



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la marque **LAMONA**.

Ce manuel d'utilisation vous aidera à utiliser votre produit rapidement et en toute sécurité.

- Veuillez lire attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Toujours suivre les instructions de sécurité.
- Gardez précieusement cette notice comme référence.
- Veuillez lire également les autres documents.

Explication des symboles.

Tout au long de cette notice, les symboles suivants seront utilisés:



Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.



Avertissement sur les risques possibles sur la santé et les biens.



Avertissement sur les risques d'électrocution.

Informations produit conformes à la date de publication, janvier 2017.

La société applique une politique de développement permanent des produits et se réserve le droit de modifier tout produit et caractéristiques inclus dans cette brochure.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Sommaire

Avant d'utiliser votre four	04	Conseils de cuisson	11
Général	04	Tableau de cuisson	12
Sécurité des enfants	06	Tableau de cuisson du four	12
Sécurité relative à l'électricité	06	Tableau de cuisson du gril	13
Informations générales	07	Entretien et nettoyage	14
Présentation du four	07	Informations générales	14
Présentation du bandeau	07	Nettoyage du bandeau	14
Accessoires	07	Nettoyage de la porte	14
Modes de fonctionnement	08	Démontage de la vitre intérieure	14
Modes de fonctionnement	08	Remplacement de la lampe	15
Préparation	09	Installation	16
Premier nettoyage	09	Avant l'installation	16
Mise en route	09	Installation et branchements	17
Astuce pour économiser l'énergie	09	Raccordement au réseau électrique	17
Comment faire fonctionner le four	10	Ventilation	18
Comment utiliser le four	10	Spécifications techniques	19
Sélection de la température ou d'un mode	10	Dépannage	20
Positions de la grille	10	Votre garantie	21
Arrêt du four	10		

Avant d'utiliser votre four

- Assurez-vous que tous les emballages, films ou stickers ont bien été enlevés.
- Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil avant la première utilisation.

 Cette appareil est dédié à un usage domestique uniquement. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins. L'utilisation commerciale annulera la garantie.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages liés à une mauvaise utilisation, installation ou manipulations.

Général

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes aux capacités physiques, sensorielles, mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou comprennent les instructions d'utilisation de l'appareil et les risques encourus .

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doit pas être fait par un enfant sans surveillance.

• Reliez votre appareil à une prise terre protégée par un fusible adapté aux indications mentionnées au chapitre ci-après «Spécifications techniques». Notre société ne peut être tenue responsable des problèmes liés à un produit non relié à la terre selon les normes en vigueur.

• N'utilisez pas votre appareil si le câble est endommagé. Faites appel à un électricien.
• N'utilisez pas votre appareil s'il est défectueux ou s'il présente des dommages apparents.
• N'effectuez ni de réparations ni de modifications sur le produit. Certains problèmes peuvent toutefois être solutionnés en vous reportant au chapitre «Dépannage» plus loin dans ce livret.

• Ne jamais nettoyer votre appareil à grande eau sous peine d'électrocution!
• Ne jamais utiliser l'appareil lorsque votre jugement et vos capacités motrices sont altérés par la consommation d'alcool et/ou drogue.
• Votre appareil doit être débranché du réseau électrique lors de son installation, son nettoyage ou tout autre opération de maintenance.

• Ne pas utiliser de feuille d'aluminium sur votre plaque de cuisson.

• Les réparations doivent toujours être effectuées par des personnes qualifiées. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages occasionnés par l'intervention de personnes non-autorisées. Cela pourrait annuler la garantie de votre produit.
• Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie. En effet, l'alcool peut s'enflammer s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
• Ne pas chauffer de boîtes de conserves ou de bocaux en verre fermés dans le four. La pression qui s'y accumulée pourrait les faire éclater.
• Ne pas poser de matériaux inflammables à proximité du four lors de son installation car certaines parties du four peuvent chauffer.

• **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE Ne placez pas de feuille d'aluminium, de plaque de cuisson ou d'aliments à cuire sur la base de la cavité, pouvant ainsi causer des dommages irréversibles pour votre appareil et le meuble.**

- Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation de votre appareil ce qui pourrait être à l'origine d'une usure prématurée.
- Certains composants du four peuvent chauffer pendant et après l'utilisation du four. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes et les composants situés à l'intérieur du four. Veuillez attendre suffisamment que le four refroidisse.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour le faire refroidir. Même entrouverte, la chaleur dégagée pourrait endommager les façades des meubles adjacents.
- Assurez-vous de la propreté du joint. Un joint de porte très sale peut empêcher la bonne fermeture de la porte pouvant ainsi engendrer une baisse des performances et causer des dommages sur les meubles adjacents.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour enfourner ou retirer votre plat du four.
- N'utilisez pas votre appareil si le verre de la porte est démonté ou endommagé.
- En cours d'utilisation, la surface arrière peut devenir très chaude. Assurez-vous que les branchements électrique n'y soient pas en contact au risque de les endommager.
- Assurez-vous que le câble électrique ne soit pas coincer ou à proximité des surfaces qui chauffent. La gaine isolante pourrait fondre, provoquer un court-circuit (risque d'incendie)
- Assurez-vous d'avoir éteint votre four après chaque utilisation.
- La condensation se forme lorsque l'air froid entre en contact avec l'air chaud. Tandis que le verre extérieur de la porte est froid alors que le verre intérieur devient chaud pendant la cuisson, un peu de condensation peut se former. Celle-ci disparaîtra dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée selon les normes en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie sera nulle.
- Veillez ne pas utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four car ils peuvent rayer, voire provoquer l'éclatement de la surface.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour l'entretien de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter l'électrocution.
- L'appareil doit être installé de manière à ce qu'il puisse être déconnecté complètement du réseau électrique: en intégrant soit une prise de courant, soit un coupe-circuit unipolaire, conformément à la réglementation en vigueur.
- N'utilisez que du câble électrique comme il es recommandés dans «les spécifications techniques»
- **Ne pas éteindre le four depuis le compteur Immédiatement après la cuisson. Le ventilateur permettant le refroidissement du four continue de fonctionner jusqu'à 20-30 minutes environ, même après avoir éteint le four.**

