



Manuel d'installation

LAMONA
Une exclusivité Howdens Cuisines

Cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi un four Lamona.

Ce manuel d'utilisation vous permettra une prise en main rapide et en toute sécurité de votre produit.

- Avant d'installer et d'utiliser votre four, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation pour consultation ultérieure.
- Veuillez lire également tout autre document fourni avec ce produit.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

Informations importantes ou conseils utiles pour l'utilisation du produit.



Informations importantes ou conseils utiles pour l'utilisation du produit.



Avertissement contre les risques d'incendie.



Avertissement contre les risques de chocs électriques.

Les informations concernant ce produit sont exactes au moment de leur publication en décembre 2018.

Notre société pratique une politique de développement continu de ses produits et se réserve le droit de modifier ses produits et ses caractéristiques fournies dans ce manuel.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuerez à éviter les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et la santé. Le symbole appliqué sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des équipements électroniques. L'élimination doit être réalisée dans le respect de la réglementation locale relative à l'élimination des déchets. Pour de plus amples informations, contactez votre site de traitement des déchets ménagers local.

Ce produit est conforme à la directive européenne RoHS sur la limitation des substances dangereuses (2011/65/EU). Il ne contient aucune des substances dangereuses et interdites mentionnées dans cette directive.


Sommaire

Avant d'utiliser le four	04	Tableau de cuisson	14
Informations générales	04	Tableau de cuisson four	14
Sécurité enfants	04	Tableau de cuisson gril	15
Sécurité concernant l'utilisation de l'électricité	06	Conseils de cuisson	16
Position de la grille	07	Entretien et maintenance	17
Informations générales	08	Informations générales	17
Configuration du four	08	Nettoyage de la porte du four	17
Configuration du bandeau de commande	08	Démontage de la porte du four	17
Accessoires	08	Démontage du verre intérieur de la porte	18
Modes de cuisson	11	Nettoyage des parois	18
Préparation	09	Remplacement de l'ampoule du four	18
Premier nettoyage de l'appareil	09	Installation	19
Préchauffage	09	Avant l'installation	19
Conseils pour économiser de l'énergie	09	Raccordement à l'alimentation secteur	20
Fonctionnement du four électrique	10	Ventilateur de refroidissement	21
Programmes du four électrique	10	Caractéristiques techniques	22
Utilisation du four	11	Dépannage	23
Sélectionner la température et le mode de cuisson	11	Garantie	24
Position de la grille	11		
Éteindre le four	11		
Programmateurs	12		
Minuterie	12		
Durée de fonctionnement programmée	12		
Heure de fin de cuisson	12		
Début de cuisson différé	13		


Avant d'utiliser le four

- Veuillez à retirer tous les emballages, autocollants et films de la surface de la table de cuisson.
- Il est recommandé de nettoyer la surface de la table de cuisson avant la première utilisation (page 13).

Sécurité

-  Cet appareil de cuisson est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple comme moyen de chauffage ou pour sécher les torchons sur la poignée. Une utilisation commerciale annulera la garantie (voir la page Garantie).
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une mauvaise utilisation ou des erreurs de manipulation.

Informations générales

-  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes (y compris les enfants) à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne qui sera responsable de leur sécurité ou qui leur montrera de quelle façon utiliser le produit.

Sécurité enfants

- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec le produit.
- Les produits électriques peuvent représenter un danger pour les enfants. Tenez les enfants éloignés du produit lorsqu'il fonctionne et ne les autorisez pas à jouer avec le four ou à proximité de celui-ci.



ATTENTION : Les parties accessibles de la table de cuisson chauffent durant l'utilisation du four ou du grill. Les enfants doivent être tenus éloignés jusqu'à ce que le produit ait refroidi.

- Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela pourrait endommager la porte ou les charnières.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Veuillez jeter tous les éléments d'emballage dans le respect des normes environnementales.
- Les parties accessibles chauffent lors de l'utilisation. Pour éviter les brûlures, tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés, à moins qu'ils ne soient surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes seulement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil et s'ils connaissent les dangers possibles.
- Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Branchez le produit à une prise reliée à la terre et protégée par un fusible d'une capacité adaptée comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Notre entreprise décline toute responsabilité en cas de problèmes dus à un raccordement à la terre non conforme aux réglementations locales.

N'utilisez pas le produit si le câble d'alimentation est endommagé. Dans ce cas, le câble doit être remplacé par une personne qualifiée.

- N'utilisez pas le produit s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.
- Ne procédez à aucune réparation ou modification du produit.
- Ne lavez jamais le produit avec une trop grande quantité d'eau, cela présente un risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais le produit lorsque votre jugement ou votre coordination est altéré par l'alcool et/ou la drogue.
- Le produit doit être débranché de l'alimentation secteur lors de l'installation, de la maintenance, du nettoyage et des procédures de réparation.
- Les procédures de réparation doivent toujours être réalisées par des personnes qualifiées. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages dus à la réalisation de procédures par des personnes non qualifiées, ce qui peut également annuler la garantie.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool pour cuisiner. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut s'enflammer lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne chauffez pas de boîtes de conserve ni de bocaux en verre fermés. La pression qui se créerait ferait éclater la boîte de conserve / le bocal.

- Ne placez aucun objet près du produit lors de l'utilisation.

ATTENTION RISQUE D'INCENDIE – Ne placez pas de papier aluminium ni de plateaux de cuisson dans le fond de ce four, cela entraînerait des dommages permanents sur votre appareil et vos meubles ainsi qu'un risque d'incendie.

- Les pièces du four peuvent chauffer lors de l'utilisation ou immédiatement après. Il est essentiel de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants et les composants à l'intérieur du four qui pourraient être chauds. Laissez toujours le four refroidir.
 - Si le joint de la porte est encrassé, la porte peut ne pas se fermer correctement lors de l'utilisation et entraîner des dommages sur les meubles adjacents et une efficacité moindre. Assurez-vous que le joint de la porte soit toujours propre.
 - Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.
 - Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats du four chaud.
 - N'utilisez pas le produit si le verre de la porte est retiré ou endommagé.
 - La surface arrière du four peut chauffer lors de l'utilisation. Assurez-vous que les branchements électriques n'entrent pas en contact avec la surface arrière au risque de les endommager.
 - Ne coinciez pas le câbles secteur et ne le faites pas passer au-dessus des surfaces
-

chaudes. L'isolation du câble peut fondre et entraîner un court-circuit.


