



Lamona

FOURS  
MODE D'EMPLOI

FR

HJA3220  
HJA 3212



# RECOMMANDATIONS GENERALES

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits. Afin d'utiliser au mieux votre four, nous vous recommandons de:

•Lire attentivement ce mode d'emploi: vous y trouverez des recommandations importantes sur l'installation, l'usage et le dépannage de votre four.


•Conserver cette notice d'utilisation dans un endroit sûr, afin de pouvoir le consulter quand nécessaire.

Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, il se peut qu'il en émane une odeur âcre. Ceci est dû aux produits adhésifs utilisés pour les façades isolantes du four qui sont chauffés pour la première fois.

Ceci est parfaitement normal. Si cela se produit, attendez que l'odeur s'évapore avant de mettre de la nourriture dans le four.

## DECLARATION DE CONFORMITE

•Les parties du four qui pourraient être en contact avec de la nourriture répondent aux normes de la CEE de la directive 89/109.

 Cet appareil est conforme aux directives de la CEE 73/23/CEE et 89/336/CEE remplacées par 2006/95/CE et 2004/108/CE, ainsi qu'aux amendements résultants.

Une fois le four déballé, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas: contactez un technicien qualifié.

Les produits d'emballage tels que le plastique, le polystyrène, ou les clous doivent être gardés hors d'atteinte des enfants pour leur sécurité.

## CONIGNES DE SECURITE

•Ce four est conçu pour n'être utilisé que dans le cadre d'un usage domestique normal. Il ne doit être utilisé que pour cuisiner de la nourriture. Tout autre usage, par exemple comme source de chauffage, est un mauvais usage et peut donc être dangereux.

•Par nature, un four peut être très chaud, et particulièrement la vitre de la façade. Maintenez les enfants à l'écart lorsque le four est en marche, surtout si le mode grill est utilisé. Ne jamais toucher les éléments chauffants du four.

•Les fabricants ne sont pas tenus responsables des dégâts causés par un mauvais usage. Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez suivre certaines règles de base:

-Ne pas tirer sur le câble électrique pour débrancher l'appareil.

-Ne pas toucher le four avec des mains ou pieds mouillés ou humides.

-Ne pas utiliser le four pieds nus.

-de manière générale, il n'est pas recommandé d'utiliser un adaptateur multiprise ou une rallonge.

-Si le four est cassé ou s'il devient défectueux, débranchez-le du courant électrique et n'y touchez pas.

•Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez le rapidement. Lorsque vous remplacez le câble, suivez les instructions suivantes: enlevez le câble et remplacez le par un câble de type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Le câble doit pouvoir supporter le courant électrique requis par le four. Le remplacement du câble doit être effectué par un technicien qualifié. Le câble Terre (jaune-vert) doit être 10mm plus long que les fils de ligne.

Ne faites réparer votre appareil que dans des centres agréés et assurez-vous que seules les pièces d'origines sont utilisées. Si les recommandations ci-dessus ne sont pas respectées, les fabricants ne peuvent pas garantir l'usage de l'appareil en toute sécurité.

•Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, sauf si elles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

•Surveillez que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

•N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyeur haute pression pour nettoyer le four.

•Ne pas appuyer, ou laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.

## INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié. Les fabricants ne sont nullement obligés de fournir la mise en service. Si le fabricant doit intervenir pour réparer des défauts causés par une mauvaise installation, cette intervention n'est pas couverte par la garantie. Les recommandations d'installation doivent être suivies. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée si la mauvaise installation de l'appareil cause des blessures mineures ou graves sur des personnes ou des animaux, ou détériore des objets personnels.

capacités de cuisson.

•Ne recouvrez pas le fond ou les côtés du four avec de l'aluminium et ne posez pas de plats directement sur le bas, car vous risquez d'endommager l'appareil et d'en réduire les capacités de cuisson.

