

LAMONA

at the heart of the kitchen*
(*au cœur de la cuisine)

Four à pyrolyse intégrable

LAM3710



Instructions et installation

ÉDITION v1.0 081122

Bienvenue

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.
- Veuillez également lire tout autre document fourni avec ce produit.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel.

	Informations importantes ou conseils utiles.
	Risques de blessures et de dommages matériels.
	Risques de chocs électriques.

Sommaire

1. Avant d'utiliser le four	5	10. Nettoyage régulier du four	18
Sécurité - Généralités	5	11. Fonction Aqua clean	19
Sécurité - enfants	7	12. Conseils de cuisson	20
Sécurité - Risques électriques	8	13. Tableaux de cuisson	22
Avertissements généraux relatifs à l'utilisation du four	8	Tableau de cuisson au four	22
2. Informations générales	9	14. Entretien et maintenance	24
Présentation du four	9	Informations générales	24
Présentation du bandeau de commande	9	Nettoyage du bandeau de commande	24
Accessoires	9	Nettoyage de la vitre de la porte	24
4. Préparation	10	Démontage de la vitre de la porte	25
Premier nettoyage du four	10	Remplacement de l'ampoule	25
Première mise en service	10	Retrait et nettoyage des gradins fils	26
Économies d'énergie - conseils	10	15. Installation	27
5. Fonctionnement du four	11	Avant l'installation	27
Réglage de l'heure	11	Raccordements électriques	28
Sélection de la température	11	Ventilateur de refroidissement	30
Positions de la grille	11	16. Caractéristiques techniques	31
6. Verrouillage des touches	12	17. Dépannage	32
7. Modes de fonctionnement	13	18. Mise au rebut de votre appareil	33
8. Utilisation du programmateur électronique	14	19. Garantie	34
9. Utilisation de la fonction de nettoyage par pyrolyse	16		

1. Avant d'utiliser le four

- Veillez à retirer tous les emballages, autocollants et films de la surface du four et à l'intérieur du four (voir page 10).
- Il est recommandé de nettoyer la surface du four avant la première utilisation (page 10).
-  Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple comme moyen de chauffage ou pour faire sécher les serviettes et torchons humides sur la poignée. Une utilisation commerciale annulera la garantie (voir page garantie).
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une mauvaise utilisation ou à des erreurs de manipulation.

Sécurité - généralités

- Ce produit peut être utilisé par toute personne âgée d'au moins 8 ans ou dotée de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sans expérience ou connaissance du produit, à condition d'être supervisée ou conseillée par une personne responsable pour utiliser sans risque cet appareil et en connaître les dangers.
- Branchez le produit sur une prise reliée à la terre et protégée par un fusible de capacité adaptée, voir le tableau « Caractéristiques techniques ». Notre entreprise décline toute responsabilité en cas de problèmes dus à un raccordement à la terre non conforme aux réglementations locales.
- N'utilisez pas le produit si le câble d'alimentation est endommagé. Faites appel à une personne qualifiée pour remplacer le câble.
- N'utilisez pas le produit s'il est défectueux ou s'il présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur le produit. Vous pouvez néanmoins résoudre les problèmes qui ne nécessitent ni réparation ni modification. Voir la section Dépannage de ce manuel.
- Ne lavez jamais le produit avec une trop grande quantité d'eau afin d'éviter tout risque de choc électrique !
- N'utilisez jamais le produit lorsque votre jugement ou votre coordination est altéré(e) par l'alcool et/ou la drogue.
- Le produit doit être débranché de l'alimentation secteur lors de l'installation, de la maintenance, du nettoyage et des procédures de réparation.
- **Ne placez pas de papier aluminium sur la plaque de cuisson.**

- Les réparations doivent toujours être effectuées par des personnes qualifiées. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à la réalisation de réparations par des personnes non qualifiées. La garantie peut également être annulée.
- 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.
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve ni de bocaux en verre fermés. La pression exercée pourrait faire éclater la boîte de conserve/le bocal.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit car ses parois latérales peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- **⚠ ATTENTION RISQUE D'INCENDIE : ne placez ni papier aluminium ni plaques de cuisson sur la sole et ne cuisez pas sur la sole, cela endommagerait irrémédiablement votre appareil et vos meubles, et pourrait provoquer un incendie.**
- Veillez à ce que les fentes de ventilation ne soient pas obstruées, cela pourrait entraîner une défaillance prématurée du four.
- Certaines parties du four deviennent chaudes en cours d'utilisation ou immédiatement après. Ne touchez ni les éléments chauffants ni l'intérieur du four. Laissez le four refroidir.
- Ne laissez pas le four refroidir avec la porte ouverte, même légèrement. Cela endommagerait l'avant des meubles adjacents au fil du temps.
- Si le joint de la porte est encrassé, la porte peut ne pas se fermer correctement lors de l'utilisation et entraîner des dommages sur les meubles adjacents ainsi qu'une efficacité moindre. Assurez-vous que le joint de la porte est toujours propre.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour enfourner ou retirer des plats du four chaud.
- N'utilisez pas le produit si la vitre de porte est retirée ou endommagée.
- 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 le câble d'alimentation et ne le placez pas au-dessus de surfaces chaudes. Son isolation peut fondre et entraîner un court-circuit, voire un incendie.
- Assurez-vous que les boutons de commande sont bien éteints après chaque utilisation.



