
Four intégrable à chaleur pulsée

LAM3405
LAM3408



Manuel d'installation et d'utilisation

LAMONA
Une exclusivité Howdens Cuisines

Cher client,

Vous avez choisi un four 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 votre table de cuisson, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Veuillez lire également tout autre document fourni avec ce produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, vous allez rencontrer les symboles suivants :



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



Attention : Risque de blessures et de dommages matériels.



Attention : Risque de choc électrique.

Informations produit conformes à la date de publication en décembre 2018.

La société pratique une politique de développement continu de ses produits et se réserve le droit de modifier les produits et les spécificités mentionnées dans ce manuel.



Cet appareil est concerné par l'application de la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective pour être recyclé ou traité afin de réduire l'impact sur l'environnement et ne pas représenter un danger potentiel pour la santé publique. Le symbole présent sur ce produit signifie qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des équipements électroniques. Sa destruction doit être réalisée dans le respect de la réglementation locale relative à l'élimination des déchets. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre centre local de traitement des déchets ou votre mairie.


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

Sommaire

Avant d'utiliser le four	05	Tableau de cuisson	16
Informations générales	05	Tableau de cuisson four	16
Sécurité enfant	05	Tableau de cuisson grill	17
Précautions à prendre avec l'électricité	08	Conseils de cuisson	18
Positions de la grille	09	Entretien et maintenance	19
Informations générales	10	Informations générales	19
Schéma du four	10	Nettoyage de la porte du four	19
Schéma du tableau de commandes	10	Démontage de la porte du four	19
Accessoires	10	Démontage du verre intérieur de la porte	20
Fonctions/modes de cuisson	11	Nettoyage des parois	20
Fonctions/modes de cuisson	11	Remplacement de l'ampoule du four	20
Préparation	12	Installation	21
Premier nettoyage de l'appareil	12	Avant l'installation	21
Mise en service initiale	12	Raccordements électriques	22
Conseils pour économiser de l'énergie	12	Ventilateur de refroidissement	23
Utilisation du four	13	Caractéristiques techniques	24
Utilisation du four	13	Dépannage	25
Sélection de la température et du mode de cuisson	13	Votre garantie	26
Positions de la grille	13		
Arrêt du four	13		
Programmeur	14		
Minuterie	14		
Durée de fonctionnement programmée	14		
Heure de fin de cuisson	14		
Début de cuisson différé	15		

Avant d'utiliser le four

- Veillez à retirer tous les emballages, autocollants et films plastiques de la surface du four.
- Il est recommandé de nettoyer les surfaces du four avant la première utilisation.

 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 enfant

- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec le produit.

Les appareils électriques peuvent représenter un danger pour les enfants. Tenez-les 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 du four chauffent durant l'utilisation du four ou du grill. Les enfants doivent être tenus éloignés jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
 - Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
 - Lorsque la porte est ouverte, ne posez pas d'objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela pourrait endommager la porte ou les charnières.
 - Les emballages représentent un danger pour les enfants. Ne les laissez pas à leur portée. Veillez à jeter tous les éléments d'emballage dans le respect des normes environnementales (tri des déchets).