## ENCASTRER LE FOUR DANS LE MEUBLE

Le four doit être encastré dans un meuble de cuisine approprié, sous un plan de travail ou dans un élément haut comme une tour. Fixez le four en position en vissant au travers des 4 trous de fixation dans le cadre comme montré page 7. Pour trouver les trous de fixation, ouvrez la porte du four puis regardez à l'intérieure. Afin de laisser l'espace suffisant pour permettre une bonne ventilation du four, respectez les mesures et distances indiquées page 7. Note: pour les fours encastrés dans un meuble comprenant les plaques de cuisson, respectez également les recommandations du mode d'emploi des plaques.

## IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, il faut que les meubles de cuisine soient appropriés. Les panneaux du meuble supportant le four doivent être conçus pour résister à la chaleur. Assurez-vous que la colle utilisée sur les meubles en bois vernis résiste à une température minimum de 120°C. Les matériaux plastiques ou les colles ne supportant pas de telle température fondent et déforment le meuble. Une fois le four encastré dans le meuble, les éléments électriques doivent être totalement isolés. Ceci est une mesure légale obligatoire. Toutes les protections doivent avoir été fixées fermement afin qu'il soit impossible de les enlever sans utiliser d'outil spécifique. Enlevez le fond du meuble de cuisine afin de laisser assez de place pour que l'air circule autour du four.

# BRANCHEMENT ELECTRIQUE

•Ne branchez pas l'appareil au courant électrique avant que tous les éléments d'emballage et de protections pour le transport n'aient été enlevés.

1. Avant de brancher l'appareil au courant électrique vérifiez que le voltage et la fréquence indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil, située sous la cavité lorsque vous ouvrez la porte du four, correspondent aux normes de votre réseau électrique.

2. Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, par exemple un électricien. Dans le cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation. Si cette recommandation n'est pas respectée, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la garantie ne sera pas valide.

### 3. Cet appareil doit être relié à la Terre.

Ce four est conforme aux règles de sécurité émises par les autorités compétentes en la matière. Vous pouvez utiliser ce four en toute sécurité s'il a été relié à la Terre conformément aux recommandations légales de sécurité. Assurez-vous que l'appareil est correctement relié à la Terre.

4. Le câble d'alimentation doit passer à travers le serre-câble.

- Si le câble fourni est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Le câble doit avoir une longueur maximum de 2m pour des raisons de sécurité et d'isolation.
- Le système de câbles et fils doit être capable de supporter la charge électrique maximale requise par l'appareil. Ces données sont indiquées sur la plaque signalétique du four situé comme montré page 7. Si vous avez le moindre doute, utilisez les services d'un technicien qualifié. L'installation doit être effectuée par un professionnel.


## CABLE ET FILS

Le câble d'alimentation doit être dirigé à l'écart de l'appareil et de la ventilation, qui doit être programmé à moins de 50°C.

Il ne doit pas être coincé entre l'appareil et le mur ou le meuble.

Vous devez utiliser la bonne longueur de câble : type H05VV- F (H05RR-F ou H05V2V2-F) 3x1.5 mm<sup>2</sup>

Il est possible que Les couleurs des fils du câble d'alimentation ne correspondent pas au marquage couleur du boîtier terminal, nous recommandons de procéder comme suit:

Le fil terre vert/jaune ou vert doit être connecté au terminal E, dont le symbole est 