- Le produit doit être installé par une personne qualifiée selon les réglementations en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie peut être annulée.

Lorsque l'air chaud et l'air froid se rencontrent, de la condensation peut se former. La porte extérieure est refroidie par l'air et le verre intérieur chauffe lors de la cuisson, c'est pourquoi de la condensation se forme, c'est un phénomène tout à fait normal. Toute la condensation disparaîtra une fois que le four aura atteint la température de cuisson.

- Assurez-vous que les boutons de commande du produit sont bien éteints après chaque utilisation.

Sécurité concernant l'utilisation de l'électricité





- Toute intervention sur les systèmes et les équipements électriques doit exclusivement être réalisée par des personnes qualifiées et autorisées.
- En cas de dommage, éteignez le produit et débranchez-le de l'alimentation secteur au niveau de la boîte à fusibles.
- L'appareil doit être installé de sorte qu'il puisse être facilement et complètement débranché de l'alimentation secteur après installation de l'interrupteur de sécurité.
- Ne pas tordre ou coincer le câble contre une surface chaude lors de l'installation.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec le produit.

-  **N'éteignez pas le four au niveau de l'interrupteur de sécurité immédiatement après la cuisson. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes (environ), même une fois que la commande du four est éteinte.**

- Veillez à ce que les fentes de ventilation ne soient pas obstruées, cela pourrait entraîner une défaillance prématurée du four.

- Ne laissez pas le four refroidir avec la porte ouverte. Même si la porte de l'appareil est légèrement ouverte, les panneaux avant des éléments adjacents pourraient être endommagés avec le temps.

Sécurité et nettoyage

-  N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, cela pourrait rayer la surface et faire éclater le verre.
-  **ATTENTION** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
-  N'utilisez pas la lampe du four comme éclairage ambiant.
-  N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Position de la grille

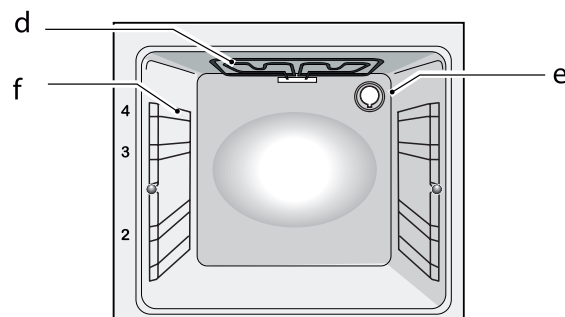
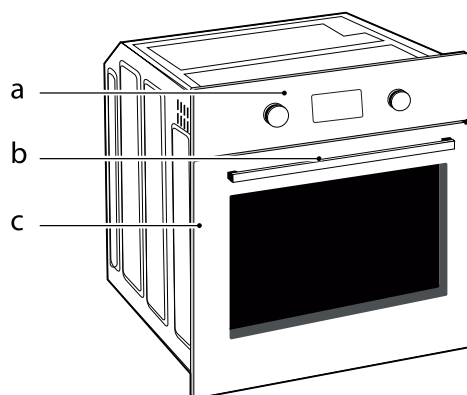
Le four possède 5 positions de grille. Il est important de positionner correctement la grille dans les glissières avant de poser quoi que ce soit sur la grille. N'insérez pas la grille en force.

La grille doit être insérée entre les deux supports de grille latéraux comme sur l'image.



Informations générales

Configuration du four



- a. Bandeau de commande
- b. Poignée
- c. Porte du four

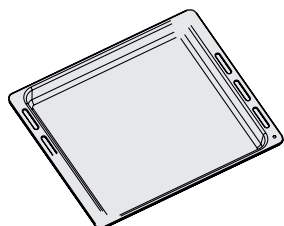
- d. Résistance
- e. Lampe
- c. Gradins fils

Configuration du bandeau de commande



- a. Bouton de sélection des programmes
- b. Bouton de sélection de la température
- c. Indicateur de température

Accessoires



Lèchefrite



Grille pour lèchefrite



Grille de four (x2 fournies)

Modes de cuisson

Toutes les fonctions du four et du grill sont présentées dans cette partie. Veuillez noter que le nombre et l'ordre des programmes disponibles peuvent varier des illustrations ci-dessous selon le modèle de votre four.



Lampe

Allume la lumière du four. Active automatiquement le ventilateur.



Décongélation

Lorsque le bouton est réglé sur cette position, le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour de l'aliment congelé pour le décongeler rapidement sans altérer sa teneur en protéine.



Résistance et ventilateur

L'air chauffé circule grâce au ventilateur à différents niveaux. Ce mode est idéal pour cuire différents aliments en même temps (par exemple de la viande et du poisson) sans mélanger les goûts et les odeurs. Cela permet une cuisson douce idéale pour les génoises, les pâtes, etc.



Gril

La totalité de la résistance du haut est active. Cela permet de griller de grands plats. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de la grille, réglez la température au niveau souhaité et retournez vos aliments pour assurer une cuisson uniforme.



Gril et ventilateur

La résistance du haut fonctionne en même temps que le ventilateur qui permet de faire circuler l'air chaud dans le four. Le préchauffage est recommandé pour les viandes rouges, mais n'est pas nécessaire pour les viandes blanches. Le gril est parfait pour la cuisson de pièces épaisses, comme le porc ou la volaille. Lors de l'utilisation du gril, placez votre plat au centre de la grille située au niveau du milieu. Placez la lèchefrite sous la grille pour récolter les jus de cuisson. Pour un meilleur résultat, assurez-vous de ne pas placer vos aliments trop près de la résistance et de les retourner en milieu de cuisson.

Préparation

Premier nettoyage de l'appareil

1. Retirez tous les emballages.
2. Nettoyez la surface de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et essuyez-la avec un chiffon propre et un détergent doux.