- 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 en permanence.
- 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 appris à se servir de cet appareil en toute sécurité et s'ils en comprennent les dangers possibles.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre et protégée par un fusible d'une capacité adaptée comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». L'entreprise décline toute responsabilité en cas de problèmes dus à un raccordement à la terre non conforme à la réglementation locale en vigueur.
- N'utilisez pas le produit si le câble d'alimentation est endommagé. Faites-le remplacer par un câble équivalent par une personne qualifiée.
- N'utilisez pas le produit s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification du produit.
- Ne lavez jamais le produit à grande eau en raison du risque d'électrocution !
- N'utilisez pas l'appareil si votre jugement ou votre coordination sont altérés par les effets de l'alcool, de la drogue ou de certains médicaments.
- Le produit doit être débranché de l'alimentation secteur lors de son installation, de son nettoyage, de sa maintenance ou de sa réparation.
- Les réparations doivent toujours être réalisées par des personnes qualifiées. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages engendrés par la réalisation de telles opérations par des personnes non qualifiées. Dans ce cas, la garantie peut également se voir annulée.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool pour cuisiner. Les vapeurs d'alcool atteignent des températures élevées et peuvent s'enflammer lorsqu'elles entrent 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 à proximité du four en utilisation. L'objet risquerait de chauffer.
-  **ATTENTION RISQUE D'INCENDIE - Ne placez pas de papier aluminium ni de plateaux de cuisson au fond de ce four, cela entraînerait des dommages permanents à votre appareil et à vos meubles ainsi qu'un risque d'incendie.**
- Les parties du four peuvent devenir très chaudes pendant ou immédiatement après utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants ni l'intérieur du four. Laissez toujours le four refroidir.
- Si le joint de porte est encrassé, celle-ci peut ne pas se fermer correctement. Cela peut endommager les meubles adjacents et réduire l'efficacité de l'appareil. Assurez-vous que le joint de porte soit toujours propre.
- Le produit peut être chaud lorsqu'il fonctionne. Veillez à ne pas toucher ces surfaces chaudes.
- Utilisez toujours des gants de cuisine anti-chaueur lorsque vous enfournez des plats ou que vous les sortez du four chaud.
- N'utilisez pas le produit si le verre de la porte est retiré ou endommagé.
- La face arrière du four peut chauffer lors de l'utilisation. Assurez-vous que les câbles électriques n'entrent pas en contact avec cette surface au risque de les endommager.
- Ne coinciez pas le câble d'alimentation et ne le faites pas passer sur des surfaces chaudes. La gaine isolante du câble pourrait fondre et entraîner un court-circuit.
- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes 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 sont bien éteints après chaque utilisation.

Précautions à prendre avec l'électricité

- Toute intervention sur les systèmes et les équipements électriques doit exclusivement être réalisée par des personnes qualifiées et autorisées.
 - En cas d'avarie, éteignez le produit et débranchez-le de l'alimentation secteur au niveau du tableau électrique.
 - Après installation, l'appareil doit pouvoir être facilement et totalement déconnecté de l'alimentation secteur au moyen de l'interrupteur différentiel.
 - Ne pas tordre ni coincer le câble contre des surfaces chaudes pendant l'installation.
 - Utilisez le calibre de fusible correspondant au produit.
-  **N'éteignez pas le four au niveau de l'interrupteur différentiel immédiatement après la cuisson. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant 20 à 30 minutes (approximativement), même une fois la commande du four éteinte.**

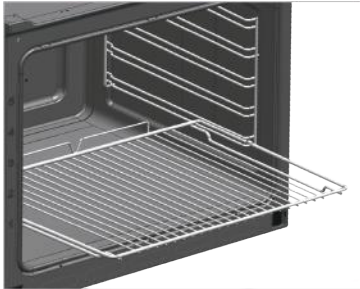
- Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées afin d'éviter toute défaillance prématurée du four.
 - Ne laissez pas le four refroidir avec la porte ouverte, même légèrement. Cela pourrait endommager les façades des meubles adjacents au fil du temps.

Sécurité et nettoyage

-  N'utilisez pas de nettoyant abrasif ni de grattoir métallique pour nettoyer votre four. Cela pourrait rayer la surface et provoquer l'éclatement du verre.
-  **ATTENTION**
Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
-  N'utilisez pas l'ampoule du four comme éclairage ambiant.
-  N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

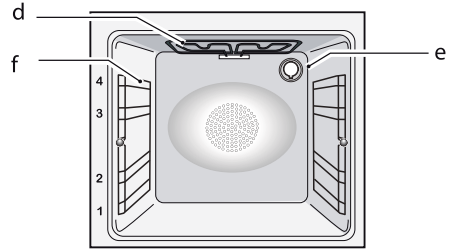
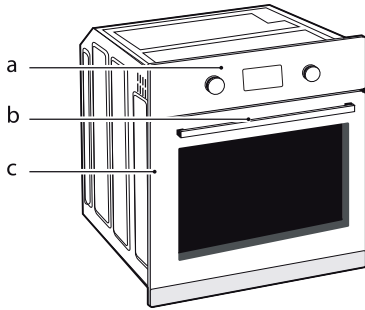
Positions de la grille

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 dessus. N'insérez pas la grille en force.



