

LAMONA

at the heart of the kitchen

Four simple encastrable

LAM3214



Manuel d'installation et d'utilisation

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 le four, veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation à portée de main pour consultation ultérieure.
- Enregistrez votre appareil électroménager afin d'obtenir une copie électronique de votre manuel d'utilisation pour référence ultérieure.
- Veuillez également lire tout autre document fourni avec le produit.

Explication des symboles





Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel.

	<p>Risque de blessures graves ou mortelles. NOTE Un risque peut provoquer des dommages matériels au produit ou à son environnement.</p>
	<p>Risque de brûlure par contact avec des surfaces chaudes.</p>
	<p>Information importante ou conseil d'utilisation.</p>
	<p>Consulter le manuel d'utilisation.</p>

Sommaire

1 Consignes de sécurité	5	4 Première utilisation	20
Utilisation prévue	5	Premier nettoyage	20
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	6	5 Fonctionnement du four	21
Sécurité électrique	7	Informations générales sur le fonctionnement du four	21
Sécurité de transport	8	Utilisation du bandeau de commande	22
Sécurité d'installation	9	6 Informations générales sur la cuisson	23
Sécurité d'utilisation	9	Avertissements généraux sur la cuisson au four	23
Avertissements relatifs aux hautes températures	10	Pâtisserie sucrée et salée	26
Utilisation d'accessoires	10	Viande, poisson et volaille	29
Cuisiner en toute sécurité	11	Grill	30
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	12	7 Nettoyage et entretien	31
2 Consignes relatives à la protection de l'environnement	12	Informations générales sur le nettoyage	31
Réglementation sur les déchets	12	Nettoyage des accessoires	33
Informations sur l'emballage	13	Nettoyage du bandeau de commande	33
Conseils pour économiser l'énergie	13	Nettoyage de l'intérieur du four (foyer)	34
3 Votre produit	14	Nettoyage de la porte du four	34
Présentation	14	Démontage de la vitre intérieure de la porte	36
Présentation et fonctionnement du bandeau de commande	15	Nettoyage de la lampe	37
Commande du four	15	Remplacement de l'ampoule	37
Modes de cuisson	16	8 Dépannage	39
Accessoires	17	9 Caractéristiques techniques	40
Utilisation des accessoires	18	10 Installation	41

1. Consignes de sécurité

- La présente section contient les instructions de sécurité destinées à éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels.
- Si le produit est transféré à un tiers ou un produit d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes et tous les documents et accessoires correspondants doivent être fournis avec le produit.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions annule la garantie.
-  Les opérations d'installation et de réparation doivent être exclusivement réalisées par le fabricant, le centre de SAV agréé ou une personne spécifiée par l'importateur.
-  Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
-  **Ne tentez jamais** de réparer ou de remplacer une pièce du produit sauf indication expresse dans le manuel d'utilisation.
-  **N'effectuez jamais** de modifications techniques sur le produit.

Utilisation prévue

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il ne convient pas à un usage commercial.
- **N'utilisez jamais** le produit dans un jardin, sur un balcon ou tout autre environnement extérieur. Cet appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines domestiques et réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Ce produit est exclusivement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple comme moyen de chauffage.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé comme moyen de chauffage, comme chauffe-assiettes ou comme support (poignée) pour faire sécher les torchons.

Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles, mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou comprennent les instructions d'utilisation et de sécurité de l'appareil et les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur son utilisation.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Ne laissez pas les enfants ou les animaux jouer avec, monter sur ou rentrer dans l'appareil.
- **Ne mettez pas** d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil est en fonctionnement, les parties accessibles sont chaudes. Tenez toujours les enfants éloignés de l'appareil.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Risque de blessures et de suffocation.
- **Ne posez pas** d'objets lourds ou et ne laissez jamais un enfant s'asseoir sur la porte ouverte. Risque de basculement du four ou d'endommagement des charnières.
- Pour la sécurité des enfants, déconnectez le câble d'alimentation et rendez le fonctionnement de l'appareil impossible avant de le mettre au rebut.

Sécurité électrique

- Connectez l'appareil à une prise mise à la terre et protégée par un fusible correspondant au calibre indiqué sur la plaque signalétique. La mise à la terre doit être réalisée par un électricien qualifié. **N'utilisez pas** l'appareil sans une mise à la terre conforme à la réglementation locale/nationale. Le point de raccordement électrique de l'appareil doit être aisément accessible (et non affecté par la flamme de la cuisinière). Si cela n'est pas possible, l'installation électrique doit comporter un mécanisme d'isolement omnipolaire (fusible, commutateur, etc.) auquel l'appareil connecté, conformément aux règlements sur les installations électriques.
- L'appareil ne doit pas être connecté à la prise pendant l'installation, la réparation ou le transport.
- **Ne raccordez pas** l'appareil à une prise si elle est lâche, hors de son socle, cassée, sale, huileuse ou si elle présente un risque de contact avec de l'eau (par exemple eau s'égouttant du plan de travail).
- Ne touchez jamais la connexion électrique avec les mains mouillées ! **Ne tirez pas** sur le câble d'alimentation pour retirer l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit correctement branché dans la prise afin d'éviter toute formation d'arcs électriques.
- Raccordez l'appareil à une prise dont la tension et la fréquence correspondent aux valeurs spécifiées sur la plaque signalétique.
- **Ne coincez pas** le câble d'alimentation derrière ou sous l'appareil. **Ne placez pas** d'objets lourds sur le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé ou en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four est en fonctionnement, la face arrière chauffe également. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la face arrière. Risque d'endommagement de la connexion.
- **Ne coincez pas** les câbles électriques dans la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Risque de court-circuit du four et d'incendie dû à la fonte des câbles.

- Utiliser exclusivement des câbles d'origine. **N'utilisez pas** de câbles coupés ou endommagés ou des rallonges.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un centre de SAV agréé ou une personne spécifiée par l'importateur afin d'éviter les dangers potentiels.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer l'ampoule du four, veuillez à couper l'alimentation électrique de l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique. À cet effet, débranchez l'appareil ou déclenchez le fusible de la boîte à fusibles.

Sécurité de transport

- Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur avant de le transporter.
- L'appareil est lourd. Au moins deux personnes sont nécessaires pour le porter.
- **N'utilisez pas** la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- **Ne posez pas** d'objets sur l'appareil et portez-le à la verticale.
- Pour le transport, emballez l'appareil dans du film bulles ou un carton épais et fixez l'emballage avec du ruban adhésif en serrant bien. Fixez les pièces amovibles ou mobiles avec du ruban adhésif en serrant bien afin d'éviter qu'elles ne s'endommagent ou n'endommagent l'appareil.
- Contrôlez l'aspect général de l'appareil afin de repérer les éventuelles avaries de transport.

Sécurité d'installation

- Contrôlez la présence d'éventuels dommages sur l'appareil avant installation. **N'installez pas** l'appareil s'il est endommagé.
- **N'installez pas** l'appareil à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinière, etc.).
- Tous les conduits de ventilation doivent rester ouverts autour de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière des façades décoratives afin d'éviter toute surchauffe.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à arrêter l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous **n'utilisez pas** l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le ou déclenchez le fusible de la boîte à fusibles.
- **N'utilisez pas** l'appareil s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez l'alimentation électrique/le gaz de l'appareil et appelez le centre de SAV agréé.
- **N'utilisez pas** l'appareil si la vitre de la porte est retirée ou brisée.
- **Ne montez pas** sur l'appareil pour vous surélever ou pour toute autre raison.
- **N'utilisez pas** l'appareil dans les situations où votre jugement risque d'être altéré, par exemple par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans le foyer peuvent prendre feu. N'entrez jamais d'objets inflammables dans le foyer.
- La poignée du four n'est pas un sèche-torchons. Lors de l'utilisation de l'appareil, **n'accrochez pas** de torchons, gants ou textiles similaires à la poignée.
- Les charnières de la porte bougent et se resserrent à l'ouverture et à la fermeture. **Ne tenez pas** la porte par les charnières lors de l'ouverture/la fermeture.