- La rencontre air chaud/air froid peut générer de la condensation. La porte extérieure étant refroidie par l'air et la vitre intérieure chauffant lors de la cuisson, de la condensation se forme. Ce phénomène est normal et la condensation disparaîtra une fois la température réglée atteinte.
- Le produit doit être installé par une personne qualifiée selon les réglementations en vigueur. À défaut, la garantie peut être annulée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, cela pourrait la rayer et la faire éclater.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- **⚠ ATTENTION** : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Un dispositif de déconnexion de l'appareil doit être intégré au réseau électrique du logement conformément à la réglementation électrique.
- Le manuel précise le type de câble à utiliser en tenant compte de la température de la paroi arrière de l'appareil.
- **N'éteignez pas le four via l'interrupteur de sécurité immédiatement après la cuisson. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant env. 20-30 min. une fois la commande du four éteinte.**
- **⚠ ATTENTION** : Avant de démarrer le cycle de nettoyage automatique :
 - Nettoyez la porte du four ;
 - Enlevez tous les gros résidus alimentaires à l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
 - Enlevez tous les accessoires et le kit de gradins fils (le cas échéant) ;
 - Ne faites pas sécher les torchons sur la poignée de la porte.
- Pour les fours équipés d'une sonde de cuisson, il est nécessaire, avant de démarrer le cycle de nettoyage, d'obturer l'orifice avec l'écrou fourni. Faites de même dès lors que vous n'utilisez pas la sonde.
- Pendant le processus de nettoyage par pyrolyse, les surfaces sont susceptibles de chauffer plus qu'en temps habituel : en conséquence, pour leur sécurité, tenez les enfants éloignés de l'appareil.

Sécurité - enfants

- Les appareils électriques peuvent être dangereux pour les enfants de moins de 8 ans.
- Tenez les enfants éloignés du produit lorsqu'il fonctionne et ne les autorisez pas à jouer avec le four ou à proximité de celui-ci.
- **ATTENTION** : les parties accessibles du four chauffent durant l'utilisation du four ou du gril. Les enfants doivent être tenus éloignés jusqu'à ce que le produit ait refroidi.
- Ne placez pas d'objets au-dessus de l'appareil, à la portée des enfants.

- Ne posez aucun objet lourd sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir au risque d'endommager la porte ou les charnières.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Veuillez jeter tous les éléments d'emballage dans le respect des normes environnementales.

Sécurité - risque électriques

- Toute intervention sur les systèmes et les équipements électriques doit exclusivement être réalisée par des personnes qualifiées ou autorisées.
- En cas de dommage, éteignez le produit et débranchez-le de l'alimentation secteur au niveau de la boîte à fusibles.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec le produit.

Avertissements généraux relatifs à l'utilisation du four



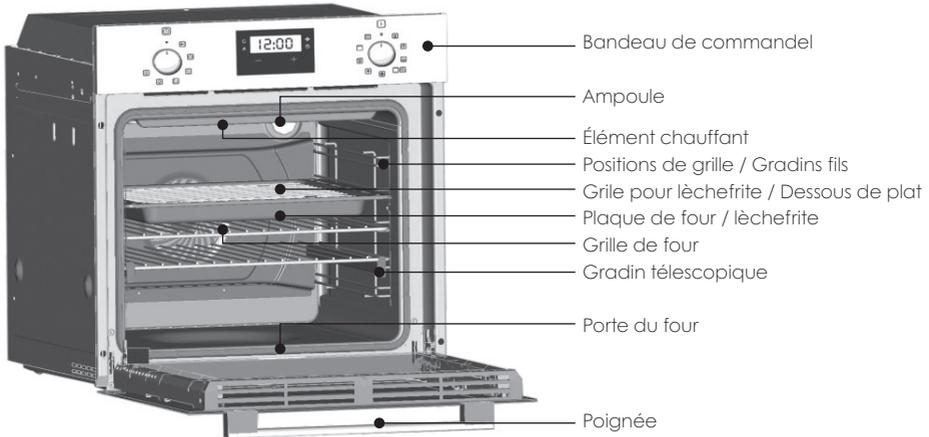
ATTENTION ! Risque d'incendie !

- **Ne placez pas de papier aluminium ou de plaques de cuisson sur la sole du four durant l'utilisation. La chaleur est réfléchiée vers le bas et peut endommager le four et les meubles situés en dessous.**
- **Ne recouvrez ni la grille ni une plaque de cuisson avec du papier aluminium. La chaleur réfléchiée peut endommager l'élément chauffant.**

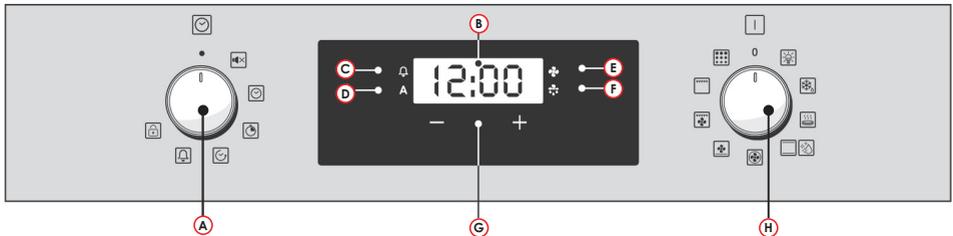


2. Informations générales

Présentation du four

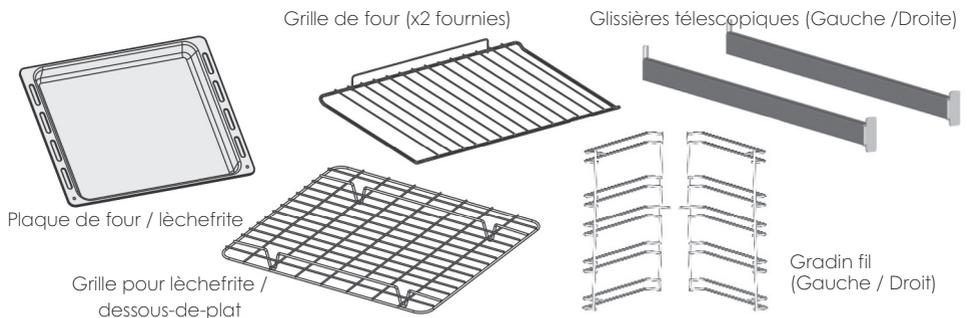


Présentation du bandeau de commande



- A** Bouton de sélection de fonction
- B** Température ou affichage heure
- C** Programmeur
- D** Mode automatique
- E** Fonction ventilateur
- F** Mode décongélation
- G** Réglage de l'affichage LCD
- H** Bouton de sélection des fonctions

Accessoires



4. Préparation

Premier nettoyage de l'appareil

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

Certains détergents ou agents nettoyants peuvent endommager la surface.