Informations générales

Schéma du four



- a. Tableau de commandes
- b. Poignée
- c. Porte du four

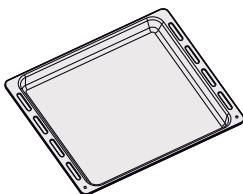
- d. Élément chauffant
- e. Ampoule
- f. Positions de la grille du four

Schéma du tableau de commandes



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

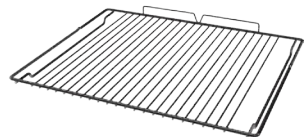
Accessoires



Lèche-frite



Grille de lèche-frite



Grilles de four (x 2 fournies)

Fonctions/modes de cuisson

Toutes les fonctions du four et du grill sont détaillées ci-dessous. Remarque : *en fonction du modèle de votre four, le nombre et l'ordre des fonctions/modes disponibles peut différer des illustrations ci-dessous.



Éclairage

Allume l'ampoule du four. Active automatiquement le ventilateur de refroidissement.



Décongélation

Lorsque le bouton de commandes est dans cette position, le ventilateur fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments surgelés qui décongèlent en quelques minutes sans altération de leur teneur en protéines.



Chaleur pulsée

L'air chaud est diffusé par le ventilateur sur les différents niveaux. Ce mode est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps (du poisson et de la viande par ex.) sans mélanger les goûts et les odeurs. Ce type de cuisson douce convient très bien pour les gâteaux, pâtisseries, etc.



Grill

La résistance du grill dans la partie supérieure du four fonctionne en totalité. Ce mode convient pour gratiner des plats de plus grande taille. Assurez-vous d'utiliser une position de grille correcte, réglez le thermostat à la température désirée, et tournez votre plat aussi souvent que nécessaire pour une cuisson homogène.



Grill à air pulsé

La résistance fonctionne conjointement avec le ventilateur qui fait circuler l'air chaud dans le four. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. Le grill permet de cuire des pièces de viande plus épaisses comme le porc ou la volaille. Placez ce que vous souhaitez griller au centre de la grille positionnée au milieu du four. Glissez le bac récupérateur de jus sous la grille afin de récupérer tous les jus de cuisson. Pour une cuisson idéale, assurez-vous que les aliments ne soient pas trop près de la résistance et faites pivoter le plat de 180 ° en cours de cuisson.

Préparation

Premier nettoyage de l'appareil

1. Retirez tous les emballages.
2. Nettoyez toutes les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humides et essuyez avec un chiffon propre et un nettoyeur doux.

Certains nettoyeurs ou ustensiles ménagers peuvent endommager les surfaces.

N'utilisez pas d'agents nettoyeurs agressifs, de crème ou de poudre à récurer, ni d'objets pointus ou de produits abrasifs.

Mise en service initiale

Il est recommandé de faire chauffer le four pendant environ 30 minutes puis de l'éteindre. De cette façon, tous les résidus de fabrication seront brûlés et éliminés.

1. Sortez la plaque et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez les niveaux de puissance les plus élevés du four et du grill. (Voir la section Utilisation du four).
4. Faites fonctionner le four et le grill pendant environ 30 minutes.
5. Éteignez le four et le grill et laissez refroidir.



Il est possible qu'un peu de fumée soit émise lors de cette première mise en service. C'est parfaitement normal, contrôlez toutefois le four durant toute l'opération et ventilez bien la pièce.

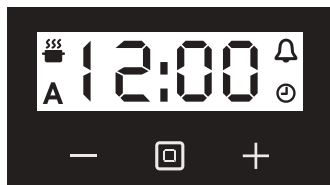
Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Utilisez une batterie de cuisine de couleur foncée ou émaillée pour une meilleure transmission de la chaleur.
- Préchauffez le four si le mode d'emploi ou la recette le préconisent.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Si c'est possible, faites cuire plusieurs plats à la fois dans le four. Vous pouvez placer deux récipients sur la grille.
- Enchaînez la cuisson d'un plat après l'autre, le four sera ainsi 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 et selon les instructions d'utilisation, 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 réglée.

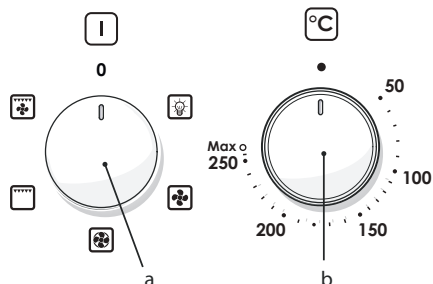
Au premier allumage, « 12:00 » clignote sur l'écran de l'horloge.