La surface peut être endommagée par des détergents ou des matériaux de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre / crème nettoyante, d'objets pointus ou de produits abrasifs.

Préchauffage

Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 30 minutes, puis de l'éteindre. Ainsi, les couches ou résidus de cuisson seront brûlés et éliminés.

1. Sortez la plaque et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez les niveaux les plus élevés du four et du gril. (Voir la partie sur l'utilisation du four et du grill).
4. Faites fonctionner le four et le gril pendant environ 30 minutes.
5. Éteignez votre four et votre gril et laissez refroidir.




De petites quantités de fumée peuvent être émises lors du préchauffage ; ce phénomène est normal, contrôlez toutefois votre four et assurez-vous que votre pièce est correctement ventilée.

Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles foncés ou émaillés qui permettent une meilleure transmission de chaleur.
- Effectuez un préchauffage si le mode d'emploi ou les instructions de cuisson le recommandent.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent lors de la cuisson.
- Si possible, faites cuire plusieurs plats à la fois dans le four. Vous pouvez placer deux récipients sur la grille. Cuisez un plat après l'autre, le four sera déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Si possible, décongelez les plats surgelés avant la cuisson.

Utilisation du four et du grill

Réglage de l'heure 





ATTENTION : Le four ne fonctionnera pas tant que l'heure ne sera pas définie.

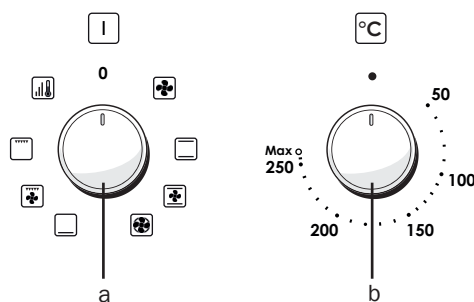
Au premier allumage, l'écran de l'horloge clignotera '12:00'

Effleurez les touches + ou – alors que l'écran clignote pour régler l'heure. (L'écran arrête de clignoter après 5 sec et l'heure s'affiche).

Régler l'heure :

Appuyez sur le bouton mode  quatre fois jusqu'à ce que le symbole  s'affiche. Touchez les boutons + ou – alors que l'écran clignote pour régler l'heure du jour. (L'écran arrête de clignoter après 5 sec et l'heure s'affiche).

Sélectionner la température et le mode de cuisson



- a. Bouton de la fonction four / grill
b. Bouton de thermostat four / grill

Les modes de cuisson du four électrique sont sélectionnés à l'aide du bouton de fonction. La température est réglée à l'aide du bouton du thermostat.

Utilisation du four et du grill

1. Réglez le bouton du thermostat sur la température désirée.
2. Réglez le bouton de fonction sur le mode de cuisson requis.

3. Fermez la porte du four

Le four chauffe à la température réglée et se maintient à cette température. Pendant le chauffage, le voyant de température reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Position de la grille

Le four possède 5 positions de grille comme illustré ci-dessous. Il est important de placer la grille correctement dans les glissières.



Veillez vous assurer que les grilles sont complètement insérées avant de fermer la porte du four.

Attention – Ne placez pas de papier aluminium ni de plaque de cuisson sur le fond du four. Cela peut causer des dommages permanents à votre appareil.

Attention – Ne posez pas d'assiettes, de plats ou de plaques sur le fond de la cavité du four lorsqu'il est en marche.

Attention – N'utilisez pas la cavité du four comme rangement lorsqu'il n'est pas utilisé.



Éteindre le four

Tournez le bouton de fonction et le bouton du thermostat sur la position arrêt (vers le haut).



Programmateur

Bip minute (00:01 min - 02:30 heures)



Appuyez sur le bouton mode  trois fois jusqu'à ce que le symbole de l'alarme  s'affiche. Utilisez les boutons + ou – pour régler la durée souhaitée. L'alarme retentira lorsque la durée sélectionnée sera écoulée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Pour annuler :



Appuyez sur le bouton mode  trois fois jusqu'à ce que le symbole de l'alarme  s'affiche. Utilisez les boutons + ou – pour régler la durée sur 00.00.


Minuterie

Durée de fonctionnement programmée


Le four cuit pendant une durée de fonctionnement programmée, puis s'arrête : (0,01 min à 10,00 h)



Appuyez sur le bouton mode  une fois jusqu'à ce que le symbole  apparaisse et clignote.

Utilisez les touches + ou – pour régler la durée de cuisson désirée. (L'écran revient à l'heure du jour une fois la durée souhaitée réglée et le symbole  reste allumé)


Sélectionnez le mode de cuisson et la température désirés en utilisant les boutons de commande du four.

L'alarme retentira et le symbole de cuisson  clignotera une fois que le temps de cuisson sélectionné sera écoulé.



Tournez les boutons de commande du four sur la position arrêt et touchez n'importe quel bouton

pour arrêter l'alarme et repasser le four en mode « manuel ».

Pour vérifier le temps restant :

Appuyer une fois sur le bouton .

Pour annuler :

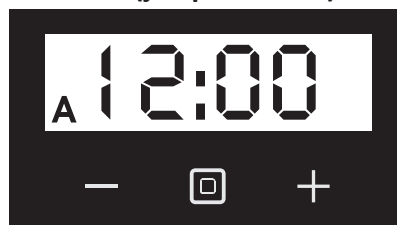
Appuyer une fois sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole de cuisson  s'affiche.


Utilisez les boutons + ou – jusqu'à ce que l'alarme retentisse et que l'écran affiche 00.00. L'heure réapparaît.

Remarque : Tant que le symbole  clignote, le four ne peut pas être utilisé en mode manuel.

Heure de fin de cuisson

Le four cuit jusqu'à une heure déterminée puis s'arrête : (jusqu'à 23 :59)



Appuyez deux fois sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole **A** s'affiche et clignote.


Utilisez les boutons + ou – pour régler l'heure de fin de cuisson. (L'écran revient à l'heure du jour une fois l'heure de fin de cuisson réglée et le symbole **A** reste allumé).

Sélectionnez le mode de cuisson et la température désirés à l'aide des boutons de commande du four.

