



## Table de cuisson vitrocéramique à commandes latérales

LAM1706



#### Manuel d'instructions et d'installation

www.howdens-cuisines.com



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette table de cuisson.

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

- Avant d'installer et d'utiliser votre table de cuisson, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Veuillez lire également tout autre document fourni avec ce produit.

#### **Explication des symboles**

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



Risque de blessures et de dommages matériels.



Risque de choc électrique.



Risque d'incendie.



Surfaces chaudes.



Informations importantes ou conseils d'utilisation.

LAMONA



2



3



#### Table de cuisson vitrocéramique à commandes latérales

#### LAM1706

5
5
5
7
7
7
7
8
8
8
8
9
9
9
10
11
11
12
12
12
12
13
14
14 15
16
18
19

#### 1. Avant d'utiliser la table de cuisson

- Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages, autocollants et films plastique de la surface de la table de cuisson.
- Il est recommandé de nettoyer la surface de la table de cuisson avant la première utilisation (voir page 14).

#### 2. Sécurité

• 1 Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple chauffer une pièce.

#### Généralités

- AVERTISSEMENT: les parties accessibles chauffent pendant l'utilisation : prenez des précautions afin de ne pas les toucher. Éloianez les enfants de moins de 8 ans de la table de cuisson ou surveillez-les attentivement pour éviter qu'ils ne se brûlent. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et la connaissance du produit sont insuffisantes, seulement s'ils sont supervisés ou s'ils ont recu des instructions sur l'utilisation de cet appareil et s'ils en connaissent les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- **ATTENTION**: surveillez constamment la cuisson des aliments.
- Confiez uniquement les réparations à un professionnel agréé.
- L'appareil doit être installé de manière à pouvoir être isolé électriquement à l'aide d'un disjoncteur après l'installation.
- **Utilisez uniquement** le câble d'alimentation fourni avec l'appareil. Si celui-ci est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel aualifié comme recommandé.
- Ne vaporisez pas d'aérosol près de l'appareil en fonctionnement.
- Ne rangez ni n'utilisez aucun liquide ni objet inflammable près de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil : il existe un risque de choc électrique.
- Placez toujours les récipients au centre du fover et tournez les poignées de manière à ce qu'un enfant ne puisse ni les attraper ni les renverser.
- N'utilisez aucun récipient de moins de 100 mm (4") ou de plus de 250 mm (10") de diamètre.

LAMONA



- Adaptez toujours la taille de votre récipient à celle du fover : n'utilisez pas de récipient trop petit ou trop grand par rapport à la taille du foyer.
- Soulevez toujours les récipients lorsque vous les retirez de la table de cuisson. Ne les faites pas alisser sur la surface afin de ne pas la rayer.
- N'utilisez jamais de poêle double face, à rebord haut, ni de récipient usé, déformé ou instable sur une surface plate.
- N'utilisez iamais de diffuseur de chaleur : ils créent une chaleur excessive aui peut endommager la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez iamais la table de cuisson autrement que pour la cuisson de nourriture.

#### RISQUE D'INCENDIE

- Ne rangez aucun objet et ne laissez aucun ustensile près de ou sur la table de cuisson.
- Ne laissez jamais un foyer allumé sans aucun récipient dessus : cela présente un risque d'incendie.
- N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper, et ne préparez pas vos aliments dessus : cela pourrait l'endommager.
- Ne posez aucun ustensile, couvert, couteau ou tout autre objet en métal sur la table de cuisson : ils pourraient chauffer s'ils se trouvent près d'un foyer allumé.
- Ne laissez jamais de papier aluminium sur la table de cuisson : il réfléchit la chaleur sur l'appareil et peut l'endommager.
- Ne chauffez jamais une boîte de conserve ou un bocal hermétiquement fermé: il existe un risque d'explosion.
- Ne laissez jamais de récipient près du bord de la table de cuisson.
- AVERTISSEMENT: n'utilisez que des protège-plaques concu par le fabricant de l'appareil ou recommandés dans le manuel d'instructions, ou encore intégrés à l'appareil. L'utilisation de protège-plagues inadaptés peut entraîner des accidents.
- Cet appareil n'est pas concu pour être commandé à l'aide d'un minuteur externe ni d'un système de télécommande externe.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- AVERTISSEMENT: ne laissez jamais d'huile ni de graisse sur le feu sans surveillance.
- ATTENTION : si la surface vitrée est cassée ou fissurée, n'utilisez pas l'appareil: il existe un risque de choc électrique.