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

Première mise en service

Il est recommandé de chauffer le four pendant environ 30 minutes, puis de l'éteindre. Tous les éventuels résidus de fabrication seront brûlés et éliminés.

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



De petites quantités de fumée peuvent être émises lors de la première utilisation ;

ce phénomène est normal, contrôlez toutefois votre four et assurez-vous que votre pièce est correctement ventilée.

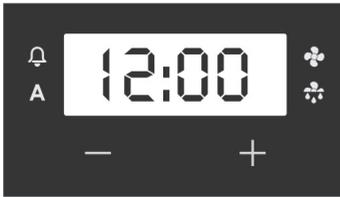
Économies d'énergie - conseils

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

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

5. Fonctionnement du four

Réglage de l'heure



ATTENTION : si l'heure n'est pas définie, le four ne fonctionne pas. La première chose à faire après l'installation du four, ou après une coupure de courant, est de régler l'heure (si l'écran clignote en affichant 12:00, c'est qu'il y a eu une coupure de courant).

Préchauffez toujours le four.

Un signal sonore retentira lorsque le four aura atteint la température affichée.

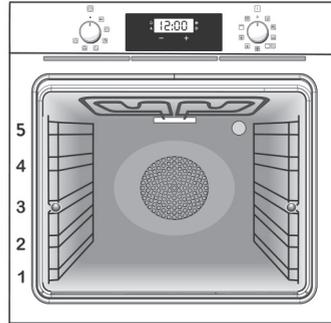
HOT -> À la fin d'un programme, si le four est encore chaud, le mot "HOT" s'affiche sur l'écran en alternance avec l'heure, même si les boutons sont en position OFF (arrêt).

Sélection de la température

Une fois un mode de fonctionnement sélectionné, vous pouvez ajuster la température au moyen des touches tactiles "+" et "-" sur le programmateur.

Positions de la grille

Le four dispose de 5 positions de grille comme illustré ci-dessous. Il est important de positionner correctement la grille dans les gradins fils.



! Assurez-vous que les grilles sont insérées jusqu'au fond de la cavité avant de fermer la porte, et ce afin d'éviter de l'endommager.

Attention - Ne placez pas de papier aluminium ni de plaques de cuisson directement sur la sole du four, cela endommagerait irrémédiablement votre appareil.

Attention - Ne mettez pas d'assiette, de plat ni de plaque sur la sole du four pendant son fonctionnement.

Attention - Ne stockez rien dans le four ou la cavité du gril lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

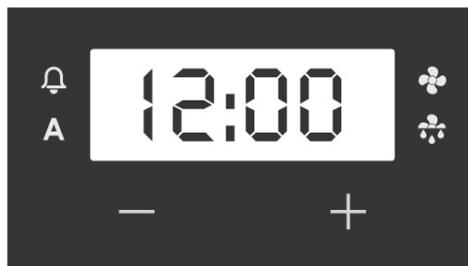
Éteindre le four électrique

Tournez le bouton de fonction sur la position off (arrêt).

6. Verrouillage des touches

Utilisation

Pour activer la sécurité enfants, appuyez sur + pendant au moins 5 secondes. Dès lors, toutes les autres fonctions sont verrouillées et l'écran affiche **STOP** et l'heure pré-réglée par intermittence.



Pour activer la sécurité enfants :

appuyez sur + pendant un minimum de 5 secondes.

STOP en clignote sur l'écran

Désactivation

Touchez le pavé tactile pour désactiver la sécurité enfants. Appuyez à nouveau sur + pendant un minimum de 5 secondes. Dès lors, toutes les fonctions peuvent à nouveau être sélectionnées.

7. Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions des fours et du gril sont répertoriées dans cette section. Veuillez noter* que, selon le modèle de votre four, le nombre et l'ordre des modes de fonctionnement disponibles peuvent différer des illustrations ci-dessous.

Symbole	Fonction	Description et utilisation
	Éclairage	Allume l'éclairage du four.
	Décongélation	Dans ce mode, le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés pour une décongélation rapide sans modification ou altération de leur teneur en protéines.
	Maintien au chaud	Recommandé pour réchauffer des aliments pré-cuits, sur la 2e position à partir du haut ou pour décongeler pain/ pizza ou pâte sur la position de grille la plus basse. La température est pré-réglée sur 60°C, sans possibilité de modification.
 *	Chaleur de voûte et de sole	Cette fonction utilise les résistances de voûte et de sole. Les aliments cuisent simultanément par le dessus et le dessous. Convient pour les gâteaux, les cookies et les ragoûts. Pour de meilleurs résultats, cuisez un seul plat à la fois.
 *	Air brassé	Méthode recommandée pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments ce qui réduit le temps de cuisson comme de préchauffage. Vous pouvez préparer des plats différents en même temps avec ou sans la même préparation, sur une ou plusieurs positions. La distribution de la chaleur est homogène sans que les odeurs ne se mélangent. Si vous cuisez plusieurs plats en même temps, ajoutez env. 10 min.
	Air brassé et résistance de sole	L'élément chauffant de sole est utilisé en même temps que le ventilateur qui brasse l'air dans le four. Idéal pour les tartes aux fruits juteuses, les quiches et pâtés. Cela évite le dessèchement des aliments et favorise la levée des gâteaux, pâtes à pain et autres aliments cuits par le dessous. Placez la grille en position 1.
	Gril + air brassé	Utilisez la fonction turbo-grill porte fermée. La résistance supérieure est couplée au ventilateur qui fait circuler l'air chaud dans le four. Un préchauffage est recommandé pour les viandes rouges, mais non nécessaire pour les viandes blanches. Le gril est idéal pour cuire les aliments plus épais comme le porc ou la volaille. Placez les aliments à griller sur la grille au centre en position 3. Glissez le bac de récupération des graisses sous la grille. Ne placez pas les aliments trop près du gril et retournez-les à mi-cuisson.
	Gril	Utilisez le gril porte fermée. Seule la résistance de voûte est utilisée et la température est réglable. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que la résistance devienne rouge. Succès garanti pour vos grillades, kebabs et plats gratinés. Les viandes blanches doivent être éloignées du gril ; le temps de cuisson sera plus long mais la viande aura plus de goût. Pour griller de la viande rouge ou des filets de poisson, glissez le bac de récupération de graisses sous la grille. Utilisez la position 4 et la puissance L5 sans préchauffage pour griller du pain.
	Nettoyage par pyrolyse	Fonction de nettoyage à haute température : 90 minutes (Eco) ou 120 minutes (Super) - Voir page 13.