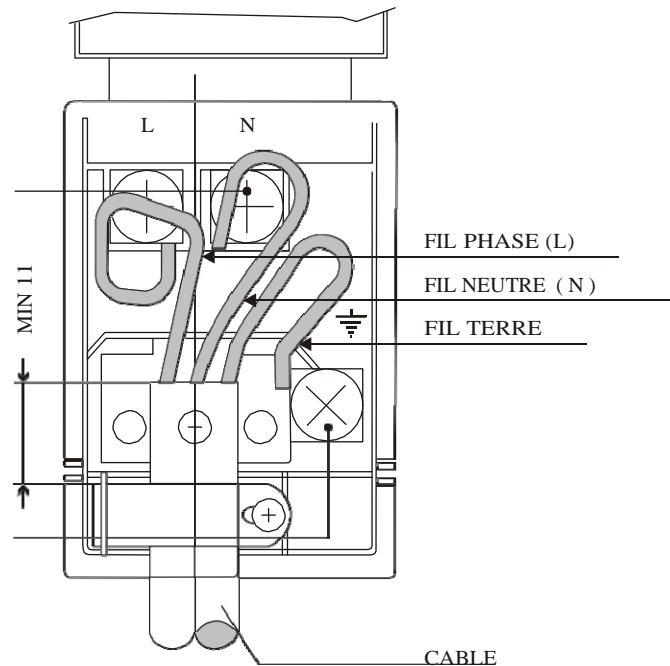
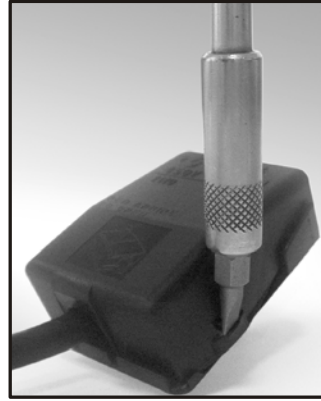
Le câble bleu/noir doit être connecté au terminal N (neutre).

Le câble marron/rouge doit être connecté au terminal L (Phase).

## IMPORTANT

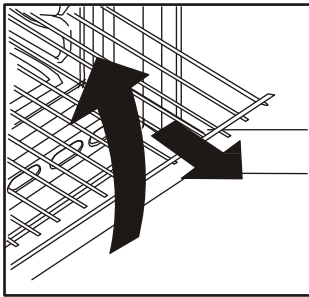
Les fils de cet appareil doivent être connectés en permanence.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise en terre inexistante ou défectueuse.



# ASTUCES UTILES

## GRILLE SECURISEE



Ce four bénéficie du nouveau système d'arrêt des grilles. Cela vous permet ramener la grille vers vous pour regarder l'état de cuisson de votre plat sans risquer de renverser le plat ou de faire tomber la grille. Pour cela, poussez la grille vers le haut puis ramenez-la vers vous.

## MODE GRILL

Le mode Grill vous permet de faire dorer vos plats rapidement. Pour cela, nous vous recommandons de placer votre plat sur la grille au niveau 4, mais cela peut varier selon les quantités de nourriture (voir le tableau page 5).

Le mode grill convient pour pratiquement tous les plats, à part les viandes maigres.

La viande et le poisson qui sont cuisis au grill doivent au préalable être badigeonnés d'huile.

## TEMPS DE CUISSON

Lors de vos premières utilisations du four, suivez nos recommandations de temps et de paramètres de cuisson page 5. Par la suite, vous pouvez les modifier à la lumière de votre propre expérience.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez les surfaces en inox et émail à l'eau tiède savonneuse ou avec des produits spécialisés appropriés disponibles dans le commerce. N'utilisez jamais de substance abrasive qui pourrait endommager les surfaces du four. Il est important de nettoyer le four après chaque utilisation. Des particules de gras se déposent sur les parois du four lors de la cuisson. Si vous ne nettoyez pas le four, ces particules peuvent, à la prochaine utilisation du four, causer une odeur déplaisante et même mettre en péril la réussite de votre plat. Utilisez de l'eau chaude et un détergent pour les nettoyer, puis rincer abondamment.

Utilisez des détergents et une éponge à récurer pour les grilles en inox.

Les surfaces vitrées internes et externes de la porte du four doivent être lavées lorsqu'elles sont froides. Tout endommagement résultant du non respect de cette recommandation n'est pas couvert par la garantie. Pour remplacer la lumière intérieure, débranchez le four et dévissez l'ampoule. Remplacez-la par une ampoule identique capable de supporter de hautes températures.