Sécurité des enfants

Les appareils électriques peuvent être dangereux pour les enfants de moins de 8 ans.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.

Le four et ses composants accessibles deviennent chaud pendant l'utilisation. Évitez donc de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart tant que l'appareil n'a pas refroidi.

Ne pas poser d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. La porte ou les charnières risquent d'être endommagées.

Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Conservez les hors de portée des enfants. Jetez vos emballages conformément aux normes environnementales.

Sécurité relative à l'électricité

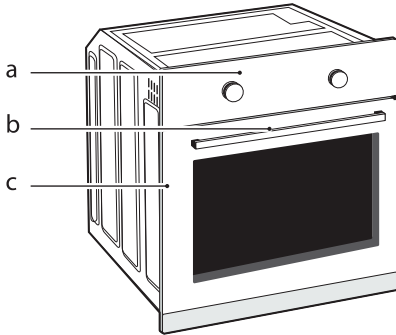
Toute intervention sur des appareils électriques doit être réalisée pour une personne qualifiée ou habilitée .

En cas de dommage, éteignez votre appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible correspondant du compteur électrique.

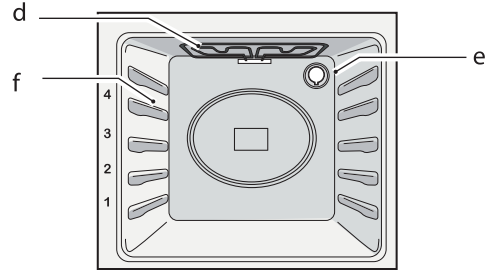
Assurez-vous que la puissance du fusible soit compatible avec votre appareil.

Informations générales

Présentation du four

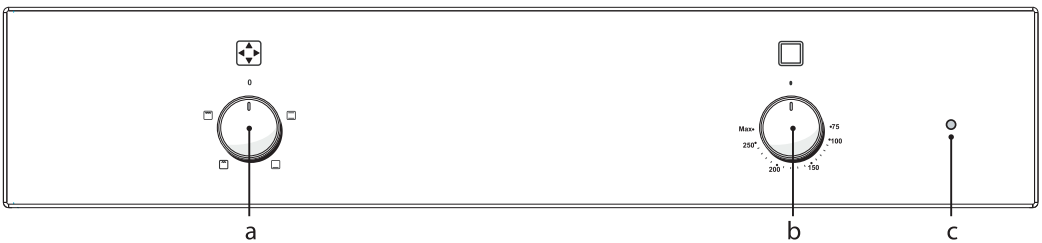


- a. Bandeau de contrôle
- b. Poignée
- c. Porte du four



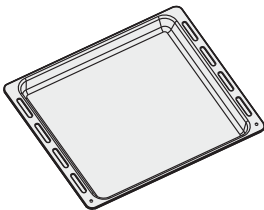
- d. Résistance
- e. Eclairage
- f. Positions grille

Présentation du bandeau de contrôle

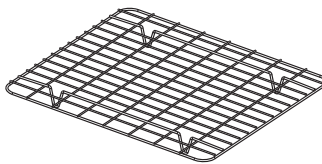


- a. Bouton fonction four / grill
- b. Bouton sélection température
- c. Indicateur de température

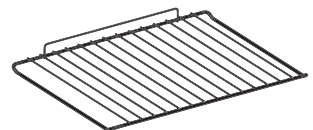
Accessoires



Lèche-frite



Grille simple



Grille porte plat (x2)

Modes de fonctionnement

Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions du four et du grill sont répertoriées dans cette section. Selon le modèle de votre four, le nombre et l'ordre des modes de cuisson peut varier des illustrations ci-dessous.

Convection naturelle



Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Les aliments sont chauffés en haut et en bas. Ce mode convient à la préparation de gâteaux, de rôtis, de papillotes... Il est conseillé d'utiliser une seule grille.

Sole



Utilisation de la résistance de sole. Cette fonction est recommandée pour la cuisson des tartes, quiches, pizza...

Gril



Utilisation du grill dans la partie supérieure du four. Cette fonction est appropriée pour la cuisson de petites ou moyennes portions.

Assurez-vous de placer la grille à la bonne hauteur, réglez la température et retournez les aliments, si nécessaire, pour une cuisson homogène.

Turbo Gril



Utilisation de l'ensemble de la résistance de voûte. Ce mode convient idéalement pour griller les plats copieux.