*Testé conformément à la norme EN 60350-1 du comité CEN/IEC, utilisé pour définir la classe énergétique.

8. Utilisation du programmateur électronique

Fonction	Activation	Désactivation	Action	Utilité
Mode silence 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton gauche de sélection sur la position "Mode Silence" 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de sélection sur la position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous permet d'éteindre le son du minuteur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le son du minuteur
Réglage de l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton gauche de sélection sur "Réglage de l'heure". • Utilisez " + " et " - " pour régler l'heure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton de sélection sur la position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous permet de régler l'heure qui apparaît sur l'affichage 	<ul style="list-style-type: none"> • Régler l'heure NB : réglez l'heure à la première installation du four ou juste après une coupure de courant (12,00 clignote sur l'horloge)
Temps de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton droit de sélection sur un mode de cuisson. • Tournez le bouton gauche de sélection sur la position "Temps de cuisson". • Réglez la durée à l'aide des boutons " + " ou " - " • L'éclairage automatique se met en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement et l'alarme retentit quelques secondes. Pour arrêter la cuisson plus tôt, tournez le bouton sur la position OFF ou réglez la durée sur 00:00; en faisant tourner le sélecteur de fonction sur "durée de cuisson" et en réglant la durée à l'aide des boutons " + " et " - " 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous permet de pré-régler la durée de cuisson selon la recette choisie. • Une fois la durée de cuisson réglée, tournez le bouton de sélection sur OFF pour revenir à l'horloge. • Pour voir le temps de cuisson sélectionné, tournez le bouton gauche de sélection sur "temps de cuisson". 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisiner les recettes de votre choix.
Fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton gauche de sélection sur un mode de cuisson • Tournez le bouton gauche de sélection sur la position "Fin de cuisson" • Réglez la fin du temps de cuisson à l'aide des boutons " + " et " - " • L'éclairage automatique se met en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. • Pour arrêter la cuisson plus tôt, tournez le bouton sur la position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous permet de pré-régler l'heure de fin de cuisson voulue. • Une fois le temps de cuisson réglé, tournez le bouton de sélection sur OFF pour revenir à l'horloge. • Pour voir le temps de cuisson sélectionné, tournez le bouton gauche de sélection sur "Fin du temps de cuisson". <p>Remarque : Le mode "cuisson différée" n'est pas disponible avec ces modes de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gril + air brassé • Gril 	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est normalement utilisée avec la fonction DURÉE DE CUISSON. • Par exemple, le plat que je veux faire doit cuire 45 minutes et je veux que ce soit prêt pour 12:30 ; dans ce cas : à la fin du temps réglé, le four s'éteint automatiquement et une alarme retentit. Sélectionnez le mode de cuisson voulu. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("." " + "). Réglez la fin de cuisson sur 12:30 ("." " + "). La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 minutes), à la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement. ATTENTION : si vous ne réglez que la fin de cuisson et non la durée de cuisson, le four s'allumera immédiatement et s'éteindra à la fin du temps de cuisson réglé.

Fonction	Activation	Désactivation	Action	Utilité
Minuteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton gauche de sélection sur la position "Minuteur". • Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons "+" et "-". 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez le temps sur 00.00 en tournant le bouton gauche de sélection sur la position "Minuteur", et à l'aide du bouton " - ". 	<ul style="list-style-type: none"> • Émet un signal sonore à la fin du temps réglé. • L'écran affiche le temps restant tout au long de la durée réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet d'utiliser le four comme alarme même s'il est éteint.
Verrouillage enfants 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton gauche de sélection sur la position "Verrouillage enfants". • Appuyez sur " + " pendant 5 secondes • Le verrouillage enfants est disponible quand " STOP " s'affiche à l'écran 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton gauche de sélection sur "Verrouillage enfants" et appuyez sur " + " pendant 5 secondes. • L'indication STOP disparaît. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le four ne peut pas être utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est utile quand il y a des enfants dans le foyer.

9. Utilisation du nettoyage par pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse qui détruit les résidus alimentaires à haute température : "des températures de plus de 500°C réduisent les résidus en cendres qui peuvent être éliminées d'un simple coup de chiffon en fin de processus". L'opération est effectuée automatiquement via un programmateur. Les fumées inhérentes sont rendues "propres" par leur passage au-dessus du dispositif de pyrolyse enclenché dès le début de cuisson. La pyrolyse nécessite des températures très élevées, la porte du four est donc équipée d'un système de verrouillage. Le processus de pyrolyse peut être arrêté à tout moment. La porte ne peut pas être ouverte tant que l'icône de verrouillage est affiché.

REMARQUE : Si une hotte est installée au-dessus du four, n'utilisez ni les brûleurs à gaz ni les plaques électriques pendant la pyrolyse afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-réglés :

ECO PYROCLEAN : pour un four modérément sale. Durée : 90 min.

SUPER PYROCLEAN : pour un four très sale. Durée : 120 min.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage du commerce dans un four à pyrolyse !

Astuce : réaliser un nettoyage par pyrolyse immédiatement

après la cuisson permet de tirer parti de la chaleur résiduelle et donc d'économiser de l'énergie. Enlevez tous les gradins, grilles et accessoires de l'intérieur du four - Attention aux brûlures !

