

---

# Four à pyrolyse encastrable

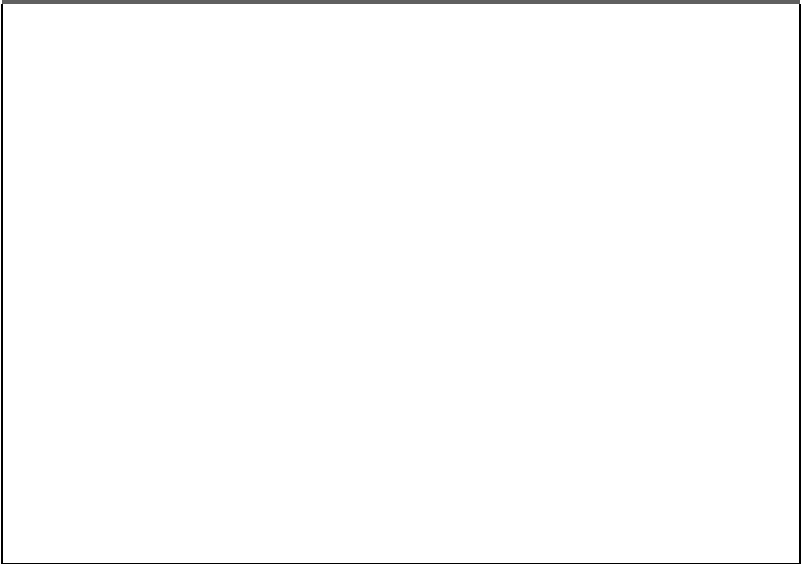
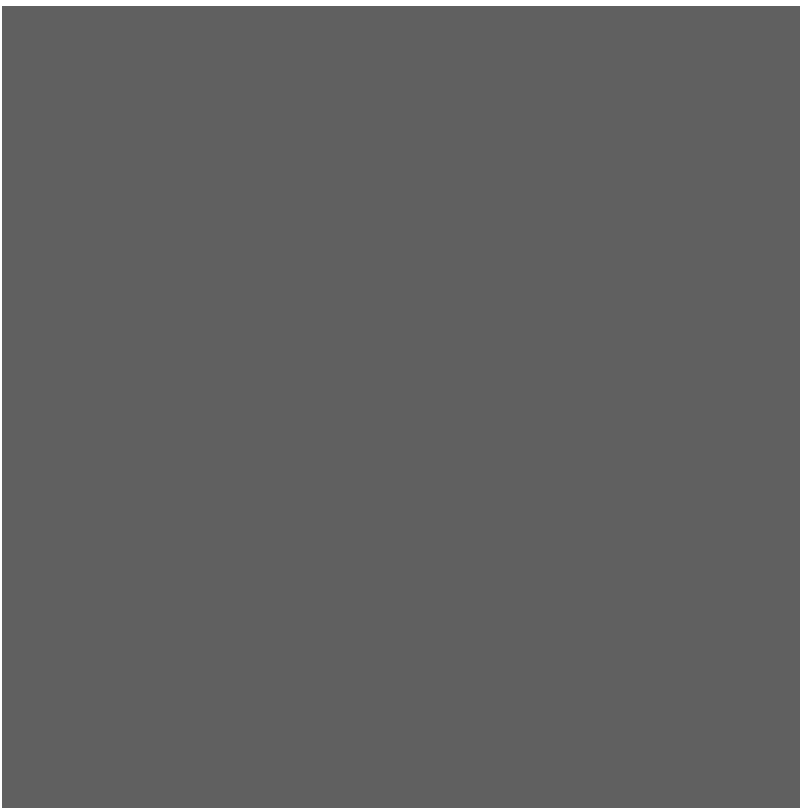
LAM3708



Instructions

---

# LAMONA



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 four, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation pour consultation ultérieure.
- Enregistrez votre appareil pour avoir accès à une copie numérique de votre manuel d'utilisation pour consultation ultérieure.
- Veuillez lire également tout autre document fourni avec ce produit.

Explication des symboles

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



**Danger** pouvant entraîner la mort ou des blessures.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels au produit ou à son environnement.



**Danger** pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



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







**Lisez le manuel d'utilisation.**

Les informations concernant ce produit sont exactes au moment de leur publication en janvier 2021.  
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.

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>Fonctionnement du four</b>	<b>21</b>
	Utilisation prévue.....	3		Informations générales sur l'utilisation du four ....	21
	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux de compagnie.....	3		Fonctionnement de la commande du four.....	21
	Sécurité électrique .....	4		Fonction pain .....	26
	Sécurité lors du transport .....	5		Paramètres .....	27
	Sécurité lors de l'installation .....	6	<b>6</b>	<b>Informations générales sur la</b>	
	Sécurité lors de l'utilisation .....	6		<b>cuisson</b>	<b>31</b>
	Avertissements de température.....	7		Mises en garde générales concernant la cuisson au four .....	31
	Utilisation des accessoires .....	7		Pâtisseries et plats au four .....	31
	Sécurité lors de la cuisson.....	7		Viande, poisson et volaille .....	34
	Sécurité lors de l'entretien et du nettoyage .....	8		Gril.....	35
	Autonettoyage à haute température (Pyrolyse) ..	8	<b>7</b>	<b>Maintenance et entretien</b>	<b>36</b>
<b>2</b>	<b>Consignes en matière d'environnement</b>	<b>10</b>		Informations générales sur le nettoyage .....	36
	Réglementation sur les déchets.....	10		Nettoyage des accessoires .....	37
	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....	10		Nettoyage du bandeau de commande .....	37
	Informations sur l'emballage.....	10		Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) .....	37
	Recommandations pour économiser de l'énergie.10			Autonettoyage par pyrolyse.....	38
<b>3</b>	<b>Votre appareil</b>	<b>11</b>		Nettoyage de la porte du four .....	40
	Présentation de l'appareil.....	11		Retrait de la vitre intérieure de la porte du four .....	40
	Présentation et utilisation du bandeau de commande de l'appareil .....	12		Nettoyer l'ampoule du four .....	42
	Commande du four .....	12	<b>8</b>	<b>Dépannage</b>	<b>43</b>
	Fonctions du four .....	13			
	Accessoires de l'appareil.....	15			
	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	16			
	Caractéristiques techniques .....	18			
<b>4</b>	<b>Première utilisation</b>	<b>19</b>			
	Premier réglage de l'heure.....	19			
	Premier nettoyage.....	19			

# 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient des consignes de sécurité qui aideront à prévenir tout risque de blessures corporelles ou de dommages matériels.
- Si le produit est cédé à une autre personne ou utilisé d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit, les autres documents et accessoires pertinents doivent être fournis avec le produit.
- Notre entreprise décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.
-  Faites toujours effectuer l'installation et la réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne désignée par l'importateur.
-  Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
-  N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie du produit à moins que cela ne soit clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
-  N'effectuez pas de modifications techniques sur le produit.



## Utilisation prévue

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est pas adapté à un usage commercial.
- N'utilisez pas le produit dans des jardins, sur des balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines domestiques et les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **ATTENTION** : Ce produit ne doit être utilisé qu'à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à des fins différentes, telles que le chauffage de la pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller des aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce, chauffer des assiettes ou faire sécher des torchons sur la poignée.



## Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux de compagnie

- Ce produit peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les 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 en connaissent les dangers.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (y compris les enfants) à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec le produit.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux ne doivent pas jouer avec le produit, grimper sur celui-ci ni entrer dans celui-ci.
- Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- **ATTENTION** : Les parties accessibles chauffent lors de l'utilisation. Tenez les enfants éloignés du produit.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.

Il existe un risque de blessure et d'étouffement.

- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela pourrait endommager la porte ou les charnières.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez le câble d'alimentation et assurez-vous que le produit est inutilisable avant de le mettre au rebut.



### **Sécurité électrique**

Raccordez le produit à une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux intensités nominales indiquées sur la plaque signalétique. Faites effectuer l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié. N'utilisez pas le produit sans mise à la terre conforme aux réglementations locales/nationales. Le raccordement électrique du produit doit être facilement accessible (et positionné hors de portée de la flamme de la table de cuisson). Si ce n'est pas possible, installez impérativement un dispositif de déconnexion (fusible, interrupteur, etc.) sur le réseau électrique auquel le produit est raccordé afin de l'isoler du reste de l'installation, conformément aux normes en vigueur.

- Le produit doit être débranché pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Ne branchez pas le produit sur une prise desserrée, sortie de son logement, cassée, sale, huileuse, présentant un risque de contact avec l'eau (par exemple, de l'eau

susceptible de couler du plan de travail).

- Ne touchez jamais le raccordement électrique avec les mains mouillées ! Pour retirer l'appareil, ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Assurez-vous que la fiche du produit est bien insérée dans la prise pour éviter les arcs électriques.
- Raccordez le produit à une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence spécifiées sur la plaque signalétique.
- Ne coincez pas le cordon d'alimentation sous ou derrière le produit. Ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé ou entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four peut chauffer lors de l'utilisation. Assurez-vous que les branchements électriques n'entrent pas en contact avec la surface arrière pour éviter tout risque de dommage.
- Ne coincez pas les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer au-dessus des surfaces chaudes. L'isolation du câble peut fondre et entraîner un court-circuit, voire un incendie.
- Utilisez uniquement le câble d'origine. N'utilisez pas de câbles ou de rallonges coupés ou endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service agréé ou une personne désignée par l'importateur afin d'éviter d'éventuels dangers.
- **ATTENTION** : Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous de débrancher le produit de l'alimentation secteur pour éviter tout risque de choc électrique. Débranchez le produit ou désarmez le fusible de la boîte à fusibles.



### **Sécurité lors du transport**

- Débranchez l'appareil du secteur avant de le transporter.
- L'appareil est lourd, portez-le à deux personnes minimum.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le en position verticale.
- Si vous devez transporter l'appareil, emballez-le dans du papier bulles ou un carton épais et scotez-le en serrant bien. Fixez fermement le produit avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager les pièces amovibles ou mobiles du produit ou le produit lui-même.
- Vérifiez l'état général de votre produit : vérifiez l'absence de dommages suite au transport.



### **Sécurité lors de l'installation**

- Avant l'installation, vérifiez que le produit ne présente pas de défauts. Si le produit est endommagé, ne l'installez pas.
- N'installez pas le produit à proximité de sources de chaleur (radiateurs, poêles, etc.).
- Maintenez tous les conduits de ventilation ouverts autour du produit.
- Le produit ne doit pas être installé derrière des portes décoratives afin d'éviter la surchauffe.
- Si vous n'utilisez pas le produit pendant une longue période, débranchez-le ou désarmez le fusible de la boîte à fusibles.
- N'utilisez pas un produit défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez les raccordements électricité/gaz du produit et appelez le service agréé.
- N'utilisez pas le produit si la vitre de la porte avant est retirée ou cassée.
- Ne montez pas sur le produit pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais le produit lorsque votre jugement est altéré par l'alcool et/ou la drogue.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables dans la zone de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas la poignée du four pour sécher des torchons. Lors de l'utilisation du produit, ne suspendez pas de torchons, de gants ou de textiles similaires.
- Les charnières de la porte du produit bougent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, ne tenez pas la partie avec les charnières.