Préparation

Premier nettoyage

1. Enlevez tous les emballages
2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Puis séchez avec un chiffon propre.

La surface de l'appareil peut être endommagé par certains détergents ou produits d'entretien.

N'utilisez pas de produits agressifs, de poudre ou crème à récurer, ou encore d'objets pointus.

Mise en route

Nous vous recommandons de faire chauffer votre four 30 minutes puis de l'éteindre, afin de brûler et éliminer tous les résidus issus de la fabrication de votre appareil.

1. Enlever le lèche-frite et les grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la température la plus haute. (Reportez-vous au chapitre d'utilisation)
4. Laissez chauffer le four 30 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez le refroidir.



Il est possible que votre four dégage un peu fumée lors de la première utilisation. Ce qui est tout à fait normal. Cependant restez attentif lors de ce premier cycle et pensez à bien aérer votre pièce.

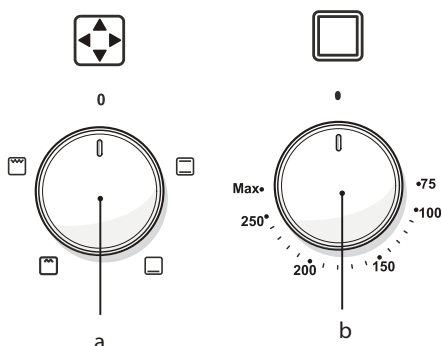
Astuce pour économiser l'énergie

Les informations ci-dessous vous permettront d'économiser de l'énergie et d'utiliser votre appareil de manière écologique.

- Pour une meilleure transmission de la chaleur, utiliser des ustensiles en émail ou de couleur sombre.
 - S'il est recommandé dans cette notice ou dans votre recette, préchauffez votre four.
 - Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four en cours de cuisson.
 - Essayez de faire cuire plusieurs plats quand cela est possible. Selon la taille de vos plats, vous pouvez en poser deux sur la même grille.
 - Si vous ne pouvez pas mettre 2 plats, chauffez les l'un après l'autre, tant que le four est chaud.
 - Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes plus tôt.
- N'ouvrez pas la porte du four.
- Si possible, décongelez vos plats avant de les cuire.

Comment faire fonctionner votre four

Sélection de la température et du mode



- a. Bouton sélection mode
- b. Thermostat

Les différents modes de cuisson sont contrôlés grâce au bouton de sélection de mode. La température peut être ajusté grâce au bouton thermostat.

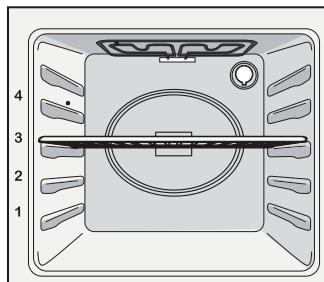
Comment utiliser le four

1. Réglez le thermostat à la température désirée.
2. Sélectionner le mode cuisson grâce au bouton de sélection du mode.
3. Fermez la porte du four.

Le four chauffe jusqu'à la température réglée et la maintient. En cours de cuisson, le voyant de température reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Positions de la grille

Le four dispose de 4 positions de grille, comme indiqué ci-dessous. Il est important de positionner correctement la grille dans les rails.



Assurez-vous que les étagères soient bien insérées avant de fermer la porte, au risque d'endommager la porte.

AVERTISSEMENT: RISQUE D'INCENDIE

Ne placez pas de feuille d'aluminium, de plaque de cuisson ou d'aliments à cuire sur la base de la cavité, pouvant ainsi causer des dommages irréversibles pour votre appareil et le meuble.

Attention: Ne pas poser d'assiette, de plats ou de plateau dans le bas de la cavité du four lorsque celui-ci fonctionne.

Attention: Ne pas utiliser le four comme zone de rangement lorsque celui-ci est éteint.

Arrêt du four

Tournez les boutons du thermostat et de sélection de mode en position «OFF» (vers le haut)

Conseils de cuisson



Risque de brûlure à la vapeur chaude!
Faîtes attention à l'ouverture du four, de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la cuisson

- Utilisez des revêtements anti-adhésifs appropriés aux plats en métal ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Répartissez équitablement sur la grille.
- Nous vous recommandons de poser votre plat au milieu de la grille.
- Choisissez la bonne hauteur pour la grille. Nous vous recommandons de ne pas changer la grille de place lorsque le four est chaud.
- Laissez la porte fermée.

Conseils pour le rôti

- Lors la cuisson de volailles ou de grosses pièces de viande, ajoutez du citron et du poivre à votre plat pour améliorer les performances de cuisson.
- La cuisson des pièces de viande à os est 15 à 30 minutes plus longue que celle des pièces de viande sans os.
- Laissez reposer votre viande dans le four environ 10min après la cuisson afin de répartir la chaleur en son sein et rendre votre viande plus tendre.
- Placez le poisson dans un plat au milieu ou en bas du four.