L'alarme retentira et le symbole **A** clignotera lorsque l'heure sélectionnée sera atteinte.

Tournez les boutons de commande du four en position arrêt et appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et revenir en mode « manuel ». (Le minuteur retentira pendant 2 minutes, puis s'arrêtera si aucun bouton n'est activé).

Pour annuler l'heure de fin de cuisson :

Appuyez deux fois sur le bouton mode  jusqu'à ce que le symbole **A** s'affiche.

Appuyez sur les boutons + ou – jusqu'à ce que le symbole **A** clignote, l'alarme retentit et l'heure du jour s'affiche.

Début de cuisson différé

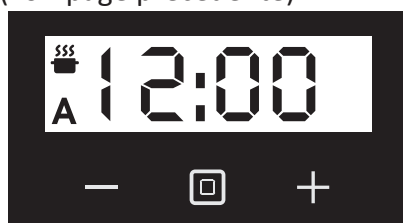
Les deux modes de cuisson programmée peuvent être combinés pour créer un départ de cuisson différé.


Programmer une durée de fonctionnement

(voir page précédente).

Programmer une heure de fin de cuisson

(voir page précédente).






Les deux symboles **A** et  s'afficheront et la cuisson commencera à un moment futur précis.

Ex :



Si l'heure de fin de cuisson est définie sur 16 : 00 et la durée de fonctionnement programmée sur 1 : 30, le four s'allumera à 14 : 30 et fonctionnera jusqu'à 16 : 00.

Pour vérifier les réglages :

Appuyez une fois sur le bouton  pour voir la durée de cuisson 

Appuyez deux fois sur le bouton  pour voir l'heure de fin de cuisson **A**

Pour annuler :

Appuyez une fois sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole de cuisson  s'affiche.

Utilisez les touches + ou – jusqu'à ce que l'alarme retentisse et que l'écran affiche 00 :00.

Tableau de cuisson








Les valeurs du tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type d'aliment et vos préférences.



Cuire et rôti

Le niveau 1 correspond au niveau le plus bas.

TABLEAU DE CUISSON FOUR				
Plat	Niveau de la grille	Fonction du four	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Pâtisserie				
Gâteau sur plaque	1 = niveau 3		175	30 - 40
	1 = niveaux 1 & 5		175	45 - 50
Gâteau moulé	1 = niveau 2		175	50 - 60
Muffins	1 = niveau 3		175	25 - 35
	2 = niveaux 1 & 5		175	35 - 45
	3 = niveaux 1, 3 & 5		180	45 - 55
Génoise	niveau 3		200	15 - 20
Biscuits	1 = niveau 3		175	25 - 30
	2 = niveaux 1 & 5		170 ... 190	35 - 45
	3 = niveaux 1, 3 & 5		175	30 - 40
Pâte brisée	1 = niveau 2		200	35 - 45
	2 = niveaux 1 & 5		200	50 - 60
	3 = niveaux 1, 3 & 5		200	55 - 65
Pâte feuilletée	1 = niveau 2		200	25 - 35
	2 = niveaux 1 & 5		200	35 - 45
	3 = niveaux 1, 3 & 5		190	45 - 55
Viande				
Lasagnes	niveaux 1 & 2		200	30 - 40
Boeuf rôti	niveau 3		25 min à 230/max puis 180...190	100 - 120
Gigot d'agneau	niveau 3		25 min à 220/max puis 180...190	70 - 90
Poulet rôti	niveau 2		25 min à 230/max puis 180...190	55 - 65
Dinde (5,5kg)	niveau 1		15 min à 230/max puis 190	150 - 210
Poisson				
Poisson	Niveau 3		200	20 - 30

TABLEAU DE CUISSON GRIL			
Plat	Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)
Poisson	Niveau 4-5		20 - 25
Émincé de poulet	Niveau 4-5		25 - 30
Côtes d'agneau	Niveau 4-5		20 - 25
Steak	Niveau 4-5		25 - 30
Toast	Niveau 5		1 - 2

Préchauffez le gril pendant 5 minutes

Remarque : le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de vos aliments.

Retournez vos aliments lors de la cuisson au gril.

Conseils de cuisson



Risque de brûlure dû à la vapeur chaude !
Faites attention à la vapeur en ouvrant la porte du four.

Conseils de cuisson

- Utilisez des plaques ou des récipients en métal approprié avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Exploitez au mieux l'espace sur la grille.
- Il est recommandé de placer les récipients au milieu de la grille.
- Sélectionnez la bonne position de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne déplacez pas les grilles lorsqu'elles sont chaudes.
- Laissez la porte du four fermée.

Conseils de rôtiage

- Assaisonner à l'aide de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson d'un poulet entier, d'une dinde entière ou d'un gros morceau de viande.
- Une viande non-désossée nécessite environ 10 à 15 minutes de cuisson supplémentaire qu'un morceau de viande de la même taille sans os.
- Laissez reposer la viande environ 10 minutes dans le four après le temps de cuisson. Les jus seront mieux répartis dans la viande et ne s'écouleront pas à la découpe.
- Pour le poisson, utilisez un plat résistant à la chaleur et placez-le à un niveau moyen ou élevé.

Conseils d'utilisation du gril

- Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et apportera une jolie dorure sans assécher la nourriture. La cuisson au gril convient parfaitement pour les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses ainsi qu'aux légumes qui contiennent beaucoup d'eau comme les tomates et les oignons.
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille.
- Utilisez une plaque ou une lèchefrite sous la grille pour récupérer les graisses ou le jus.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter son nettoyage.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop cuit sur le dessus, baissez la grille, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10°C et augmentez le temps de cuisson. Humidifiez les couches de pâte à l'aide d'un mélange de lait, d'huile et d'œuf.
- Si la pâte met trop de temps à cuire, faites attention à l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée.
- Si la partie supérieure de la pâte brunie mais que la partie inférieure n'est pas cuite, assurez-vous que la quantité de liquide utilisée n'est pas trop importante à la base de la pâte. Essayez de répartir le liquide sur la pâte pour obtenir une dorure uniforme.
- Cuisez la pâte selon le mode et la température indiqués dans le tableau.