### **Sécurité lors de l'utilisation**

- Assurez-vous que le produit est éteint après chaque utilisation.





## **Avertissements de température**

- **ATTENTION** : Les pièces exposées chauffent lors de l'utilisation du produit. Ne touchez pas le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher du produit sans un adulte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables/explosifs à proximité du produit, car les côtés seront chauds pendant son fonctionnement.
- De la vapeur pouvant être émise, restez à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur peut vous brûler les mains, le visage et/ou les yeux.
- Le produit peut être chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes, les parties intérieures du four, les éléments chauffants, etc.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous enfournez ou retirez des plats du four chaud.



## **Utilisation des accessoires**

- Il est important que la grille et la plaque soient placées correctement sur les gradins fils. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».

- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte du four. Placez toujours les accessoires bien au fond de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour ce four.



## **Sécurité lors de la cuisson**

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool pour cuisiner. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent s'enflammer. Avant la cuisson, enlevez les salissures importantes.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant et après la cuisson. Cela peut provoquer une intoxication alimentaire ou des maladies.
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve ni de bocaux en verre fermés. La pression générée dans le récipient pourrait le faire éclater.
- Placez le papier sulfurisé dans un récipient ou sur l'accessoire du four (plaque, grille, etc.) avec votre préparation et placez-le dans le four préchauffé. Retirez le papier sulfurisé en excès qui dépasse de l'accessoire ou du récipient afin d'éviter qu'il n'entre en contact avec

les éléments chauffants du four.  
N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale indiquée sur le papier sulfurisé que vous utilisez. Ne placez jamais de papier sulfurisé sur la sole du four.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, d'assiettes ou de papier aluminium directement sur la sole du four. La chaleur accumulée peut endommager la sole du four.
- Fermez la porte du four lorsque le gril fonctionne. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés au gril présentent un risque d'incendie. Ne grillez que des aliments qui résistent à une cuisson au gril puissante. Ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

### **Sécurité lors de l'entretien et du nettoyage**

- Attendez que le four refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais le produit en pulvérisant ou en versant de l'eau dessus afin d'éviter tout risque de choc électrique !

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le produit car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs, de grattoirs métalliques, de paille de fer ou d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant du four ou, le cas échéant, la vitre de la porte supérieure du four. Ces produits peuvent rayer et casser les surfaces en verre.



### **Autonettoyage à haute température (Pyrolyse)**

- Lors de l'autonettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation standard. Tenez les enfants éloignés du produit.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas le produit pendant l'autonettoyage et tenez les enfants éloignés du produit. Attendez au moins 30 minutes avant d'enlever les résidus.
- Lors de l'autonettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez bien votre cuisine pendant le nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus alimentaires à l'intérieur du four avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre produit

dispose d'accessoires résistants à la pyrolyse (autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.

## 2 Consignes en matière d'environnement

### Réglementation sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets



Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce produit a été fabriqué avec des pièces et des matériaux de haute qualité qui peuvent être réutilisés et qui sont adaptés au recyclage. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères et autres déchets à la fin de sa durée de vie. Apportez-le au centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Veuillez consulter les autorités locales pour en savoir plus sur ces centres de collecte. L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

#### Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations environnementales nationales. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères ou autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

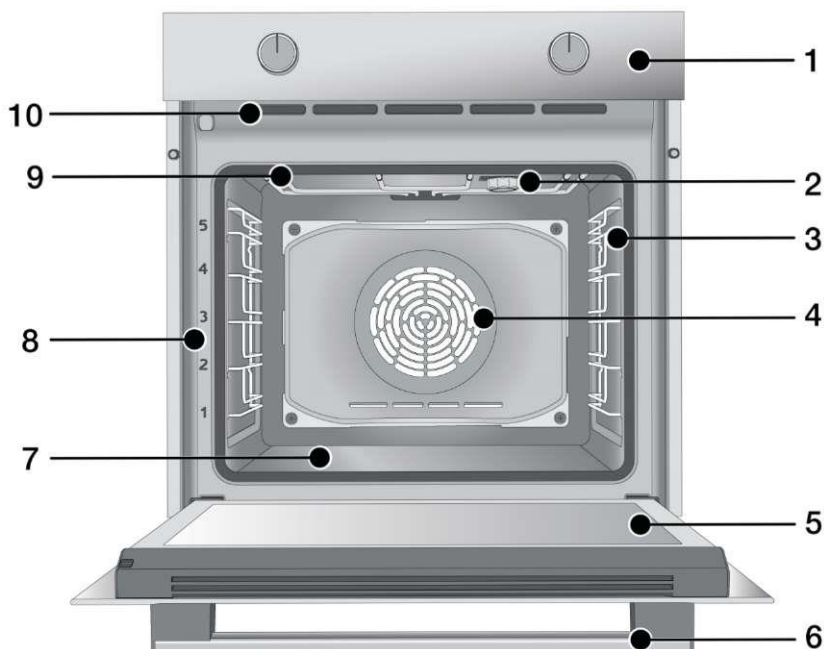
### Recommandations pour économiser de l'énergie

Les suggestions suivantes vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et écoénergétique :

- Décongelez les aliments surgelés avant la cuisson.
- Au four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 5 à 10 minutes avant l'heure de fin de cuisson pour prolonger la cuisson sans consommer d'énergie. Vous pouvez dès lors économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur restante.
- Si cela est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, effectuez toujours un préchauffage. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent lors de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous utilisez la fonction « Eco fan heating » (Chaleur tournante éco). Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser de l'énergie en mode « Chaleur tournante éco », et cette température peut différer de ce qui est affiché à l'écran.
- Si possible, faites cuire plusieurs plats à la fois dans le four. Pour ce faire, vous pouvez placer deux récipients de cuisson sur la grille. Par ailleurs, en cuisant un plat après l'autre, le four sera déjà chaud et vous économiserez de l'énergie.

## 3 Votre appareil

### Présentation de l'appareil



- 1 Bandeau de commande
- 2 Ampoule\*
- 3 Gradins fils\*\*
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Chaleur de sole (plaque inférieure en acier)
- 8 Positions de la grille
- 9 Chaleur de voûte
- 10 Fentes de ventilation

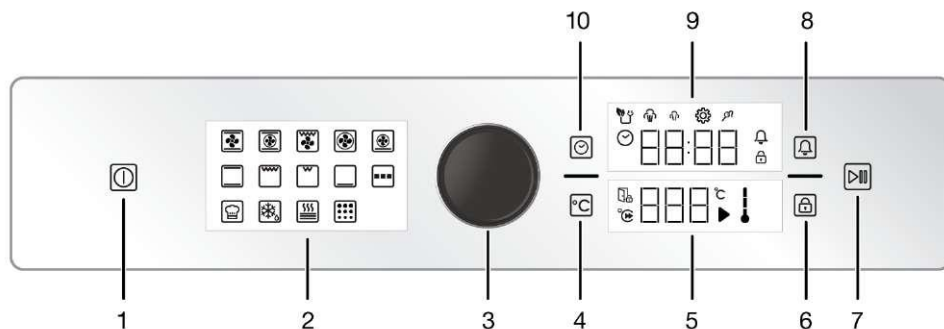
\* Selon le modèle. Votre produit peut ne pas avoir d'ampoule, ou le type et l'emplacement de l'ampoule peuvent différer de l'illustration.

\*\* Selon le modèle. Votre produit peut ne pas avoir de gradins fils. Sur l'image, les gradins fils sont illustrés à titre d'exemple.

## Présentation et utilisation du bandeau de commande de l'appareil

Cette section présente un aperçu du bandeau de commande et des fonctions de base du produit. Il peut y avoir des différences entre les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

### Commande du four



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Bouton de commande du four
- 4 Touche température
- 5 Affichage de la température
- 6 Touche verrouillage
- 7 Touche démarrage/arrêt de la cuisson
- 8 Touche alarme
- 9 Affichage de l'heure/du temps de cuisson
- 10 Touche réglages et heure

#### Bouton de commande du four

Avec le bouton de commande du four, vous pouvez contrôler les réglages de l'affichage de l'heure/la durée et de la température. Vous pouvez naviguer entre ces réglages en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche ; vous pouvez activer et confirmer les réglages en appuyant dessus.

#### Bouton de température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson avec le bouton de température. Pour sélectionner, allumez le four en appuyant sur la touche ① pendant environ 2 secondes. Ensuite, tournez le bouton de sélection de température vers la droite/gauche.

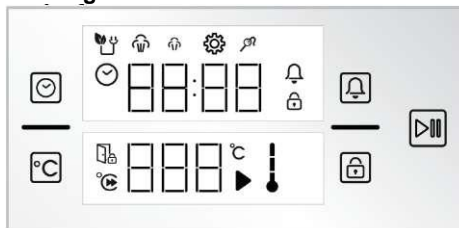
#### Indicateur de température

Le symbole de température intérieure sur l'écran vous indique la température intérieure du four. Le symbole apparaît sur l'écran lorsque la cuisson commence et chaque niveau du symbole de température intérieure s'allume lorsque la température intérieure atteint la température réglée.






#### Affichage des fonctions

L'affichage des fonctions présente les fonctions de votre four. Il faut appuyer sur chaque fonction pour l'activer. Toutes les fonctions à l'écran sont représentées par des schémas et peuvent ne pas être disponibles sur votre produit. Les fonctions disponibles sur votre produit sont expliquées dans la section « Fonctions du four ».









## Affichages








### Touches :

-  : Touche réglages et heure
-  : Touche température
-  : Touche verrouillage
-  : Touche alarme
-  : Touche démarrage/arrêt de la cuisson

## Affichage de l'heure/du temps de cuisson




-  : Symbole durée/heure
  -  : Symbole alarme
  -  : Symbole réglages
  -  : Symbole verrouillage
  -  : Symbole vapeur faible\*
  -  : Symbole vapeur élevée\*
  -  : Symbole sonde de cuisson\*
  -  : Symbole chaleur tournante éco
- \* Selon le modèle. Votre produit peut ne pas être équipé de cette fonction.

## Affichage de la température

-  : Symbole cuisson
  -  : Symbole température
  -  : Symbole température intérieure
  -  : Symbole cuisson rapide (booster)
  -  : Symbole verrouillage porte\*
- \* Selon le modèle. Votre produit peut ne pas être équipé de cette fonction.

## Fonctions du four

Le tableau des fonctions indique les fonctions qu'offre le four ainsi que leurs températures minimum et maximum. L'ordre des modes de fonctionnement indiqué ci-après peut différer de la disposition sur votre produit.

Symbole de la fonction	Description de la fonction	Plage de températures (°C)	Description et utilisation
	Fonctionnement avec ventilateur	-	Le four ne chauffe pas. Seul le ventilateur (sur la paroi arrière) fonctionne. Les aliments surgelés en petits morceaux sont décongelés lentement à température ambiante, les aliments cuits sont refroidis. La décongélation d'un morceau de viande entier nécessite plus de temps que pour des petits morceaux.
	Chaleur de voûte et de sole	40 - 280	Les aliments sont chauffés par le haut et par le bas en même temps. Convient pour la cuisson des gâteaux, des pâtisseries et des ragoûts. Cuisson sur une seule plaque.
	Chaleur de sole	40 - 220	Seul l'élément chauffant du bas fonctionne. Ce mode permet de dorer le dessous des plats.