#### Prévention des incendies

- La plupart des feux de cuisine se produisent lorsaue des plats sont laissés sur le feu par des cuisiniers distraits. Rappelez-vous :
- Si vous devez vous éloianer de la table de cuisson, retirez les récipients des foyers allumés ou éteignez la table de cuisson.
- Ne vous laissez pas distraire pendant que vous cuisinez. **NE LAISSEZ** JAMAIS VOS PLATS SANS SURVEILLANCE.
- En cas de feu de cuisine, ne prenez aucun risque : évacuez les lieux et appelez les pompiers.

#### Si un récipient prend feu 🕭



- Éteignez le foyer si vous pouvez le faire en toute sécurité, mais ne vous penchez jamais au-dessus d'un récipient pour atteindre les commandes de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : recouvrez le récipient d'une couverture antifeu ou d'un torchon mouillé.
- Si vous avez réussi à éteindre le feu, laissez refroidir le récipient.

#### La friture : un mode de cuisson plus dangereux

- Si vous avez réussi à éteindre le feu, laissez refroidir le récipient.
- Lorsque vous mettez de l'huile dans une friteuse, ne dépassez pas un tiers de sa contenance totale.
- N'utilisez pas d'extincteur sur un récipient contenant de l'huile brûlante : la puissance de l'extincteur peut propager les flammes et créer une boule de feu.

#### En cas de feu électrique 🛕



- Coupez le courant au niveau du tableau électrique : cela peut suffire à éteindre immédiatement l'incendie.
- Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture antifeu ou d'un extincteur à poudre ou à CO2.
- Rappel: ne mettez jamais d'eau sur un feu électrique ou d'huile.







# 3. Consignes relatives à l'environnement Réglementation sur les déchets

Mise au rebut de l'ancien appareil et conformité avec la directive DEEE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques :



Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE) et présente un symbole l'identifiant comme un déchet 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 recyclés. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères et autres déchets à la fin de sa vie :

apportez-le au centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Veuillez vous rapprocher des autorités locales pour en savoir plus sur ces centres de collecte. L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter de potentielles conséquences négatives 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

 L'emballage du produit est fabriqué 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.

#### Transport ultérieur

 Conservez le carton d'origine du produit pour le transporter.
Respectez les instructions figurant sur le carton. Si vous ne possédez plus le carton d'origine, enveloppez le produit de papier bulle ou de carton épais et fixez le tout à l'aide d'un rouleau de ruban adhésif.



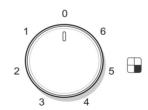
Vérifiez l'aspect général de votre produit pour détecter tout dommage pouvant être survenu pendant son transport.

#### 4. Utilisation de la table de cuisson

- N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique si la surface en verre est fissurée: les composants électriques se trouvent juste endessous. Débranchez l'appareil de la prise secteur pour éviter tout choc électrique et rapprochez-vous du fournisseur.
- 1 Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé à l'aide d'un minuteur externe ni d'un système de télécommande externe.
- <u>A</u> La surface de la table de cuisson reste chaude après l'utilisation : **NE LA TOUCHEZ PAS.**

#### **Commandes**

Faites tourner le bouton dans n'importe quelle direction pour allumer la table de cuisson et sélectionner l'intensité. Chaque foyer dispose de 6 réglages d'intensité fixes comme décrit dans le tableau des réglages d'intensité.



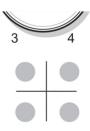
Lorsqu'un des foyers est allumé, le voyant rouge s'allume sur le bandeau de commande.



Pour éteindre un foyer, positionnez le bouton correspondant sur 0 (zéro).

### Voyant de table de cuisson chaude

Le voyant indique quel foyer fonctionne ou est encore chaud. Il s'éteint lorsque la température à la surface du foyer passe sous les 64 °C.