Conseils pour le grill

- Le grill est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il permet le brunissement des aliments sans les dessécher. Les brochettes et saucisses sont particulièrement adaptés aux grillades, tout comme les légumes riches en eau (tomates, oignons...)
- Répartissez les morceaux de viandes à griller sur la grille.
- Utilisez le lèche-frite sous la grille pour recueillir les graisses et jus de cuisson.
- Pour faciliter le nettoyage après cuisson, mettez un peu d'eau dans le lèche-frite avant de l'enfourner.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez moins de liquide ou abaissez la température de 10 °C
- Si le dessus du gâteau est trop bruni, placez le à un niveau inférieur, baissez la température puis augmentez le temps de cuisson.
- Si votre gâteau est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson de pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez la pâte en la badigeonnant avec un mélange de lait, d'huile et d'oeuf.
- Si la pâte est longue à cuire, veillez à ce qu'elle ne soit pas trop épaisse.
- Si votre pâte ne dore pas uniformément, assurez-vous que vous avez bien badigeonné votre pâte dans son intégralité. Essayez de badigeonner votre pâte de manière homogène de façon à ce que votre pâte brunisse uniformément.
- Faîtes cuire vos pâtisseries en fonction du mode et de la température indiquée dans le tableau.

Conseil pour la cuisson des légumes

- Préservez le jus de vos légumes en les cuisant dans des récipients fermés.
- Si vos légumes ne sont pas assez cuits, pensez à les faire bouillir avant de les enfourner.

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 rôtir

Le niveau 1 correspond au niveau le plus bas.

Tableau de cuisson du four

TABLEAU DE CUISSON DU FOUR TRADITIONNEL






Plat	Niveau cuisson	Fonction du four	Température °C	Temps cuisson min
Pâtisserie				
Gâteau	Niveau 1		200	30 - 35
Pâtes	Niveau 2		220	50 - 60
Pain	Niveau 2		200	35 - 35
Pizza	Niveau 1		190	25 - 35
Cookies	Niveau 3		175	25 - 30
Pâte à tarte	Niveau 2		200	30 - 40
Pâte épaisse	Niveau 2		200	25 - 35
V viande				
Lasagnes	Niveau 2 - 3		200-220	50 - 60
Rôti de bœuf	Niveau 3		25 min à 250/max puis 180 ... 190	80 - 100
Gigot d'agneau	Niveau 2		25 min à 220 puis 180 ... 190	70 - 100
Poulet rôti	Niveau 2		15 min à 250/max puis 180 ... 190	60 - 80
Dinde (5.5kg)	Niveau 2		25 min à 250/max puis 190	120-180
Poisson				
Poisson	Niveau 2		200-220	30 - 45

Pour de meilleurs résultats, placez un seul des plateaux au milieu du four pour permettre une circulation uniforme de la chaleur.

*** Nous vous suggérons de préchauffer votre four avant toute cuisson.**

Si votre cuisson exige un préchauffage, veuillez chauffer le four jusqu'à ce que la lampe du thermostat s'éteigne.

Tableau de cuisson du grill

TABLEAU DE CUISSON DU GRILL			
Aliment	Niveau cuisson	Fonction du four	Temps de cuisson (min)
Poisson	Niveau 3-4		20 - 25
Escalope poulet	Niveau 3-4		25 - 30
Côtelettes	Niveau 3-4		20 - 25
Saucisses	Niveau 3-4		20 - 25
Toast	Niveau 4		1 - 2 (préchauf. 3 à 4 min)




Sélectionnez le grill pour les faibles quantités de nourriture.


Note: Le temps de cuisson peut varier selon la taille des aliments.

Entretien et nettoyage


Informations générales

L'entretien régulier de votre appareil permettra de prolonger sa durée de vie et de réduire les risques de panne.

 **Risque d'électrocution!** Débranchez votre appareil avant de le nettoyer afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 **Risque de brûlure!** Laissez votre appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez soigneusement votre appareil après chaque utilisation. Les résidus de cuisson seront éliminés plus facilement et ne brûleront pas lors des utilisations suivantes.
- Aucun produit spécial n'est nécessaire. Imbibez une éponge ou un chiffon doux avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Puis essuyez avec un chiffon sec.
- Veuillez essuyer soigneusement tout excès de liquide après le nettoyage. En cas de débordement, essuyez immédiatement.
- N'utilisez pas de produits à base d'acide ou de chlorure pour nettoyer les parties en inox ou la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif et essuyez ces parties en faisant des petits mouvements horizontaux.


 La surface de votre appareil peut être endommagée par des détergents ou produits de nettoyage.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, de crème abrasives ou d'objets pointus.

Ne pas nettoyer avec un nettoyeur vapeur.

Nettoyage du bandeau

Nettoyez le bandeau de contrôle et les boutons avec un chiffon humide puis les essuyer.

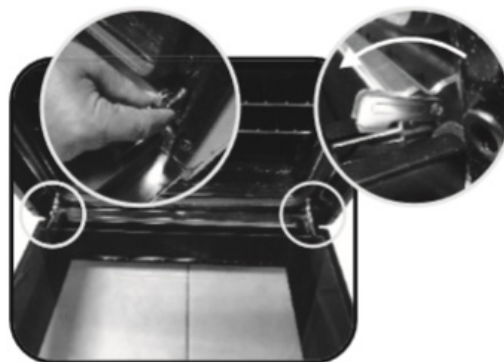
 Ne pas retirer les boutons pour le nettoyage du panneau de contrôle.