Symbole de la fonction	Description de la fonction	Plage de températures (°C)	Description et utilisation
	Chaleur tournante de sole/voûte	40 - 280	L'air chauffé par les éléments chauffants supérieur et inférieur est réparti de manière uniforme et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Cuisson sur une seule plaque.
	Chaleur tournante	40 - 280	L'air chaud est réparti de manière uniforme et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Ce mode est idéal pour cuire plusieurs plats à différents niveaux de grille.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser la fonction « Chaleur tournante ». Le temps de cuisson sera légèrement plus long. Voir page 25 pour l'utilisation de cette fonction.
	Fonction pizza	40 - 280	La chaleur de sole et la chaleur tournante sont activées. Ce mode convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40 - 280	La chaleur de voûte, la chaleur de sole et la chaleur tournante fonctionnent. Toutes les parties du four sont chauffées de manière uniforme et rapide. Cuisson sur une seule plaque.
	Gril faible	40 - 280	Le petit gril de la voûte du four fonctionne. Il convient pour la cuisson au gril de petites quantités d'aliments.
	Gril complet	40 - 280	Le grand gril de la voûte du four fonctionne. Il convient pour la cuisson au gril de grandes quantités d'aliments.
	Gril complet + chaleur tournante	40 - 280	L'air chauffé par le grand gril est rapidement réparti dans le four grâce au ventilateur. Il convient pour la cuisson au gril de grandes quantités d'aliments.
	Maintien au chaud	40 - 100	Ce mode est utilisé pour maintenir votre plat à température pendant une longue durée.
	Pyrolyse	-	Ce mode est utilisé pour l'autonettoyage du four à haute température. Lisez les explications dans la section entretien et nettoyage pour cette fonction.
	Fonction pain		Elle est utilisée pour la cuisson du pain. La température et la durée définies ne peuvent pas être modifiées.
	Activation des fonctions supplémentaires		Cette fonction est utilisée pour activer les fonctions qui n'apparaissent pas sur l'écran des fonctions à la première mise en service.



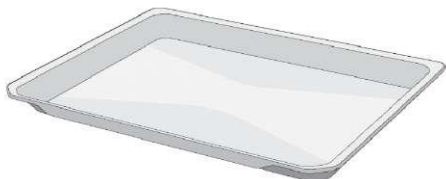
## Accessoires de l'appareil

Votre appareil est fourni avec divers accessoires. Cette section décrit les accessoires et leur utilisation correcte. Les accessoires fournis varient selon le modèle. Certains accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être fournis avec votre produit.

---

**REMARQUE** : Les plaques fournies avec votre produit peuvent se déformer sous l'effet de la température. Cela n'a aucun effet sur leur utilisation. La déformation disparaît lorsque la plaque refroidit.

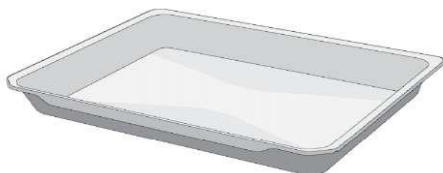
---



### Plaque standard

Elle est utilisée pour les pâtisseries, les surgelés et la cuisson au gril de gros aliments.

---



### Plaque profonde

Elle est utilisée pour les pâtisseries, la cuisson au gril de gros aliments, de plats à jus ou pour recueillir les graisses en mode gril.

---



### Grille de four

Elle est utilisée pour placer les aliments à faire cuire, rôtir et mijoter sur le gradin souhaité.

---



### Grille pour plaque

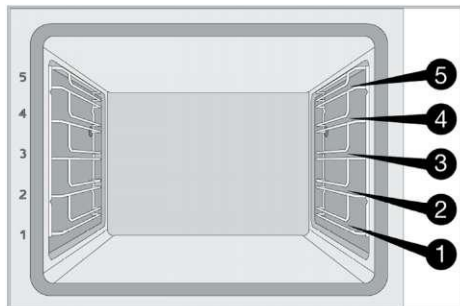
En plaçant la grille pour plaque dans la plaque (si fournie), la graisse s'écoulant pendant la cuisson est récupérée par la plaque et ainsi le four n'est pas sali. La grille pour plaque ne convient pas à une utilisation avec la plaque profonde.

---

## Utilisation des accessoires de l'appareil

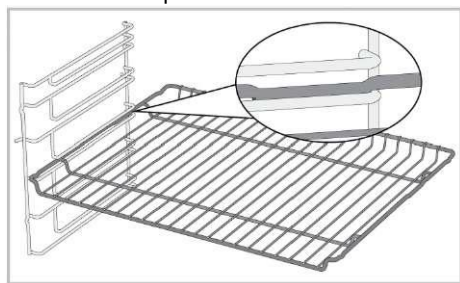
### Gradins fils

Le four possède des gradins sur 5 niveaux. La position des gradins est indiquée par des numéros sur le cadre avant du four.



### Placer la grille sur les gradins fils

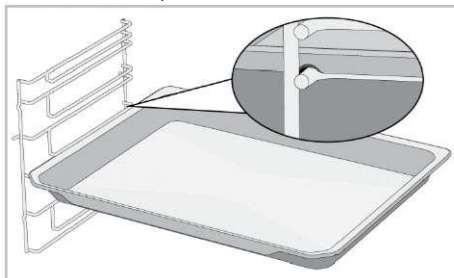
Il est important de positionner correctement la grille sur les gradins fils. Lorsque vous placez la grille sur la position souhaitée, la section ouverte doit se trouver à l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille doit être fixée avec la butée du gradin. Elle ne doit pas passer par-dessus la butée pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



### Placer la plaque sur les gradins fils

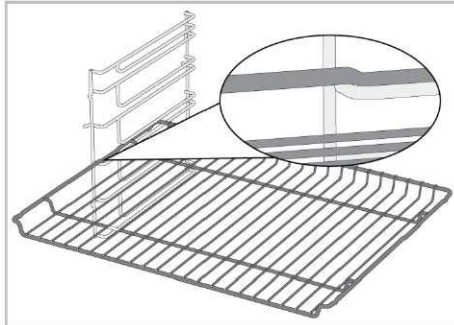
Il est également important de placer correctement les plaques sur les gradins fils. Lors de la pose de la plaque sur la position souhaitée, le côté permettant de la tenir doit se trouver à l'avant.

Pour une meilleure cuisson, la plaque doit être fixée sur la butée du gradin. Elle ne doit pas passer par-dessus la butée pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



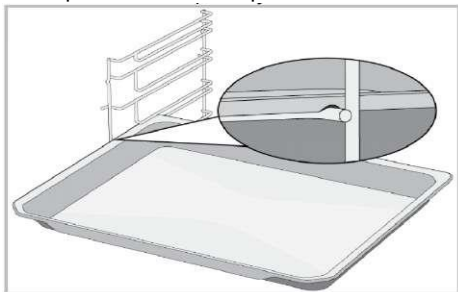
### Butée de la grille

Une fonction de butée empêche la grille de basculer hors des gradins fils. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir vos plats facilement et en toute sécurité. Pour retirer la grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer par-dessus la butée pour l'enlever complètement.



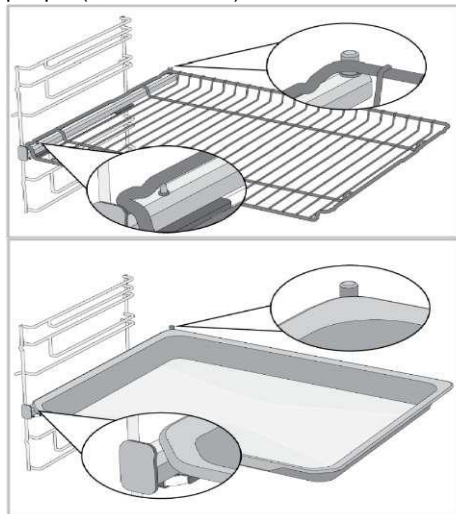
### Fonction de butée de la plaque

Il existe également une fonction de butée pour empêcher la plaque de basculer hors des gradins fils. Lorsque vous retirez la plaque, dégagez-la du support arrière et tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer par-dessus la butée pour l'enlever complètement.



### Placement correct de la grille et de la plaque sur les rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plaques et la grille peuvent être facilement installées et retirées. Lors de l'utilisation de plaques et de grilles avec les rails télescopiques, il faut veiller à ce que les butées à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques soient plaquées contre les bords de la grille ou de la plaque (comme illustré).



## Caractéristiques techniques

### Caractéristiques générales

Dimensions extérieures du produit (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble et section transversale utilisés/adaptés à une utilisation dans le produit	min. H05VV-FG 3 x1,5 mm <sup>2</sup>
Consommation d'énergie totale	3,4 kW
Type d'ampoule intérieure (A)	240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Type d'ampoule intérieure (B)	25 W, G9, 300 °C
Type de four	Four multifonction

# Bases : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1/IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chaleur de sole et de voûte ou de chaleur tournante (le cas échéant).  
La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à la hiérarchisation suivante, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit :  
1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril faible ventilé, 4-Chaleur de voûte et de sole.



Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.



Les images contenues dans ce manuel sont des schémas qui peuvent ne pas correspondre à votre produit.




Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou dans les documents fournis sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Selon les conditions environnementales et opérationnelles du produit, ces valeurs peuvent varier.

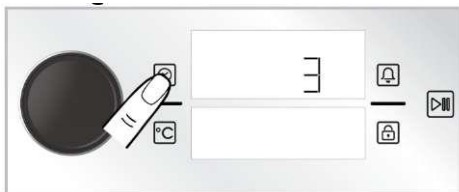
## 4 Première utilisation



Avant de commencer à utiliser votre produit, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes.

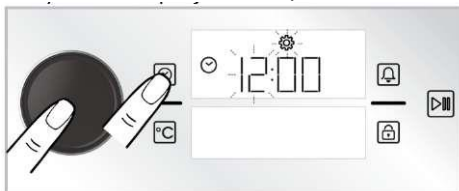
### Premiers réglages



**i** Réglez toujours l'heure avant d'utiliser votre four. Certains modèles de four sont inutilisables tant que l'heure n'est pas réglée.

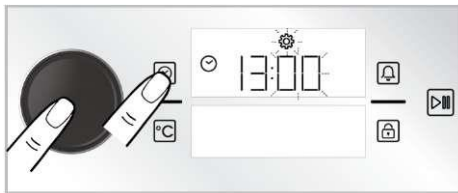
1. Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, « **12:00** » apparaît à l'écran.
2. Lorsque le four est en mode veille, activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
  - » Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu des réglages est activé.





3. Appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche  une fois pour activer le champ de l'heure.
  - » Le champ de l'heure et le symbole  clignotent sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.



4. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche  une fois pour activer le champ des minutes.
  - » Le champ des minutes et le symbole  clignotent sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.



5. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande du four ou en appuyant sur la touche .
  - » L'heure est réglée et le symbole  reste affiché sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.

**i** Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge démarrera à **12:00** par défaut. Vous pouvez modifier le réglage de l'heure ultérieurement, comme décrit dans la section « Réglages ».

