



Instructions et installation

LAMONA

Une exclusivité Howdens Cuisines

Cher client,

Vous avez choisi une table de cuisson Lamona et nous vous en remercions.

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

- Avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation pour le consulter ultérieurement.
- 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.



Avertissement contre les risques de blessures et les dommages matériels



Avertissement contre les risques de chocs électriques



Avertissement contre les risques d'incendie



Avertissement contre les surfaces chaudes.

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

Notre société pratique une politique de développement continu de ses produits et se réserve le droit de modifier ses produits et les 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 la table de cuisson	04
Sécurité	04
Informations générales	04
Conseils de prévention des incendies	06
Si un récipient prend feu	06
Bains de friture	06
Incendie électrique	06
Utilisation de la table de cuisson	07
Disposition des commandes	07
Mise en marche de la table de cuisson	07
Utilisation de la table de cuisson	07
Fonction haute puissance (Booster)	08
Verrouillage	09
Minuteur	09
Nettoyage et entretien	11
Nettoyage de la table de cuisson	11
Installation	11
Informations générales	11
Positionnement	11
Protection de la découpe	11
Dimensions et espaces libre requis	12
Joint auto-adhésif	13
Raccordements électriques	14
Caractéristiques techniques	15
Dépannage	16
Votre garantie	17
Fiche	18

Avant d'utiliser la table de cuisson

- Veillez 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.

Informations générales



AVERTISSEMENT : les parties accessibles de la table de cuisson chauffent durant l'utilisation.

Veillez à ne toucher aucun élément ayant chauffé afin d'éviter tout risque de brûlure. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins d'être sous surveillance. 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.



ATTENTION : La cuisson doit être surveillée en permanence.

La maintenance de l'appareil doit être effectuée par une personne autorisée.

- Cet appareil doit être installé de sorte à pouvoir être isolé électriquement par un interrupteur après l'installation.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel.
- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de liquides ou de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour l'entretien de l'appareil, cela pourrait provoquer un choc électrique.

- Placez toujours vos récipients au centre du foyer, manches vers l'intérieur, pour ne pas qu'ils puissent être renversés ou saisis par des enfants.

- N'utilisez jamais de récipients d'un diamètre inférieur à 100 mm et supérieur à 250 mm.

- Adaptez toujours la taille de votre récipient à votre foyer : n'utilisez pas de grands récipients sur les petits foyers et inversement.

- Posez et enlevez toujours vos récipients sans les faire glisser sur la surface de la table de cuisson pour éviter toute marque ou rayure.

- N'utilisez jamais de récipients double, de récipients déformés, ou tout récipient instable sur une surface plate.

- N'utilisez jamais de diffuseurs-mijoteurs du commerce ou de diffuseurs de chaleur qui créent une chaleur excessive pouvant endommager la surface de la table de cuisson.

- N'utilisez jamais la table de cuisson à d'autres fins que pour cuisiner.



AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE :

- Ne rangez jamais d'objets et ne laissez jamais d'ustensiles en plastique à proximité ou sur la table de cuisson.

- Ne laissez jamais un foyer allumé sans être recouvert par un récipient. Cela peut entraîner un risque d'incendie.

- N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper ou plan de travail, cela pourrait l'endommager.

- Ne posez jamais d'ustensiles, de couverts, de couteaux ou d'objets métalliques sur la table de cuisson. Ils pourraient chauffer s'ils se trouvent près d'un foyer allumé.

- Ne laissez jamais de papier aluminium sur la surface de la table de cuisson, cela renvoie la chaleur et peut endommager votre table de cuisson.

- Ne laissez jamais de papier aluminium sur la surface de la table de cuisson, cela renvoie la chaleur et peut endommager votre table de cuisson.

- Ne chauffez jamais une boîte de conserve sur la table de cuisson, elle pourrait exploser.
- Ne laissez jamais de récipients dépasser de la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les barrières de protection conçues par le fabricant de l'appareil ou indiquées dans les instructions ou les barrières de protection fournies avec l'appareil. L'utilisation de barrières de protection inadaptées peut provoquer des accidents.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- **AVERTISSEMENT** : ne laissez jamais d'huile ou de graisse chauffer sans surveillance.
- **ATTENTION** : n'utilisez pas l'appareil si la vitre est fêlée ou brisée. Risque de choc électrique.