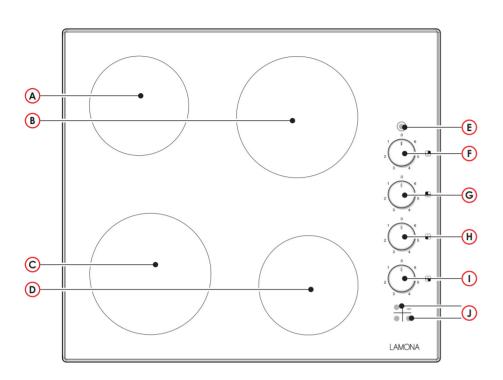
#### Réglages d'intensité

Réglages d'intensité				
1	2 - 3	4 - 5 - 6		
Chauffer	Mijoter	Frire Bouillir		

03/03/2022 12:00

www.howdens-cuisines.com

### Schéma de la table de cuisson



- Foyer arrière gauche (140 mm, 1 200 W) Convient aux récipients de 6" ou de 15 cm de diamètre.
- Foyer arrière droit (180 mm, 1 700 W) Convient aux récipients de 7" ou de 18 cm de diamètre.
- Fover avant aauche (180 mm, 1 700 W) Convient aux récipients de 7"
- ou de 18 cm de diamètre. Fover avant droit
- (140 mm, 1 200 W) Convient aux récipients de 6" ou de 15 cm de diamètre.

- Voyant d'allumage.
- Bouton de commande arrière droit.
- (G) Bouton de commande arrière gauche.
- (H) Bouton de commande avant gauche.
- Bouton de commande avant droit.
- Voyants d'avertissement : foyer chaud.

#### 5. Nettoyage et maintenance

#### Nettoyer votre table de cuisson 🗥



- Il est possible de nettoyer la plaque vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide propre ou d'essuie-tout. N'utilisez pas d'éponge ni de torchon déià utilisé: ils pourraient laisser un film de produit nettovant sur la surface et la décolorer. Assurez-vous que la table de cuisson est complétement refroidie pour éviter toute brûlure causée par la vapeur.
- Il est possible d'utiliser un produit nettoyant spécial céramique pour rétablir l'apparence d'origine de la surface, avec parcimonie pour éviter d'accumuler une couche trop épaisse de produit sur la table de cuisson. Autrement, elle pourrait se décolorer. Utilisez un chiffon propre et sec pour polir la surface.
- En cas de tache tenace, il est possible d'utiliser un racloir spécial table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de nettoyeur haute pression.

- Un nettoyage régulier empêche l'accumulation de sels ou de minéraux sur la table de cuisson et par extension la décoloration des surfaces en verre.
- Essuyez dès que possible toute éclaboussure.
- Nettoyez la surface de la table de cuisson de manière réaulière pour éviter toute accumulation de graisse susceptible de déclencher un incendie.
- Les aliments à haute teneur en sucre (caramel, jus de fruit, confiture, etc.) qui débordent lors de la cuisson, ou les éclaboussures de sucre, doivent être retirées immédiatement à l'aide d'un racloir, même si la table de cuisson est encore chaude.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni d'eau de Javel, de spray nettoyant pour table de cuisson ni de tampon à récurer.









#### 6. Installation

#### Informations générales

Seul un installateur ou un technicien spécialisé est à même d'installer l'appareil.



#### Remarque:

Toutes les précautions ont été prises afin de s'assurer que cet appareil ne présente aucune bavure ni aucun bord tranchant. Il est cependant recommandé de porter des gants de protection au moment de la pose et du déplacement de l'appareil afin d'éviter toute blessure.

N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'une machine à laver, d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ni d'un congélateur. Les murs au-dessus du plan de travail et près de la table de cuisson doivent résister à des températures élevées.

Les surfaces stratifiées ainsi que les adhésifs utilisés pour leur fixation doivent résister à des températures élevées afin de ne pas s'endommager.

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

LAM1706 Ceramic Side Control Hob IB A5 v1.indd 12-13

12

#### **Emplacement**

La table de cuisson est conçue pour être intégrée au plan de travail comme illustré ci-contre.