Avant d'effectuer un cycle de nettoyage par pyrolyse :

- **Enlevez tous les accessoires du four car ils ne supporteront pas les températures élevées du cycle de nettoyage par pyrolyse ; enlevez notamment les grilles, les gradins et les coulisses télescopiques (cf. section RETRAIT DES GRILLES ET GRADINS).**
Dans les fours équipés d'une sonde de cuisson, obturez obligatoirement l'orifice avec l'écrou fourni avant le cycle de nettoyage.
- **Enlevez toute souillure importante qui prendrait trop de temps à éliminer. La graisse en excès peut prendre feu quand elle est soumise aux températures très élevées du cycle de pyrolyse.**
- **Fermez la porte du four.**
- **Tout déversement excessif doit être éliminé avant le nettoyage.**
- **Nettoyez la porte du four ;**
- **Enlevez les résidus importants à l'intérieur du four à l'aide d'une éponge humide.**
N'utilisez pas de détergents;
- **Enlevez tous les accessoires et le kit de gradins coulissants (le cas échéant);**

- **Ne mettez pas de torchons sur la poignée de la porte.**

Utilisation du cycle de nettoyage par pyrolyse :

1. Tournez le bouton de sélection sur la position "ECO". L'écran affiche l'indication "ECO" ou "SUP". La durée pré-réglée est de 90 min, elle peut varier entre 90 min (mode Eco) et 120 min (mode Sup) via le programmeur (boutons de réglage "+" ou "-"). Si le four est très sale, il est recommandé d'augmenter la durée jusqu'à 120 min ; si le four est modérément sale, réduisez la durée du cycle de nettoyage à 90 min.
2. Il est possible de différer l'heure de début du cycle de pyrolyse en modifiant l'heure de FIN via le programmeur.
3. Après quelques minutes, lorsque le four a atteint une température élevée, la porte se verrouille automatiquement. Le cycle de nettoyage par pyrolyse peut être arrêté à tout moment en remplaçant le bouton de sélection sur "0" (le mot "OFF" s'affichera pendant 3 secondes).
4. Une fois le cycle de nettoyage terminé, la pyrolyse s'éteint automatiquement. L'indication "END" apparaît sur l'écran tant que la porte est verrouillée puis "0--n" s'affiche.
5. Vous pouvez replacer le bouton de sélection sur "0" mais si la température est toujours élevée, l'indication "0--n" apparaît pour informer que la porte est verrouillée.

10. Nettoyage régulier du four

Un nettoyage régulier permet d'allonger la durée de vie de l'appareil. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuelles. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de laine d'acier ni d'objets pointus pour le nettoyage, afin de ne pas endommager irrémédiablement les éléments émaillés. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des produits à base de javel.

Éléments vitrés

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent puis bien essorée et rincer ensuite à l'eau claire.

Joint de la vitre

S'il est sale, le joint peut être nettoyé à l'aide d'une éponge légèrement humide.

Accessoires

Nettoyez les accessoires à l'aide d'une éponge humide et de savon avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

Bac de récupération des graisses

Après l'utilisation du gril, enlevez le bac de récupération des graisses du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez le bac sous l'eau chaude, à l'aide d'une éponge et de liquide-vaisselle.

S'il reste des résidus graisseux, plongez le bac dans de l'eau avec un produit nettoyant. Vous pouvez aussi laver le bac au lave-vaisselle ou le dégraisser à l'aide d'un nettoyant pour four. Ne remettez jamais un bac sale dans le four.

11. Fonction Aqua clean

La procédure Aqua clean utilise la vapeur pour faciliter l'élimination de la graisse et des particules alimentaires restantes dans le four.

1. Versez 300 ml d'eau dans le récipient Aqua clean à la base de votre four.
2. Placez le bouton de sélection du four sur le symbole Aqua clean ()
3. Réglez la température du four sur 90°, à l'aide des touches “-” et “+”.
4. Laissez le programme

fonctionner pendant 30 min.

5. Au bout de 30 min., arrêtez le programme et laissez refroidir le four.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un torchon.

Attention :

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher.

Faites attention au risque de brûlure sur toutes les surfaces chaudes. Utilisez de l'eau potable ou distillée.



12. Conseils de cuisson

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

Conseils pour la cuisson

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

Conseils pour le rôissage

- Un assaisonnement au jus de citron et au poivre noir améliorera la cuisson d'un poulet entier, d'une dinde entière ou d'un gros morceau de viande.
- La cuisson d'une viande non désossée nécessitera environ 15 à 30 min. de plus qu'un morceau de viande de même taille sans os.
- Laissez reposer la viande env. 10 min. dans le four après la fin de la cuisson. Les jus seront mieux répartis dans la viande et ne s'écouleront pas à la découpe.

- Pour le poisson, utilisez un plat résistant à la chaleur et placez-le au niveau moyen ou bas.

Conseils d'utilisation du gril

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

Conseils pour la cuisson des 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 et d'oeuf.
- Si la pâte met trop de temps à cuire, faites attention à l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée.
- Si la partie supérieure de la pâte 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.

Conseils pour la cuisson des légumes

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

13. Tableau des modes de cuisson

 Les valeurs du tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type et la quantité d'aliments ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson et rôtissage

La position 1 est la position de grille la plus basse.

Tableau des modes de cuisson

Plat	Nbre de niveaux de cuisson	Fonction	Position de la grille	Accessoires	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env)
Gâteaux sur plaque	1 niveau		3	Plaque de four	175	30 - 40
	2 niveaux		2 - 4	Plaque de four	175	45 - 60
Gâteaux en moule	1 niveau		2	Plaque de four	175	50 - 60
Gâteaux individuels	1 niveau		3	Plaque de four	185	15 - 25
	2 niveaux		2 - 4	Plaque de four	170	35 - 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	Plaque de four	160	35 - 45
Génoise	1 niveau		3	Plaque de four	170	30 - 40
Sablés	1 niveau		3	Plaque de four	150	27 - 37
Cookies	1 niveau		3	Plaque de four	175	25 - 30
	2 niveaux		2 - 4	Plaque de four	170 - 190	35 - 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	Plaque de four	170	30 - 40
Pâte levée	1 niveau		3	Plaque de four	200	35 - 45
	2 niveaux		2 - 4	Plaque de four	200	50 - 60
	3 niveaux		1 - 3 - 5	Plaque de four	190	55 - 65
Pâte feuilletée	1 niveau		3	Plaque de four	200	25 - 35
	2 niveaux		2 - 4	Plaque de four	200	35 - 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	Plaque de four	190	45 - 55