Conseils de prévention des incendies



- La plupart des incendies de cuisine sont dus à une distraction ou à un défaut de surveillance. Par conséquent :
- Si vous devez laisser votre table de cuisson sans surveillance pour répondre au téléphone ou si quelqu'un frappe à la porte, retirez vos récipients ou éteignez votre table de cuisson.
- Ne vous laissez pas distraire lorsque vous cuisinez. **NE LAISSEZ PAS VOTRE TABLE DE CUISSON SANS SURVEILLANCE.**
- En cas d'incendie dans votre cuisine, ne prenez aucun risque : évacuez toutes les personnes de votre lieu d'habitation et appelez les pompiers.

Si un récipient prend feu



- Ne le déplacez pas, il est sûrement brûlant.
- Éteignez la table de cuisson si vous pouvez le faire en toute sécurité, mais ne vous penchez jamais au-dessus d'un récipient pour atteindre les commandes.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez une couverture antifeu ou un torchon humide pour recouvrir le récipient.

Les bains de friture représentent une plus grande source de dangers

- Si le feu est éteint, laissez refroidir le récipient complètement.
- Ne remplissez jamais votre friteuse (ou poêle à friture) au-delà d'un tiers.
- N'utilisez jamais un extincteur sur une casserole d'huile en feu : la force de l'extincteur peut propager l'incendie et créer une boule de feu.

En cas d'incendie électrique dans votre cuisine



- Coupez l'alimentation au niveau de la boîte à fusibles, cela peut permettre d'arrêter le feu immédiatement.
- Étouffez le feu à l'aide d'une couverture antifeu ou utilisez une poudre ou un extincteur au dioxyde de carbone.
- **Rappel** : n'utilisez jamais d'eau sur un incendie électrique ou un feu d'huile.

Utilisation de la table de cuisson



N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique si la surface vitrée est fêlée, les résistances électriques sont situés juste en-dessous. Coupez l'alimentation de l'appareil afin d'éviter tout choc électrique et contactez votre fournisseur.

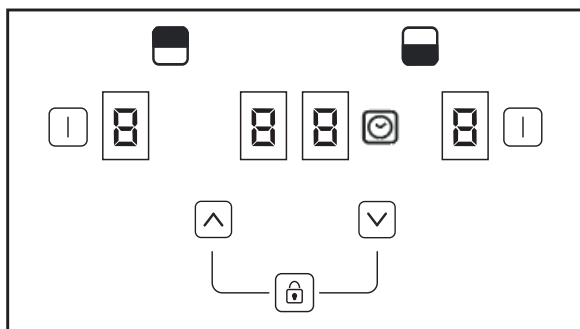


L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle séparé.



NE TOUCHEZ PAS la surface après utilisation, celle-ci reste chaude.

Dispositions des commandes



	Marche / arrêt (touche gauche foyer avant, touche droite pour le foyer arrière)
	Verrouillage
	Augmenter / Diminuer la température
	Activer / désactiver le minuteur
	Foyer avant
	Foyer arrière
	Indicateurs des foyers (réglage température 0-9)
	Indicateur du minuteur (4 LED pour 4 foyers)

Durant la mise en marche de la table, le symbole



apparaîtra et un bip sonore retentira.

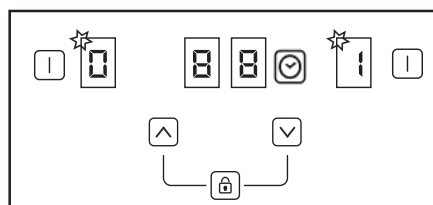
Cet appareil est commandé par un bandeau de commande tactile. L'activation d'une commande sera confirmée par un bip sonore.

Veillez à ce que votre table de cuisson soit toujours propre et sèche afin d'éviter tout risque de dysfonctionnement.

Mise en marche de la table de cuisson

1. Lorsque la table est allumée pour la première fois, le symbole apparaîtra sur tous les indicateurs de foyer et un bip sonore retentira.

2. Après quelques secondes, le symbole disparaîtra, « 0 » apparaîtra sur l'indicateur du foyer avant, « 1 » apparaîtra sur l'indicateur du foyer arrière.

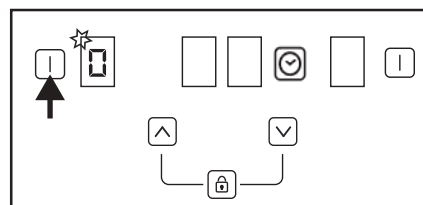


3. Après quelques secondes, tous les symboles disparaissent, un bip sonore retentit et la table se met en mode veille.



Utilisation de la table de cuisson

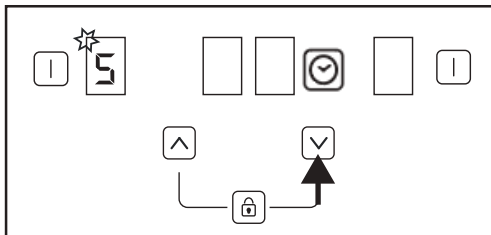
1. Sur le bandeau de commande, appuyez sur la touche du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole apparaît sur l'indicateur. Le foyer est prêt à être utilisé.