Largeur de l'ouverture : 560 (+ 2) mm x 490 (+ 2) mm de profondeur

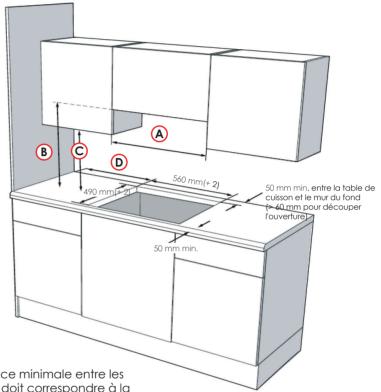
#### Protection de la découpe

Les panneaux de particules qui composent les plans de travail gonflent relativement vite en présence d'humidité.

Appliquez un vernis ou un adhésif spécial sur les bords découpés afin de créer un joint et de les protéger contre l'humidité.

www.howdens-cuisines.com

#### Écartements et dimensions



LAMONA

(A) La distance minimale entre les meubles doit correspondre à la largeur globale de toutes les tables de cuisson.

- B La hauteur minimale entre l'appareil et la hotte doit correspondre aux mesures indiquées sur le manuel d'utilisation de la hotte.
- C Laissez un écartement de 400 mm minimum entre le plan de travail et les meubles, et un écartement de 170 mm de chaque côté de la table de cuisson.
- D Laissez un écartement de 170 mm minimum entre la découpe et la surface verticale au-dessus du plan de travail.

Laissez un écartement de 650 mm minimum entre une étagère ou une structure combustible directement audessus de la table de cuisson.

Laissez un écartement de 50 mm minimum entre le bord arrière de la table de cuisson et le mur du fond. Cet écartement doit être conservé sur 650 mm au-dessus du plan de travail, sauf indication contraire sur le manuel de la hotte.

Le mur du fond regroupe toute surface verticale derrière la table de cuisson. En présence de carrelage, crédence, fond de hotte ou dosseret, les écartements sont calculés depuis l'avant de ces éléments.





13



Fixez la table de cuisson au plan de travail à l'aide des supports fournis en prenant en compte l'épaisseur du plan de travail. Votre appareil sera fourni et posé selon la méthode d'installation cidessous.

#### **Avant l'installation**

Seul un professionnel qualifié est à même d'installer le produit.

Le produit doit être installé conformément aux réglementations locales applicables.

Avant l'installation, inspectez le produit pour détecter tout dommage ou défaut. Ne l'installez pas si vous en détectez.

Les produits endommagés peuvent présenter un danger.

L'appareil est destiné à une utilisation dans les meubles de cuisine Howdens.

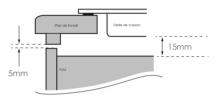
- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur.
- Les meubles de cuisines doivent être fixes et à niveau.
- En présence d'un tiroir sous le four, installez une étagère entre le four et le tiroir.
- Les illustrations d'installation cicontre sont fournies à titre indicatif et peuvent être différentes de votre appareil.

### Installation du produit : joint auto-adhésif

- Retournez la table de cuisson et posez-la sur une surface plane et protégée.
- Appliquez le joint auto-adhésif sur les bords sous la table de cuisson. Pour des résultats optimaux, le joint doit être appliqué côté après côté, le plus près possible des bords. Éliminez le surplus de produit sur chaque coin pour un joint net.
- NE REMPLACEZ PAS le joint autoadhésif par un joint en silicone.

## Installation au-dessus d'un four

Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, laissez un écartement d'au moins 15 mm pour l'aération sauf indication contraire dans les instructions d'installation de votre four.



Si l'appareil n'est pas installé audessus d'un four et que le dessous de la table de cuisson reste accessible, installez une plaque en bois à au moins 15 mm du dessous de la table de cuisson.



Insérez délicatement la table de cuisson dans la découpe de manière à ce que les fixations la maintiennent en position.