**i** Les réglages de l'heure sont annulés en cas de panne de courant prolongée. Ils doivent être effectués à nouveau.

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four fournis avec le produit.
3. Allumez le four pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus de fabrication qui peuvent se trouver dans le four sont brûlés et éliminés.
4. Lors de l'utilisation du produit, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction qui active tous les éléments chauffants de votre four. Voir « Fonctions du four ». La section suivante explique comment utiliser le four.
5. Attendez que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

**Avant d'utiliser les accessoires :**

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE** La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de crème/poudre à récurer abrasive ni d'objets coupants.

**REMARQUE** De la fumée et des odeurs peuvent être émises pendant les premières heures d'utilisation. Ce phénomène est normal, assurez-vous toutefois que votre pièce est correctement ventilée pour éliminer la fumée et les odeurs. Évitez de les inhaler.

## 5 Fonctionnement du four


### Informations générales sur l'utilisation du four

#### Ventilateur de refroidissement (si votre produit en est équipé)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement lorsque cela est nécessaire et refroidit à la fois la face avant du produit et les meubles. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. De l'air chaud sort par la porte du four. Ne couvrez en aucun cas les ouvertures de ventilation. Le four risquerait de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner pendant le fonctionnement du four et après son arrêt (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant le minuteur du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint en même temps que toutes les autres fonctions. La durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne peut pas être déterminée par l'utilisateur. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.







#### Éclairage du four

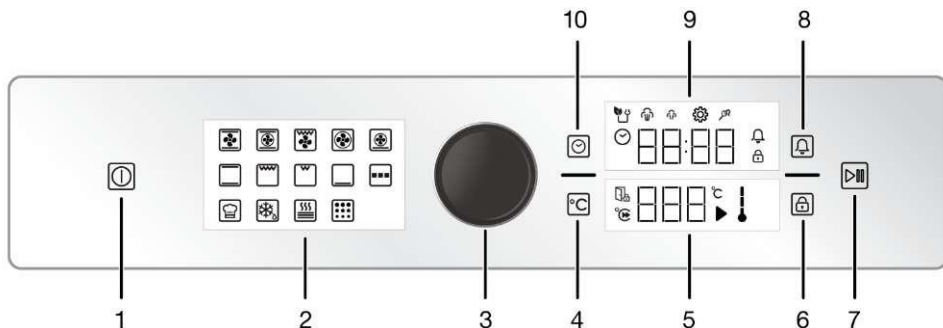
L'éclairage du four s'allume au démarrage de la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage reste allumé pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps. Si la porte du four est ouverte ou en position fermée alors que le four fonctionne, l'éclairage s'allume automatiquement.

-  Dans certaines fonctions, l'éclairage ne s'allume pas afin d'économiser de l'énergie.

### Fonctionnement de la commande du four

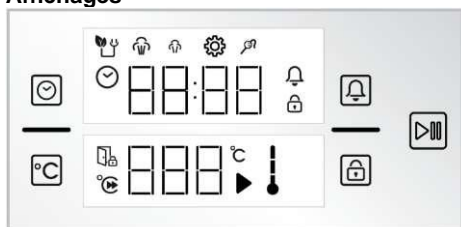
#### Mises en garde générales concernant la commande du four

-  La durée maximum de cuisson pouvant être définie est limitée à 5h59. Dans la fonction de maintien au chaud, cette durée est de 23h59. En cas de coupure de courant, la cuisson et le temps de cuisson programmés seront annulés.
-  Pendant les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il faut attendre quelques instants pour que les réglages soient enregistrés.
-  Si un réglage de cuisson a été effectué, l'heure ne peut pas être réglée.
-  Si le temps de cuisson est réglé lors du démarrage de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.
-  Si le réglage de préchauffage rapide (booster) est activé sur le bandeau de commande de votre four, le symbole  s'affiche à l'écran lorsque vous démarrez la cuisson et le four atteint rapidement la température que vous avez réglée pour une cuisson rapide. Pour le réglage de préchauffage rapide (booster), veuillez consulter la section « Réglages ».



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Bouton de commande du four
- 4 Touche température
- 5 Affichage de la température
- 6 Touche verrouillage
- 7 Touche démarrage/arrêt de la cuisson
- 8 Touche alarme
- 9 Affichage de l'heure/du temps de cuisson
- 10 Touche réglages et heure

### Affichages



### Touches :

- : Touche réglages et heure
- : Touche température
- : Touche verrouillage
- : Touche alarme
- : Touche démarrage/arrêt de la cuisson

### Affichage de l'heure/du temps de cuisson

- Symbole durée/heure
- Symbole alarme
- Symbole réglages
- Symbole verrouillage
- Symbole vapeur faible\*
- Symbole vapeur élevée\*
- Symbole sonde de cuisson\*
- Symbole chaleur tournante éco

\* Selon le modèle. Votre produit peut ne pas être équipé de cette fonction.

### Affichage de la température

- : Symbole cuisson
- : Symbole température
- : Symbole température intérieure
- : Symbole cuisson rapide
- : Symbole verrouillage porte\*

\* Selon le modèle. Votre produit peut ne pas être équipé de cette fonction.


### Allumer le four

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
- » Après la mise en marche du four, la première fonction s'affiche à l'écran. Sur cet écran, la fonction, la température, le temps de cuisson et l'alarme peuvent être réglés.

Si aucun réglage n'est effectué sur cet écran, le four s'éteindra au bout de 5 minutes environ et l'heure apparaîtra sur l'écran.




## Éteindre le four

Éteignez le four en appuyant sur .

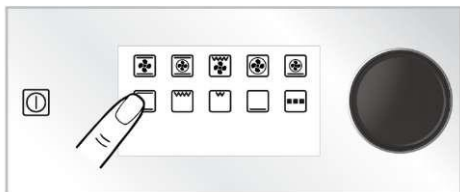
L'heure apparaît à l'écran.

## Mode réglage manuel de la température et la fonction du four

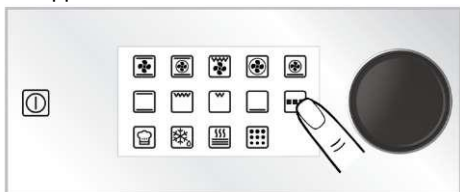
Vous pouvez choisir manuellement (grâce aux boutons de commande) la température et la fonction spécifiques à votre plat sans régler le temps de cuisson. La fonction « Chaleur de voûte et de sole » et le réglage de la température à 180 °C sont illustrés à titre d'exemple sur les images.


1. Allumez le four en appuyant sur .

2. Appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser sur l'affichage des fonctions.

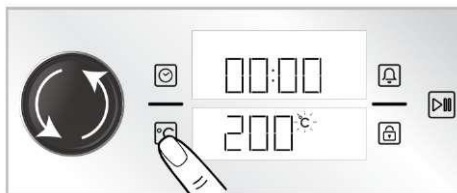


3. Appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser sur l'affichage des fonctions. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne fait pas partie des premières fonctions qui apparaissent à l'écran, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions en appuyant sur la touche « Activation des fonctions supplémentaires ».




4. La température prédéfinie pour la fonction sélectionnée apparaît sur l'afficheur. Pour modifier la température, appuyez sur  et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

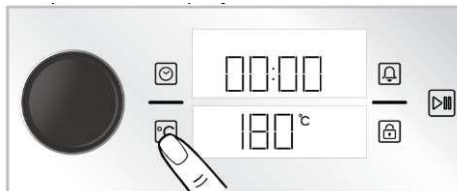
» Le symbole °C clignote sur l'affichage de la température.




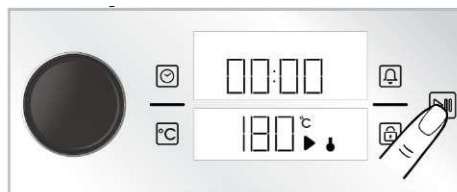
**i** Si vous changez de fonction après avoir modifié la température prédéfinie pour les fonctions, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Par contre, si la valeur réglée ne fait pas partie de la plage de températures de la fonction sélectionnée, la température la plus élevée possible pour cette fonction s'affiche.

5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche .



» Le symbole °C apparaît sur l'affichage de la température.



6. Après avoir réglé la fonction et la température, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.




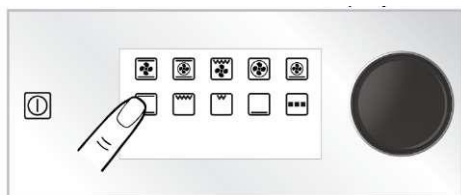
» Votre four commence immédiatement à chauffer selon la fonction et la température sélectionnées. Les symboles ► et ↓ apparaissent à l'écran. Le décompte du temps de cuisson s'affiche. Une à une, les différentes parties du symbole ↓ s'allument jusqu'à ce que l'intérieur du four atteigne la température réglée. Le four ne s'éteint pas

automatiquement puisqu'en mode réglage manuel aucun temps de cuisson n'est défini. Vous devez contrôler la cuisson et éteindre le four vous-même. Lorsque la cuisson vous convient, appuyez sur la touche  pour arrêter la cuisson ou appuyez sur la touche  pour éteindre complètement le four.

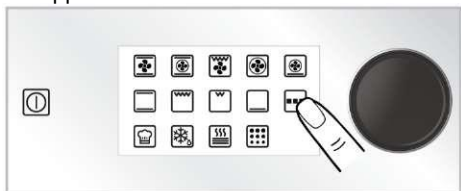
### Cuisson en réglant le temps de cuisson :


Vous pouvez éteindre le four automatiquement à la fin du temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction adaptées à votre plat et en réglant le temps de cuisson sur le bandeau de commande. La fonction « Chaleur de voûte et de sole » et un réglage sur 180 °C et 45 minutes sont illustrés à titre d'exemple sur les images.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser sur l'affichage des fonctions.

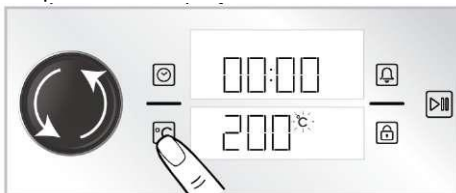


3. Appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser sur l'affichage des fonctions. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne fait pas partie des premières fonctions qui apparaissent à l'écran, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions en appuyant sur la touche « Activation des fonctions supplémentaires ».




4. La température prédéfinie pour la fonction que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche  et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

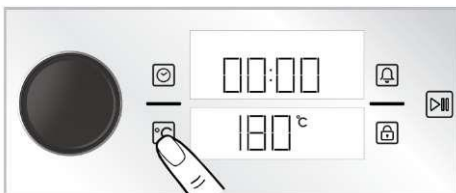
» Le symbole °C clignote sur l'affichage de la température.





5. Si vous changez de fonction après avoir modifié la température prédéfinie pour les fonctions, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Par contre, si la valeur réglée ne fait pas partie de la plage de températures de la fonction sélectionnée, la température la plus élevée possible pour cette fonction s'affiche.

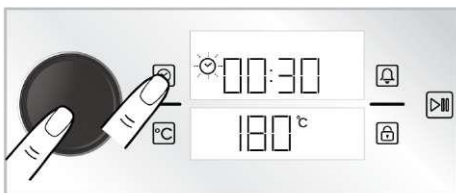
5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche .


» Le symbole °C apparaît sur l'affichage de la température.