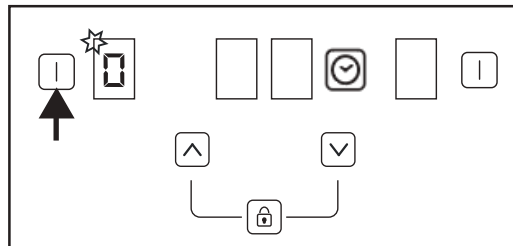
La table de cuisson repasse automatiquement en mode veille si aucune opération n'est réalisée dans un délai de 10 secondes après l'allumage.

2. Réglez à la température désirée en appuyant sur les boutons   . La température peut être ajustée de 0 à 9.

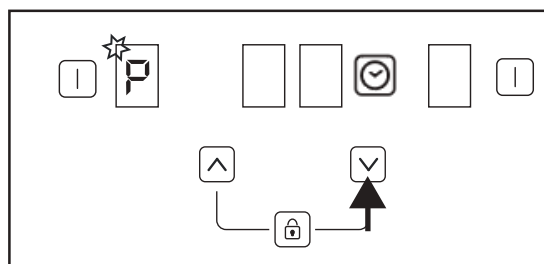


Utiliser la fonction haute puissance (Booster)

1. Allumez le foyer souhaité en appuyant sur la touche  .




2. Appuyez sur la touche  pour régler la température du foyer sur « P ».



Le foyer sélectionné fonctionnera à sa puissance maximale. Le symbole « P » apparaîtra sur l'indicateur du foyer. Le foyer s'éteindra une fois la durée du booster écoulée.


Arrêter la fonction haute puissance (Booster) avant la fin de la durée définie :

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le niveau de température atteigne « 0 » pour désactiver la fonction booster avant la fin de la durée définie.

Le foyer sélectionné commencera à fonctionner à la température définie.

Éteindre le foyer :

Un foyer actif peut être éteint de 3 manières différentes :

1. En appuyant sur la touche  du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. En réglant la température sur « 0 », le foyer s'éteindra.


3. En utilisant la fonction arrêt du minuteur pour le foyer souhaité :

Lorsque le temps est écoulé, le minuteur éteint le foyer auquel il est associé. « 0 » / « 00 » et « t » apparaîtront successivement sur l'écran. Un bip sonore retentira. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.

 Si le symbole « H » apparaît, cela signifie que le foyer utilisé est encore chaud. Ne touchez pas le foyer chaud.

Témoin de chaleur résiduelle

Si le symbole « H » clignote sur l'indicateur du foyer, cela signifie que le foyer peut être utilisé pour maintenir une petite quantité de nourriture à température.

 Lorsque l'alimentation électrique est coupée, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allumera pas et n'avertira pas l'utilisateur qu'un foyer est encore chaud.

Booster

Fonction haute puissance (Booster)

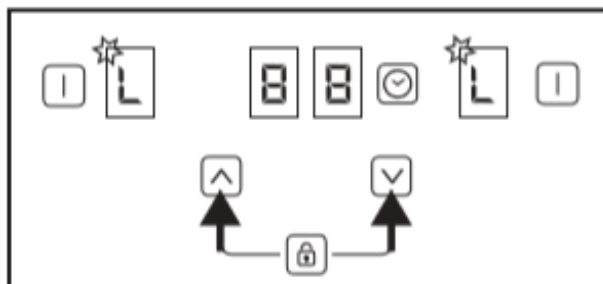
Vous pouvez utiliser la fonction booster pour une cuisson rapide. Quand le booster est activé, la cuisson se fera à puissance maximale pendant une durée définie. Cette durée dépend du niveau de température sélectionné. L'utilisation du booster n'est pas conseillée pour une cuisson longue. Tous les foyers sont dotés de cette fonction.

Verrouillage



Vous pouvez activer la fonction verrouillage afin d'éviter tout changement de fonction par inadvertance.

Activer le verrouillage

1. Appuyez sur  et  simultanément pendant au moins 2 secondes alors que l'un des foyers est actif.



Un seul bip sonore retentira. Le verrouillage sera activé, le symbole « L » apparaîtra sur l'ensemble des zones de contrôles.