## DEPANNAGE

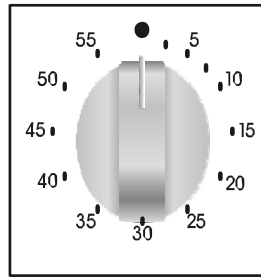
Avant d'appeler votre centre de coût si le four ne fonctionne pas, nous recommandons de :

• vérifier que le four est correctement branché.

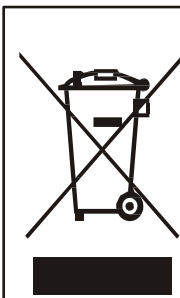
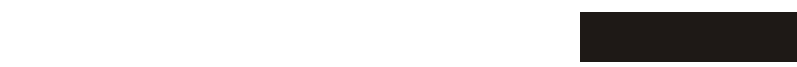
Si vous ne trouvez pas d'où vient la défaillance, débranchez le four, n'y touchez plus et appelez votre point de vente.

Avant d'appeler votre point de vente, prenez note du numéro de série du four inscrit sur la plaque signalétique du four (voir schéma sur la dernière page).

## UTILISER LE MINUTEUR (si applicable)



Pour paramétrer le temps de cuisson, faites un tour complet avec le bouton puis positionnez-le sur le temps voulu. Une fois le temps écoulé, un signal sonore vous préviendra pendant quelques secondes.



Ce symbole figure sur le produit en application de la directive européenne 2002/96/EC sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole de ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

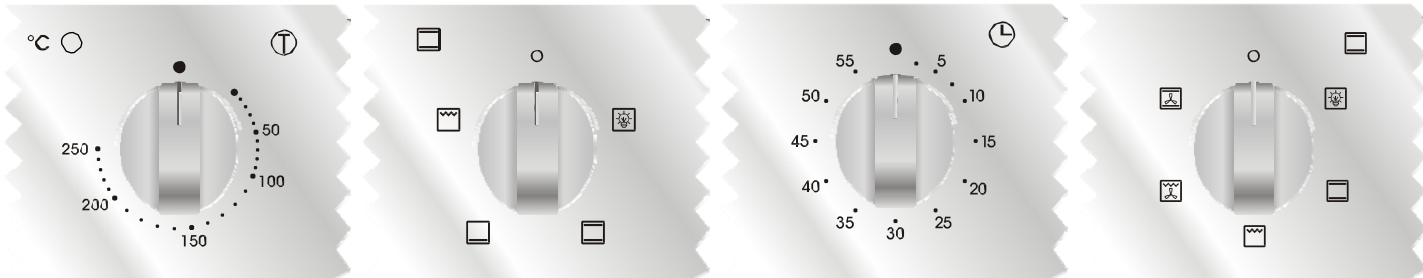
Il doit être rapporté à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchet.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

# MODE D'EMPLOI

Notre gamme de produits comprend différents styles et coloris. Pour trouver les données techniques et les fonctions correspondant à votre appareil, veuillez vous référer au diagramme ci-dessous. Lorsque votre four est en marche, la lampe interne est allumée.