Avertissements relatifs aux hautes températures

- **AVERTISSEMENT** : Les parties exposées deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne. **Ne touchez pas** l'appareil et les éléments chauffants. Ne laissez jamais les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil sans un adulte.
- **Ne placez pas** de matières inflammables/explosives à proximité de l'appareil en fonctionnement car ses bords seront chauds.
- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter la vapeur qui se dégage. La vapeur peut vous brûler les mains, le visage et/ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud en fonctionnement. **Ne touchez pas** les compartiments chauds, les parties intérieures du four, les éléments chauffants, etc.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour mettre les aliments dans le four chaud, les retirer, etc.

Utilisation d'accessoires

- Il est important de placer correctement la grille et la lèchefrite sur les gradins. Pour plus d'informations, référez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture. Insérez toujours les accessoires au fond du foyer.

Cuisiner en toute sécurité

- Utilisez l'alcool avec prudence lorsque vous cuisinez. À haute température, l'alcool s'évapore et peut prendre feu au contact des surfaces chaudes, provoquant ainsi un incendie.
- Les résidus d'aliments, l'huile, etc. dans le foyer peuvent prendre feu. Retirez les grosses salissures avant de cuire les aliments.
- Risque d'intoxication alimentaire : **Ne laissez pas** d'aliments dans le four plus d'une heure avant et après cuisson. Risque d'intoxication alimentaire ou de maladie.
- **Ne chauffez pas** de boîtes de conserve ou de bocaux fermés au four. Risque d'explosion due à la pression.
- Disposez les aliments dans un plat ou un accessoire (lèche-frite, grille, etc.) chemisé de papier sulfurisé et enfournez dans le four préchauffé. Découpez l'excédent de papier sulfurisé dépassant de l'accessoire ou du plat afin d'éviter tout risque de contact avec les éléments chauffants. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température supérieure à la température maximale indiquée sur l'emballage du papier. Ne mettez jamais de papier sulfurisé sur la sole.
- **Ne mettez pas** de plaques à pâtisserie, de plats ou de papier aluminium directement sur la sole. Risque de dommages dus à l'accumulation de chaleur.
- Fermez la porte du four pendant la cuisson au grill. Risque de brûlure due aux surfaces chaudes !
- Les aliments non destinés à la cuisson au grill comportent un risque d'incendie. Ne grillez que des aliments adaptés à une température de grill très élevée. De même, **ne mettez pas** les aliments tout au fond du four. Cette zone étant la plus chaude, les aliments gras peuvent prendre feu.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure due aux surfaces chaudes !
- Ne lavez jamais l'appareil en l'aspergeant d'eau ! Risque de choc électrique !
- **Ne nettoyez pas** l'appareil avec un nettoyeur vapeur. Risque de choc électrique !
- **N'utilisez pas** de produits abrasifs, de grattoir métallique, de paille de fer ou de produit à base d'eau de javel pour nettoyer la vitre avant/la vitre intérieure (le cas échéant) de la porte. Cela peut rayer la surface et briser le verre.

2. Consignes relatives à la protection de l'environnement

Réglementation sur les déchets

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets



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

 Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure réutilisables et recyclables.

N'éliminez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires et autres à la fin de son cycle de vie. Remettez-le à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour plus d'informations sur ces centres de collecte, consultez les autorités locales. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuerez à éviter les conséquences néfastes potentielles sur l'environnement et la santé.

Conformité à la directive RoHS :

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

Informations sur l'emballage

- Les emballages de ce produit sont issus de matières recyclables conformément à la réglementation environnementale du Royaume-Uni. **N'éliminez pas** les emballages avec les déchets ménagers ou autres. Remettez-les aux points de collecte des emballages indiqués par les autorités locales.

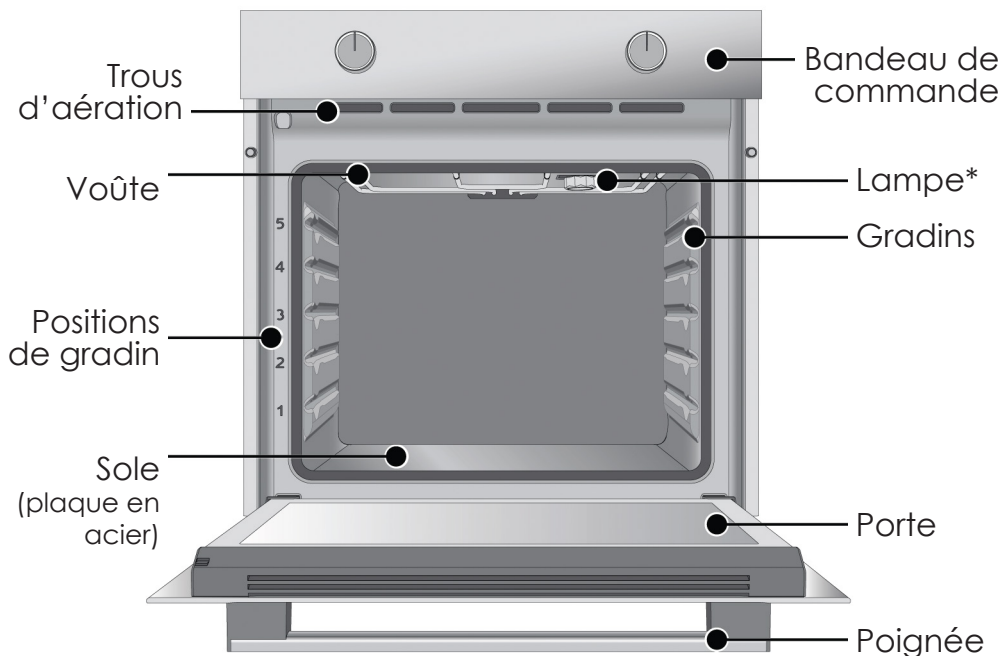
Conseils pour économiser l'énergie

Les astuces suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et économe en énergie :

- Décongelez les aliments surgelés avant cuisson.
- Utilisez des récipients de couleur foncée ou émaillés pour une meilleure transmission de la chaleur.
- En éteignant l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et pourrez économiser jusqu'à 20 % d'électricité.
- Préchauffez toujours le four si la recette ou le manuel d'utilisation ou le préconisent. **N'ouvrez pas** la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Si possible, cuisez plusieurs plats simultanément dans le four. Vous pouvez placer deux récipients sur la grille. Vous pouvez également enchaîner la cuisson d'un plat après l'autre. Le four étant déjà chaud, vous économiserez de l'énergie.

3. Votre produit

Présentation



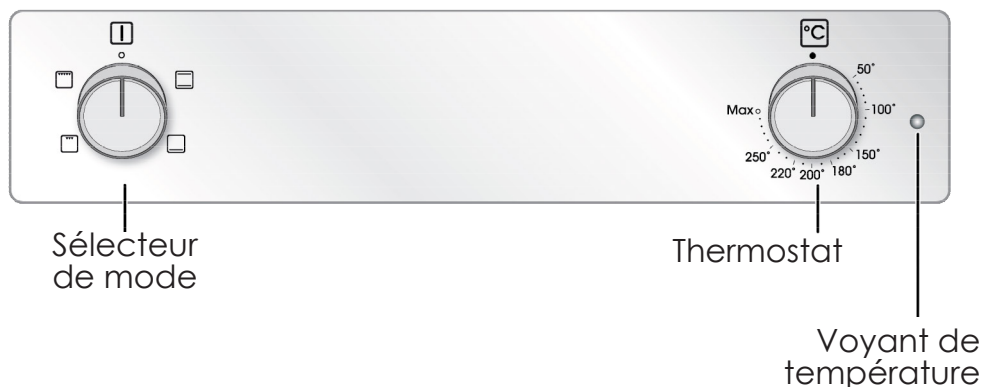
* Selon le modèle. Il se peut que votre appareil ne possède pas de lampe ou que son type et son emplacement diffèrent de l'illustration.