 Vous pouvez activer le verrouillage uniquement lorsque la table de cuisson fonctionne. Lorsque le verrouillage est activé, vous pouvez uniquement utiliser la touche . Si vous appuyez sur une autre touche, un « L » clignotera sur tous les indicateurs de foyer pour vous indiquer que le verrouillage est activé. Vous devez désactiver le verrouillage afin de pouvoir utiliser à nouveau la table de cuisson.

Désactiver le verrouillage

1. Appuyez sur  et  simultanément pendant 2 secondes.


Un seul bip sonore retentira. Le verrouillage sera désactivé et le « L » disparaîtra de tous les indicateurs.

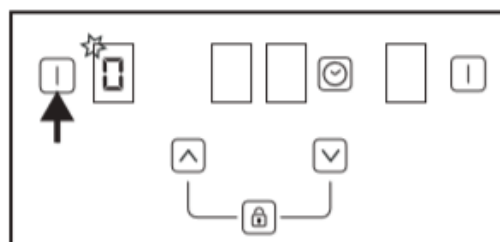
Fonction minuteur



Cette fonction facilite la cuisson, elle vous évitera de devoir surveiller la table de cuisson pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement après avoir atteint la fin de la durée définie. Le minuteur peut être réglé entre 1 et 99 minutes. L'utilisateur a la possibilité de régler un foyer à n'importe quel niveau de température.

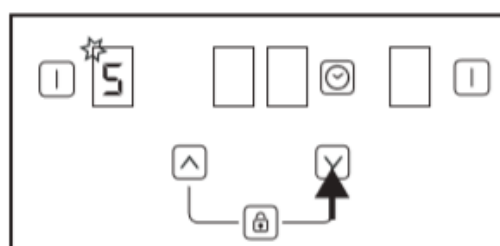
Minuteur


Activer le minuteur

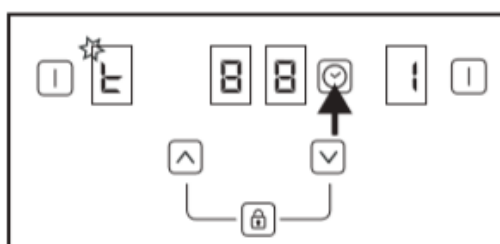
1. Allumez le foyer que vous souhaitez en appuyant sur la touche .




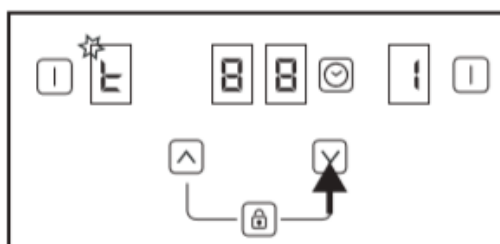
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .



3. Activez le minuteur en appuyant sur la touche , le symbole « t » clignotera sur les foyers correspondants.



4. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches  .



5. Le réglage sera activé après environ 10 secondes. Le foyer s'éteint une fois que la durée définie sur le minuteur est écoulée. Le bip sonore du minuteur retentit pendant une minute. Les symboles « t » et « 00 » clignotent tant qu'aucune touche n'est activée.

6. Pour régler le minuteur de l'autre foyer, répétez les opérations précédentes. Il est possible d'utiliser le minuteur pour les deux foyers simultanément. Si le minuteur des deux foyers est activé, la valeur la plus basse du minuteur apparaîtra sur l'indicateur du minuteur.



Le minuteur ne peut pas être réglé si aucun foyer n'est sélectionné.



Si le minuteur n'est pas sélectionné dans un délai de 10 secondes, le minuteur s'éteint. Si la durée sélectionnée est « 00 » après 10 secondes, le minuteur s'éteint.

Modifier la durée du minuteur

Lorsque le minuteur est en marche, l'utilisateur peut modifier la durée à tout moment en appuyant sur la touche du minuteur, le décompte du minuteur s'arrête et le minuteur passe en mode sélection de durée.

Désactivation anticipée du minuteur

Si vous désactivez le minuteur avant la fin, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée. Vous pouvez désactiver le minuteur de deux façons différentes :

Désactiver le minuteur du foyer concerné en diminuant sa valeur à « 00 ».

1. Appuyez sur la touche du minuteur jusqu'à ce que l'indicateur du foyer dont le minuteur est activé affiche « 00 ».

Le minuteur sera désactivé et le niveau de température réglé à « 0 » pour le foyer concerné.

Limites de temps de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de temps de fonctionnement. Si un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer s'éteindra automatiquement après un certain temps (voir le tableau ci-après). Si un minuteur est activé sur ce foyer, l'indicateur du minuteur s'éteindra plus tard également.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Une fois le foyer éteint automatiquement comme décrit ci-dessus, il peut être réactivé par l'utilisateur.