Conseils pour la cuisson des légumes


- Si le plat de légumes perd son jus et devient trop sec, cuisinez-le dans un plat à couvercle plutôt que sur une plaque ouverte. Les récipients fermés garderont le jus du plat.
- Si un plat de légumes n'est pas cuit, faites cuire les légumes à l'eau au préalable.

Entretien et maintenance

Informations générales

La durée de vie du produit sera prolongée et les problèmes éventuels réduits si le produit est nettoyé à intervalle régulier.

 Risque d'électrocution ! Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer le produit afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.


- Nettoyez le produit soigneusement après chaque utilisation. De cette façon, il sera plus facile de retirer les résidus de cuisson et cela évitera de les brûler lors de la prochaine utilisation de l'appareil.

- Aucun produit de nettoyage spécifique n'est requis pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle et un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et utilisez un chiffon sec pour le sécher.

- Assurez-vous de toujours essuyer avec soin l'excédent de liquide après le nettoyage et de toujours essuyer les éclaboussures immédiatement.

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en inox et la poignée.

- Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces parties en veillant à frotter dans le sens horizontal.

 La surface peut être endommagée par des détergents ou des matériaux de nettoyage.

- N'utilisez pas de détergents agressifs, de crème / poudre de nettoyage abrasive ni d'objets coupants.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

- Nettoyage du bandeau de commande

- Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les.

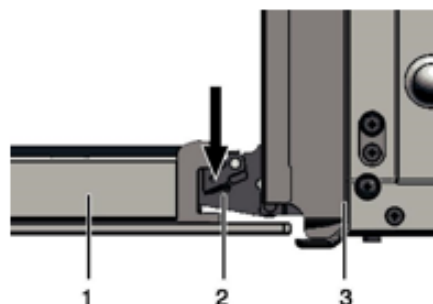
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage de la porte du four

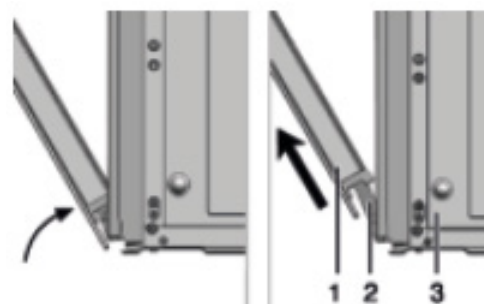
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoir en métal pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et endommager le verre.

Démontage de la porte du four

1. Ouvrez le four
2. Déverrouillez les fixations du boîtier de charnière à droite et à gauche de la porte en appuyant dessus comme sur l'image ci-dessous.




1. Porte
2. Fixations
3. Four



4. Levez la porte en position semi-ouverte.
5. Retirez la porte en la tirant vers le haut afin de la faire glisser des charnières.

Pour remettre la porte en place, répétez les étapes précédentes dans le sens inverse.

 N'oubliez pas de refermer les fixations au niveau du boîtier de charnière lorsque vous réinstallez la porte.

Démontage du verre intérieur de la porte

Le verre intérieur de la porte d four peut être retiré afin d'être nettoyé.

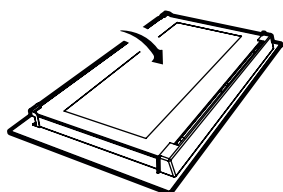
! Lors du nettoyage, évitez d'utiliser des produits chimiques abrasifs ou des grattoirs métalliques qui pourraient rayer la surface et endommager le verre.

! Veuillez noter que la porte peut se refermer sous l'effet du ressort lorsque vous retirez et nettoyer le verre.

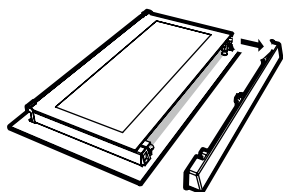
Nous vous recommandons de maintenir la porte en permanence ou de retirer l'ensemble de la porte avant de commencer le nettoyage.

Pour cela :

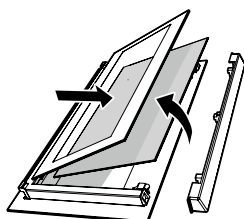
1. Ouvrez la porte en grand



2. Retirez le cache supérieur en plastique des clips de maintien.



3. Sortez le verre supérieur des fentes de retenue pour pouvoir retirer le verre inférieur.

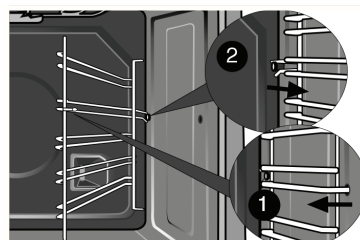


4. Pour remettre le verre en place, répétez les opérations précédentes dans le sens inverse en veillant à ce que la surface imprimée du verre soit tournée vers le bas.

! Assurez-vous que le verre est entièrement inséré dans les fentes de maintien inférieures avant de remettre le cache.

Nettoyage des parois

1. Retirez la partie avant du support latéral en tirant dans la direction opposée à la paroi.
2. Retirez entièrement le support latéral en le tirant vers vous.



Remplacement de l'ampoule du four

! Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

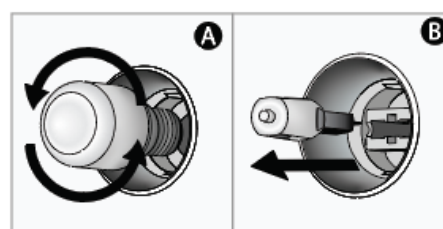
Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi pour éviter tout risque d'électrocution ou de brûlure.

! L'ampoule du four est une ampoule spécifique qui résiste à la chaleur jusqu'à 300°C. (Voir les caractéristiques techniques)

1. Débranchez le four de l'alimentation secteur
2. Tournez la protection extérieure en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer.



3. Si l'ampoule de votre four est de type A comme sur l'image ci-dessous, retirez-la en la dévissant et remplacez-la. Si votre ampoule est de type B, retirez-la en tirant vers vous comme sur l'image et remplacez-la.



4. Remettez le cache en verre en place.

Installation

Avant l'installation

Le produit doit être installé uniquement par des professionnels.