Appuyez sur les touches + ou - pendant que l'écran clignote afin de régler l'heure. (L'écran cesse de clignoter au bout de 5 sec. et l'heure s'affiche).

Pour régler l'heure :

Appuyez 4 fois sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de l'horloge  apparaisse. Appuyez sur les touches + ou - pendant que l'écran clignote afin de régler l'heure. (L'écran cesse de clignoter au bout de 5 sec. et l'heure s'affiche).

Sélection de la température et du mode de cuisson



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

Le bouton fonction permet de sélectionner les modes de cuisson du four électrique. Le bouton thermostat permet de régler la température.

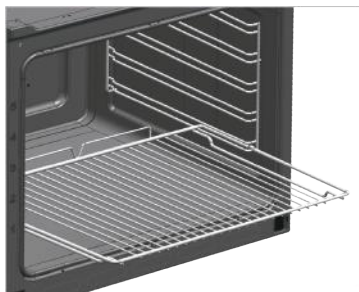
Utilisation du four et du grill

1. Réglez le bouton thermostat sur la température souhaitée.
2. Réglez le bouton fonction sur le mode de cuisson requis.
3. **Fermez la porte du four.**

Le four chauffe jusqu'à atteindre la température demandée et s'y maintient. Le voyant de température reste allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la température voulue.

Positions de la grille

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



Pour ne pas endommager la porte du four, veillez à ce que la grille soit insérée jusqu'au fond des glissières 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.



Arrêt du four électrique

Tournez le bouton fonction et le bouton thermostat jusqu'à la position arrêt (le O ou le point en haut).



Programmateur

Minuteur (00:01 min - 02:30 h)



Appuyez 3 fois sur  jusqu'à ce que le symbole alarme  apparaisse. Réglez la durée voulue à l'aide des touches + et -. L'alarme se déclenchera une fois le temps écoulé. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour annuler le minuteur :



Appuyez 3 fois sur  jusqu'à ce que le symbole alarme  apparaisse. Réglez la durée sur 00:00 à l'aide des touches + et -.


Cuisson programmée

Durée de fonctionnement programmée


Le four fonctionne pendant une durée programmée puis s'arrête : (de 00:01 minute à 10:00 heures)



Appuyez 1 fois sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche et clignote.

Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches + et -. (Une fois la durée de cuisson programmée, l'écran affiche de nouveau l'heure actuelle et le symbole  reste allumé).

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



L'alarme retentira et le symbole de cuisson  clignotera à la fin du temps de cuisson programmé.

Tournez les boutons de commande du four jusqu'à la position « Arrêt », appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et repassez le four en mode « Manuel ».

Pour vérifier le temps restant :

Appuyez 1 fois sur 

Pour annuler :

Appuyez 1 fois sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.


Appuyez sur les boutons + et - jusqu'à ce que l'alarme retentisse et que l'écran affiche 00:00. L'heure actuelle réapparaît ensuite à l'écran.

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

Heure de fin de cuisson

Le four fonctionne jusqu'à une heure programmée puis s'arrête : (jusqu'à 23:59)



Appuyez 2 fois sur  jusqu'à ce que le symbole **A** s'affiche et clignote.

Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches + et -. (Une fois l'heure de fin de cuisson programmée, l'heure réapparaît et le symbole **A** reste allumé).


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

L'alarme retentira et le symbole **A** clignotera une fois l'heure programmée atteinte.

Tournez les boutons de commande du four jusqu'à la position « Arrêt », appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et repassez le four en mode « Manuel ».

(Le minuteur sonnera pendant 2 minutes puis s'arrêtera si aucune touche n'est activée).

Pour annuler l'heure de fin de cuisson :

Appuyez 2 fois sur  jusqu'à ce que le symbole **A** s'affiche.

Appuyez sur les boutons + et - jusqu'à ce que **A** clignote, que l'alarme retentisse et que l'écran affiche de nouveau l'heure.

(Le minuteur sonne pendant 2 minutes puis s'arrête si aucune touche n'est activée).

Début de cuisson différé

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

Programmez une durée de fonctionnement


(voir p14).

Puis

Programmez une heure de fin de cuisson



(voir p14).