Niveau de température	Limite de temps de fonctionnement
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Chauffe rapide (P)	1

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de capteurs qui permettent une protection contre la surchauffe. Voici ce qui peut se passer en cas de surchauffe :

- Le foyer qui fonctionne peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Ceci n'est cependant pas visible sur l'indicateur.

Messages d'erreur

Cause de l'erreur	Indicateur
Erreur du logiciel de commande tactile	F0
La zone de commande tactile est trop chaude et a éteint toutes les résistances	Fc
Le capteur de température à commande tactile peut être endommagé	Ft/FE
Trop grande sensibilité des touches	Fb
Erreur du tableau de sécurité	FU/Fj

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la table de cuisson



- La surface de la table vitrocéramique peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide ou de papier essuie-tout. N'utilisez pas de lingette ni d'éponge qui pourraient laisser une pellicule de détergent à la surface et entraîner une décoloration. Assurez-vous que toutes les résistances sont complètement refroidies pour éviter les brûlures dues à la vapeur.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant spécifique pour les tables vitrocéramiques afin de faire briller la surface, mais utilisez-le avec parcimonie pour éviter de créer une couche épaisse sur la surface de la table de cuisson. L'utilisation excessive de crème nettoyante peut entraîner une décoloration. Utilisez un chiffon propre et sec pour lustrer la surface.
- Pour éliminer les traces tenaces, vous pouvez utiliser un grattoir spécifique pour table de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de matériel de nettoyage haute pression.
- Un nettoyage régulier empêchera les sels et les minéraux

Installation

Informations générales



L'installation doit être réalisée par une personne qualifiée uniquement.



L'installation doit être réalisée conformément aux réglementations nationales applicables pour ce type de produit.



Remarque :

Bien que toutes les précautions aient été prises pour que l'appareil ne comporte aucune bavure ni arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous déplacez et installez cet appareil pour éviter toute blessure.

La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'une machine à laver, d'un frigo ou d'un congélateur. La surface des murs situés derrière le plan de travail à proximité immédiate de la table de cuisson doit être résistante à la chaleur.



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 prévu pour être installé dans des meubles de cuisine Howdens.

de s'accumuler sur votre table de cuisson et de décolorer le verre.

- Essuyez toute éclaboussure le plus rapidement possible.
- Nettoyez la surface de la table de cuisson aussi régulièrement que possible pour éviter l'accumulation de graisse qui pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Les aliments contenant de grandes quantités de sucre (caramel, jus de fruit, confiture, etc.) qui débordent lors de la cuisson ou les traces de sucre dues aux éclaboussures doivent être retirés immédiatement à l'aide d'un grattoir même s'ils sont encore chauds.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'eau de javel, de spray nettoyant pour les tables de cuisson ni d'éponges abrasives.

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.

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

- Si le four est placé au-dessus d'un tiroir, un panneau de séparation doit être installé entre le four et le tiroir.

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

Emplacement

La table de cuisson est conçue pour être encadrée dans un plan de travail comme sur l'image.

Ouverture 560 mm de large x 490 mm de profondeur (+2).