## FOUR STATIQUE – FOUR MULTIFONCTION



Bouton de sélection	Thermostat	Fonction	Four Statique	Four Multifonction
		Allume la lumière du four. Cette fonction active automatiquement la ventilation (pour les modèles à ventilation seulement).	●	●
	50 ÷ MAX	Grill avec porte fermée. Cette fonction est paramétrée pour activé l'élément infrarouge du grill. Idéal pour faire griller des viandes d'épaisseur moyenne (saucisse, lard).	●	○
 **	50 ÷ MAX	Convection Naturelle La chaleur provient du bas et du haut du four pour une cuisson traditionnelle pour la pâtisserie ou le rôti. Idéal pour rôtir la viande et le gibier, cuire les gâteaux et viennoiseries ainsi que pour donner une texture croustillante à votre plat.	●	●
	50 ÷ MAX	Cuisson par le bas Idéal pour les plats délicats (tarte, soufflé).	●	○
	50 ÷ 200	Grill à ventilation assisté: utilisez le turbo grill avec la porte du four fermée. L'élément chauffant haut est combiné avec la ventilation faisant circuler l'air dans tout le four. Faites préchauffer comme nécessaire pour la viande rouge, non nécessaire pour la viande blanche. Idéal pour la cuisson d'aliments épais, comme le rôti de porc, etc. Placez la nourriture à griller directement sur la grille, au niveau central. Placez le plateau de récupération des graisses directement en dessous. Assurez-vous que la nourriture ne soit pas trop près du grill. Retournez l'aliment en milieu de cuisson.	○	●
 *	50 ÷ MAX	Cuisson traditionnelle et ventilateur Les éléments chauffants haut et bas sont utilisés, combinés avec le ventilateur pour faire circuler l'air dans tout le four. Nous recommandons d'utiliser cette fonction pour la volaille, les tartes, les poissons et légumes. La chaleur pénètre mieux la nourriture et les temps de cuisson et de préchauffage sont réduits. Vous pouvez cuire plusieurs aliments ou préparations en même temps sur plusieurs positions. Ce mode de cuisson distribue la chaleur uniformément et les odeurs ne se mélangent pas. Laissez 10 minutes additionnelles si vous cuisez plusieurs aliments en même temps.	○	●

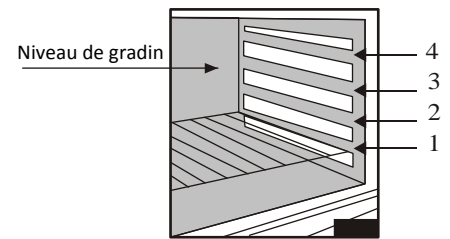
\* Testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304.

\*\* Testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

**N.B.** ● Tout modèle ○ Seulement certains modèles

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment, sa fraîcheur, son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût. Laissez votre plat refroidir quelques minutes avant de servir car la nourriture continue de cuire après la sortie du four.

**CONSEIL UTILE:** pour éviter que les aliments ne s'assèchent et ne se durcissent, diminuer la température du four de 10°C.



Préparations	Quantité	Four électrique statique			Four électrique ventilé.			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
<b>• Pâtes</b>								
Cannelloni	1,8Kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Placez les cannelloni dans le four non préchauffé.
Gratin de pâtes	2,5Kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Mettez votre gratin de pâtes dans le four non préchauffé.
<b>• Pains, pizzas et autres pâtes</b>								
Pain	1Kg	2	35 10 (préchauf.)	200	2	30 ÷ 35 10 (préchauf.)	180	Faites une miche avec la pâte puis à l'aide d'un couteau tracez une croix sur le dessus de la miche. Laissez la pâte lever pendant au moins 2 heures. Graissez le moule et mettez la miche au milieu.
Pizza	1Kg	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Préchauffez le four pendant 15min puis mettez les pizzas sur un plateau graissé. Garnissez avec des tomates, mozzarella, jambon, huile sel et origan.
vol au vent (congelé)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Placez 24 vols au vent au four et laissez cuire.
<b>• Viandes</b>								
Toutes les viandes peuvent être cuites dans un plat à rôtir épais ou fin. Il est recommandé de recouvrir le plat d'un couvercle pour éviter les éclaboussures de gras dans le four. Le temps de cuisson reste le même que le plat soit recouvert ou non.								
Rôti de bœuf	1Kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer le rôti de bœuf dans un plat pyrex avec un peu de sel, de poivre. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
Rôti de porc	1Kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de bœuf dans un plat pyrex aromatisé aux herbes, épices, de l'huile et du beurre.
<b>• Poissons</b>								
Truite	éKg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	1Kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuire avec du sel + cuillère d'huile
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
<b>• Volailles, lapin</b>								
Pintade	1-1,3Kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile, des herbes et épices.
Poulet	1,5-1,7Kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Même type de cuisson.
Lapin	1-1,2Kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates. Retournez les morceaux quand nécessaire.
• Gâteaux	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
• Légumes	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	
• Fruits	1Kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex ou en terre sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.