Le produit doit être installé dans le respect des réglementations locales.



Avant l'installation, vérifiez visuellement l'absence de détérioration ou de défaut sur le produit. Ne l'installez pas si vous constatez un problème.

Les produits endommagés peuvent entraîner des risques pour votre propre sécurité.

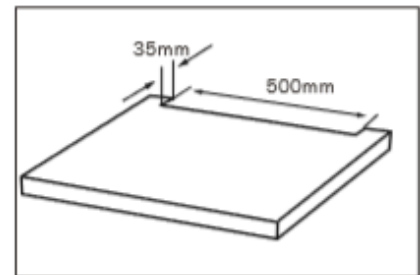
L'appareil est conçu pour être installé dans des meubles de cuisine Howdens.

- Les surfaces, le stratifié synthétique et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.

- Les meubles de cuisine doivent être installés de niveau et fixés.

- Si un tiroir se trouve au-dessus du four, un panneau doit être installé entre le four et le tiroir.

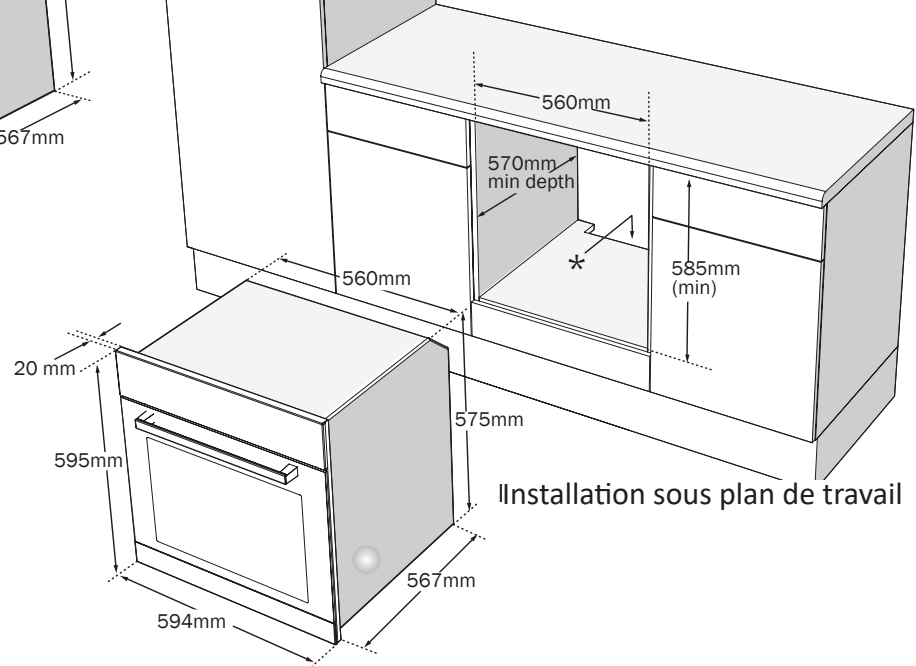
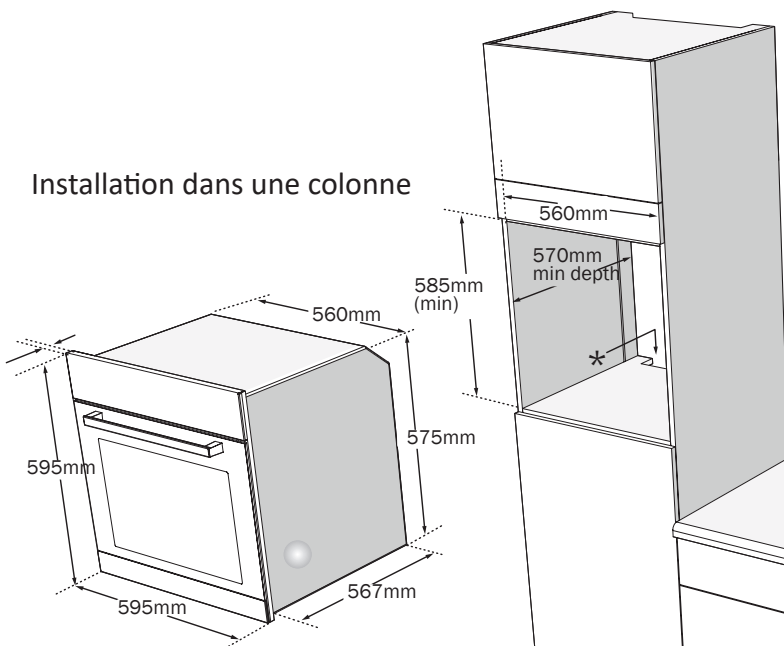
- Les schémas d'installation ci-dessous peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Remarque : retirez le panneau arrière pour permettre une bonne ventilation.

Un espace de ventilation de 150mm² est nécessaire (découpe de 35mm x -500mm)

Installation dans une colonne



Installation sous plan de travail

Raccordements électriques



L'appareil doit être raccordé à l'alimentation secteur par un professionnel uniquement.



IMPORTANT : assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'effectuer le branchement. Votre table de cuisson est conçue pour une installation permanente.

Il est recommandé de confier l'installation exclusivement à un professionnel qualifié. Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations locales.

Le terme BIPOLAIRE -/+ signifie que la phase et le neutre sont commutés et déconnectés en même temps.

Les extrémités marquées SUPPLY sont les connexions destinées au câblage secteur et les extrémités marquées LOAD sont destinées au raccordement à l'appareil.