Présentation et fonctionnement du bandeau de commande

Cette section présente une vue d'ensemble et les fonctions élémentaires du bandeau de commande.

En fonction du modèle du four, l'aspect et certaines fonctionnalités peuvent différer des illustrations ci-dessous.

Commande du four



Sélecteur de mode

Ce bouton permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton à gauche/droite de la position Arrêt (haute).

Thermostat





Le thermostat permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position Arrêt (haute).

Voyant de température

Ce voyant est un indicateur de la température intérieure du four. Il se situe sur le bandeau de commande. Le voyant de température s'allume lorsque l'appareil est mis en marche, puis il s'éteint une fois la température réglée atteinte. Si la température du four passe sous la valeur réglée, le voyant de température se rallume.

Modes de cuisson

Le tableau ci-dessous répertorie les différents modes de cuisson disponibles sur votre four ainsi que les températures minimales et maximales correspondantes. Selon le modèle de votre four, la disposition des modes peut différer de l'ordre présenté dans ce tableau.

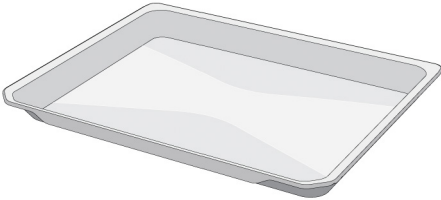
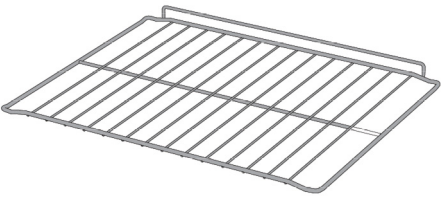
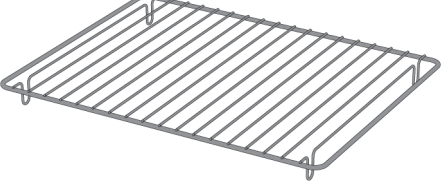
Symbole du mode	Nom du mode	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Voûte et sole	*	Les aliments sont cuits par le haut et le bas. Ce mode est idéal pour la cuisson des gâteaux et des plats mijotés ainsi que pour la pâtisserie. Une seule plaque est utilisée.
	Sole	*	Seule la résistance de sole est activée. Ce mode est idéal pour les plats qui doivent être bien dorés en dessous.
	Grill	*	Seul le petit grill de voûte est activé. Ce mode est idéal pour griller de petites quantités.
	Turbo grill	*	Le grand grill de voûte est activé. Ce mode est idéal pour griller de grandes quantités.

* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le thermostat.

Accessoires

Votre appareil est fourni avec plusieurs accessoires. Cette section présente ces accessoires ainsi leur utilisation prévue.

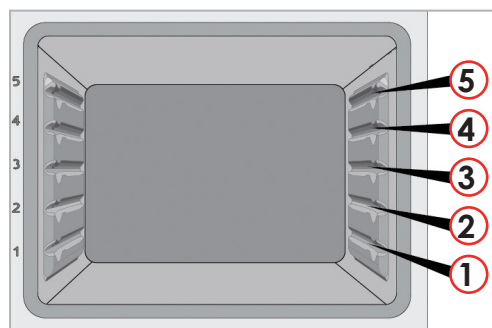
NOTE : Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement. Cette déformation disparaît lorsque l'accessoire refroidit.

	<p>Lèchefrite Pour la cuisson des pâtisseries et des grosses pièces ainsi que pour décongeler les aliments surgelés.</p>
	<p>Grille Pour le grill ou pour placer les plats à cuire au niveau souhaité.</p>
	<p>Grille de lèchefrite Placée dans la lèchefrite (si fournie), assure que les graisses de cuisson sont recueillies dans la lèchefrite et évite ainsi de salir le four.</p>

Utilisation des accessoires

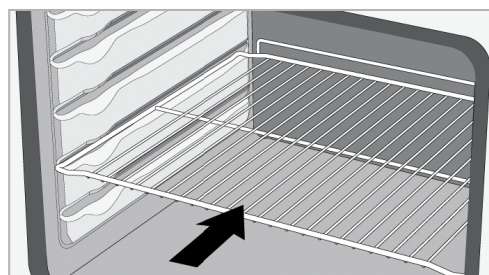
Gradins

Le foyer comporte 5 niveaux de gradin. L'ordre des gradins est repéré par des chiffres sur le cadre de façade du four.



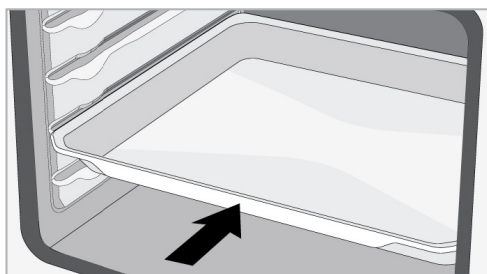
Mise en place de la grille sur les gradins

il est important de placer la grille correctement sur les gradins. La grille a un sens de mise en place. Le côté ouvert doit se trouver à l'avant.



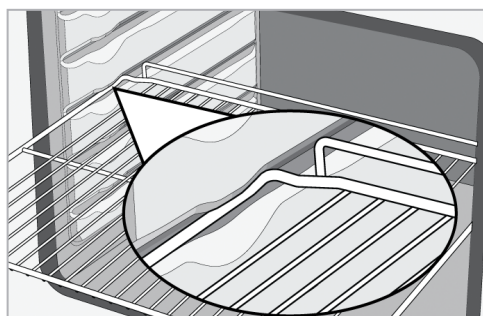
Mise en place de la lèche-frite sur les gradins

La lèche-frite doit être placée correctement sur les gradins. La lèche-frite a un sens de mise en place. Le côté dont le bord est plus large pour faciliter la prise en main doit se trouver à l'avant.



Butées de grille

Les gradins sont dotés de butées afin d'éviter tout basculement de la grille. Ce dispositif permet un retrait facile et sûr des plats. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne les butées. Passez les butées pour l'enlever complètement.



4. Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé d'effectuer les opérations décrites dans les sections suivantes.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Faites chauffer le four pendant 30 minutes puis éteignez-le. Cela permet de brûler et d'éliminer tous les résidus de fabrication.
4. À cet effet, sélectionnez les niveaux de puissance les plus élevés du four et du grill. Voir « Modes de cuisson ». Le fonctionnement du four est décrit dans la section suivante.
5. Laissez le four refroidir.
6. Nettoyez toutes les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et essuyez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires

Lavez les accessoires que vous avez retirés du four à l'eau savonneuse avec une éponge douce.

NOTE : Certains nettoyants ou ustensiles ménagers peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de nettoyants agressifs, de poudres/crèmes à récurer ou d'objets pointus ou tranchants.

NOTE : Le four peut dégager de la fumée et une certaine odeur pendant quelques heures lors de la première utilisation. Ce phénomène est normal. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée afin d'évacuer la fumée et l'odeur. Évitez toute inhalation directe de la fumée et de l'odeur.

5. Fonctionnement du four

Informations générales sur le fonctionnement du four

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

Celui-ci est activé automatiquement lorsque nécessaire pour refroidir à la fois l'avant de l'appareil et le caisson, et désactivé automatiquement lorsque le refroidissement est terminé.

L'air chaud est évacué par la porte du four. **Ne couvrez pas** ces ouvertures d'aération. Le four risquerait de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement ou après l'arrêt du four (environ 20-30 minutes). Si vous utilisez la minuterie, le ventilateur de refroidissement s'arrête avec toutes les autres fonctions à la fin du temps de cuisson.

La durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne peut pas être réglée par l'utilisateur. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

Il ne s'agit pas d'une erreur.

Éclairage du four

La lampe s'allume lorsque le four est activé. Selon le modèle, la lampe est allumée pendant la cuisson ou elle s'éteint après un certain délai.