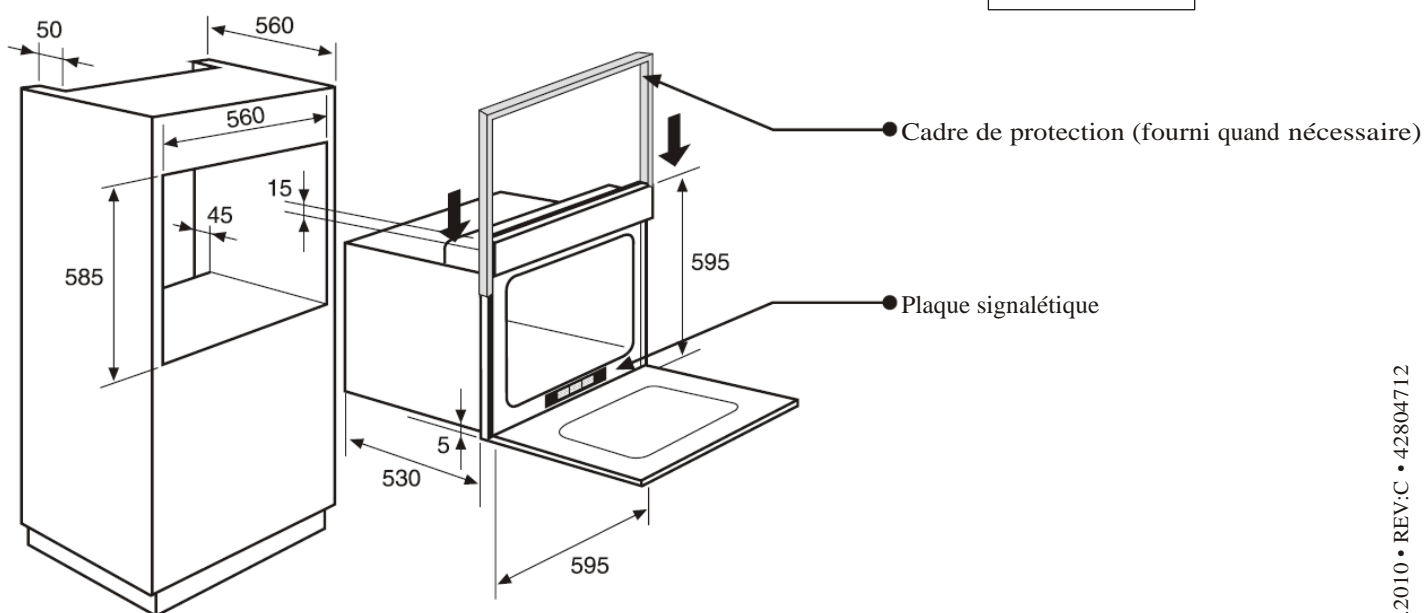
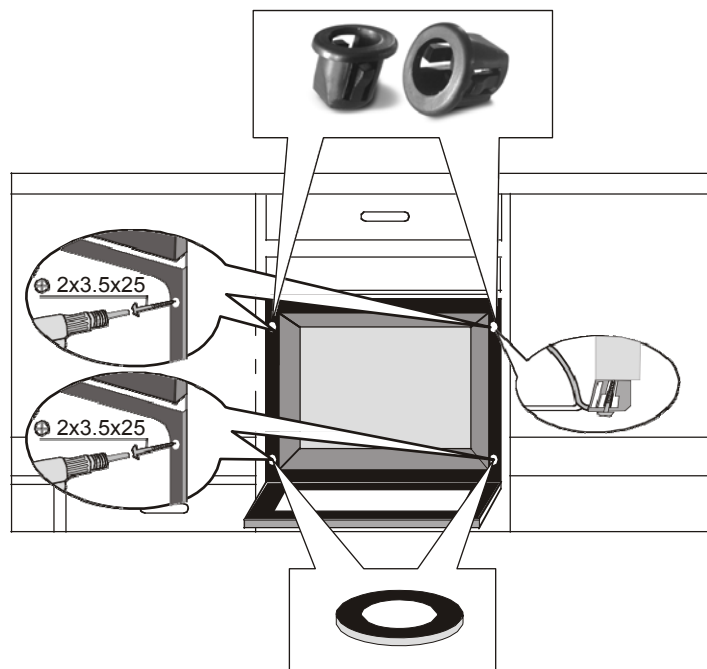
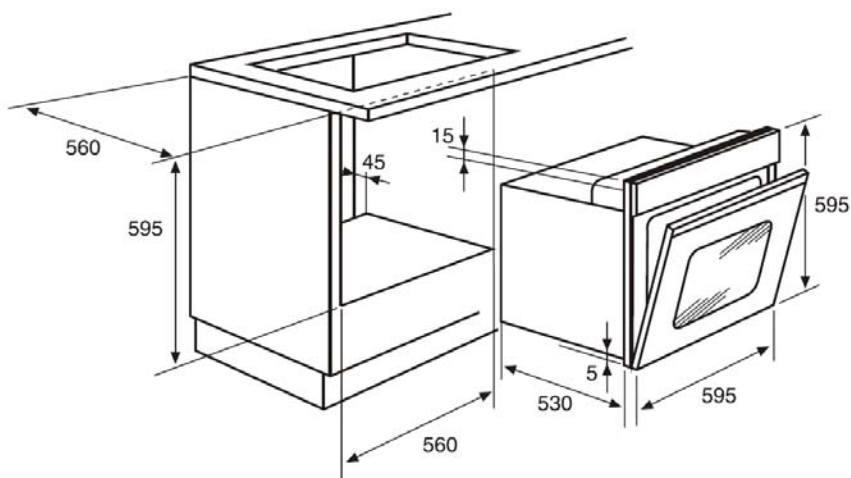
# TEMPS DE CUISSON