15

### 7. Raccordements électriques

- MPORTANT: assurez-vous que l'électricité est coupée avant de raccorder l'appareil.
  Votre table de cuisson est conçue pour une installation permanente.
- Votre appareil doit être raccordé à l'installation électrique au moyen d'un interrupteur différentiel bipolaire à séparation de contact d'au moins 3 mm.
  Il doit rester accessible après l'installation (voir les caractéristiques techniques pour l'ampérage du fusible).
  Il est recommandé d'utiliser également un disjoncteur différentiel général pour davantage de protection.
- Il est fortement recommandé de confier l'installation exclusivement à un électricien qualifié.
  L'installation doit être réalisée conformément à l'ensemble des réglementations locales applicables.
- Le terme BIPOLAIRE -/+ signifie que la phase et le neutre sont commutés et déconnectés en même temps.
- Les extrémités marquées SUPPLY (Alimentation) sont des connexions destinées au câblage secteur et les extrémités marquées LOAD (Charge) sont destinées au raccordement à l'appareil.

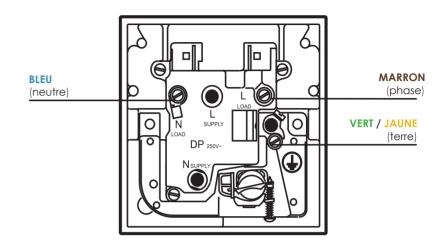
 IMPORTANT : le code couleur des fils du câble d'alimentation est le suivant :

**BLEU** = neutre

**MARRON** = phase

**VERT / JAUNE** = terre

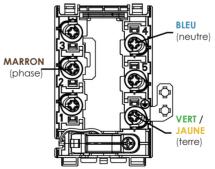
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation ne correspondent peut-être pas aux couleurs sur votre boîtier de dérivation. Dans ce cas, procédez comme suit :
- Le fil bleu doit être raccordé à la borne marquée N ou de couleur noire ; le fil marron doit être raccordé à la borne marquée L ou de couleur rouge ; le fil de terre vert et jaune doit être raccordé à la borne marquée

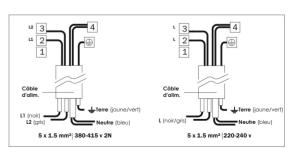


Seul un professionnel qualifié est à même de raccorder l'appareil au secteur.

Le câble d'alimentation ne doit jamais être pincé, plié, coincé ni entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, seul un professionnel qualifié est à même de le remplacer (pour des raisons de sécurité, le câble d'alimentation ne doit pas dépasser les 2 m). Il doit être éloigné de l'appareil et ne pas être coincé entre l'appareil et le mur.







16 www.howdens-cuisines.com LAMONA 17



#### 8. Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures				
Largeur	580 (+ 2) mm			
Profondeur	510 (+ 2) mm			
Hauteur	49,4 mm (sans verre)			
Dimensions de la découpe				
Largeur	560mm			
Profondeur	490mm			
Foyers				
Puissance - avant gauche	Ø180-1 700 w			
Puissance - arrière gauche	Ø140-1 200 w			
Puissance - avant droit	Ø140-1 200 w			
Puissance - arrière droit	Ø180-1 700 w			
Puissance électrique totale	5 800 W			
Tension d'alimentation	220 V - 240 V ~50 Hz			
Type de câble	HO5V2V2 2,5 mm², 3 fils (1,4 m)			

#### 9. Garantie

#### Détails de la garantie produit

Votre appareil bénéficie d'une garantie constructeur complète qui couvre les réparations en cas de panne (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 dans le cadre d'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

Veuillez 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 à usage personnel ou en entreprise dans laquelle l'appareil est utilisé par 8 personnes au maximum.

apparoil 2	numéro de série de votre	À la base de la table de cuisson.
appareil?	appareil ?	

Disponibilité des pièces détachées : 10 ans N'utilisez que des pièces détachées d'origine www.lamonaspares.co.uk (Royaume-Uni uniquement)

\$



18 www.howdens-cuisines.com LAMONA 19



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

# LAMONA

at the heart of the kitchen \*

\* au cœur de la cuisine

Howden Joinery Ltd, Thorpe Road, Howden, East Yorkshire, DN147PA 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 au moment de la publication en mars 2022. L'entreprise pratique une politique de développement continu et se réserve le droit de modifier le produit et les caractéristiques mentionnées dans la présente notice. Conformément à la réglementation du commerce, un exemplaire des CGV de Howdens est disponible sur simple demande.

Marque déposée © 2022 Howden Joinery Ltd. Tous droits réservés.

**ÉDITION** v2. 030322