Utilisation du bandeau de commande

Allumage du four

Le four se met en marche en réglant le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur et la température avec le thermostat.

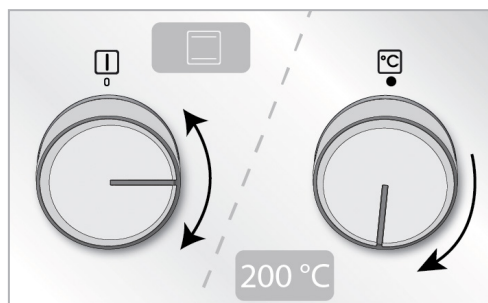
Arrêt du four

Le four s'arrête en mettant le sélecteur et le thermostat en position Arrêt (haute).

Sélection de la température et du mode de cuisson

La cuisson est réalisée (sous surveillance) en sélectionnant manuellement la température et le mode adaptés aux aliments.

Exemple :



1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur.
2. Réglez la température à l'aide du thermostat.

Le four se met en marche immédiatement selon le mode et la température sélectionnés et le voyant de température s'allume. Lorsque la température du four atteint la valeur réglée, le voyant de température s'éteint. Le four ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter vous-même. Une fois la cuisson terminée, arrêtez le four en mettant le sélecteur et le thermostat en position Arrêt (haute).

6. Information générales sur la cuisson

Cette section fournit des conseils pour la préparation et la cuisson de vos plats.

Elle présente en outre certains des aliments testés en tant que fabricant et les réglages les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages et accessoires appropriés pour ces aliments sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- De la vapeur brûlante peut s'échapper du four à l'ouverture de la porte pendant ou après la cuisson. La vapeur peut vous brûler les mains, le visage et/ou les yeux. Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes de condensation sur l'intérieur et l'extérieur du four et sur les parties supérieure du caisson en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique normal.
- La température de cuisson et les durées indiquées peuvent varier en fonction du récipient la recette et la quantité d'aliments. C'est pourquoi ces valeurs sont indiquées sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de le mettre en marche. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher les aliments de cuire à la température correcte.
- Pour les aliments cuits selon vos propres recettes, vous pouvez vous référer aux aliments similaires répertoriés dans les tableaux de cuisson.
- Les accessoires fournis assurent une cuisson optimale. Respectez toujours les avertissements et informations fournis par le fabricant pour les autres récipients utilisés.

Avertissements généraux sur la cuisson au four (suite)

- Découpez le papier sulfurisé de façon adaptée aux dimensions du récipient utilisé.
L'excédent de papier qui dépasse du récipient peut provoquer des brûlures et altérer la qualité de votre plat. Utilisez le papier sulfurisé conformément à la plage de température indiquée.
- Pour une cuisson optimale, placer les aliments sur le gradin recommandé. **Ne changez pas** de gradin en cours de cuisson.

Avertissements généraux sur la cuisson au four (suite)



- **AVERTISSEMENT : Risque d'incendie**
Ne mettez pas de papier aluminium ou de plaque sur la sole du four en fonctionnement. La chaleur réfléchiée vers le bas risque d'endommager le four et le caisson situé en-dessous.

- Ne mettez pas de papier aluminium sur la grille ou la plaque. La chaleur réfléchiée risque d'endommager le brûleur.

Pâtisserie

Informations générales

- Pour une cuisson optimale, nous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil. Si vous utilisez d'autres récipients, préférez des plats de couleur foncée, antiadhésifs et résistants à la chaleur.
- Si le préchauffage est recommandé dans le tableau de cuisson, veillez à enfourner les aliments après le préchauffage.
- Placez les récipients au milieu de la grille, et non près de la paroi du fond.
- Tous les produits utilisés pour la pâtisserie doivent être frais et à température ambiante.
- La cuisson des aliments peut varier en fonction de leur quantité et de la taille des récipients.
- Les valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson ont été déterminées lors des essais réalisés dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes.

- Placez vos aliments sur le gradin approprié recommandé dans le tableau de cuisson. Le gradin du bas est le gradin 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâte est trop sèche, au prochain essai, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. Humidifiez la 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, elle est peut-être trop épaisse.
- Si le dessus de la pâte est doré mais que le dessous n'est pas cuit, le fond de la pâte est peut-être trop humide. Pour une cuisson homogène, veillez à répartir la garniture uniformément entre les couches de pâte.
- Cuisez votre préparation selon les instructions (gradin et température) du tableau de cuisson. Si le dessous n'est toujours pas assez doré, placez-la sur le gradin inférieur au prochain essai.

Tableau de cuisson pour la pâtisserie

Aliment	Nombre de plaques	Accessoire requis	Fonction	Gratin	Température (°C)	Temps de cuisson (mn) (env.)
Gâteau sur plaque	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	3	180	30 ... 40
Gâteau dans moule	Une plaque	Moule à gâteau sur la grille**	Voûte et sole	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux***	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	3	160	25 ... 35
Biscuit de Savoie***	Une plaque	Moule à manqué (à charnière), 26 cm de diamètre, sur grille**	Voûte et sole	2	160	30 ... 40
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*	Voûte et sole	3	170	25 ... 35
Préparations à pâte épaisse	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	2	200	35 ... 45
Tartes	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	2	200	20 ... 30
Pain complet	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	2	200	30 ... 40
Lasagnes	Une plaque	Moule rectangulaire en verre/métal sur grille**	Voûte et sole	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes***	Une plaque	Moule rond en métal, 20 cm de diamètre, sur grille**	Voûte et sole	2	180	50 ... 70
Pizza	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	2	200 ... 220	10 ... 20
Sablés***	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	3	140	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

* Cet accessoire peut ne pas être fourni avec votre appareil. Il peut être acheté dans le commerce.

** Cet accessoire peut ne pas être fourni avec votre appareil. Il peut être acheté dans le commerce.

*** **Aliments testés** - Les aliments répertoriés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter l'essai du produit par les instituts d'essai.

Viande, poisson et volaille

Conseils pour le rôti

- Assaisonnez les volailles ou les grosses pièces de viande avec du citron et du poivre pour une meilleure cuisson.
- La cuisson des pièces de viande non désossées nécessite 15 à 30 minutes de plus que les viandes sans os.
- Comptez 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre d'épaisseur de viande.
- Laissez reposer la viande environ 10 minutes dans le four après cuisson. Les jus seront mieux répartis dans la viande et ne s'écouleront pas à la découpe.
- Pour le poisson, utilisez un plat résistant à la chaleur et placez-le au milieu du four ou le gradin plus bas.

Aliment	Nombre de plaques	Accessoire requis	Fonction	Gratin	Température (°C)	Temps de cuisson (mn) (env.)
Rôti de bœuf (1 kg)	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Gigot d'agneau (1,5 - 2 kg)	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1,8 - 2 kg)	Une plaque	Grille* Mettre une plaque en dessous	Voûte et sole	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
Dinde (5,5 kg)	Une plaque	Lèchefrite*	Voûte et sole	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Grille* Mettre une plaque en dessous	Voûte et sole	3	200	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

* Cet accessoire peut ne pas être fourni avec votre appareil. Il peut être acheté dans le commerce.

** Cet accessoire peut ne pas être fourni avec votre appareil. Il peut être acheté dans le commerce.

Grill

La cuisson au grill est idéale pour la viande rouge, le poisson et la volaille auxquels elle apporte une belle couleur brune et un extérieur bien saisi **sans les** dessécher. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux viandes fines comme le filet, aux brochettes et aux saucisses ainsi qu'aux légumes à forte teneur en eau tels que tomates, oignons, etc.

Avertissements généraux

- Les aliments non destinés à la cuisson au grill comportent un risque d'incendie. Ne grillez que des aliments adaptés à une température de grill très élevée. De même, **ne mettez pas** les aliments tout au fond du four. Cette zone étant la plus chaude, les aliments gras peuvent prendre feu.

Conseils pour le grill

- Veillez à ce que les aliments

soient autant que possible d'épaisseur et de poids similaires.