Nettoyage de la porte

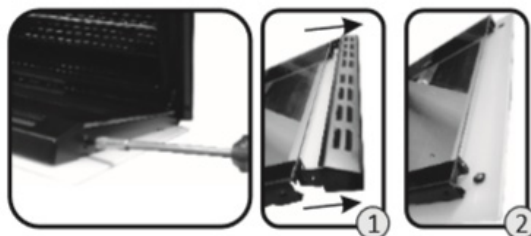
N'utilisez pas de produits abrasif ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte. Ils pourraient rayer, voire endommager la surface et le verre.

Démontage de la porte

1. Ouvrez la porte.
2. Verrouillez la porte en déplaçant les clips sur la charnière ; soulevez et déplacez le couvercle vers l'arrière comme illustré ci-dessous :



3. Enlevez les vis comme indiqué ci-dessous :




4. Retirez la partie supérieure en la tirant vers le haut (1), laissant ainsi la vitre intérieure libre (2)

5. Enlevez le verre en le tirant doucement hors du cadre et nettoyez-le.

Ne pas placer la porte ou le verre intérieur sur des surfaces rugueuses et dures. Manipulez les avec précaution lors du retrait, du nettoyage et du remontage.


Pour le remontage, les étapes réalisées au cours du processus de démontage doivent être effectuées dans le sens inverse.


 Ne pas oublier de verrouiller les clips des charnières lorsque le nettoyage est terminé.

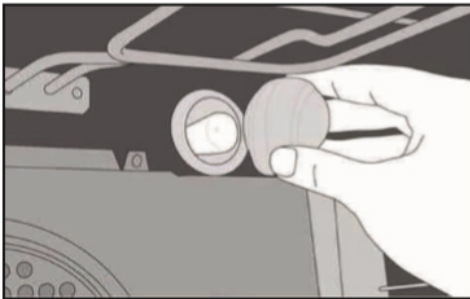
Remplacement de la lampe

 **Risque de brûlure !**

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

 L'ampoule de votre four est une ampoule qui peut résister à une chaleur de 300°C. Pour plus de détails, reportez-vous aux spécifications techniques.

 La position de la lampe peut varier par rapport au schéma ci-dessous.



1. Débranchez l'appareil du secteur.
2. Dévissez le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Retirez la lampe en la dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Changez l'ampoule et remettez le couvercle en verre.

Installation

Avant l'installation

Cet appareil doit être installé pour une personne qualifiée et compétente.



Cet appareil doit être installé dans le respect des normes en vigueur.