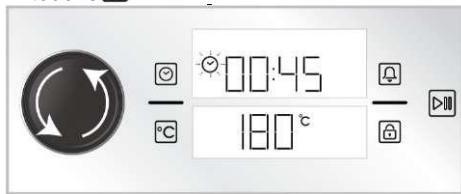
6. Appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez une fois sur la touche  pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole  clignote sur l'écran et le temps de cuisson réglé sur 30 minutes apparaît à l'écran.




**i** Après avoir réglé la fonction et la température, appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson sur 30 minutes. Pour modifier rapidement le temps de cuisson, appuyez directement sur le bouton de commande du four et tournez-le vers la droite/gauche.



7. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande du four. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche .





**i** Le réglage augmente par tranches de 1 minute jusqu'à 15 minutes de temps de cuisson, puis par tranches de 5 minutes au-delà de 15 minutes.

8. Après avoir réglé la fonction, la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.




» Votre four commencera à fonctionner immédiatement selon la fonction et la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson réglé commence. Les symboles  et  apparaîtront sur l'afficheur. Les différentes parties du symbole de température s'allument jusqu'à ce que l'intérieur du four atteigne la température réglée. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, « End » (Fin) apparaît sur l'affichage de la température, le minuteur émet un signal sonore et la cuisson s'arrête.

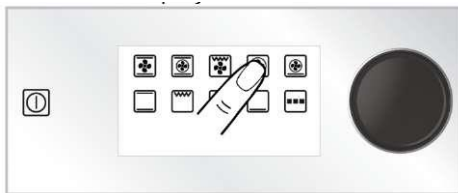
9. Le signal sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche  alors que le signal sonore retentit et que « End » (Fin) apparaît sur l'affichage de la température,


le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur , le four s'éteint. Si vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le signal sonore sera interrompu.

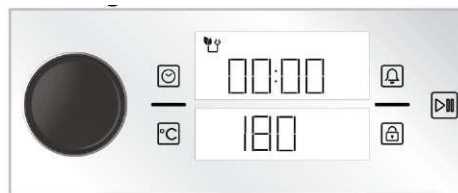
### Chaleur tournante éco

Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser la fonction « Chaleur tournante » dans la plage 160-220 °C. Le temps de cuisson sera toutefois légèrement plus long.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Maintenez votre doigt appuyé sur la touche « Chaleur tournante » sur l'affichage des fonctions.



- » Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  apparaît et la fonction « Chaleur tournante éco » s'active.



3. Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson définis comme décrit dans les sections précédentes. Ensuite, lancez la cuisson.

**i** En mode Chaleur tournante éco, l'éclairage du four s'éteint plus rapidement qu'avec les autres fonctions de cuisson afin d'économiser de l'énergie.

## Fonction pain

Votre four dispose d'une « Fonction pain » spécialement destinée à la cuisson du pain. Les réglages de température et de temps de cuisson de la fonction sont fixes.

### Ingrédients


- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure à levée rapide
- 10 g d'huile de tournesol
- 8 g de sel
- 300 ml d'eau (à 35 °C)

### Pour badigeonner le dessus de la pâte

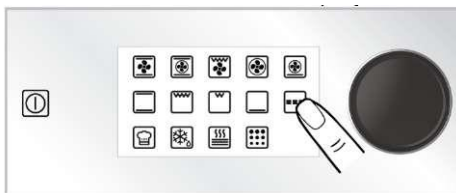
- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

### Préparation

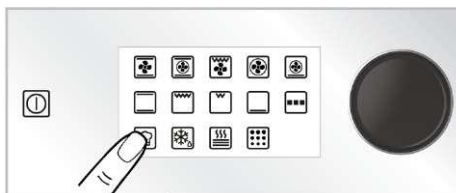
1. Tamisez la farine dans un saladier profond. Ajoutez le sucre et mélangez de manière homogène.
2. Faites un puits au centre du mélange et ajoutez la levure, le sel et l'huile de tournesol. Versez progressivement l'eau tiède, des parois vers le centre du saladier.
3. Pétrissez la pâte à la main ou dans un pétrin pendant environ 10-15 minutes.
4. Retournez la pâte pétrie plusieurs fois et mettez-la dans un saladier. Badigeonnez la pâte avec 1 cuillère à café d'huile de tournesol et recouvrez-la d'un film étirable de sorte qu'il touche la pâte.
5. Recouvrez ensuite d'un linge épais la pâte recouverte d'un film étirable et laissez lever à température ambiante.
6. Placez votre pâte, qui a levé pendant 60 minutes, sur le plan de travail, pliez-la 4-5 fois et retirez l'air à l'intérieur. Appliquez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de sorte qu'il touche la pâte. Faites lever la pâte à température ambiante pendant encore 30 minutes.
7. Lorsque la pâte a fini de lever, façonnez-la en forme d'ovale et placez-la sur une plaque allant au four. Dessinez 3 ou 4 traits sur votre pâte avec la pointe d'un couteau.
8. Placez la plaque sur la position de grille 3 de votre four.


9. Allumez le four en appuyant sur .

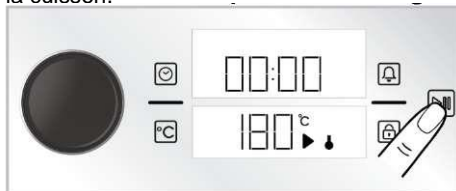
10. Appuyez sur « Activation des fonctions supplémentaires » sur l'affichage des fonctions.




11. Appuyez sur « Fonction pain » sur la rangée inférieure de l'affichage des fonctions.



12. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.





13. À la fin du temps de cuisson, le signal sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche , le four s'éteint. Si vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le signal sonore s'arrête.

## Réglages



**i** En appuyant longuement sur chaque menu ou réglage à activer, le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu ou le réglage correspondant est activé.

### Activer le verrouillage des touches

En activant le verrouillage des touches, vous pouvez éviter toute modification intempestive du minuteur.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage de l'heure/du temps de cuisson.






» Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  apparaît sur l'affichage de l'heure/du temps de cuisson et le verrouillage des touches est activé. Si vous appuyez sur une touche ou sur le bouton de commande du four alors que le verrouillage des touches est activé, le minuteur émet un signal sonore et le symbole  clignote.



**i** Le verrouillage des touches ne sera pas désactivé en cas de panne de courant.

### Désactiver le verrouillage des touches


1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage de l'heure/du temps de cuisson.


» Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  disparaît et le verrouillage des touches est désactivé sur l'afficheur.

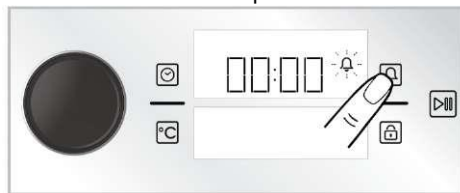
## Régler l'alarme


Vous pouvez également utiliser le minuteur du four pour programmer un avertissement ou un rappel indépendant de la cuisson. L'alarme n'a aucune incidence sur les fonctions du four. Elle ne sert que d'avertisseur. Par exemple, elle est utile lorsque vous souhaitez retourner vos aliments dans le four à un moment précis de la cuisson. L'alarme vous indiquera que le temps défini est écoulé.

**i** La durée maximum pour définir l'alarme est de 23 heures et 59 minutes.


1. Appuyez une fois sur la touche  pour régler l'heure de l'alarme.


» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.



2. Réglez l'heure de l'alarme en tournant le bouton de commande du four. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.



» Le symbole  s'allume en continu et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.

3. Une fois la durée écoulée, le symbole  clignotera et vous entendrez un signal sonore.


**i** Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, la durée la plus courte s'affiche sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.


## Désactiver l'alarme

1. Une fois la durée écoulée, le signal retentit pendant une minute. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

» Le signal sonore s'arrête.

### Si vous souhaitez annuler l'alarme :


1. Appuyez une fois sur la touche  pour annuler l'alarme.

» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure/du temps de cuisson.

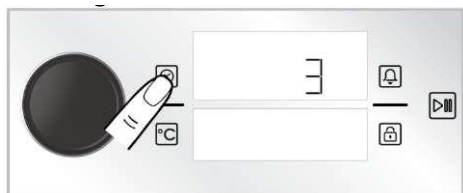
2. Réglez l'alarme sur « 00:00 » en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

## Régler le volume

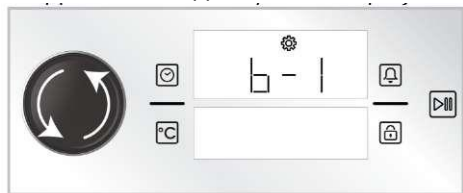
Vous pouvez régler le volume du minuteur. Votre four doit être éteint pour effectuer cette opération.


1. Lorsque le four est en mode veille, activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.

» Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu des réglages est activé.

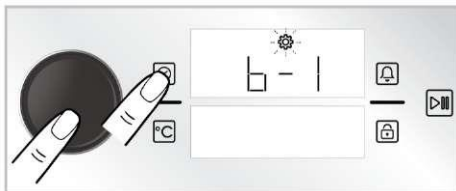


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « **b-1** » ou « **b-2** » apparaisse à l'écran.




3. Activez le réglage du volume en appuyant sur la touche  ou sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  clignote à l'écran.




4. Réglez le niveau de volume souhaité en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

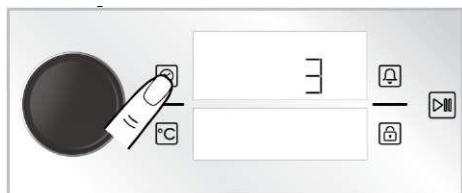
5. Confirmez le niveau de volume sélectionné en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

## Régler la luminosité de l'écran

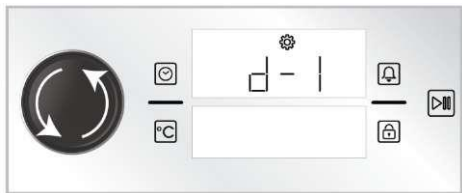
Vous pouvez régler la luminosité de l'écran du minuteur. Votre four doit être éteint pour effectuer cette opération.


1. Lorsque le four est en mode veille, activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.

» Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu des réglages est activé.

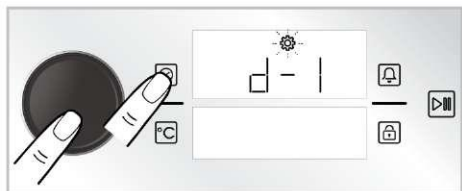


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « **d-1** », « **d-2** » ou « **d-3** » apparaisse à l'écran.




3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant sur la touche  ou sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  clignote à l'écran.




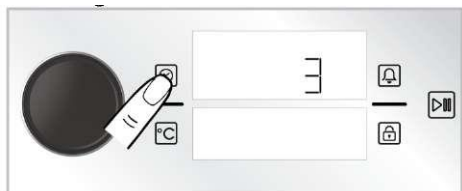
4. Réglez le niveau de luminosité souhaité en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.


5. Confirmez le niveau de luminosité sélectionné en appuyant sur la touche  ou sur le bouton de commande du four.

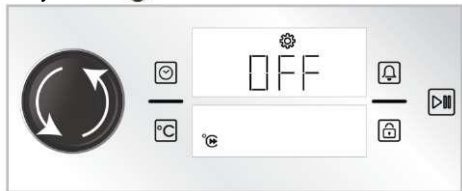
### Régler la fonction Préchauffage rapide (Booster)


Vous pouvez faire démarrer la cuisson automatiquement avec le minuteur en utilisant la fonction de préchauffage rapide. Pour cela, vous devez activer le réglage de préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer cette opération.