IMPORTANT : les fils du câble d'alimentation présentent le code couleur suivant :

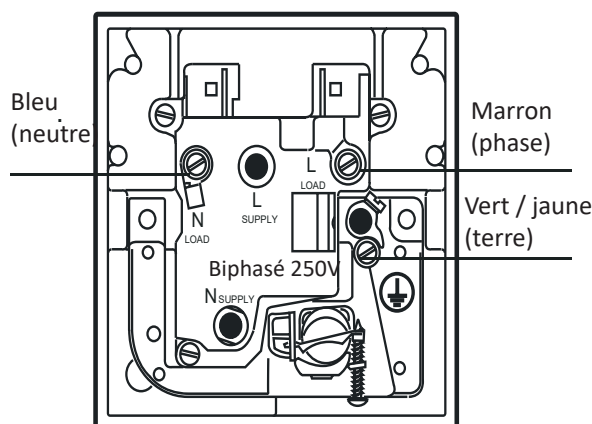
Bleu.....Neutre

Marron.....Phase

Vert / jaune.....Terre

Étant donné que les couleurs du câble d'alimentation de cet appareil peuvent différer des marquages de couleur pour le repérage des bornes de votre boîte, procédez comme suit :

Le fil bleu doit être connecté à la borne repérée par un « N » ou « NOIR ». Le fil marron doit être connecté à la borne repérée par un « L » ou « ROUGE ». Le fil vert / jaune « E » doit être connecté à la borne repérée par le symbole « ⊕ ».



Le raccordement de l'appareil à l'alimentation secteur doit être confié exclusivement à un professionnel qualifié. Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié, coincé ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



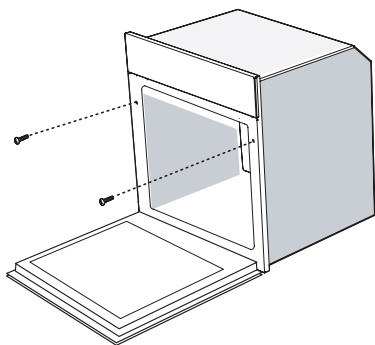
Le câble d'alimentation doit être remplacé par un professionnel qualifié en cas de dommage (pour des raisons de sécurité, le câble d'alimentation ne doit pas présenter une longueur supérieure à 2m). Il doit toujours être acheminé à l'écart de l'appareil et ne pas être coincé entre l'appareil et le mur.

Votre four est fourni équipé d'un câble d'alimentation. Si vous devez le remplacer, suivez les instructions suivantes :

1. Ouvrez le cache du bornier à l'aide d'un tournevis.
2. Faites passer le câble d'alimentation sous le serre-câble et fixez le serre-câble grâce à la vis
3. Branchez les câbles comme sur le schéma ci-contre.
4. Une fois les câbles branchés, refermez le cache du bornier.
5. Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres pour des raisons de sécurité.
6. Le câble d'alimentation doit être éloigné de l'appareil et ne pas être coincé entre l'appareil et le mur.

Installation

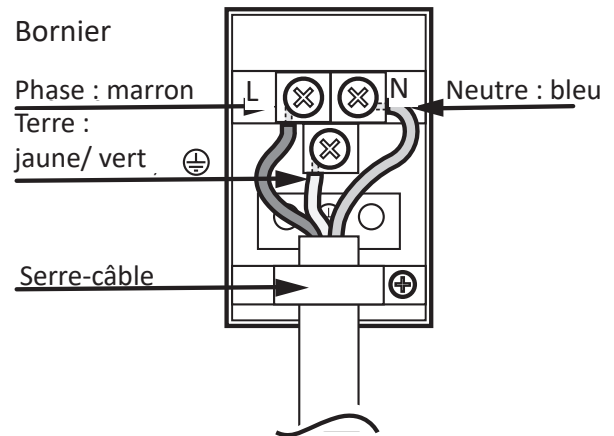
Glissez le four dans le caisson, centrez-le et fixez-le.



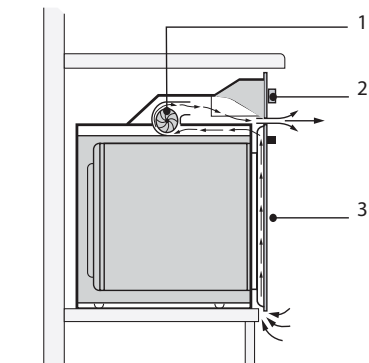
Fixez votre four grâce

Vérification finale

Branchez l'appareil à l'alimentation secteur, rétablissez l'alimentation et contrôlez les fonctions du four.



Ventilateur de refroidissement



1. Ventilateur
2. Bandeau de commande
3. Porte

Le ventilateur de refroidissement intégré refroidit à la fois l'avant de l'appareil et les meubles.

⚠ N'éteignez pas le four au niveau de l'interrupteur de sécurité secteur immédiatement après la cuisson. Le ventilateur continue de fonctionner 20 à 30 minutes (environ) après l'arrêt du four.

Caractéristiques techniques

INFORMATIONS TECHNIQUES	
Informations générales	
Tension / fréquence	220 - 240 V - 50 Hz
Consommation d'énergie totale	1935 W - 2300 W
Fusible	min. 13A
Four / grill	
Dimensions extérieures (H / l / p)	595mm / 594mm / 567mm
Dimensions d'installation (H / l / p)	585 - 595mm / 560mm /min. 570mm
Four principal	Four
Ampoule intérieure	240V / 15-25 W/E14 SES/T 300°C
Câble d'alimentation	HO5W-F 1,5mm ² (1,4m)

Les informations situées sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont définies en conditions standard avec les fonctions convection naturelle ou chaleur tournante.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité des fonctions suivantes. 1-Cuisson avec ventilateur éco, 2-Cuisson lente turbo, 3-Cuisson rapide, 4-Chaleur tournante, 5-Convection naturelle.

- Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.
- Les images contenues dans ce manuel sont des schémas qui peuvent ne pas correspondre à votre produit.
- Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou dans les documents fournis sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Selon les conditions environnementales et opérationnelles du produit, ces valeurs peuvent varier.

