors de son premier allumage, le four pourrait développer de la fumée et une odeur âcre causée par d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient conférer des odeurs et des saveurs désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes portes fermées et attendre la cessation de la sortie de fumées et d'odeurs.**

Pour enclencher le réchauffement du four, il faut tourner le bouton sur la température (de **200°F à MAX**) ou sur la fonction souhaitée.





7.3.3 Cuisson au gril

Tourner le bouton en position  en introduisant immédiatement le plat à cuire. Pour assurer un bon fonctionnement placer le lèchefrite avec grille en fil ou la grille porte plat sur le deuxième rail en partant du bas. Il est possible de toute façon de modifier la position de la grille porte plat selon son goût et les exigences de cuisson. Un système de refroidissement empêchera la surchauffe du bouton de commande.

7.3.4 Cuisson traditionnelle

Tourner le bouton sur la température choisie et placer le plat à cuire sur le niveau souhaité; de cette façon, on aura un chauffage supérieur et inférieur des plats au moyen des deux éléments chauffants.

Pour un chauffage différencié dans la partie supérieure ou inférieure des plats, amener le sélecteur de fonctions en position  (chaud dessus) ou bien  (chaud dessous).



AVIS

Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte. Une fois atteinte la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte **descend au-dessous de la limite prédéfinie**. Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four.

Si cela ne se vérifie pas, éteindre l'appareil et contacter le Service après vente.

7.3.5 Cuisson pizza

Tourner le bouton en position **MAX**. Après avoir préchauffé le four pendant **environ 25 minutes**, poser la pizza directement au contact de la **pierre réfractaire** sur le fond en se servant de la **palette fournie à cet effet**. Nous conseillons d'utiliser **du papier à four** pour éviter que la pizza ne colle à la pierre.

7.3.6 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton en position **"0"**.



8. Conseils de cuisson

8.1 Conseils pour une bonne utilisation du four

8.1.1 Cuisson traditionnelle

200÷MAX

Avec ce type de cuisson, la chaleur provient du haut et du bas. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l'on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.

8.1.2 Cuisson au grill



La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au grill seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignées de l'élément grill, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.



AVIS

Placer le lèche-frite au niveau **le plus bas** pour récupérer les sauces et les graisses; verser un verre d'eau dans le lèche-frite pour **empêcher la formation de fumée** due à la surchauffe des graisses.



Instructions pour l'utilisateur

FR

200÷MAX

CUISSON TRADITIONNELLE



Niveau (*)

200÷MAX

Température °F (°C)



Durée de cuisson (minutes)

PLATS

PAIN DE VIANDE (1.1 lb) (500 g)

2

392 - 410 (200 - 210)

60 - 70

PORC

CÔTE

2

374 - 410 (190 - 210)

70 - 80

FILET MOYEN (0.8 lb) (400 g)

2

392 - 446 (200 - 230)

30 - 45

RÔTI GRAS (3.3 lb) (1.5 kg)

2

392 - 428 (200 - 220)

120 - 150

RÔTI GRAS (5.5 lb) (2.5 kg)

2

374 - 410 (190 - 210)

150 - 180

RÔTI MAIGRE (2.2 lb) (1 kg)

2

356 - 392 (180 - 200)

70 - 90

RÔTI MAIGRE (4.4 lb) (2 kg)

2

356 - 392 (180 - 200)

80 - 100

BOEUF

FILET MOYEN (2.2 lb) (1 kg)

2

392 - 428 (200 - 220)

45 - 65

ROAST-BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)

2

392 - 428 (200 - 220)

30 - 45

RAGOÛT (3.3 lb) (1.5 kg) RÉCIPIENT FERMÉ

2

392 - 428 (200 - 220)

120 - 150

RAGOÛT (5.5 lb) (2.5 kg) RÉCIPIENT FERMÉ

2

374 - 410 (190 - 210)

150 - 180

VEAU

RÔTI / POITRINE DE VEAU (3.3 lb) (1.5 kg)

2

356 - 392 (180 - 200)

90 - 120

RÔTI / POITRINE DE VEAU (5.5 lb) (2.5 kg)

2

338 - 374 (170 - 190)

120 - 150

JARRET

2

374 - 410 (190 - 210)

100 - 130

AGNEAU

GIGOT DÉOSSÉ

2

392 - 428 (200 - 220)

70 - 110

LONGE AVEC OS

2

392 - 428 (200 - 220) (**)

40 - 50

LONGE DÉOSSÉE

2

392 - 428 (200 - 220) (**)

30 - 40

VOLAILLE

POULET ENTIER (2.2 lb) (1 kg)

2

392 - 428 (200 - 220)

60 - 70

CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)

2

374 - 410 (190 - 210)

90 - 120

OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)

2

356 - 392 (180 - 200)

130 - 180

GIBIER

RÔTI / CUISSOT DÉOSSÉ (3.3 lb) (1.5 kg)

2

374 - 410 (190 - 210)

90 - 120

RÔTI DE SANGlier

2

374 - 410 (190 - 210)

120 - 140

LAPIN

2

356 - 392 (180 - 200)

70 - 80

POISSON

POISSON ENTIER (0.6 lb) (300 g)

2

356 - 392 (180 - 200)

30 - 40

POISSON ENTIER (1.5 lb) (700 g)

2

356 - 392 (180 - 200)

40 - 50

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau inférieur.