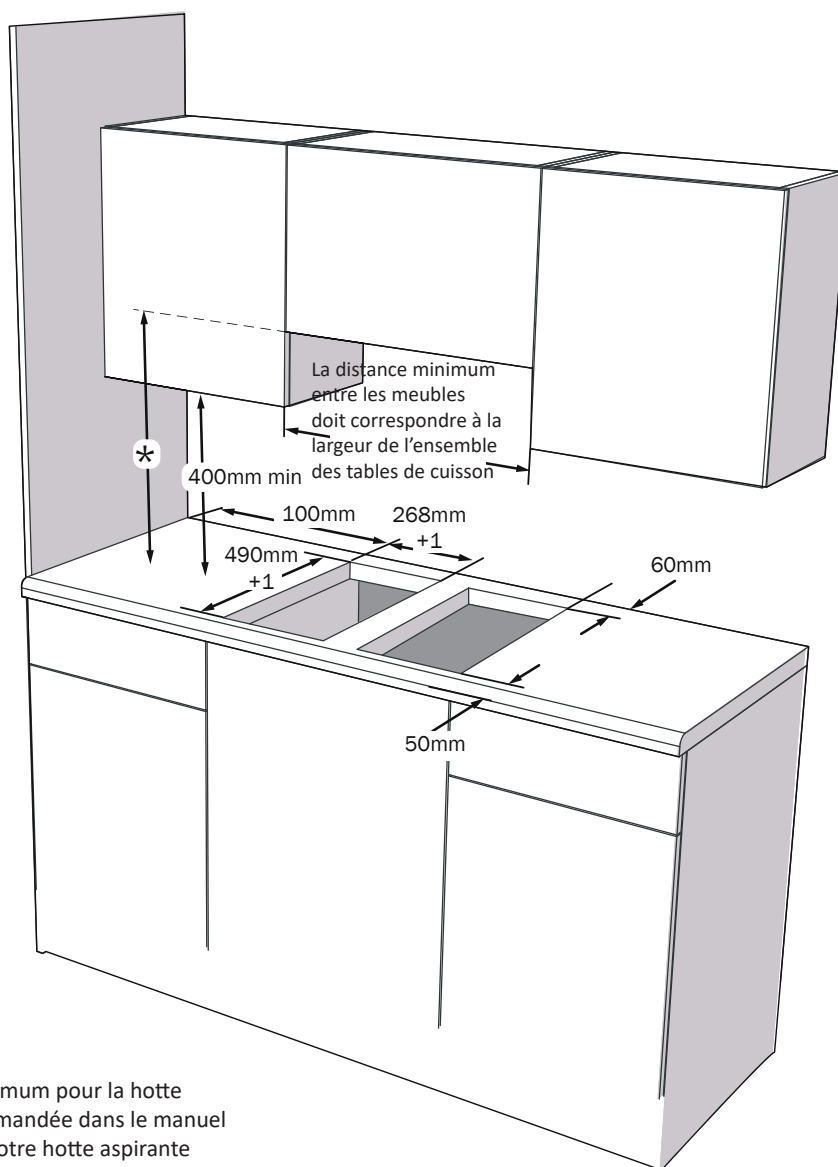
Protection de la découpe

Les types de panneaux utilisés pour les surfaces de travail gonflent facilement au contact de l'eau.

Appliquez un vernis ou une colle spéciale sur le chant coupé pour le protéger et étanchéiste.

Installation

Dimensions et espaces libre requis



Aucune étagère ou autre élément en matériau combustible ne doit être installé à moins de 650 mm au-dessus de la table de cuisson. L'espace libre entre le bord arrière de la table de cuisson et le mur situé derrière doit être de 50 mm minimum. Conservez un dégagement de 650 mm au-dessus du plan de travail (sauf autre indication dans le manuel de votre hotte).

Appliquez le joint auto-adhésif sur tout le pourtour de la découpe du plan de travail. Pour un résultat optimal, il convient d'appliquer le joint un côté après l'autre, aussi près que possible du bord, et de le couper à chaque angle en veillant à réaliser un joint net.

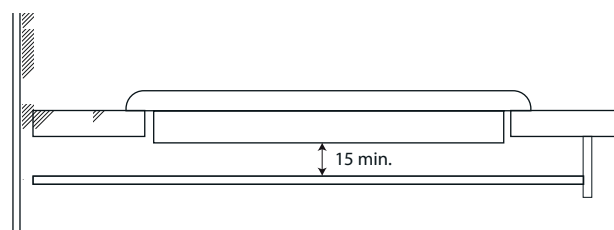
Avant l'installation

Installation du produit - joint auto-adhésif

Retournez la table de cuisson et posez-la sur une surface plane et protégée.

Appliquez le joint auto-adhésif sur le bord inférieur de la vitre de la table de cuisson. Pour un meilleur résultat, le joint doit être appliqué le long de chaque côté, l'un après l'autre, aussi près que possible du bord, et coupé à chaque angle pour créer un raccord propre.

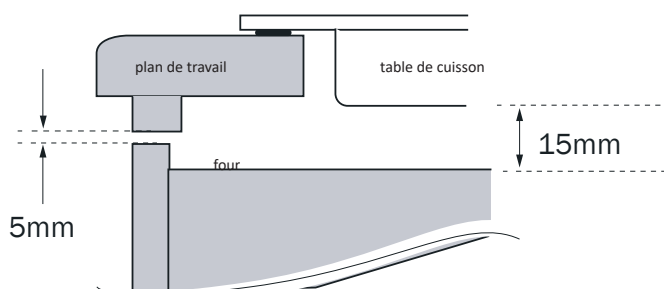
N'APPLIQUEZ PAS de silicone sous la table de cuisson en verre à la place du joint auto-adhésif.



Insérez doucement la table de cuisson dans la découpe et assurez-vous que les fixations maintiennent la table de cuisson en place.

Installation au-dessus d'un four

Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, laissez un espace de ventilation de 15 mm, sauf mention contraire dans les instructions d'installation de votre four.



Si le produit n'est pas installé au-dessus d'un four et que la partie inférieure de la table de cuisson est accessible, il est nécessaire d'installer un panneau de protection en bois au 15 mm minimum en-dessous de la table de cuisson.