Les symboles **A** et  s'affichent et la cuisson débutera en différé, par exemple :



Si l'heure de fin de cuisson est définie sur 16:00 et que la durée de fonctionnement programmée est de 01:30 h, le four s'allumera à 14:30 et fonctionnera jusqu'à 16:00.

Pour vérifier les réglages :

Appuyez 1 fois sur  pour voir la durée de cuisson. 


Appuyez 2 fois sur  pour voir l'heure de fin de cuisson. **A**

Pour annuler :

Appuyez 1 fois sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.

Appuyez sur les boutons + et - jusqu'à ce que l'alarme retentisse et que l'écran affiche 00:00. Puis l'heure réapparaît.

Tableau de cuisson

 Les valeurs dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type d'aliments, la quantité et vos préférences.















 **Cuire et rôtir**
La position 1 correspond à la position de grille la plus basse.

Tableau de cuisson






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

Si vous faites cuire 2 plats en même temps, placez le plat le plus profond sur la grille la plus haute et l'autre sur la position la plus basse.

* Nous vous conseillons de préchauffer le four pour tous les aliments.

Si la cuisson nécessite un préchauffage du four, laissez-le chauffer jusqu'à ce que le voyant du thermostat s'éteigne.

Tableau de cuisson grill

TABLEAU DE CUISSON GRILL			
Type d'aliment	Position de la grille	Fonction four	Temps de cuisson (en 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
Toasts	Niveau 5		1 - 2

Préchauffez le grill pendant 5 minutes.


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

* Ne faites griller que des aliments qui supportent une chaleur intense.

Retournez les aliments lors de la cuisson au grill.

* ATTENTION : surveillez toujours la cuisson.

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 adaptés en métal avec revêtement anti-adhésif 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 grill. Ne déplacez pas les grilles lorsqu'elles sont chaudes.
- Laissez la porte du four fermée.

Conseils de rôtissage

- Pour une meilleure cuisson d'un poulet entier, d'une dinde entière ou d'un gros morceau de viande, assaisonnez avec du jus de citron et du poivre noir.
- 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 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 au niveau moyen ou le plus bas.

Conseils grillade

- ▽ La cuisson au grill est idéale pour la viande, le poisson et la volaille auxquels elle apporte une belle couleur brune sans les assécher. Ce mode de cuisson convient particulièrement bien aux morceaux de viande et poisson fins, aux brochettes et aux saucisses ainsi qu'aux légumes à forte teneur en eau comme les tomates ou les oignons.
- Répartissez bien les aliments sur la grille.
- Placez une plaque ou la lèchefrite sous la grille pour récupérer les graisses ou le jus de cuisson.
- Mettez un peu d'eau dans la lèchefrite afin d'en faciliter le nettoyage.

Conseils de cuisson pour les gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, au prochain essai augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est spongieux, au prochain essai réduisez la quantité de liquide ou diminuez la température de cuisson de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est trop cuit, au prochain essai placez-le plus bas dans le four, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, au prochain essai réduisez la quantité de liquide et la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils de cuisson pour les pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, augmentez le temps de cuisson et la température de 10 °C. Humidifiez la pâte à l'aide d'un mélange de lait, d'huile et d'œuf.
- Si la pâte met trop de temps à cuire, c'est peut-être qu'elle est trop épaisse.
- Si le dessus de la pâte brunit mais que la partie inférieure n'est pas cuite, c'est peut-être que vous avez trop humidifié le fond de la pâte. Essayez de mieux répartir la dorure sur la pâte pour une cuisson homogène.
- Cuisez la pâte selon les conseils (mode et température de cuisson) indiqués dans le tableau de cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes

- Si votre plat de légumes devient trop sec car son jus s'est évaporé, utilisez un plat à couvercle plutôt qu'un plateau la prochaine fois. Les récipients fermés conservent le jus des plats.
- Si vos légumes ne sont pas cuits, faites-les cuire 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 intervalles réguliers.



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 spécifique n'est nécessaire 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 séchez à l'aide d'un chiffon sec.

- Essayez toujours avec soin et immédiatement toute éclaboussure et tout excédent de liquide après le nettoyage.

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide ou du chlorure sur les surfaces en inox ou la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces parties en veillant à frotter dans le sens horizontal.