- Répartissez bien les aliments sur la grille ou la lèchefrite sans dépasser les dimensions de la résistance.
- Les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments.
- Insérez la grille ou la lèchefrite au niveau souhaité dans le four. Placez la lèchefrite sous la grille pour recueillir les graisses ou le jus de cuisson. La lèchefrite doit être suffisamment grande pour couvrir la surface de grillade entière. Cette plaque peut ne pas être fournie avec votre appareil. Mettez un peu d'eau dans la lèchefrite afin d'en faciliter le nettoyage.

Aliment	Accessoire requis	Gratin	Température (°C)	Temps de cuisson (mn) (env.)
Poisson	Grille	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de poulet	Grille	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes (bœuf) - 12	Grille	4	250	20 ... 30
Côtelettes d'agneau	Grille	4 - 5	250	20 ... 25
Steak	Grille	4 - 5	250	25 ... 30
Côte de veau	Grille	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille	4 - 5	220	20 ... 30
Toasts*	Grille	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer le grill pendant 5 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson lors de la cuisson au grill.

* **Grillage des aliments testés** - Les aliments répertoriés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter l'essai du produit par les instituts d'essai.

7. Nettoyage et entretien

Informations générales sur le nettoyage

Avertissements généraux

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure due aux surfaces chaudes !
- **N'appliquez pas** de produit nettoyant directement sur les surfaces chaudes. Risque de taches permanentes.
- Nettoyez soigneusement nettoyé l'appareil après chaque utilisation. Les résidus de cuisson seront plus faciles à retirer et éviteront de brûler lors de la prochaine utilisation de l'appareil. Ainsi, sa durée de vie sera prolongée et les problèmes éventuels réduits.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Certains détergents ou nettoyants peuvent endommager la surface. **N'utilisez pas** de nettoyants abrasifs, de poudres/crèmes à récurer, de produits anticalcaire ou d'objets pointus ou tranchants.
- Aucun produit nettoyant spécifique n'est nécessaire. Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux et essuyez-le avec un chiffon en microfibre sec.
- Essuyez toujours avec soin et immédiatement toute éclaboussure de cuisson et tout excédent de liquide après le nettoyage.
- **Ne lavez aucun** compostant du four au lave-vaisselle.

Surfaces en inox

- **N'utilisez pas** de nettoyants contenant de l'acide ou du chlore sur les surfaces et les poignées en inox.
- Les surfaces en inox peuvent se décolorer au fil du temps. Ce phénomène est normal. Nettoyez-les avec un produit adapté à l'inox après chaque utilisation.
- Utilisez un chiffon doux avec un nettoyant liquide (non abrasif) adapté à l'inox en veillant à frotter toujours dans le même sens.
- Éliminez sans délai toutes les taches de calcaire, huile, amidon, lait et protéines des surfaces en inox et en verre. Ces taches peuvent rouiller après une période prolongée.

Surfaces émaillées

- Nettoyez les surfaces émaillées avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux et essuyez-les avec un chiffon sec.

- Pour les taches tenaces, il est possible d'utiliser un nettoyant four/grill adapté et un tampon à récurer non abrasif. **N'utilisez pas** de nettoyants pour four extérieur.
- Laissez refroidir le four avant de nettoyer le foyer. Nettoyer les surfaces chaudes comporte un risque d'incendie et endommage l'émail.

Surfaces en verre

- **N'utilisez pas** de grattoir métallique ou d'ustensiles ménagers abrasifs pour nettoyer la surface de la vitre car ils peuvent l'endommager.
- Nettoyez la vitre avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibre spécial verre et essuyez-la avec un chiffon en microfibre sec.
- Après nettoyage, essuyez tout résidu de nettoyant à l'eau froide avec un chiffon en microfibre propre et sec. Ces résidus peuvent endommager la surface de la vitre lors de la prochaine utilisation.

- Les résidus incrustés sur la vitre ne doivent en aucun cas être enlevés à l'aide d'un couteau à dents, d'une paille de fer ou d'un autre ustensile similaire.
- Les taches de calcaire (taches jaunes) sur la vitre peuvent être éliminées avec un produit anticalcaire du commerce ou un agent anticalcaire tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit nettoyant sur la tache avec une éponge et laissez poser pendant une longue durée pour une action efficace. Ensuite, essuyez la vitre avec un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface de la vitre sont normales et ne sont pas des défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux et essuyez-les avec un chiffon sec.

- **N'utilisez pas** de grattoir en métal ou de nettoyants abrasifs, car ils risquent d'endommager les surfaces.
- Assurez-vous d'éliminer toute trace d'humidité et de produit nettoyant sur les joints des composants de l'appareil afin d'éviter tout risque de corrosion de ces derniers.

Nettoyage des accessoires

Sauf mention contraire dans le présent manuel d'utilisation, **ne lavez pas** les accessoires de l'appareil au lave-vaisselle.

Nettoyage du bandeau de commande

- Bandeau de commande à boutons : nettoyez le bandeau et les boutons avec un chiffon doux humide et essuyez avec un chiffon sec. **Ne retirez pas** les boutons et les joints pour nettoyer le bandeau de commande. Cela risque d'endommager le panneau de commande et les boutons.

- Bandeau de commande in inox à boutons : **n'utilisez pas** de nettoyeurs spéciaux pour inox autour des boutons. Cela risque d'effacer les indicateurs autour des boutons.
- Bandeau de commande à touches : nettoyez le bandeau et les boutons avec un chiffon doux humide et essuyez avec un chiffon sec. Si l'appareil possède une fonction de verrouillage des touches, activez-la avant de nettoyer le bandeau de commande. Sinon, cela risque de dégrader la capacité de détection des touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (foyer)

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

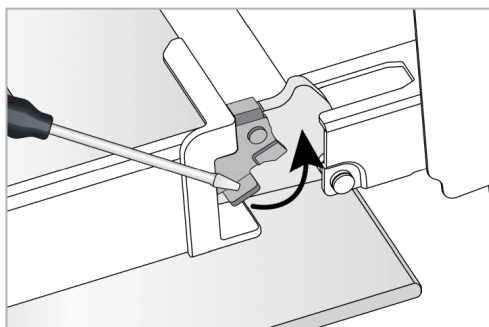
Nettoyage de la porte du four

i **N'utilisez pas** de nettoyeurs abrasifs, de grattoir métallique, de paille de fer ou de produit de blanchiment pour nettoyer la porte et la vitre du four.

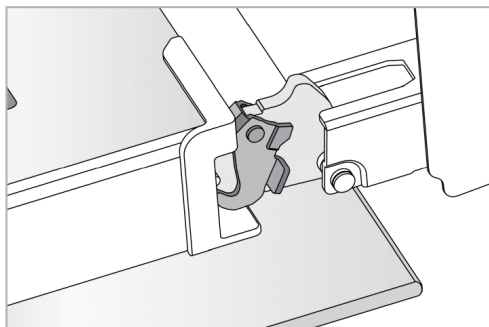
La porte et les vitres du four peuvent être démontées afin d'être nettoyées. La procédure est expliquée dans les sections « Démontage de la porte du four » et « Démontage des vitres intérieures de la porte ». Nettoyez les vitres intérieures démontées avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux et essuyez-les avec un chiffon sec. Frottez la vitre avec du vinaigre, puis rincez-la afin d'éliminer les résidus de calcaire.

Démontage de la porte du four

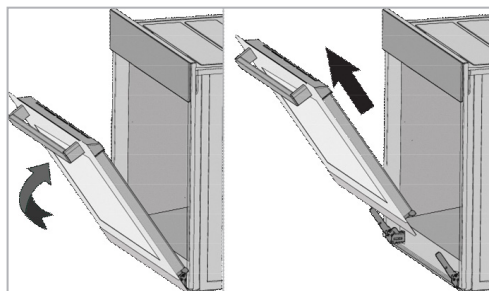
1. Ouvrez la porte du four.
2. Déverrouillez les fixations des charnières à droite et à gauche de la porte en appuyant dessus comme illustré ci-dessous.
3. Relevez la porte en position semi-ouverte.



Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte



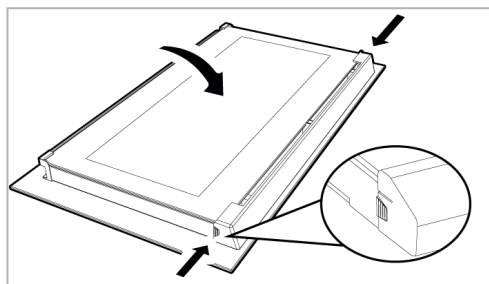
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut afin de la faire glisser hors des charnières.

i Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Veillez à verrouiller les fixations des charnières lorsque vous réinstallez la porte.

Démontage de la vitre intérieure de la porte

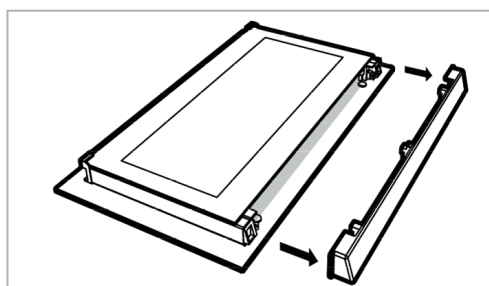
La vitre intérieure de la porte de l'appareil peut être retirée afin d'être nettoyée.

1. Ouvrez la porte du four.

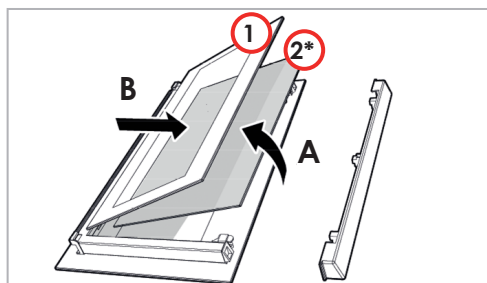


2. Retirez le cache supérieur en plastique en appuyant simultanément sur les points de pression situés de part et d'autre du cache et en le tirant vers vous.

3. Soulevez avec précaution la vitre intérieure ① dans le



sens « A », puis enlevez-la en la tirant dans le sens « B », comme illustré dans la figure.



1. Vitre intérieure

2* Vitre intermédiaire (sur certains modèles uniquement)

4. Si la porte de votre appareil possède une vitre intermédiaire ②, répétez la même procédure pour la retirer ②.

5. La première étape pour remonter la porte consiste à remettre en place la vitre intermédiaire ②.

Placez le bord biseauté de la vitre contre le bord biseauté de la fente en plastique (si votre appareil possède une vitre intermédiaire). La vitre intermédiaire (2) doit être fixée dans la fente la plus proche de la vitre intérieure ①.

6. Lors de la remise en place de la vitre intérieure ①, veillez à placer la face imprimée côté vitre intermédiaire. Les coins inférieurs de la vitre interne doivent être fixés ① dans les fentes en plastique inférieures.
7. Poussez le cache en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe

Si le hublot de la lampe est sale, nettoyez-le avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux et essuyez-le avec un chiffon sec. Si l'ampoule est en panne, elle peut être remplacée en suivant les étapes décrites ci-après.

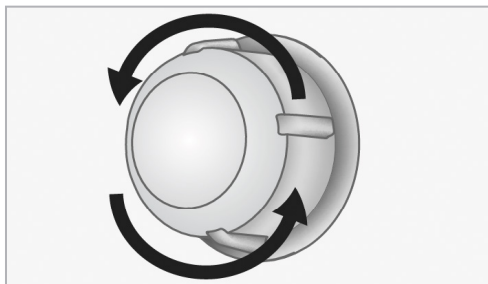
Remplacement de l'ampoule

Avertissements généraux

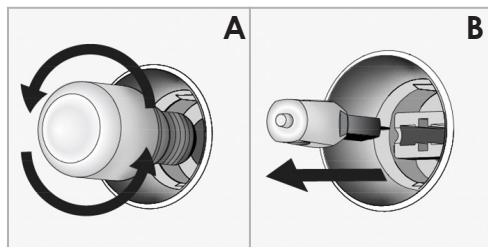
- Avant de remplacer l'ampoule, veillez à débrancher le four de l'alimentation secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi afin d'éviter tout risque de choc électrique. Risque de brûlure due aux surfaces chaudes !
- La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistante à la chaleur jusqu'à 300 °C. Vous pouvez vous la procurer auprès d'un centre de SAV agréé.
- La position de la lampe peut différer de l'illustration.
- L'ampoule utilisée dans cet appareil ne convient pas pour l'éclairage des pièces. Elle est destinée à aider l'utilisateur à voir les aliments dans le four.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur.
2. Retirez le hublot en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Si l'ampoule est de type « **A** » comme dans la figure ci-dessous, dévissez-la comme illustré et remplacez-la par une neuve. Si l'ampoule est de type « **B** », tirez-la comme illustré et remplacez-la par une neuve.



4. Remontez le hublot.

8. Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions ci-dessus, contactez un centre de SAV/ un technicien agréé ou le distributeur à qui vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Problème	Motif	Solution
De la vapeur s'échappe du four en fonctionnement.	De la vapeur s'échappe des aliments lors de la cuisson. Ce phénomène est normal.	Il ne s'agit pas d'un défaut.
Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.	La vapeur générée pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes lorsqu'elle entre en contact avec les surfaces froides du produit.	Il ne s'agit pas d'un défaut.
Le produit émet des bruits métalliques lors de la chauffe et du refroidissement.	Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et générer du bruit.	Il ne s'agit pas d'un défaut.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible d'alimentation est défectueux ou s'est déclenché.	Contrôlez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réarmez-les si nécessaire.
	Le produit n'est pas branché à la prise secteur (avec mise à la terre).	vérifiez le raccordement électrique.
	Les boutons/touches du bandeau de commande ne fonctionnent pas.	Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, il se peut que cette fonction soit activée. Désactivez-la.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez l'alimentation électrique. Contrôlez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réarmez-les si nécessaire.
Le four ne chauffe pas.	La fonction et/ou la température ne sont pas définies.	Réglez la fonction et/ou la température du four
	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez l'alimentation électrique. Contrôlez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réarmez-les si nécessaire.

9. Caractéristiques techniques

Caractéristiques générales	
Dimensions externes (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension / Fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section de câble utilisés/ adaptés au produit	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Puissance totale	2,3 kW
Type d'ampoule (A)	240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Type d'ampoule (B)	25 W, G9, 300 °C
Fusible	13 A
Type de four	Four conventionnel
<p># L'essentiel : Les informations mentionnées sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont conformes à la norme EN 60350-1 / CEI 60350-1. Ces valeurs sont définies en conditions normales d'utilisation avec les fonctions convection naturelle ou chaleur tournante (le cas échéant). La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité des fonctions suivantes et si l'appareil en est doté. 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Grill à air pulsé, 4-Convection naturelle.</p>	

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

i Les figures du présent manuel sont des schémas illustratifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

i Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou la documentation qui l'accompagne proviennent d'essais réalisés en conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent varier selon les conditions environnementales et de fonctionnement du produit.

10. Installation

En cas d'installation sous plan : (figure 2)

- Afin d'assurer la ventilation nécessaire, des ouvertures doivent être aménagées à l'arrière du caisson conformément aux dimensions indiquées dans la figure 2.
- Le raccordement électrique doit se trouver au niveau de la zone A dans la figure 2 ou hors de l'emplacement de montage.
- Si l'appareil doit être installé sous une table de cuisson, respectez les dimensions indiquées dans le manuel d'installation de la table de cuisson.

En cas d'installation dans une colonne : (figure 3)

- Afin d'assurer la ventilation nécessaire, des ouvertures doivent être aménagées à l'arrière du caisson conformément aux dimensions indiquées dans la figure 3. Elles doivent être pratiquées dans la hauteur de la colonne.
- Si la colonne présente un panneau arrière à l'emplacement de montage de l'appareil, il doit être retiré.
- Le raccordement électrique doit se trouver au niveau de la zone A dans la figure 3 ou hors de l'emplacement de montage.