1. Lorsque le four est en mode veille, activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.  
 » Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu des réglages est activé.

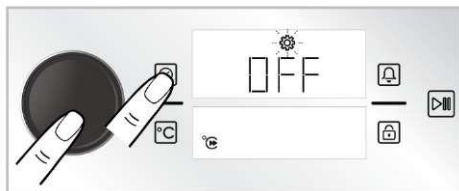


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que le symbole  et « OFF » s'affichent à l'écran.

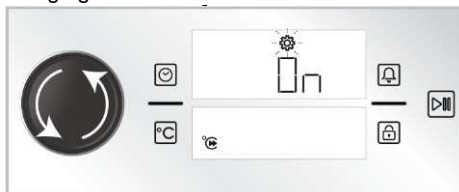



3. Activez le réglage de préchauffage rapide (booster) en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  clignote à l'écran.



4. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche pour passer du réglage « OFF » affiché à l'écran au réglage « ON ».




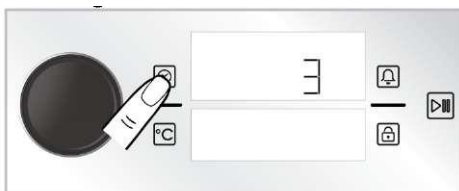
5. Confirmez le réglage du préchauffage rapide (booster) en appuyant sur la touche  ou sur le bouton de commande du four.


**i** Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide avec la même procédure. En sélectionnant le réglage « OFF », vous pouvez annuler le réglage de préchauffage rapide.


### Modifier l'heure

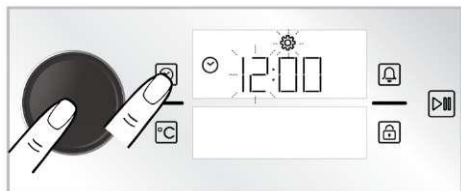
Pour modifier l'heure que vous avez précédemment réglée,


1. Lorsque le four est en mode veille, activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.  
 » Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu des réglages est activé.




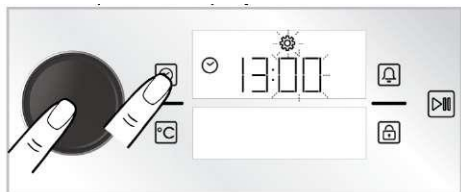
2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez une fois sur la touche  pour activer le champ de l'heure.


» Le champ des heures et le symbole  clignotent à l'écran.




3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche  une fois pour activer le champ des minutes.

» Le champ des minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande du four ou en appuyant sur la touche .

» L'heure est réglée et le symbole  reste affiché à l'écran.



## 6 Informations générales sur la cuisson

Cette section présente des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments. Vous y trouverez également certains des aliments testés par le fabricant et les réglages les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et les accessoires appropriés pour ces aliments sont également indiqués.

### Mises en garde générales concernant la cuisson au four

- Lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut se dégager. La vapeur peut vous brûler les mains, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à distance.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former de la condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four et sur les parties supérieures des meubles en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier en fonction de la recette et de la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont données sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires inutilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires restés dans le four peuvent empêcher la cuisson correcte de vos aliments.
- Pour les aliments que vous cuisinerez selon votre propre recette, vous pouvez vous référer aux temps de cuisson indiqués dans les tableaux pour des aliments similaires.
- L'utilisation des accessoires fournis vous assure d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Respectez toujours les mises en garde et les informations fournies par le fabricant

des ustensiles de cuisine que vous utilisez.

- Découpez le papier sulfurisé à une taille adaptée au récipient que vous utiliserez pour la cuisson. Le papier sulfurisé qui dépasse du récipient peut créer un risque de brûlure et nuire à la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de températures spécifiée.
- Pour de bonnes performances de cuisson, placez vos aliments sur le gradin recommandé. Ne modifiez pas la position de la grille pendant la cuisson.

### Pâtisseries et plats au four Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires fournis avec le produit pour de bonnes performances de cuisson. Si vous utilisez vos propres accessoires, privilégiez les ustensiles foncés, antiadhésifs et résistants à la chaleur.
- Assurez-vous d'effectuer un préchauffage si cela est recommandé dans le tableau des temps de cuisson.
- Placez vos récipients au milieu de la grille de four et non près du fond.
- Tous les ingrédients utilisés dans la préparation de pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des produits peut varier en fonction de leur quantité et de la taille du récipient.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et ne permettent pas une cuisson homogène du fond des pâtisseries.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé pendant la cuisson, un léger brunissement peut être observé sur le dessous des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 min.
- Les valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson sont déterminées à la suite d'essais effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent différer de celles proposées dans ces tableaux.

- Placez vos aliments sur la position de grille appropriée recommandée dans le tableau de cuisson. La position de grille la plus basse du four est la position 1.

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

### Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les couches de pâte

à l'aide d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la pâte met trop de temps à cuire, faites attention à l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée (elle ne doit pas être plus épaisse que la plaque).
- Si la partie supérieure de la pâte brunit mais que la partie inférieure n'est pas cuite, assurez-vous que la quantité de liquide utilisée n'est pas trop importante à la base de la pâte. Essayez de répartir le liquide sur la pâte pour obtenir une dorure uniforme.
- Cuisez la pâte selon le mode et la température indiqués dans le tableau. Si le dessous n'est toujours pas assez doré, placez la pâte sur une position plus basse pour la prochaine cuisson.

## Tableau de cuisson pour pâtisseries et plats au four

Plat	Nombre de plaques	Accessoire à utiliser	Fonction	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (environ)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur de voûte et de sole	3	180	30 ... 40
Gâteaux moulés	Une plaque	Moule à gâteau sur grille**	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur de voûte et de sole	3	160	25 ... 35
Gâteaux individuels***	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
	2 plaques	2 - Plaque standard* 4 - Plaque à pâtisserie*	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Génoise***	Une plaque	Moule à charnière rond de 26 cm sur grille**	Chaleur de voûte et de sole	2	160	30 ... 40
	Une plaque	Moule à charnière rond de 26 cm sur grille**	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*	Chaleur de voûte et de sole	3	170	25 ... 35
	Une plaque	Plaque à pâtisserie*	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
	2 plaques	2 - Plaque standard* 4 - Plaque à pâtisserie*	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâte épaisse	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante de sole/voûte	2	180	35 ... 45
	2 plaques	1 - Plaque standard* 4 - Plaque à pâtisserie*	Chaleur tournante	1 - 4	180	40 ... 50

Plat	Nombre de plaques	Accessoire à utiliser	Fonction	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (environ)
Pâte feuilletée	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur de voûte et de sole	2	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
	2 plaques	2 - Plaque standard* 4 - Plaque à pâtisserie*	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30
Pain complet	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur de voûte et de sole	3	200	30 ... 40
	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Une plaque	Moule rectangulaire en verre/métal sur grille**	Chaleur de voûte et de sole	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes***	Une plaque	Moule rond en métal noir de 20 cm sur grille**	Chaleur de voûte et de sole	2	180	50 ... 65
	Une plaque	Moule rond en métal noir de 20 cm sur grille**	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur de voûte et de sole	2	200 ... 220	10 ... 20
	Une plaque	Plaque standard*	Fonction pizza	3	250	8 ... 15
Sablés (biscuits sucrés)	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur de voûte et de sole	3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante	3	140	15 ... 25
	2 plaques	2 - Plaque standard* 4 - Plaque à pâtisserie*	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Gâteaux individuels	Une plaque	Une plaque	Chaleur tournante éco	3	160	25 ... 35
Cookies	Une plaque	Une plaque	Chaleur tournante éco	3	180	25 ... 35
Pâte épaisse	Une plaque	Une plaque	Chaleur tournante éco	3	200	45 ... 55
Pâte feuilletée	Une plaque	Une plaque	Chaleur tournante éco	3	200	35 ... 45

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être fournis avec votre produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

\*\*\* **Aliments test** - Les aliments présentés dans ce tableau de cuisson sont préparés selon la norme EN 60350-1 pour faciliter les tests du produit réalisés par des instituts de contrôle.

## Fonction chaleur tournante éco

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en mode Chaleur tournante éco.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous utilisez la fonction Chaleur tournante éco. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée pour économiser de l'énergie et peut différer de l'affichage.

## Viande, poisson et volaille

### Conseils pour le rôtissage

- Assaisonner une volaille entière ou un gros morceau de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant de l'enfourner permettra d'améliorer les performances de cuisson.
- Une viande non désossée demandera 15 à 30 minutes de cuisson de plus qu'une viande désossée.
- Comptez 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre d'épaisseur de viande.
- Laissez la viande environ 10 minutes dans le four après la cuisson. Le jus sera mieux réparti et ne coulera pas lorsque vous couperez votre viande.
- Pour le poisson, placez votre grille en bas ou au milieu, et choisissez un plat résistant à la chaleur.

**Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille**

Plat	Nombre de plaques	Accessoire à utiliser	Fonction	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante de sole/voûte	3	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Souris d'agneau (1,5 - 2 kg)	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante de sole/voûte	3	170	85 ... 110
Poulet rôti (1,8 - 2 kg)	Une plaque	Grille* Placez une plaque sur un gradin inférieur	Chaleur tournante de sole/voûte	2	15 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
	Une plaque	Grille* Placez une plaque sur un gradin inférieur	Fonction « 3D »	2	15 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Dinde (5,5 kg)	Une plaque	Plaque standard*	Chaleur tournante de sole/voûte	1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*	Fonction « 3D »	1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Grille* Placez une plaque sur un gradin inférieur	Chaleur tournante de sole/voûte	3	200	20 ... 30
	Une plaque	Grille* Placez une plaque sur un gradin inférieur	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être fournis avec votre produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Gril

Les viandes rouges, poissons et volailles colorent rapidement au gril, obtiennent une jolie croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes riches en eau (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés pour les grillades.

### Mises en garde générales

- Les aliments qui ne sont pas adaptés au gril présentent un risque d'incendie. Ne grillez que des aliments qui résistent à une cuisson au gril puissante. Ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four lorsque le gril fonctionne. N'utilisez jamais le gril avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

### Conseils pour l'utilisation du gril

- Préparez autant que possible des aliments d'épaisseur et de poids similaires pour le gril.

### Tableau de cuisson au gril

Plat	Accessoire à utiliser	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (environ)
Poisson	Grille de four	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de poulet	Grille de four	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (bœuf) - 12 pièces*	Grille de four	4	250	20 ... 30
Côtelettes d'agneau	Grille de four	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille de four	4 - 5	250	25 ... 30
Côtes de veau	Grille de four	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille de four	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé*	Grille de four	4	250	1 ... 3

Un préchauffage de 5 minutes est recommandé pour tous les aliments grillés.

Retournez les aliments après la moitié du temps de cuisson au gril total.

\* **Aliments test** - Les aliments présentés dans ce tableau de cuisson sont préparés selon la norme EN 60350-1 pour faciliter les tests du produit réalisés par des instituts de contrôle.