Certains produits et articles de nettoyage peuvent endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de crème/poudre à récurer abrasive ni d'objets pointus.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur sur l'appareil et son bandeau de commandes.

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

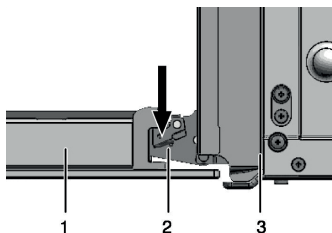
Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau du four.

Nettoyage de la porte du four

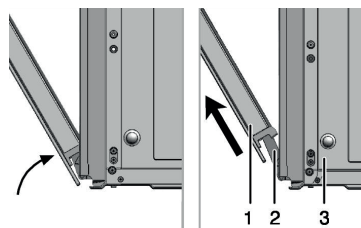
N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir en métal pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et endommager le verre.

Démontage de la porte du four

- Ouvrez le four.
- Déverrouillez les fixations du boîtier de charnières à droite et à gauche de la porte en appuyant dessus comme illustré ci-dessous.



- Porte
- Fixations
- Four



- Relevez la porte en position semi-ouverte.
- Retirez la porte en la tirant vers le haut afin de la faire glisser hors des charnières.

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



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

Démontage du verre intérieur de la porte

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



Évitez de le nettoyer avec des produits chimiques abrasifs ou des grattoirs métalliques qui pourraient rayer la surface et endommager le verre.

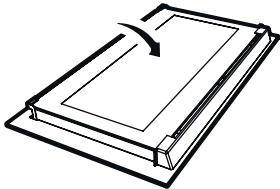


Attention lorsque vous retirez et nettoyez le verre, la porte peut se refermer sous l'effet du ressort.

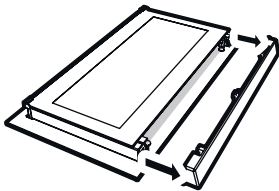
Nous vous recommandons de tenir la porte en permanence ou de la retirer complètement avant de commencer le nettoyage.

Pour cela :

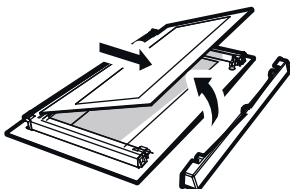
1. Ouvrez la porte complètement.



2. Retirez le cache supérieur en plastique en enlevant les clips de maintien.



3. La paroi en verre intérieure peut alors être libérée des rainures de son logement.



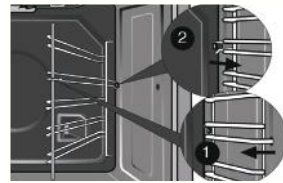
4. Pour remettre le verre en place, répétez les étapes précédentes dans le sens inverse. Assurez-vous que la face imprimée du verre soit tournée vers le bas.



Assurez-vous que le verre soit correctement enclenché dans les rainures inférieures afin d'essayer de remettre le cache supérieur.

Nettoyage des parois

1. Détachez la partie avant des glissières latérales de la paroi en la tirant vers l'intérieur du four.
2. Retirez entièrement le support latéral en le tirant vers vous.



Remplacement de l'ampoule



Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

Assurez-vous que l'appareil soit éteint et ait complètement refroidi afin d'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. Retirez le cache en verre en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Dévissez l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Attention à ne pas vous blesser en la jetant).
4. Remplacez par une nouvelle ampoule.
5. Remettez en place le cache en verre.

Installation

Avant l'installation

L'appareil ne doit être installé que par des professionnels qualifiés.



Le produit doit être installé dans le respect des réglementations et normes locales en vigueur.