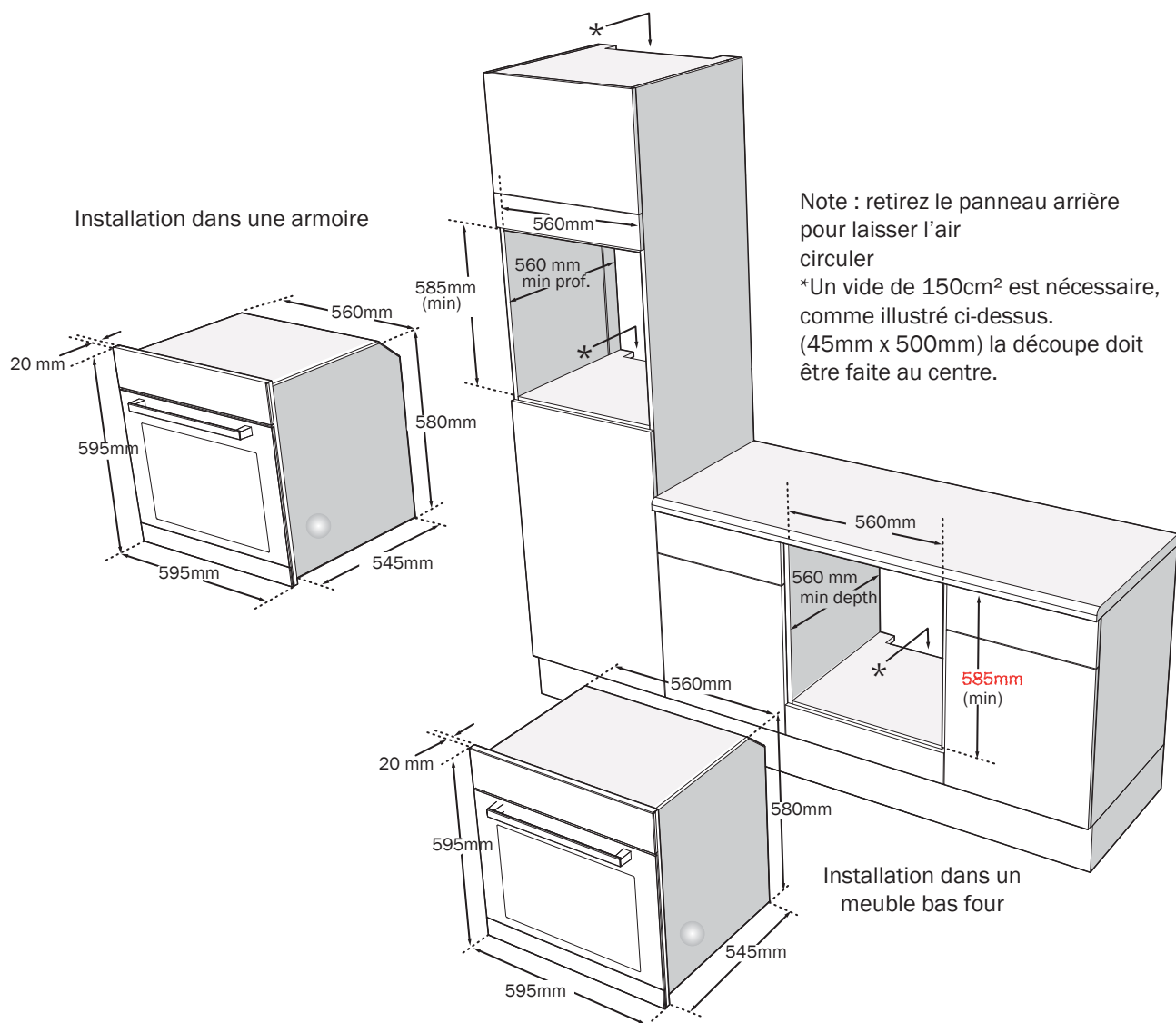


Avant l'installation de votre appareil, contrôlez visuellement que votre appareil ne présente aucun défaut ou dommage. Si tel est le cas, n'installez pas.

Un produit endommagé peut représenter un risque pour votre sécurité.

Cet appareil est conçu pour une installation dans des caissons de marque Houdan.

- Les surfaces stratifiées ou adhésives doivent être résistantes à la chaleur.
- Les caissons doivent être de niveau et fixés.
- S'il y a un tiroir en dessous du four, une étagère doit être installée en le tiroir et le four.
- Les schémas ci-dessous sont des représentations et peuvent différer de votre installation.



Installation électrique



IMPORTANT: Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant la connexion. Votre four est destiné à une installation permanente.

Your appliance must be connected to fixed wiring via the use of a double pole switched fused spur outlet with at least 3mm contact separation. The isolation switch must be accessible after installation (see technical data for fuse rating). We recommend the use of an RCD device as additional protection.

We strongly recommend the appliance is connected by a qualified electrician who is a member of the N.I.C.E.I.C who will comply with the I.E.E and any local regulations.

The terminology DOUBLE POLE -/+ means that both the live and neutral supplies are switched and disconnected at the same time.

The terminations labelled SUPPLY are connections for the internal house wiring and the terminations labelled LOAD are for connection to the appliance.

IMPORTANT: The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:-

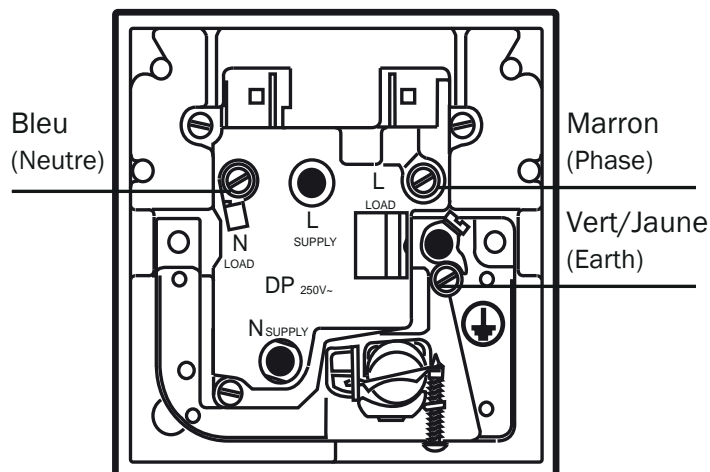
Blue..... Neutral

Brown.....Live

Green and Yellow.....Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your spur box, proceed as follows;

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured 'BLACK'. The wire which coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured RED. The green and yellow earth 'E' should be connected to the terminal marked with the following symbol '⊕'



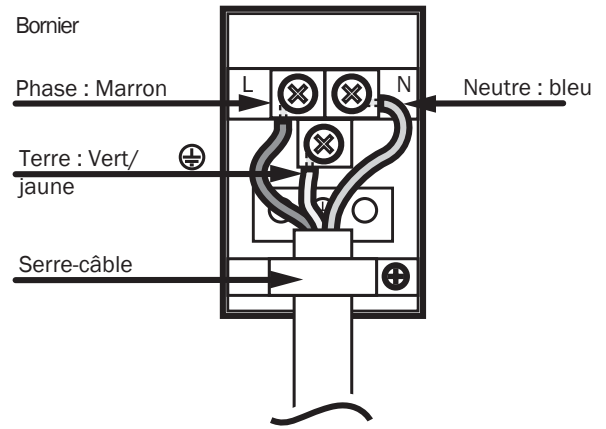
The appliance may be connected to the mains supply only by a competent person. The mains lead must not be clamped, bent, trapped, or come into contact with hot parts of the appliance.



If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified person (mains cable must not be longer than 2m for safety reasons). It should be routed away from the appliance and not trapped between the appliance and the wall.