En cas d'installation en angle : (figures 4a-4b)

- Respectez les dimensions indiquées afin de pouvoir réaliser l'installation en angle illustrée dans les figures 4a et 4b.

Raccordement électrique

- Raccordez l'appareil uniquement à une prise/ un circuit mis à la terre présentant la tension et la protection indiquées dans les « Caractéristiques techniques ». La mise à la terre doit être réalisée par un électricien qualifié (que l'appareil soit utilisé avec un transformateur ou non). Nous déclinons toute responsabilité pour les problèmes résultant d'une mise à la terre de l'appareil non conforme à la réglementation locale.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute intervention sur l'installation électrique. Risque de choc électrique !
- Le raccordement de l'appareil à l'alimentation secteur doit être confié exclusivement à un professionnel qualifié et agréé. La période de garantie ne commence qu'une fois l'appareil correctement installé. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'interventions de personnes non autorisées.
- L'appareil doit être installé de sorte à pouvoir être totalement déconnecté de l'alimentation secteur. L'isolement doit être assuré par un disjoncteur intégré dans l'installation électrique fixe, conformément à la réglementation relative aux Installations électriques des bâtiments.
- La face arrière du four chauffe en fonctionnement. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas contact avec la face arrière, sous peine de l'endommager.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé, plié, coincé ou en contact avec des parties chaudes du four. Risque de court-circuit du four et d'incendie dû à la fonte du câble. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie !
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après installation (mais pas

au-dessus d'une table de cuisson).

- Le câblage doit être réalisé conformément à la réglementation nationale / locale relative aux installations électriques et avec la prise/multiprise et la fiche appropriées pour le four. Si les limites électriques de l'appareil dépassent le courant admissible de la fiche et de la prise/multiprise, l'appareil doit être connecté directement à l'installation électrique fixe sans la fiche ni la prise/multiprise.
 - Vérifiez que le calibre du fusible soit compatible avec votre appareil.
 - Le raccordement doit être conforme à la réglementation nationale.
 - Les caractéristiques d'alimentation doivent correspondre aux caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, visible en ouvrant la porte.
 - Le câble d'alimentation doit être conforme aux valeurs figurant dans le tableau « Caractéristiques techniques ».
- **Raccordement direct à l'alimentation secteur :** s'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation secteur, l'appareil doit être raccordé via un dispositif de coupure avec une distance d'isolement minimale de 3 mm entre contacts (fusibles, disjoncteurs, contacteurs) et tous les pôles de dispositif doivent être adjacents à l'appareil (non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
 - Il est également recommandé d'installer un disjoncteur différentiel pour davantage de protection.

Appareil avec câble et fiche

- Votre appareil est équipé d'un câble avec fiche. Raccordez l'appareil à l'alimentation secteur en branchant la fiche dans une prise mise à la terre.

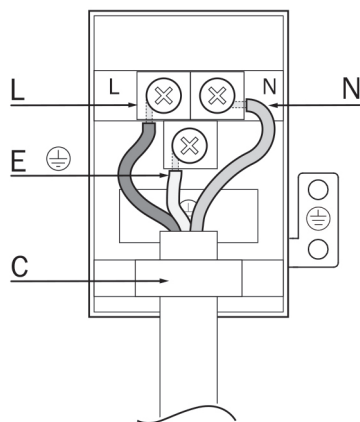
Appareil avec câble et sans fiche

- Raccordez le câble de l'appareil à l'alimentation secteur comme suit :
- fil marron = L (phase)
- fil bleu = N (neutre)
- fil vert/jaune = (E) ⊕ (terre)

Appareil sans câble ni fiche

Un câble d'alimentation conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Caractéristiques technique » doit être connecté à l'appareil comme suit. Pour des raisons de sécurité, le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m.

- Ouvrez le cache du bornier à l'aide d'un tournevis.
 - Introduisez le câble d'alimentation via le serre-câble situé sous le bornier et fixez-le au corps avec la vis intégrée sur le serre-câble.
 - Connectez les fils conformément au schéma suivant.
- fil marron = L (phase)
 - fil bleu = N (neutre)
 - fil vert/jaune = (E) ⊕ (terre)
 - C = serre-câble
- Après avoir connecté les fils, refermez le cache du bornier.
 - Raccordez le câble à l'alimentation secteur en veillant à ce qu'il ne soit pas en contact avec l'appareil ni écrasé entre l'appareil et le mur.



Prévention des risques d'incendie

- Assurez-vous que toutes les connexions sont sûres et correctement serrées afin d'éviter tout risque d'arc électrique.
- N'utilisez pas de câbles endommagés ou des rallonges.
- Assurez-vous que le point de raccordement est à l'abri des liquides ou de l'humidité.

Mise en place et fixation de l'appareil (figure 5)

- À deux personnes ou plus, placez l'appareil de façon centrée dans le caisson.
- Fixez l'appareil au caisson avec les vis fournies (figure 5).
- Après l'installation, vérifiez que les vis sont correctement serrées et l'appareil bien fixé. Si l'installation n'est pas conforme aux instructions et que les vis ne sont pas correctement serrées, l'appareil risque de basculer pendant l'utilisation.

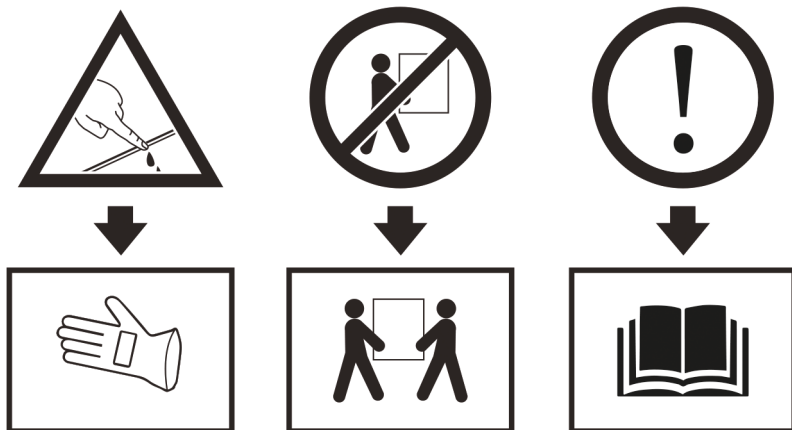
Vérification finale

- Après l'installation, mettez le four sous tension.
- Référez-vous au manuel pour la première utilisation.
- Contrôlez les fonctions de l'appareil.

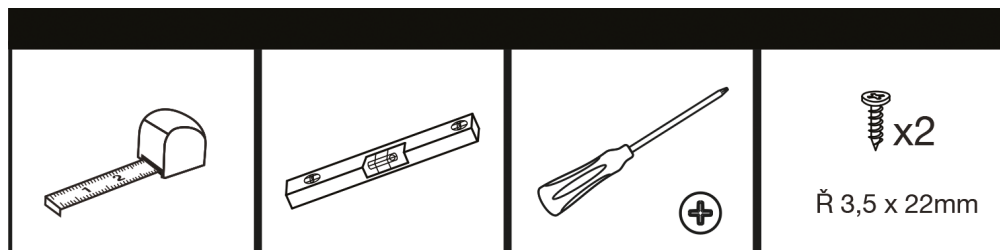
Démontage du produit

- Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur.
 - Dévissez les vis de fixation.
- À deux personnes ou plus, soulevez légèrement l'appareil et sortez-le complètement.