- Placez les morceaux à griller sur la grille ou la plaque + grille en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'élément chauffant.
- Selon l'épaisseur des pièces à griller, les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent varier.
- Faites glisser la grille ou l'ensemble plaque + grille au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille, faites glisser la plaque du four sur la position basse pour récupérer les graisses. La dimension de la plaque du four que vous insérez doit couvrir toute la surface du gril. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque du four pour un nettoyage facile.

### Informations générales sur le nettoyage

#### **⚠ Mises en garde générales**

- Attendez que le four refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Cela peut provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché 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. La durée de vie du produit sera prolongée et les problèmes éventuels réduits.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou matériaux de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents agressifs, de crème/poudre à récurer abrasive, de détartrant ni d'objets coupants.
- Aucun produit de nettoyage spécifique n'est requis pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle et un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et utilisez un chiffon sec pour le sécher.
- Assurez-vous de toujours essuyer avec soin l'excédent de liquide après le nettoyage et de toujours essuyer les éclaboussures immédiatement.
- Ne lavez aucun élément de votre appareil au lave-vaisselle.

#### **Surfaces en inox**

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en inox et la poignée.
- La surface en inox peut changer de couleur avec le temps. Ce phénomène est normal. Après chaque utilisation, nettoyez avec un détergent adapté aux surfaces en inox.

- Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties en veillant à frotter dans un seul sens.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en inox et en verre. Avec le temps, de la rouille pourrait apparaître en raison de ces taches.

#### **Surfaces émaillées**

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez utiliser cette fonction pour les salissures légères non incrustées. (Voir la section « Nettoyage facile à la vapeur »)
- Pour les taches incrustées, vous pouvez utiliser le nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Internet Howdens / Lamona et un tampon à récurer antirayures. N'utilisez pas d'autre nettoyeur pour four.
- Attendez que le four refroidisse pour nettoyer la zone de cuisson. Le nettoyage de surfaces chaudes présente un risque d'incendie et peut endommager la surface émaillée.

#### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales de la zone de cuisson sont soit émaillées, soit catalytiques, selon le modèle de four.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées.
- En raison de leur structure poreuse, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et, une fois que la surface est saturée de graisse, elle commence à briller. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer ces éléments.

#### **Surfaces en verre**

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Nettoyez l'appareil avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon en microfibre spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le avec un chiffon en microfibre sec.
- S'il y a des résidus de détergent après le nettoyage, rincez la surface avec de l'eau froide et séchez avec un chiffon en microfibre propre et sec. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface en verre à la prochaine utilisation.
- En aucun cas les résidus séchés sur la surface en verre ne doivent être nettoyés avec des couteaux dentelés, de la paille de fer ou des outils abrasifs similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcaire (taches jaunes) sur la surface en verre avec un détartrant disponible dans le commerce, du vinaigre ou du jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache avec une éponge et laissez agir longtemps. Nettoyez ensuite la surface en verre avec un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne sont pas des défauts.

#### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques ni de nettoyeurs abrasifs. Cela pourrait endommager les surfaces.
- Assurez-vous qu'il ne reste aucune trace d'humidité ou de liquide vaisselle sur les joints des différentes parties de l'appareil afin d'éviter tout risque de corrosion.

#### **Nettoyage des accessoires**

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

#### **Nettoyage du bandeau de commande**

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

humide et essuyez-les avec un chiffon sec. Ne retirez ni les boutons de commande ni leurs joints pour nettoyer le bandeau de commande, vous risqueriez d'endommager le bandeau de commande et les boutons.

- Lors du nettoyage du bandeau en inox et des boutons de commande, n'utilisez pas de produits de nettoyage pour inox autour des boutons afin d'éviter tout risque d'effacement des indications.
- Nettoyez la partie tactile du bandeau de commande avec un chiffon doux humide et séchez-la avec un chiffon sec. Si votre produit dispose d'une fonction de verrouillage des touches, activez le verrouillage des touches avant de nettoyer le bandeau de commande afin d'éviter tout activation non voulue.

### **Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)**

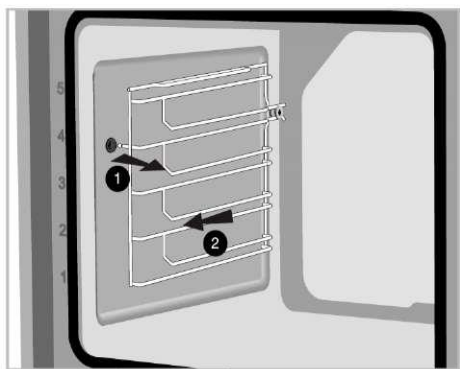
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

#### **Nettoyage des parois latérales du four**

Les parois latérales de la zone de cuisson sont soit émaillées, soit catalytiques, selon le modèle de four. Si votre four est doté d'une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à gradins fils, retirez les gradins fils avant de nettoyer vos parois. Procédez ensuite au nettoyage comme décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction du type de surface des parois latérales.

#### **Pour retirer les gradins fils :**

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



3. Pour remettre les gradins en place, répétez les opérations précédentes dans le sens inverse.

## Autonettoyage par pyrolyse

**!** Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas le produit pendant l'autonettoyage et tenez les enfants éloignés du produit. Attendez au moins 30 minutes avant d'enlever les résidus.

**!** Retirez tous les accessoires, les rails télescopiques et les gradins fils avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage par pyrolyse. Le non-respect de cette consigne endommagera les accessoires et les gradins fils.

Le four est doté d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse. Le four est chauffé à env. 420-480 °C et la saleté existante est calcinée. Une forte fumée peut se dégager. Assurez une bonne ventilation de la pièce. La pyrolyse doit être utilisée environ toutes les 10 utilisations du four


### 1. Retirez tous les accessoires du four.

**Pour les modèles dotés de gradins fils, n'oubliez pas de les retirer.**

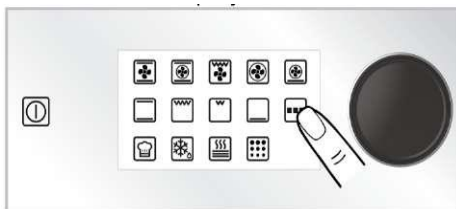
**!** L'autonettoyage par pyrolyse risquerait d'endommager les accessoires et les gradins fils.

2. Avant le cycle de nettoyage, retirez la saleté des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

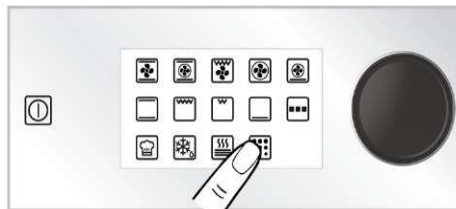
**i** Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très sensible et peut être endommagé facilement. Si le joint de la porte est endommagé, faites-le remplacer par une personne qualifiée.

3. Allumez le four en appuyant sur 


4. Appuyez sur la touche « Activation des fonctions supplémentaires » sur l'affichage des fonctions.



5. Appuyez sur la fonction « Pyrolyse » sur la rangée inférieure de l'affichage des fonctions.




6. Le niveau de pyrolyse « HI » et la durée « 02:00 » s'affichent à l'écran.

7. Appuyez sur la touche  pour commencer le nettoyage.




» L'autonettoyage démarre et sa durée programmée s'affiche à l'écran. Cette durée n'est pas modifiable.



8. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus d'autonettoyage, le symbole du verrouillage  s'affiche et la porte du four ne peut pas être ouverte. Elle reste verrouillée quelques



instants après la fin du cycle de pyrolyse. Attendez que le symbole du verrouillage disparaisse pour ouvrir la porte.

9. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « End » (Fin) apparaît à l'écran. Si vous appuyez sur , le four s'éteint.
10. Lorsque l'écran affiche « End » (Fin), éteignez le four en appuyant sur .
11. Une fois que le symbole  a disparu de l'écran, enlevez les dépôts sur la sole avec de l'eau vinaigrée.

### Pour le mode autonettoyage par pyrolyse éco :

Les surfaces chaudes causent des brûlures !



Ne touchez pas le produit pendant l'autonettoyage et tenez les enfants éloignés du produit. Attendez au moins 30 minutes avant d'enlever les résidus.

Retirez tous les accessoires, les rails télescopiques et les gradins fils avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage par pyrolyse. Le non-respect de cette consigne endommagera les accessoires et les gradins fils.




Il est conseillé d'utiliser la fonction « Pyrolyse éco » si le four est peu sale. La « Pyrolyse éco » est plus courte que la fonction pyrolyse. Si le four est très sale, la fonction « Pyrolyse éco » peut ne pas suffire. Dans ce cas, sélectionnez la fonction « Pyrolyse ».

#### 1. Retirez tous les accessoires du four.

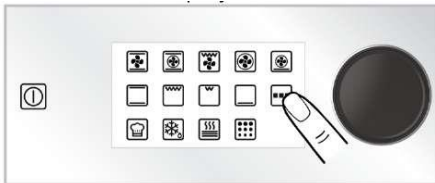
**Pour les modèles dotés de gradins fils, n'oubliez pas de les retirer.**

L'autonettoyage par pyrolyse risquerait d'endommager les accessoires et les gradins fils.

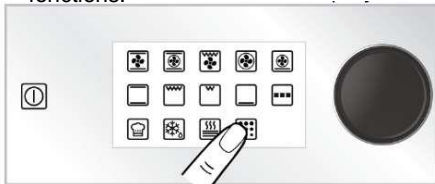


2. Avant le cycle de nettoyage, retirez la saleté des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
3. Allumez le four en appuyant sur la touche 

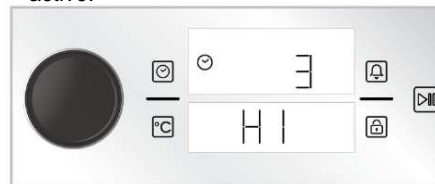
4. Appuyez sur « Activation des fonctions supplémentaires » sur l'affichage des fonctions.




5. Appuyez sur la fonction « Pyrolyse » sur la rangée inférieure de l'affichage des fonctions.




6. Appuyez à nouveau sur la fonction « Pyrolyse ».  
» Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le mode d'autonettoyage par pyrolyse éco est activé.






7. Appuyez sur la touche  pour démarrer le nettoyage par pyrolyse éco.  
» L'autonettoyage démarre et sa durée s'affiche à l'écran. Cette durée n'est pas modifiable.



8. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus d'autonettoyage, le symbole du verrouillage  s'affiche à l'écran et la porte du four ne peut pas être ouverte. La porte reste verrouillée pendant quelques instants après la fin du nettoyage. Attendez que le symbole du verrouillage

disparaisse pour ouvrir la porte.

- Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « End » (Fin) apparaît à l'écran. Si la touche  est pressée, le four s'éteindra.
- Lorsque l'écran affiche « End » (Fin), éteignez le four en appuyant sur la touche .
- Une fois que le symbole  a disparu de l'écran, enlevez les dépôts sur la sole avec de l'eau vinaigrée.

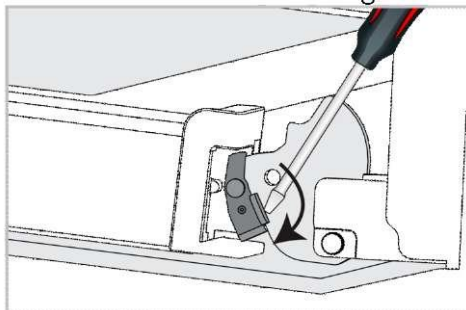
## Nettoyage de la porte du four

**i** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs, de grattoirs métalliques, de paille de fer ou d'eau de Javel pour nettoyer la porte du four et la vitre.