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 :

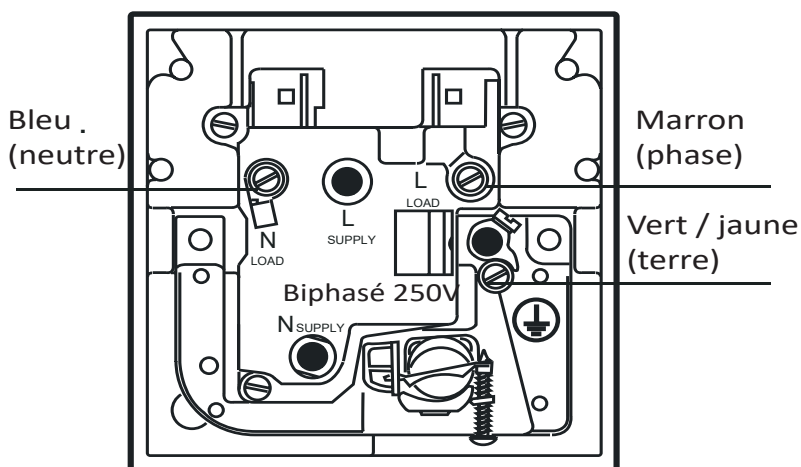
Bleu.....Neutre

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 «  ».



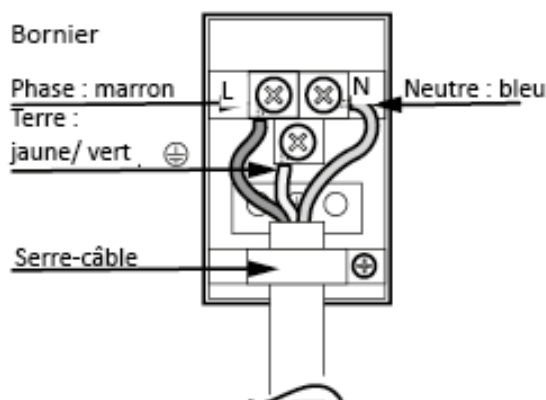


Le raccordement de l'appareil à l'alimentation secteur doit être confié exclusivement à un professionnel qualifié. Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié, coincé ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



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.

Raccordement au bornier :



Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	
Largeur	288 mm
Profondeur	510 mm
Hauteur	55 mm
Dimensions de la découpe	
Largeur	268 mm (+1)
Profondeur	490 mm (+1)
Foyers	
Avant	Ø140-1200 w
Arrière	Ø180-1800 w
Tension / Fréquence	
Puissance d'entrée totale	3000w
Tension d'alimentation	220V - 240V 50 Hz
Type de câble	H052V2-F 1,5mm ² (max 2m)

Dépannage

Le produit ou les récipients émettent des bruits de métal lorsque la table de cuisson chauffe et refroidit.

- Lorsque les parties en métal chauffent, elles peuvent se dilater et provoquer du bruit.

Le produit émet un bruit de cliquetis lorsqu'il fonctionne.

- Il s'agit du fonctionnement des contrôles électroniques

Le produit ne fonctionne pas.

- Le fusible principal est défectueux ou s'est déclenché.
Contrôlez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.
- La table de cuisson semble verrouillée ou ne réagit pas correctement aux commandes.
Éteignez l'appareil au niveau de la prise ou du disjoncteur.
Attendez 20 secondes, puis reconnectez-le.

Si cela ne permet pas de résoudre le problème, veuillez contacter la ligne d'assistance.