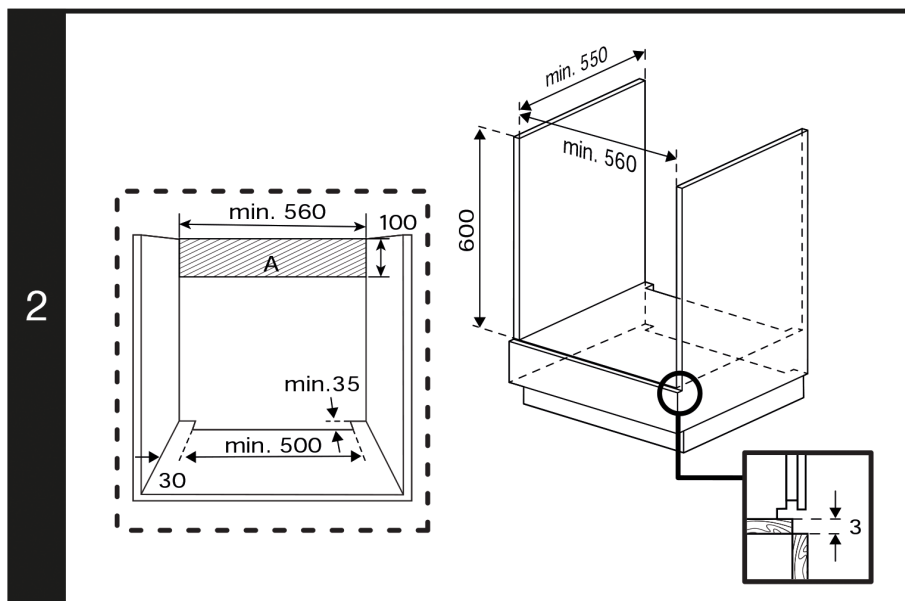
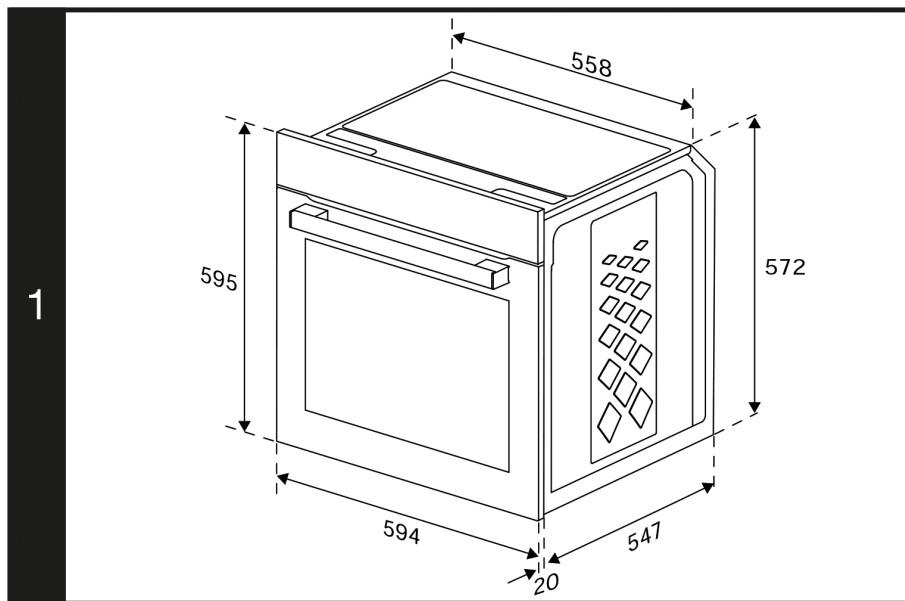
Symboles d'avertissement

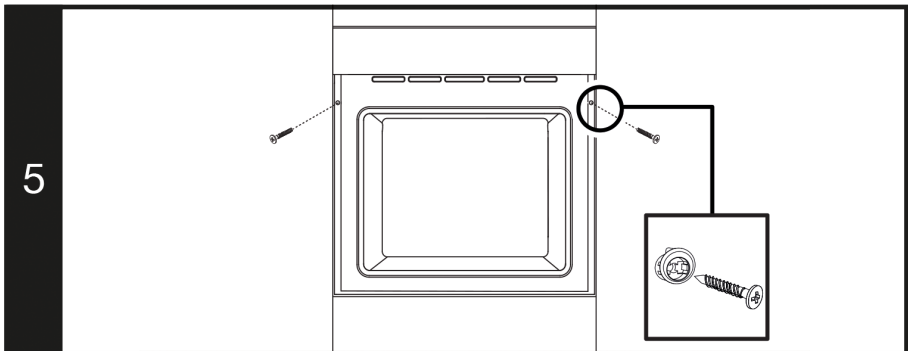
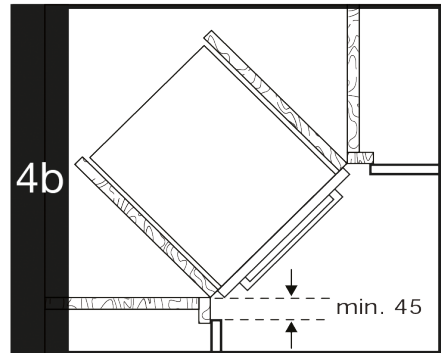
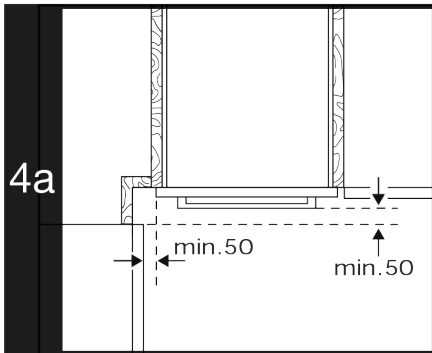
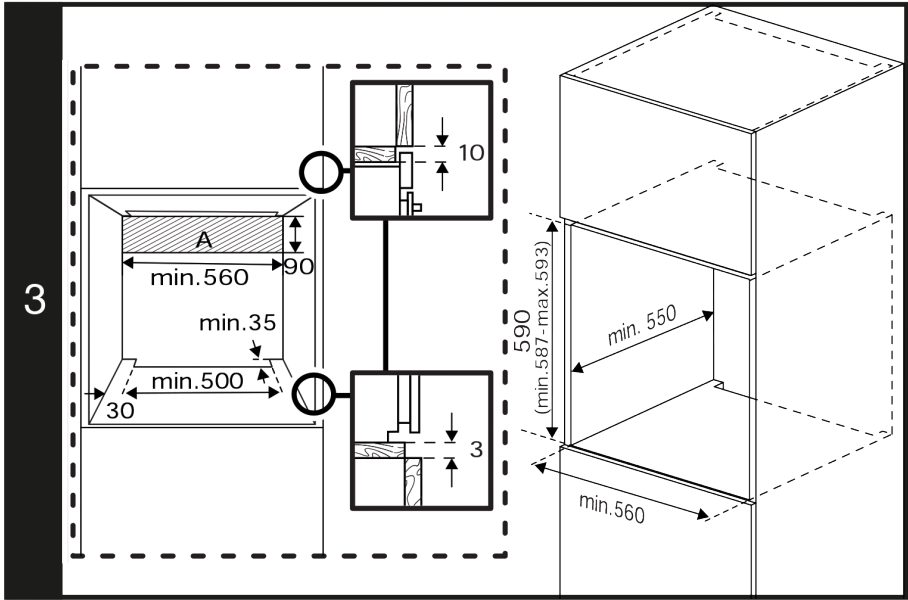


Outils nécessaires



Toutes les dimensions d'installation sont indiquées en millimètres.







Numéro de série
(Collez ici l'étiquette signalétique de votre produit)

LAMONA

at the heart of the kitchen

Howden Joinery Ltd. Thorpe Road, Howden, East Yorkshire. DN14/7PA

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

Informations sur le produit correctes au moment de la publication en juillet 2021.
Notre société pratique une politique de développement continu de ses produits
et se réserve le droit de modifier ses produits et les spécifications fournies dans le
présent manuel. Produit soumis à nos conditions générales de vente. Une copie
des CGV de Howdens peut être obtenue sur demande.

Copyright © 2021 Howden Joinery Ltd. Tous droits réservés.

Édition v4 010721