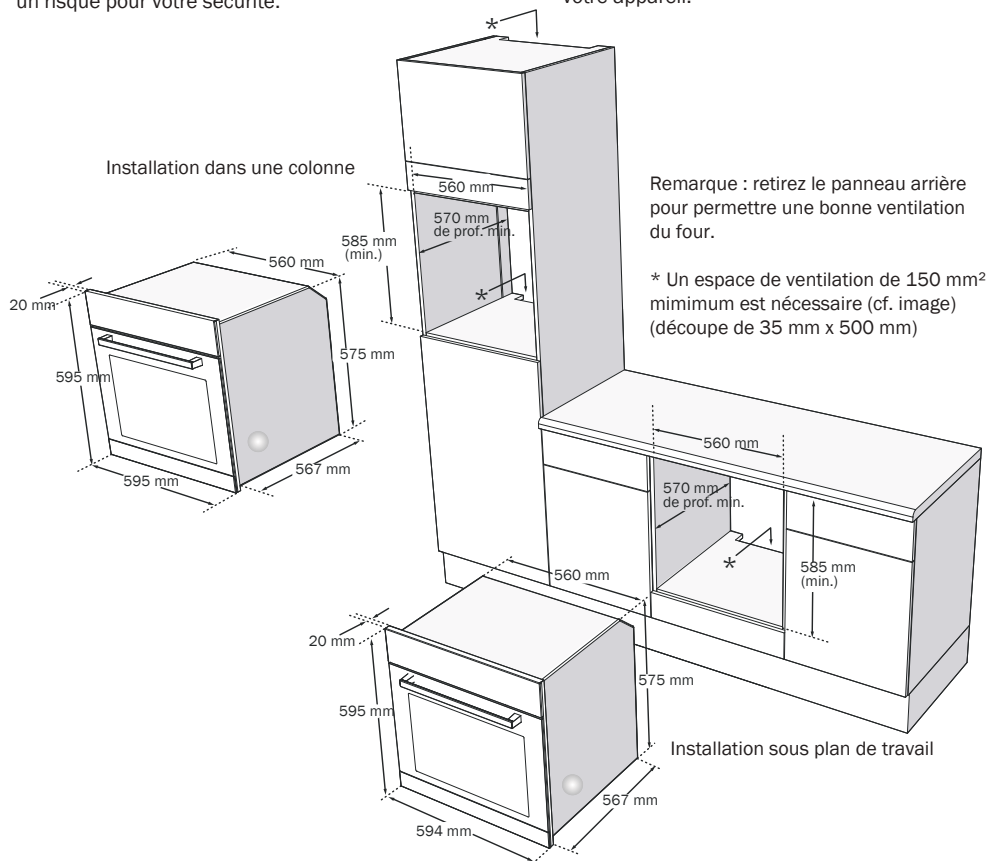


Avant l'installation, vérifiez l'absence de détériorations ou de défauts visibles sur le produit. Ne l'installez pas si vous constatez un problème.

Les produits endommagés peuvent représenter un risque pour votre sécurité.

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

- Les surfaces, le stratifié synthétique et les colles utilisées doivent être résistants à la chaleur.
- Les meubles de cuisine doivent être installés de niveau et fixés.
- Si un tiroir est installé sous le four, il faut l'en séparer par un panneau en bois.
- Les schémas ci-dessous sont illustratifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Raccordements électriques



IMPORTANT : assurez-vous que l'alimentation électrique générale est coupée avant d'effectuer le branchement. Votre four est prévu pour une installation fixe et permanente.

Votre appareil doit être raccordé à l'installation électrique par le biais d'un interrupteur différentiel bipolaire à séparation de contact d'au moins 3 mm. Il doit rester accessible après l'installation (cf. caractéristiques techniques pour l'ampérage du fusible). Nous vous recommandons d'utiliser également un disjoncteur différentiel général pour davantage de protection.

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

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 :

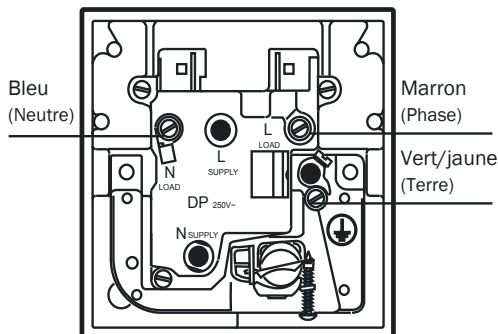
Bleu..... Neutre

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



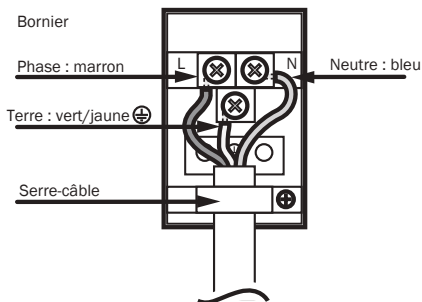
Le raccordement de l'appareil à l'alimentation secteur doit être confié exclusivement à un professionnel qualifié. Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié, coincé ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée (pour des raisons de sécurité, le câble secteur ne doit pas dépasser 2 m). Il doit être positionné à l'écart de l'appareil et ne doit pas être coincé entre l'appareil et le mur.