Préparations	Quantité	Four électrique statique			Four électrique ventilé			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
• Cuisson grill								
Pendant la cuisson au grill la résistance devient rouge vive. Placez la grille juste en dessous et le lèche-frite en dessous de la grille pour récupérer le jus ou la graisse.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 préchauf.)	grill	4	5 (10 préchauf.)	grill	Mettre les tranches de pain de mie sous le grill. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le grill pour les maintenir au chaud.
Saucisses	n°6 / 0,9Kg	4	25/30 (5 préchauf.)	grill	4	15/20 (10 préchauf.)	grill	Couper les saucisses en deux disposées sous le grill. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de bœuf	n°4 / 1,5Kg	4	25 (5 préchauf.)	grill	4	15/20 (10 préchauf.)	grill	Disposez la côte de bœuf sous le grill et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n°4 / 1,5Kg	3	50/60 (5 préchauf.)	grill	3	50/60 (10 préchauf.)	grill	Retournez les cuisses de poulet deux fois. Aromatisez selon votre goût.

## PROCEDURE POUR SIGNALER UNE PANNE

1. Donnez votre nom complet, adresse, numéro de téléphone du domicile et numéro professionnel si nécessaire.
2. Donnez le numéro de facture, la marque et le fabricant de l'appareil défectueux.
3. Résumez brièvement le problème

# INSTALLATION



FR

Le fabricant décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le fabricant se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.