Plat	Nbre de niveaux de cuisson	Fonction	Position de la grille	Accessoires	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env)
Levain	1 niveau		3	Plaque de four	200	35 - 45
Lasagne	1 niveau		3	Plaque de four	200	30 - 40
Bifteck (entier) / Rôti	1 niveau		3	Plaque de four	25 min à 240, puis 180 - 190	100 - 120
Gigot d'agneau (cocotte)	1 niveau		3	Plaque de four	25 min à 220, puis 180 - 190	70 - 90
Poulet rôti	1 niveau		2	Grille de four	15 min à 220, puis 190	55 - 65
Dinde (5,5 kg)	1 niveau		1	Grille de four	25 min à 220, puis 190	150 - 210
Poisson	1 niveau		3	Plaque de four	200	20 - 30
Hamburgers	1 niveau		4	Grille de four	L5	20 - 25**
Pain grillé	1 niveau		4	Grille de four	L5	8 - 12

*Glissez la plaque de four sous la grille pour récupérer les graisses.

** Tournez aux deux tiers de la cuisson.

- Si vous cuisez sur 2 plaques en même temps, placez la plaque la plus fine sur la position la plus haute et la plaque la plus profonde sur la position la plus basse.
- Le préchauffage est conseillé quel que soit le type de plat.
- Il est conseillé de préchauffer le four pendant 5 minutes pour tous les aliments à griller.

14. Entretien et maintenance

Informations générales

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



Risque de choc électrique !

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



Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Il est recommandé de porter des gants de protection.
- Nettoyez le produit soigneusement après chaque utilisation. De cette façon, il sera plus facile de retirer les résidus de cuisson et cela évitera de les brûler lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun produit de nettoyage spécifique n'est requis pour nettoyer le produit. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle et un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et utilisez un chiffon sec pour le sécher.
- Assurez-vous de toujours essuyer avec soin l'excédent de liquide après le nettoyage et de toujours essuyer les éclaboussures immédiatement.

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



La surface peut être endommagée par certains détergents ou agents de nettoyage.

N'UTILISEZ PAS de détergents agressifs, de crème/poudre à récurer abrasive ni d'objets coupants.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du bandeau de commande

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



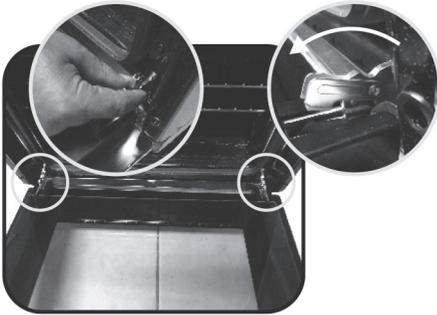
NE RETIREZ PAS les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage de la vitre de la porte

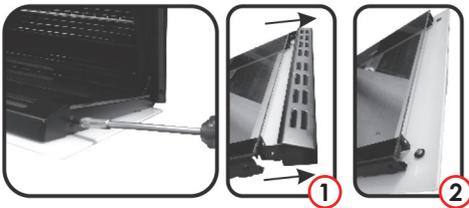
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et endommager le verre.

Démontage de la vitre de la porte

1. Ouvrez la porte.
2. Déverrouillez la porte en déclipant les charnières : soulevez et déplacez vers l'arrière comme illustré :



3. Retirez les vis (voir ci-dessous) :



4. Retirez le cache supérieur en le tirant vers le haut ①, la vitre intérieure peut être retirée ②
5. Tirez la vitre doucement hors du cadre et nettoyez-la.

Ne placez pas la porte ou la vitre intérieure sur des surfaces rugueuses ou dures. Manipulez-les avec précaution lors du démontage, du nettoyage et du remontage.

Pour remettre la vitre en place, répétez les opérations de démontage dans le sens inverse.

 N'oubliez pas de refermer les clips de charnière une fois le nettoyage terminé.

Remplacer l'ampoule

 **Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

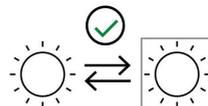
Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi pour éviter tout risque de choc électrique ou de brûlure.

 L'ampoule du four est un modèle spécifique résistant à la chaleur jusqu'à 300°C. Voir Caractéristiques techniques.

 La position de l'ampoule peut différer du schéma.



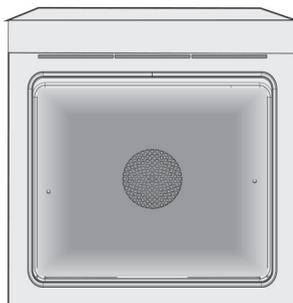
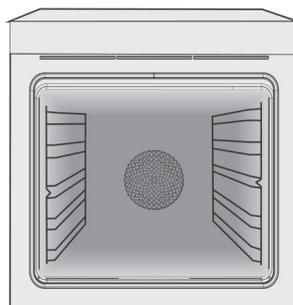
1. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
2. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la.
4. Remettez le cache en verre.



Remplacement de la source lumineuse par l'utilisateur final.

Retrait et nettoyage des gradins fils

1. Dévissez l'écrou en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Pour nettoyer les gradins fils, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide et veillez à bien les essuyer immédiatement après.
4. Après le nettoyage, réinstallez les gradins fils et remettez les écrous en place, en vérifiant qu'ils sont bien serrés.



15. Installation

Avant l'installation

Le produit ne doit être installé que par des personnes qualifiées.

 L'installation doit être conforme aux réglementations locales.

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

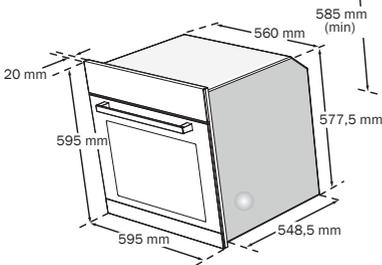
Les produits endommagés représentent un danger pour votre sécurité.