(**) préchauffer le four.

• Les valeurs indiquées dans le tableau se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.



9. Nettoyage et maintenance

DANGER

Avant toute intervention, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

Pour le nettoyage des surfaces de l'appareil, n'utiliser que des produits nettoyants appropriés. Le fabricant décline toute responsabilité et ne répond pas des dommages éventuels résultant de l'utilisation de produits nettoyants appropriés et/ou autres que ceux indiqués.

Pour le lavage de l'appareil ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

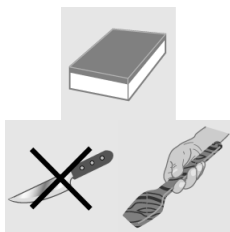
9.1 Calendrier de maintenance

Aucun maintenance régulier n'est requis pour les appareils à l'exception du nettoyage.

9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser quotidiennement une **solution chaude d'eau et de vinaigre ou de savon neutre**; verser la solution sur un chiffon humide et passer sur la surface en acier dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.

Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommager les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.



9.3 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée **d'eau et de savon neutre**. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes, laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface. Eviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).



9.4 Nettoyage des surfaces peintes

Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée **d'eau chaude et de savon neutre** ou d'un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.

Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d'acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d'alcool.



9.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.



9.6 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L'idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l'avoir laissé refroidir**.

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes "9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox" et le "9.3 Nettoyage des surfaces émaillées".

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

9.6.1 Nettoyage des parois du four

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.

Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **302°F (150°C)** pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

9.6.2 Nettoyage de la porte du four

Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l'essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.



AVERTISSEMENT

Les produits en «spray» de nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage des capteurs des thermostats situés à l'intérieur du four.





10. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil.

10.1 Démontage de la porte du four

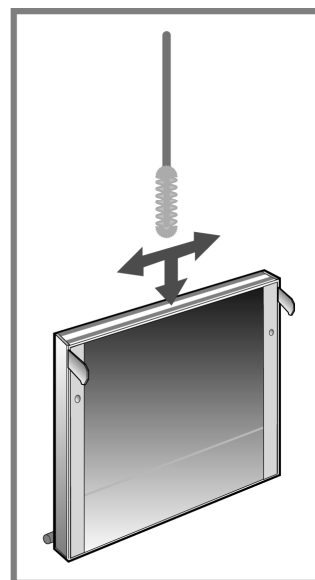
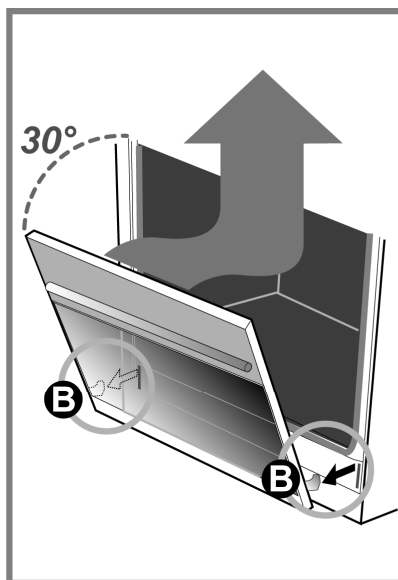
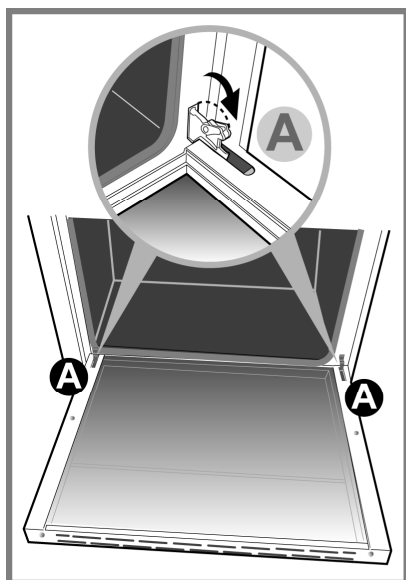
Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigneux.



Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.

Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

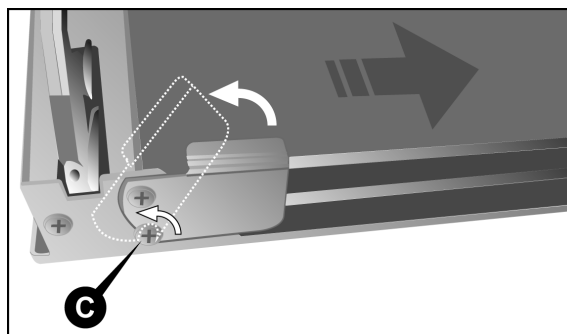
- ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière);
- fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°);
- avec **les deux mains**, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut;
- tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.



Il est possible d'enlever la **vitre interne** pour effectuer un nettoyage plus approfondi.

Procéder de la façon suivante:

- desserrer la vis **C** par une **rotation d'un demi tour** pour permettre le soulèvement de la platine de blocage de la vitre droite et gauche;
- soulever les deux platines de blocage de la vitre et sortir la vitre interne;
- pour le remontage de la vitre, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.





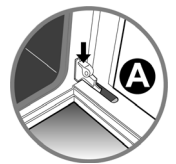
Pour le nettoyage de l'espace compris entre la vitre externe et la vitre intermédiaire, utiliser un **écouvillon souple** qu'on introduira dans l'espace présent entre les vitres, de la façon indiquée page 48.

Pour le **remontage** de la porte procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies page 48.

Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaisant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).

ATTENTION

Après le remontage de la porte four, il convient de **réarmer toujours** les sécurités des charnières.

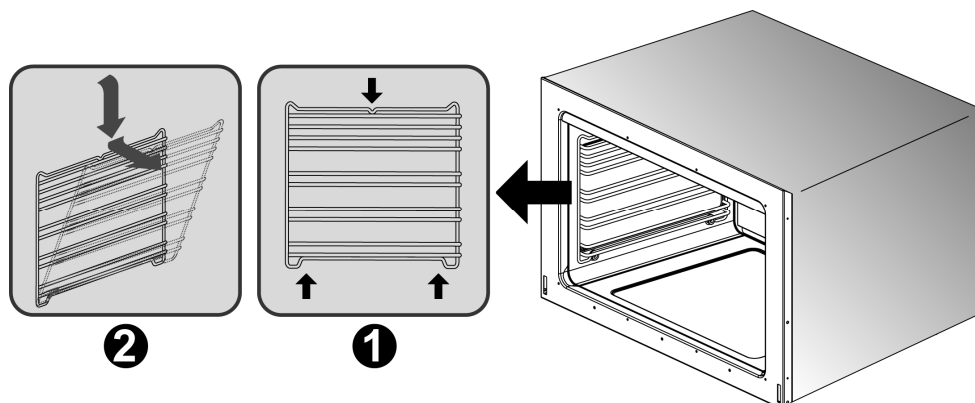


10.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail 1).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail 2 dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.





10.3 Changement de la lampe d'éclairage four



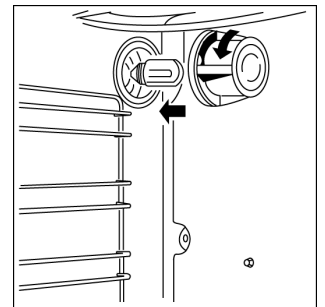
Avant toute intervention, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Remplacez la lampe par une lampe de 250 volts uniquement.

Procéder de la manière suivante:

- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la calotte de protection en verre;
- dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures (572°F / 300°C)** et avec ces caractéristiques:

Tension	220-240V / 60 Hz
Puissance	25 W (halogène)
Fixation	G9



- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier le fonctionnement de la lampe interne du four même lorsque la porte est fermée en tournant le bouton de sélection de fonctions sur le symbole



11. Assistance

AVIS

Avant de contacter le Service après-vente, veuillez vérifier "11.1 Dépannage". Cela Peut vous faire économiser le coût d'un appel de service.

Pour obtenir des informations sur le service autorisé ou les pièces, consultez la garantie ci-jointe.

Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Lors de votre appel, veuillez connaître la date d'achat ainsi que le modèle et le numéro de série complets de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à votre demande.

Pour l'emplacement de l'étiquette de série, voir page 34. C'est maintenant le bon moment pour écrire ces informations dans l'espace prévu ci-dessous.

Enregistrement des données de service

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

11.1 Dépannage

AVIS

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez effectuer les vérifications suivantes avant de contacter le Service après-vente.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES ET/OU SOLUTIONS
La lampe intérieure ne fonctionne pas	Il n'y a pas de courant à la prise. La lampe est défectueuse (voir page 50).
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas de courant à la prise.

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com