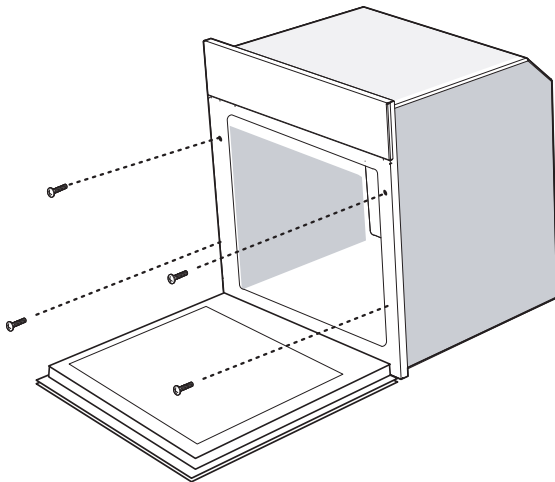
Votre four est équipé d'un câble secteur. Si vous devez le modifier:

1. Ouvrez le couvercle du bornier avec un tournevis.
2. Passez le cordon d'alimentation sous le serre - câble et fixez le collier avec la vis sur l'isolant du câble extérieur.
3. Raccordez les câbles selon le schéma fourni.
4. Fermez le couvercle du bornier une fois le câblage terminé.
5. Pour des raisons de sécurité, le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.
6. Le cordon d'alimentation doit être placé loin de l'appareil et ne pas être coincé entre l'appareil et le mur.



Installation

Glissez le four dans son emplacement, alignez le correctement puis fixez le.

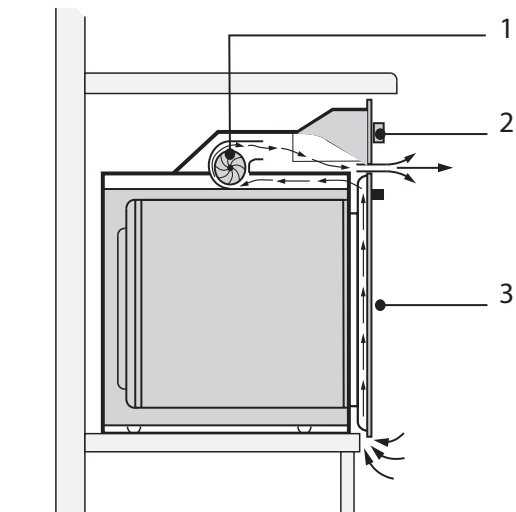


Fixez votre appareil avec les 4 vis.

Dernières vérifications

Branchez votre appareil à l'alimentation secteur, allumez votre appareil puis vérifiez tous ses fonctions.

Ventilateur



- 1- Ventilateur
- 2- Panneau de contrôles
- 3- Porte

Le ventilateur intégré permet de refroidir l'avant du four et du caisson.



Ne pas éteindre le four avec le disjoncteur après la cuisson. Le ventilateur continue de fonctionner 20 à 30 minutes après que vous ayez éteint votre four.

Spécifications Techniques

INFORMATIONS TECHNIQUES

Général

Voltage / Fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale	2.2 kW
Fusible	min. 13A

Four / Grill

Dimensions (hauteur / largeur / profondeur)	595 mm/595 mm/545mm
Dimensions d'encastrement (hauteur / largeur / profondeur)	585-595 mm/560 mm/min. 560mm

Four	Four convection naturelle
Classe énergétique #	A
Consommation énergétique	0.85kW/h
Lampe intérieure	240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Câble secteur	H05VV-F 1.5mm ² 3 Core (1.5m)

Essentiel: Les informations sur l'étiquette énergie répondent aux normes EN 50304. Ces valeurs sont déterminées en fonction d'une charge standard en mode convection ou chaleur tournante.

La classe d'efficacité énergétique est définie selon l'ordre de priorité des fonctions existantes sur le produit.

** Cf section «Installation»

- Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour l'amélioration du produit.
- Les différents schémas de cette notices peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
- Les valeurs mentionnées dans ce manuel et sur le produit sont obtenues en conditions de laboratoire et en accord avec les normes en vigueur. En fonction des conditions environnementales et du mode d'utilisation du produit, ces valeurs peuvent changer.

Dépannage

GUIDE DE DEPANNAGE

Symptômes	Causes possibles	Solutions
En cours d'utilisation, le four émet de la vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> La teneur en eau de l'aliment en cours de cuisson est importante. 	Cela est tout à fait normal, il s'agit de la vapeur dégagée par l'aliment en cours de cuisson.
Des bruits apparaissent lorsque l'appareil chauffe ou refroidit	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque la cavité du four chauffe ou refroidit, les parois se dilatent ou se rétractent. 	Cela est tout à fait normal, votre four est conçu pour subir ces mouvements. (Il ne s'agit pas d'un défaut)
Le produit ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le fusible est peut-être défectueux ou a sauté. Le four n'est pas bien branché. 	Vérifiez le fusible dans votre compteur électrique. Remplacez-le si nécessaire. Vérifiez votre branchement électrique.
La lumière du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est défectueuse. Il n'y a pas de courant. 	Remplacez l'ampoule Vérifiez qu'il y a du courant. Vérifiez les fusibles et remplacez-les si nécessaire.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> La fonction et/ou la température n'ont pas été sélectionnées Le minuteur n'est pas correctement réglé Il n'y a pas de courant 	Réglez le mode de cuisson et la température à l'aide du bouton de contrôle. Réinitialisez le minuteur. Vérifiez qu'il y a du courant. Vérifiez les fusibles et remplacez-les si nécessaire.



Si vous ne pouvez pas résoudre votre problème, contactez le service après-vente Lamona.