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

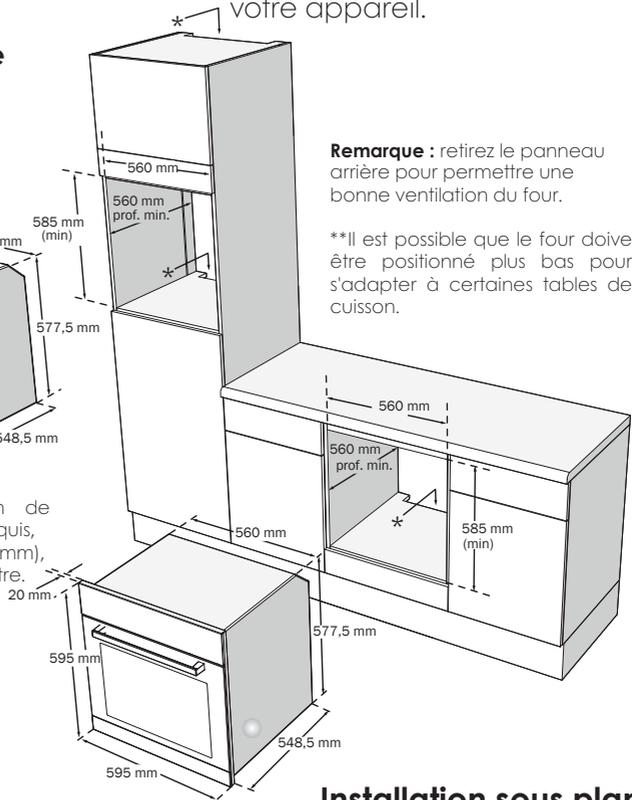
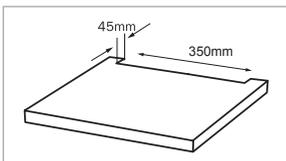
- Les surfaces, le stratifié synthétique et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.
- Les meubles de cuisine doivent être installés de niveau et fixés.
- Si un tiroir se trouve sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- Les schémas ci-dessous sont illustratifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

Installation en colonne

*Tout chant coupé doit être protégé par un vernis résistant à l'eau ou du PVA.



*Un espace de ventilation de 150 mm² minimum est requis, comme illustré (45 mm x 350 mm), découpe positionnée au centre.



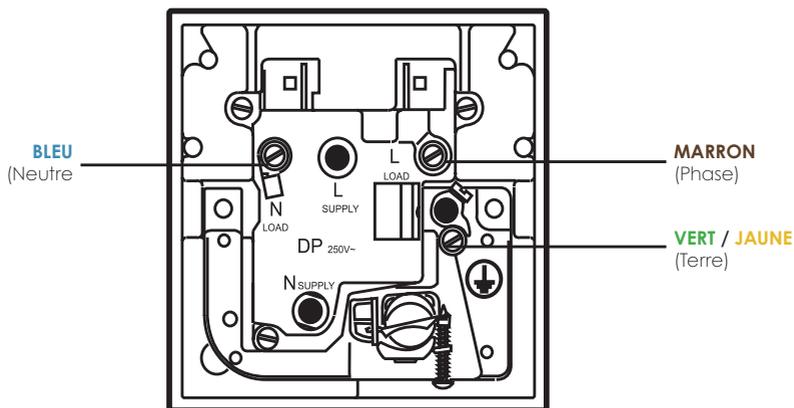
Remarque : retirez le panneau arrière pour permettre une bonne ventilation du four.

**Il est possible que le four doive être positionné plus bas pour s'adapter à certaines tables de cuisson.

Installation sous plan

Raccordements électriques

- **⚠ IMPORTANT** : assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'effectuer le branchement. Votre four est conçu pour une installation fixe et permanente.
- Votre appareil doit être raccordé à l'installation électrique par le biais d'un interrupteur différentiel bipolaire à séparation de contact d'au moins 3 mm. Il doit rester accessible après l'installation (cf. caractéristiques techniques pour l'ampérage du fusible). Nous vous recommandons d'utiliser également un Dispositif Différentiel à courant Résiduel (DDR) pour davantage de protection.
- Il est vivement recommandé de confier l'installation à un professionnel qualifié. Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations électriques et locales en vigueur.
- Le terme BIPOLAIRE -/+ signifie que la phase et le neutre sont commutés et déconnectés en même temps.
- **⚠ IMPORTANT** : les fils du câble d'alimentation présentent le code couleur suivant :
 - BLEU** = Neutre
 - MARRON** = Phase
 - VERT / JAUNE** = Terre
- Étant donné que les couleurs des câbles d'alimentation de cet appareil peuvent différer des marquages de couleur pour le repérage des bornes de votre boîte, procédez comme suit :
 - Le fil bleu doit être connecté à la borne repérée par un « N » ou la couleur « NOIR ». Le fil marron doit être connecté à la borne repérée par un « L » ou la couleur « ROUGE ». Le fil de terre vert/jaune « E » doit être connecté à la borne repérée par le symbole \oplus .



 L'appareil ne peut être raccordé au secteur que par une personne dûment qualifiée. Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié, coincé ou entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

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

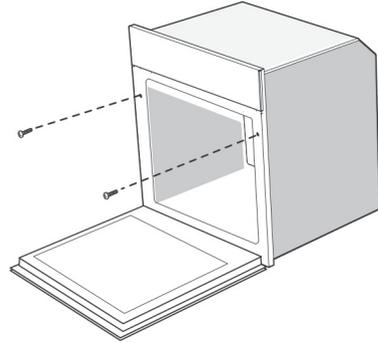
Votre four est livré pré-équipé d'un câble secteur. Si vous devez le changer :

 **Attention : Ne pas fixer une prise sur le câble**

1. Ouvrez le cache du bornier à l'aide d'un tournevis.
2. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble et fixez le serre-câble avec la vis sur l'isolation extérieure du câble.
3. Connectez les câbles selon le schéma fourni.
4. Fermez le cache du bornier une fois le câblage terminé.
5. Le câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres de long pour des raisons de sécurité.
6. Le câble d'alimentation doit être éloigné de l'appareil et ne pas être coincé entre l'appareil et le mur.

Installation

Faites glisser le four dans l'ouverture du meuble, alignez et fixez.