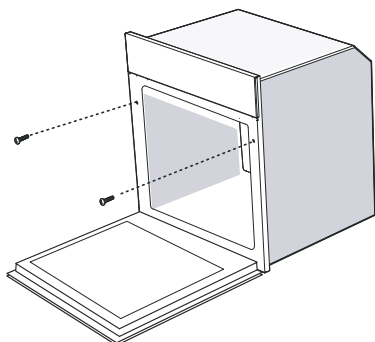
Votre four est pré-équipé d'un câble d'alimentation. Si vous devez le changer, suivez ces instructions :

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 ce dernier 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 ne doit pas être placé contre l'appareil et ne doit pas être coincé entre l'appareil et le mur.



Installation

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

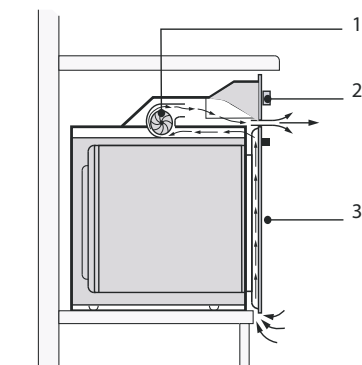


Fixez votre four au moyen de 4 vis et fixations.

Dernière vérification

Branchez l'appareil à l'alimentation secteur, enclenchez l'interrupteur différentiel et contrôlez les fonctions du four.

Ventilateur de refroidissement



- 1- Ventilateur
- 2- Bandeau de commandes
- 3- Porte

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



N'éteignez pas le four au niveau de l'interrupteur différentiel 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
Puissance totale	1935 W - 2300 W
Fusible	min. 13 A

Four/Grill

Dim. externes (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dim. d'installation (hauteur/largeur/profondeur)	585-595 mm/560 mm/min. 570 mm

Four

Ventilateur du four

Ampoule intérieure

240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C

Câble d'alimentation

H05 VV-F 1,5 mm² 3 fils (1,4 m)

L'essentiel : Les informations mentionnées sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont conformes à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont définies en conditions normales d'utilisation avec les fonctions convection naturelle ou chaleur tournante (le cas échéant).

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

** Voir la section Installation.

- Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.
- Les images de ce manuel sont illustratives et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
- Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou la documentation qui l'accompagne proviennent de tests effectués en conditions laboratoire conformément aux normes applicables. Selon les conditions environnementales et opérationnelles du produit, ces valeurs peuvent varier.

Dépannage

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptômes	Cause possible	Solutions
De la vapeur s'échappe du four en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Votre plat contient une grande quantité d'eau. 	De la vapeur s'échappe des aliments lors de la cuisson. Ce n'est pas un défaut de l'appareil.
Le produit émet des bruits métalliques lorsqu'il fonctionne ou refroidit.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ce phénomène. (Il ne s'agit pas d'un défaut).
Le produit ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le fusible/disjoncteur peut être défectueux ou a sauté. • Le produit n'est pas correctement branché. Vérifiez tous les branchements. 	Vérifiez les fusibles/disjoncteur de la boîte à fusibles/du tableau électrique. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.
La lumière du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule est défectueuse. • L'alimentation est coupée. 	Remplacez l'ampoule. Vérifiez l'arrivée de courant. Contrôlez les fusibles/disjoncteurs. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 des touches/boutons fonction et/ou température. Réglez le minuteur. Vérifiez l'arrivée de courant. Contrôlez les fusibles/disjoncteurs. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.



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

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

appelez le SAV LAMONA depuis la France au 0806 806 506

depuis la Belgique au 00 32 78 05 07 60

*Produit installé dans une cuisine à usage personnel ou professionnel dans laquelle l'appareil est utilisé par 8 personnes au maximum.

<p>Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil ?</p>	<p>Ouvrez la porte du four, sur le panneau, à côté du joint de porte.</p>
--	--



Numéro de série du produit
(Placez l'autocollant ici)

LAMONA
Une exclusivité Howdens cuisines

ÉDITION v1 121218
285.4473.19/R.AA/10/01/2019