N'essayez jamais de réparer votre appareil vous-même.

Votre Garantie

Détail de votre garantie

Votre appareil bénéficie de la garantie constructeur pendant 2 ans.

- Toute réclamation lors de la période de garantie devra être accompagnée de la preuve d'achat
- Le produit doit être correctement installé et utilisé conformément aux instructions du fournisseur, pour un usage domestique normal*.
- La 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 l'appareil est altéré ou réparé sans accord préalable du SAV.

Que faire en cas de problème avec votre appareil :

Veillez préparer :

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

Contactez notre service au 02 32 19 06 47

*L'appareil doit être utilisé dans une cuisine domestique ou dans une cuisine non-domestique où l'appareil sera utilisé par moins de 8 personnes.

Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil?	En dessous du joint de l'encadrement porte ouverte
--	---

Fiche Produit

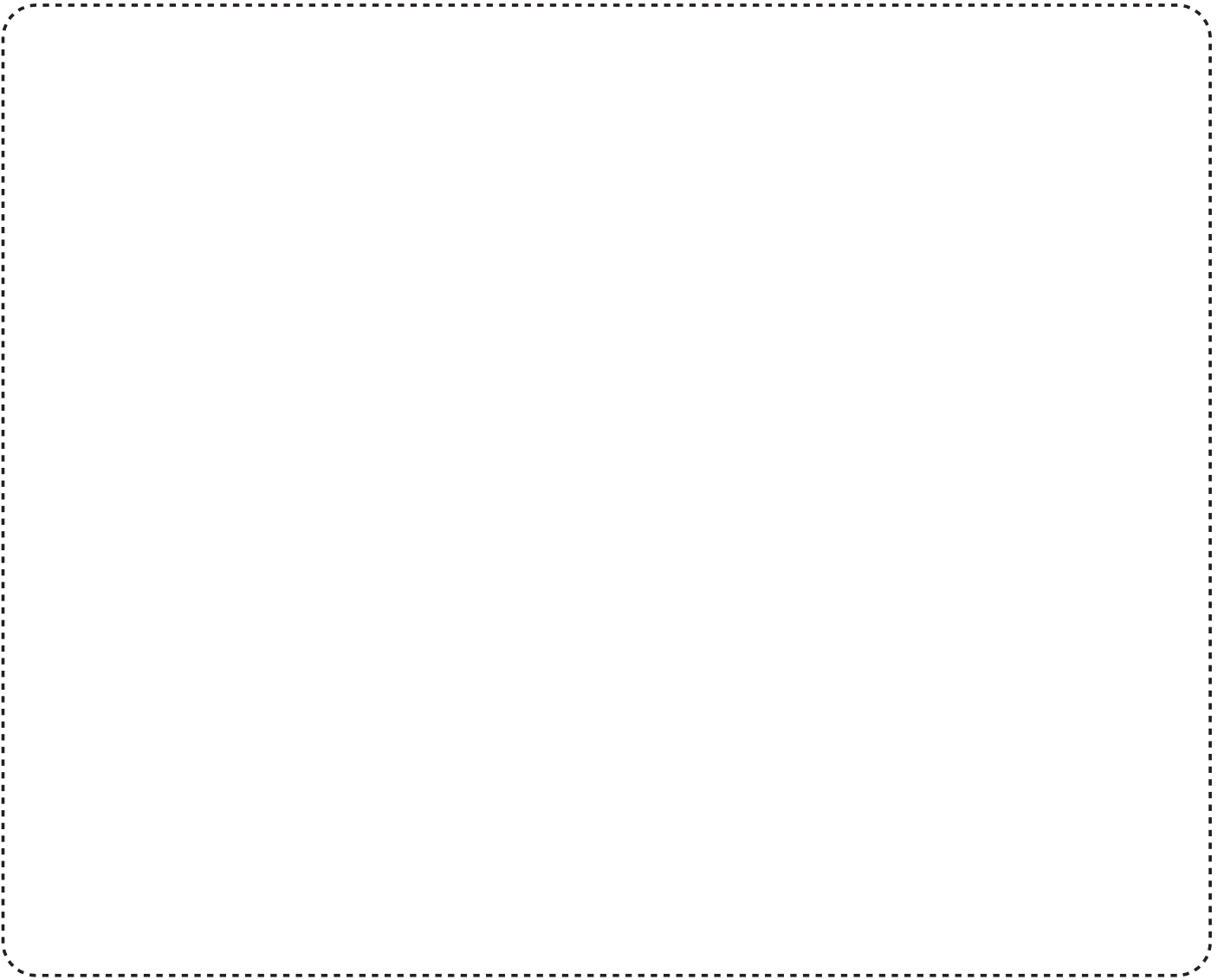
Commission Régulation (EU) No 65/2014

Modèle	LAM3213
Type de four	Convection
EEl _{cavité}	95,2
EEl _{classe}	A
EC éclairage	0.80kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Volume	70L

Information Produit

Commission Régulation (EU) No 66/2014

Modèle	LAM3213
Type de four	Convection
Poids	25kg
Nombre de cavités	1
Volume	70L
EC éclairage	0.80kWh/cycle
EEl _{cavité}	95,2



Numéro de série :
(Collez ici l'étiquette)

LAMONA