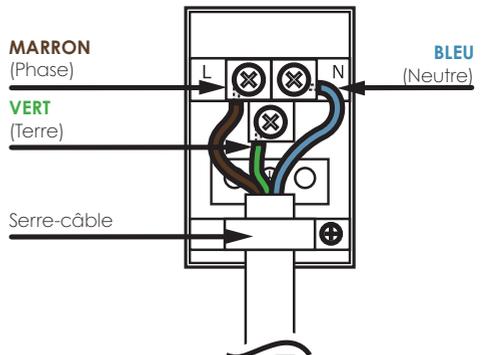


Fixez votre four avec 2 vis et fixations.

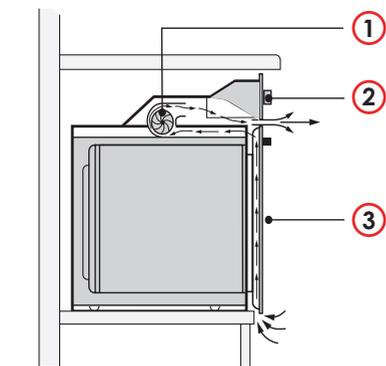
Vérification finale

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

Bornier



Ventilateur de refroidissement



- ① Ventilateur
- ② Bandeau de commande
- ③ Porte

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

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

16. Caractéristiques techniques

Informations techniques	
Général	
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Consomm. d'énergie totale	2,4 kW
Fusible	14 A min. disjoncteur différentiel
Four / gril	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profond.)	595 mm / 595 mm / 548,5 mm
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/profond.)	585-595 mm / 560 mm / 560 mm min.
Four principal	Multifonction
Classe d'efficacité énergétique#	A
Consommation d'énergie	0,80 kW/h
Ampoule intérieure	240 V / 15-25 W / E14 SES / T 300°C
Câble d'alimentation	HO5VV-F 3 x 1,5 mm ² (1,5 m)

Bases : les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chaleur de sole et de voûte ou de cuisson avec chaleur ventilée (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 - Cuisson lente turbo, 3 - Cuisson turbo, 4 - Chaleur tournante sole/voûte, 5 - Chaleur de sole et voûte.

-  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.

17. Dépannage

Guide de dépannage		
Symptômes	Cause possible	Solutions
Le four émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"> • Votre plat contient une grande quantité d'eau. 	De la vapeur s'échappe des aliments lors de la cuisson, ce phénomène est normal. Ce n'est pas une défaillance.
Le produit émet des bruits métalliques lorsqu'il fonctionne ou refroidit.	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cavité du four chauffe ou refroidit, les pièces se dilatent et se contractent. 	Ce phénomène est tout à fait normal, le four est conçu pour supporter ces contraintes (il ne s'agit pas d'un défaut).
Le produit ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le fusible secteur peut être défectueux ou a sauté. • Le produit n'est pas branché correctement. Vérifiez tous les branchements. 	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule du four 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.	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction et/ou la température ne sont pas définies. • Le minuteur n'est pas réglé correctement. Réinitialisez le minuteur du four. • L'alimentation est coupée. 	Réglez la fonction et la température à l'aide de la touche/du bouton fonction et/ou température. Vérifiez l'arrivée de courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les..
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile.	<ul style="list-style-type: none"> • Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur. 	Nettoyez le panneau de l'interface utilisateur avec un chiffon en microfibre pour éliminer la couche de condensation
L'écran affiche 'STOP'.	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité enfants active. 	Voir page 12.
Condensation sur la porte ou le bandeau de commande.	<ul style="list-style-type: none"> • Ce phénomène est attendu lors d'un fonctionnement normal, il ne s'agit pas d'un défaut du produit. 	Aucune action requise.



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

18. Mise au rebut de votre appareil

- Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent aussi des matériaux, composés et composants spécifiques, essentiels à leur bon fonctionnement sans danger tout au long de leur cycle de vie.
- Tous ces éléments peuvent représenter un danger pour la santé humaine et l'environnement s'ils sont jetés avec vos ordures ménagères ou manipulés de façon inadéquate. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec vos déchets ménagers.



Cet appareil porte un marquage conforme à la directive européenne 2012/19/EU sur le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des composants de base (qui peuvent être réutilisés).

Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques afin de retirer et de se débarrasser correctement de tous les polluants et de récupérer et recycler tous les matériaux. Chacun de nous a un rôle important à jouer pour veiller à ce que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de respecter certaines règles de base :

- **les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ordinaires**
- **les DEEE doivent être amenés dans les points de collecte adéquats gérés par les collectivités locales ou les entreprises agréées.**
- **les DEEE peuvent être recyclés sans frais.**

Déposez votre appareil dans les points de collecte locaux / les centres de recyclage d'appareils électriques et électroniques, ou contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

19. Garantie

Détails de la garantie produit (R.-U. et République d'Irlande uniquement)

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 OBLIGATOIREMENT 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 dépôt au numéro indiqué sur la preuve d'achat fournie avec votre produit / cuisine
ou

Appelez le SAV LAMONA :

depuis la France au : 0806 806 506

Depuis la Belgique au : 00 32 78 05 07 60

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

Où trouver le modèle et le numéro de série de l'appareil ?	Ouvrez la porte : sur le panneau, sous le joint.
--	--

Disponibilité des pièces de rechange - 10 ans

N'utilisez que des pièces de rechange authentiques

www.lamonaspares.co.uk (R.-U. uniquement)



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

LAMONA

at the heart of the kitchen*

Howden Joinery Ltd, Thorpe Road, Howden, East Yorkshire, DN14 7PA,
Royaume-Uni

Importé en UE par : Howdens Cuisines SAS, Z.A. du Bois Rigault Nord,
1 rue Calmette, 62880 Vendin-le-Vieil, Cedex, France.

Informations produit conformes à la date de publication en mars 2022.
La société pratique une politique de développement continu de ses produits et se réserve le droit de modifier à tout moment les produits et les spécificités mentionnés dans ce manuel. Soumis aux conditions générales de ventes. Un exemplaire des CGV Howdens peut vous être fourni sur simple demande

Copyright © 2022 Howden Joinery Ltd. Tous droits réservés.



FR

Cet appareil
se recycle

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!

LAMONA

*au cœur de la cuisine