Votre 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

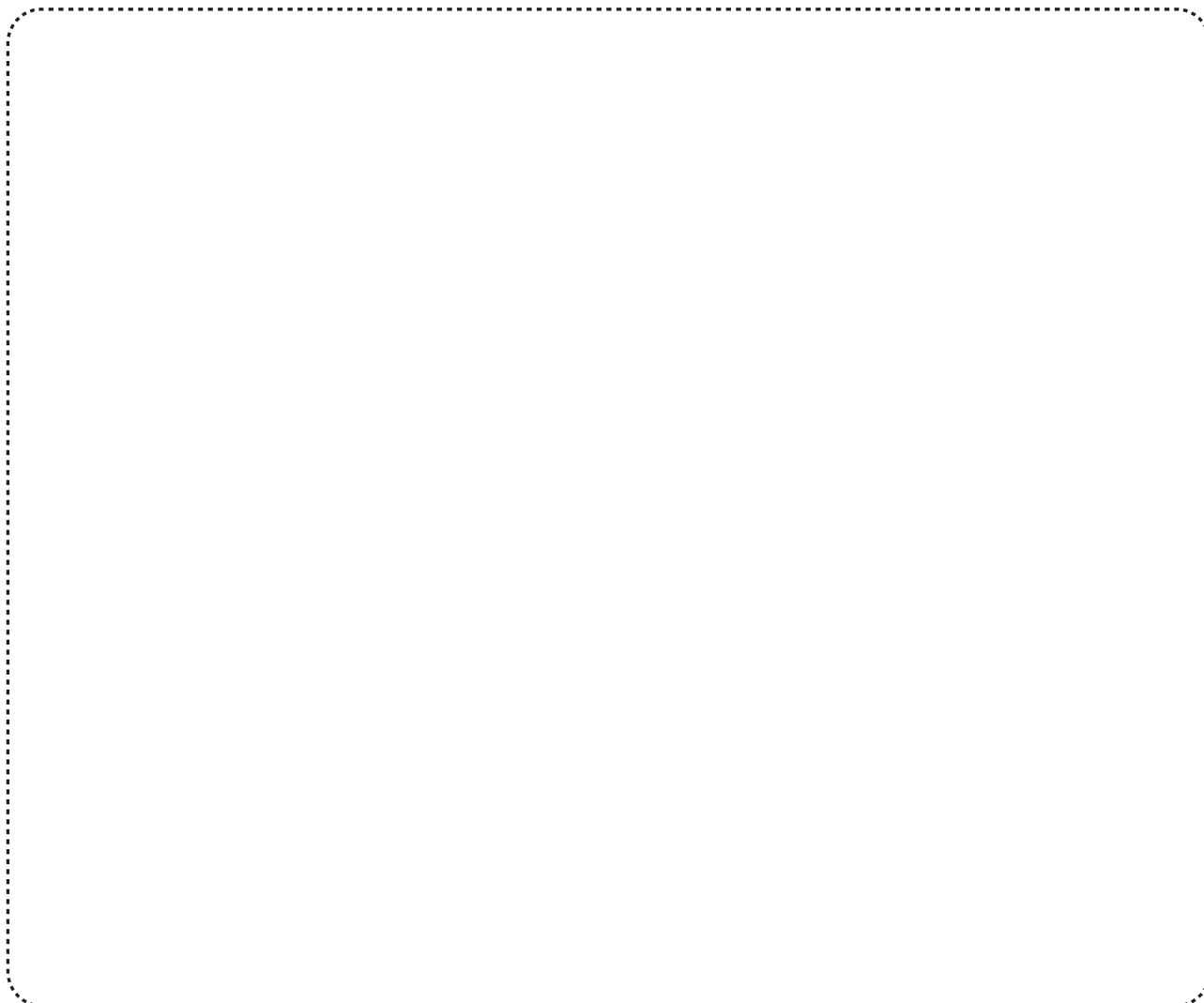
depuis la France appelez le SAV LAMONA au 0806 606 506

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.	Sur la base de votre table de cuisson.
--	---

LIVRET D'INSTRUCTIONS		
Informations relatives aux tables de cuisson électriques		
Conforme à la directive européenne 2009/125/EC - Réglementation n° 66/2014		
Marque	LAMONA	
Modèle	LAM1749	
Type de table de cuisson	Électrique	X
	Gaz	
	Mixte	
Nombre de foyers	2	
Technologie de chauffage	Foyer radiant	X
	Foyer à induction	
	Foyer en fonte	
Pour foyers circulaires : diamètre de la surface utile par foyer électrique, arrondie à 5 mm (\emptyset /cm)	Foyer avant-gauche	
	Foyer arrière-gauche	
	Foyer avant-droit	
	Foyer arrière-droit	
	Foyer droit	-
	Foyer central	-
	Foyer gauche	-
	Foyer avant	14
	Foyer arrière	18
Pour foyer non-circulaire : longueur et largeur de la surface utile par foyer électrique, arrondie à 5 mm (LxW)CM	Foyer avant-gauche	-
	Foyer arrière-gauche	-
	Foyer avant-droit	-
	Foyer arrière-droit	-
	Foyer droit	-
	Foyer central	-
	Foyer gauche	-
	Foyer avant	-
	Foyer arrière	-
Consommation d'énergie par foyer en Wh/kg	Foyer avant-gauche	-
	Foyer arrière-gauche	-
	Foyer avant-droit	-
	Foyer arrière-droit	-
	Foyer droit	-
	Foyer central	-
	Foyer gauche	-
	Foyer avant	194,1
	Foyer arrière	192,2
Consommation d'énergie de la table de cuisson en Wh/kg	193,1	



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