Dépannage

GUIDE DE DÉPANNAGE		
Symptômes	Causes possibles	Solutions
Le four émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	- Votre plat contient une grande quantité d'eau.	De la vapeur s'échappe des aliments lors de la cuisson, ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de l'appareil.
Le produit émet des bruits métalliques lorsqu'il fonctionne ou refroidit.	- Lorsque la cavité du four chauffe ou refroidit, les pièces se dilatent et se contractent.	Ce phénomène est tout à fait normal, le four est conçu pour supporter ces mouvements. (il ne s'agit pas d'un défaut).
Le produit ne fonctionne pas ?	- Le fusible secteur peut être défectueux ou a sauté. - Le produit n'est pas branché correctement. Vérifiez tous les branchements	- Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.
La lampe du four ne fonctionne pas.	- L'ampoule est défectueuse - L'alimentation est coupée	- Vérifiez l'arrivée de courant. Contrôlez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.
Le four ne chauffe pas.	- La fonction et/ou la température ne sont pas définies. - Le minuteur n'est pas réglé correctement - L'alimentation est coupée	- Réglez la fonction et la température à l'aide de la touche / du bouton fonction et / ou température. - Vérifiez l'arrivée de courant. Contrôlez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.



Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions présentées ci-dessus, contactez votre dépôt ou le prestataire de services habilité. N'essayez jamais de réparer un produit défectueux vous-même.

Garantie

Détails de la garantie du produit

Votre appareil bénéficie d'une garantie constructeur complète qui couvre les réparations (détails sur votre preuve d'achat).

- Toute réclamation lors de la période de garantie devra être accompagnée de la preuve d'achat.
- Le produit doit être installé correctement et utilisé conformément aux instructions du fabricant, pour un usage domestique normal.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages accidentels, la mauvaise utilisation du produit ou les modifications susceptibles d'endommager le produit.
- La garantie ne sera pas valable si le produit est modifié ou réparé par une personne non agréée.

(La garantie n'affecte en aucun cas vos droits juridiques)

Que faire en cas de problème

Veillez vous munir des éléments suivants :

- Le numéro de série et le modèle de votre appareil
- Votre preuve d'achat Howdens
- Vos coordonnées complètes

Contactez le magasin distributeur au numéro indiqué sur la preuve d'achat fournie avec votre produit / cuisine

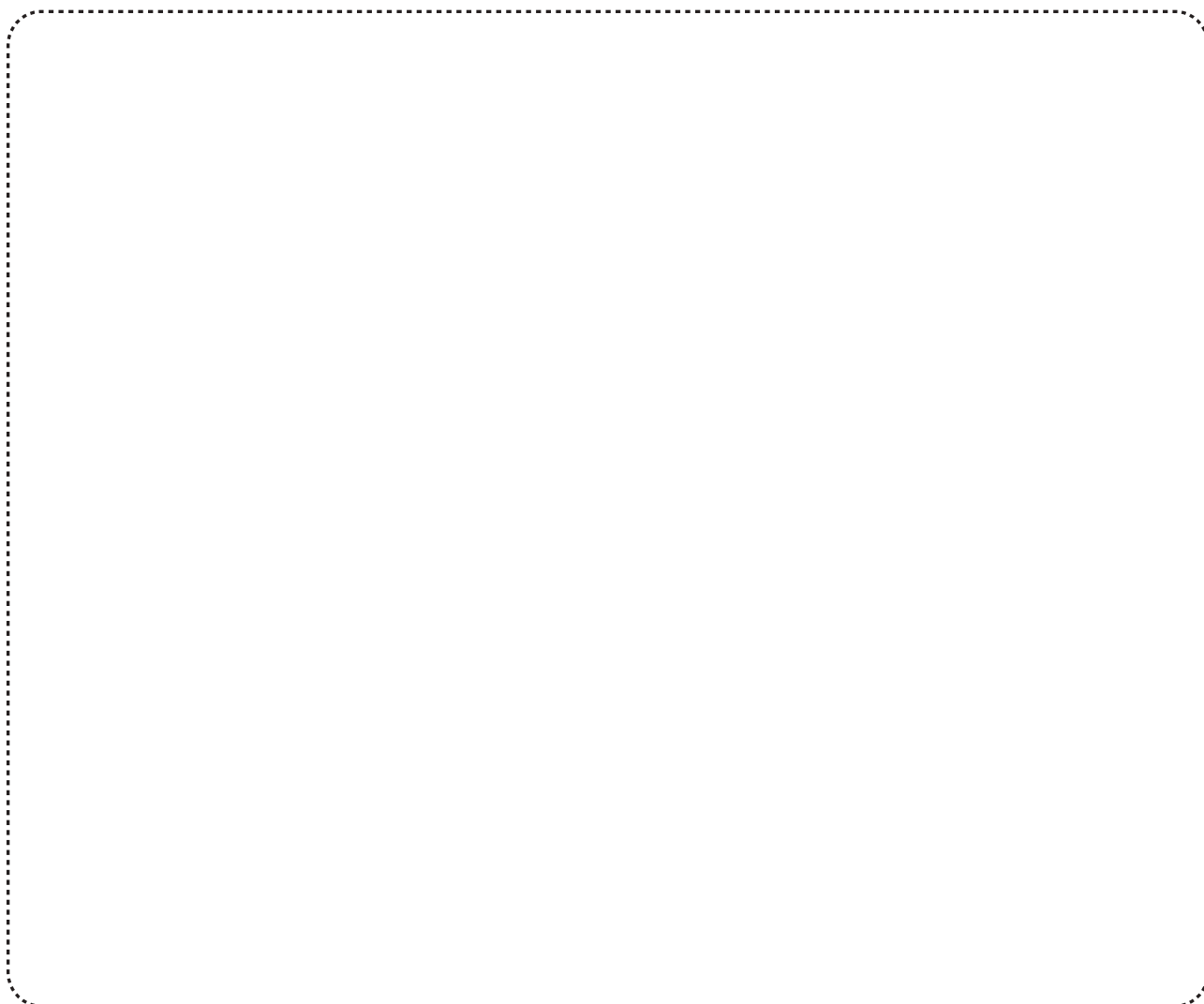
ou

depuis la France appelez le SAV LAMONA au 0806 606 506

depuis la Belgique 078 050 760

*Produit installé dans une cuisine domestique ou non domestique où l'appareil est utilisé par 8 personnes au maximum.

Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil ?	Retirez l'étiquette du filtre à graisse à l'intérieur du corps de la hotte.
---	--



Numéro de série de l'appareil
(collez l'étiquette ici)

LAMONA
Une exclusivité Howdens Cuisines

ISSUE v1 010218
185.9275.46/R.AA/01/02/2018