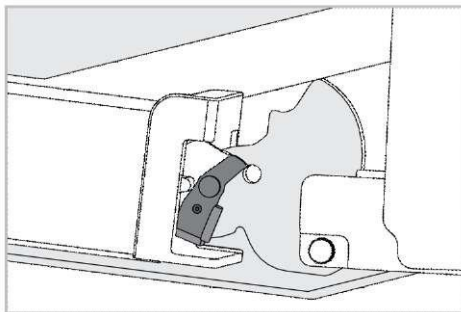
La porte et la vitre du four peuvent être retirées pour être nettoyées. Les étapes à suivre pour retirer les portes et les vitres sont expliquées dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait de la vitre intérieure de la porte ». Après avoir retiré la vitre intérieure de la porte, nettoyez-la avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge et séchez-la avec un chiffon sec. Nettoyez la vitre avec du vinaigre puis rincez-la pour éliminer les résidus de calcaire qui pourraient se former sur la vitre du four.

### Démontage de la porte du four

- Ouvrez la porte du four.
- Ouvrez les attaches au niveau des charnières à droite et à gauche de la porte en appuyant vers le bas comme indiqué sur l'illustration ci-dessous.

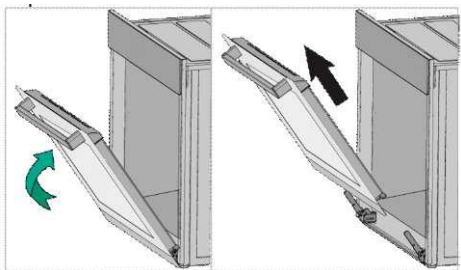


Verrouillage des charnières - position fermée



Verrouillage des charnières - position ouverte

- Entrouvrez la porte de moitié.



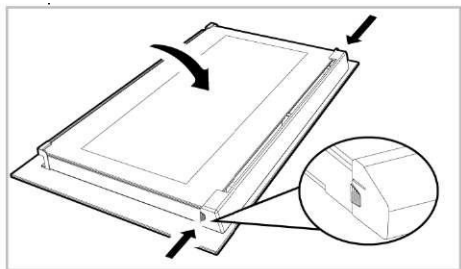
- Retirez la porte en tirant vers le haut pour la détacher des charnières droite et gauche.

**i** Pour remettre la porte en place, répétez les opérations précédentes dans le sens inverse. N'oubliez pas de refermer les attaches au niveau des charnières lors de la remise en place de la porte.

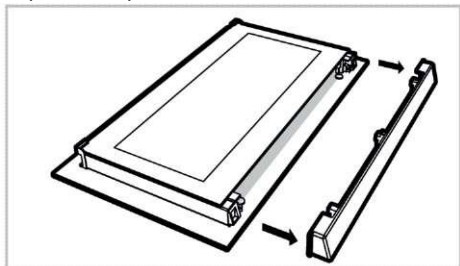
### Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

La vitre intérieure de la porte avant du produit peut être retirée pour être nettoyée.

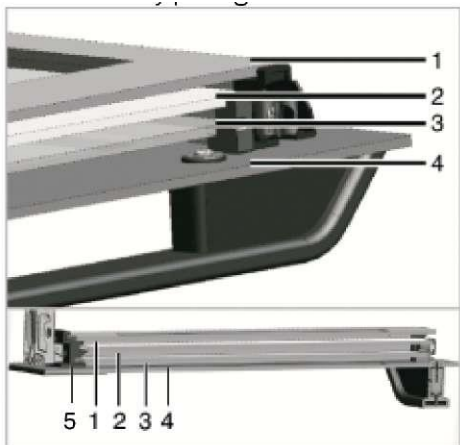
- Ouvrez la porte du four.



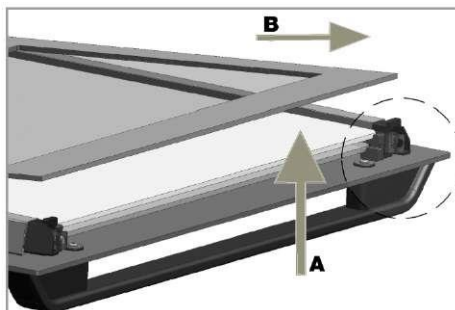
2. Tirez vers vous et retirez la partie en plastique fixée sur la partie supérieure de la porte en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés.



3. Comme sur l'illustration, soulevez la vitre intérieure doucement dans la direction « A » et tirez dans la direction « B ».



- 1 Vitre intérieure
- 2 Deuxième vitre intérieure
- 3 Troisième vitre intérieure
- 4 Vitre extérieure
- 5 Encoche inférieure en plastique pour vitre



4. Répétez la même opération pour les deuxième et troisième vitres intérieures.



La première étape à réaliser pour remonter la porte est de remettre en place les deuxième et troisième vitres intérieures (2, 3).

Comme sur l'illustration, placez le coin chanfreiné de la vitre de sorte qu'il s'insère dans l'encoche en plastique. Puisque les deuxième et troisième vitres sont interchangeables, leur ordre d'installation n'a pas d'importance. Lors de l'installation de la vitre intérieure (1), assurez-vous que le côté imprimé de la vitre se trouve face à la seconde vitre. Il est important de bien placer les coins des vitres dans les encoches en plastique (5).

Poussez la partie en plastique contre le cadre jusqu'à attendre un « clic ».

**i** Toutes les vitres doivent être remises en place après le nettoyage.

## Nettoyage de l'ampoule du four

Si le cache en verre de l'ampoule du four dans la zone de cuisson devient sale, nettoyez avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge et séchez avec un chiffon sec. En cas de panne de l'éclairage du four, vous pouvez remplacer l'ampoule du four en suivant les instructions des sections suivantes.

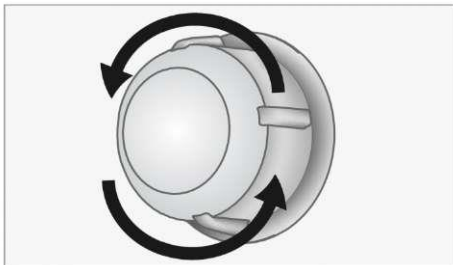
### Remplacement de l'ampoule du four

#### Mises en garde générales

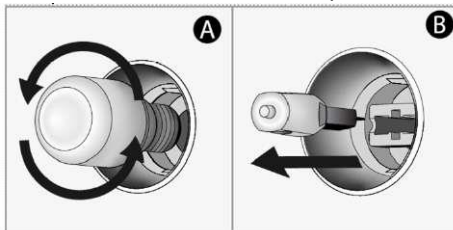
- Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que le produit est débranché de l'alimentation électrique et qu'il a refroidi afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- L'ampoule du four est une ampoule électrique spécifique qui peut résister à une température max. de 300 °C. Vous pouvez obtenir ce type d'ampoule auprès d'un professionnel agréé.
- L'emplacement de l'ampoule peut être différent de l'illustration.
- L'ampoule utilisée dans cet appareil ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce. Cette ampoule permet uniquement à l'utilisateur de surveiller la cuisson dans le four.
- L'ampoule utilisée dans cet appareil doit résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une ampoule ronde

1. Débranchez le produit de l'alimentation.
2. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Si l'ampoule de votre four est de type A, retirez-la en la tournant comme indiqué sur l'illustration et remplacez-la par une neuve. Si elle est de type B, retirez-la en la tirant comme sur l'illustration et remplacez-la.



4. Remettez le cache en verre en place.

## 8 Dépannage

Contactez le SAV, un professionnel qualifié ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit si vous ne parvenez pas à régler un problème même après avoir suivi les instructions ci-dessous. N'essayez pas de réparer un produit défectueux vous-même.

### Le four émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne.

- L'émission de vapeur est un phénomène tout à fait normal lors de l'utilisation du four. >>> *Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.*

### Des gouttes d'eau apparaissent pendant la cuisson.

- La vapeur qui se dégage pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.*

### Le produit émet des bruits métalliques lorsqu'il fonctionne ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques chauffent, elles se dilatent et émettent des bruits. >>> *Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.*

### Le produit ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou a sauté. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.*
- Le produit n'est pas branché correctement à la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez le branchement électrique.*
- Les boutons/touches du bandeau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre produit est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches est peut-être activé. Veuillez le désactiver.*

### L'éclairage du four ne fonctionne pas.

- L'ampoule est défectueuse. >>> *Remplacez l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez l'arrivée de courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.*

### Le four ne chauffe pas.

- Le mode et/ou la température ne sont peut-être pas définis. >>> *Réglez le mode de cuisson et la température.*
- Dans les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez l'arrivée de courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.*
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes environ, les réglages du temps de cuisson seront annulés et les éléments chauffants ne fonctionneront pas.*

### (Sur les modèles avec minuteur) L'affichage de l'heure clignote ou le symbole de l'horloge reste affiché.

- Une panne de courant s'est produite. >>> *Réglez l'heure/ Éteignez le produit puis rallumez-le.*

Une fois la cuisson commencée, le symbole  clignote en permanence sur l'écran et le four émet un signal sonore.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Si l'erreur persiste, contactez le SAV.*

## Codes d'erreur, raison des erreurs et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
Er 1 - Er 7	Erreurs de communication	Éteignez l'interrupteur de sécurité du four, attendez 10 secondes, puis rallumez l'interrupteur de sécurité du four. Si l'erreur persiste, contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 8 - Er 27	Erreurs de détection	Si votre four est trop chaud, éteignez l'interrupteur de sécurité du four, attendez qu'il refroidisse et rallumez l'interrupteur de sécurité du four. Si l'erreur persiste, contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 32 - Er 41	Erreurs de chauffe du four	Si votre four est trop chaud, éteignez l'interrupteur de sécurité du four, attendez qu'il refroidisse et rallumez l'interrupteur de sécurité du four. Si l'erreur persiste, contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 42 - Er 58	Erreurs de composant du four	Contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 59 - Er 64	Erreurs de porte du four	Éteignez l'interrupteur de sécurité du four, attendez 10 secondes, puis rallumez l'interrupteur de sécurité du four. Si l'erreur persiste, contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 72 - Er 80	Erreurs matérielles	Contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 81 - Er 85	Erreurs de sécurité du four	Contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.
Er 93 - Er 99	Erreurs de carte électronique et de minuteur	Éteignez l'interrupteur de sécurité du four, attendez 10 secondes, puis rallumez l'interrupteur de sécurité du four. Si l'erreur persiste, contactez l'assistance et indiquez le code d'erreur qui apparaît à l'écran.

# Garantie

## Détails de la garantie produit

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

- 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 fabricant, 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 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 :

- Modèle et numéro de série 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 ou depuis la Belgique au 078 050 760**

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

<b>Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil ?</b>	<b>Ouvrez la porte : sur le panneau, juste en dessous du joint de la porte.</b>
---	---



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

**LAMONA**

Version v5 040521

385.4409.99/R.AE/04.05.2021  
7757888417