

LAMONA

at the heart of the kitchen

Tiroir chauffant

LAM9005
LAM9006



Manuel d'instructions et d'installation

Bienvenue

Cher client,





Nous vous remercions d'avoir choisi ce tiroir chauffant.

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 tiroir chauffant, 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 :

	Danger pouvant entraîner des blessures ou la mort. REMARQUE Danger pouvant causer des dégâts matériels sur le produit ou ses alentours.
	Surfaces chaudes pouvant causer des brûlures.
	Informations importantes ou conseils d'utilisation.
	Consultez le manuel d'utilisation.

Sommaire

1. Instructions importantes et avertissements relatifs à la sécurité et l'environnement	5	4. Utilisation du tiroir chauffant	16
Sécurité générale	5	Tableau d'utilisation	18
Sécurité électrique	6	5. Entretien et maintenance	19
Précautions d'emploi	6	Informations générales	19
Usage prévu	7	Démontage du tiroir	20
Sécurité enfants	7	6. Dépannage	21
Réglementation sur les déchets	8	7. Votre garantie	22
Informations d'emballage	8		
Transport ultérieur	8		
2. Informations générales	9		
Aperçu	9		
Bouton de sélection de programme	9		
Caractéristiques techniques	9		
3. Installation	10		
Avant l'installation	10		
Emplacement approprié pour l'installation	10		
Branchements électriques	14		
Branchement du câble d'alimentation	15		
Dernière vérification	15		

1. Instructions importantes et avertissements relatifs à la sécurité et l'environnement

Cette section regroupe des consignes de sécurité qui vous aideront à écarter tout risque de blessure ou de dégâts matériels. Si vous ne respectez pas ces instructions, la garantie pourrait être annulée.

Sécurité générale


- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes aux capacités physiques, sensorielles, mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, que s'ils sont supervisés ou comprennent les instructions d'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, si elles ne sont pas supervisées ou n'ont pas reçu d'instructions. Les enfants doivent être sous surveillance constante et ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si vous donnez ou vendez l'appareil à quelqu'un d'autre pour son usage personnel, donnez-lui également la notice, les étiquettes du produit et les autres pièces et documents pertinents.
- Ne posez jamais l'appareil sur un sol recouvert de moquette ou de tapis. Le manque de ventilation sous l'appareil ferait surchauffer les parties électriques, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- Les opérations d'installation et de réparation doivent toujours être réalisées par des techniciens SAV agréés. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causés par l'intervention de personnes non autorisées. La garantie s'en trouverait par ailleurs annulée. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer l'appareil.
- N'utilisez pas un appareil défectueux ou visiblement endommagé.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont en position arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si l'appareil est défectueux, ne le faites pas fonctionner avant qu'il n'ait été réparé par un technicien SAV agréé : vous encourez un choc électrique.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise/un réseau électrique relié(e) à la terre, dont la tension et la protection sont conformes aux « Caractéristiques techniques ». La mise à la terre doit avoir été réalisée par un électricien qualifié, que le produit soit utilisé avec ou sans transformateur. L'entreprise ne saurait être tenue pour responsable en cas de problème si le produit n'était pas relié à la terre conformément aux normes et règles locales en vigueur.
- Ne versez pas de l'eau directement sur l'appareil pour le nettoyer : il existe un risque de choc électrique.
- L'appareil doit être débranché lors des opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout problème.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation spécifié dans les « Caractéristiques techniques ».
- Cet appareil doit être installé de sorte qu'il puisse être complètement déconnecté du réseau électrique au besoin. Il doit être isolé au moyen d'un interrupteur différentiel sur le tableau électrique, conformément aux normes du bâtiment.
- Toute intervention sur l'équipement ou le système électrique ne doit être confiée qu'à des personnes qualifiées et agréées.
- En cas de dégâts matériels, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Pour cela, déclenchez l'interrupteur différentiel/ disjoncteur ou enlevez le fusible.
- Assurez-vous que le calibre du fusible correspond aux besoins de l'appareil.

Précautions d'emploi

- Lorsque l'appareil fonctionne, les parties accessibles deviennent chaudes. Ne touchez pas l'appareil ni ses éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas approcher de l'appareil hormis sous la surveillance d'un adulte.
- Ne rangez pas de matières inflammables ou de boîtes en plastique dans le tiroir chauffant.

- Toute fissure, craquelure ou cassure sur la plaque chauffante peut être source de choc électrique. Débranchez le câble d'alimentation ou désarmez le fusible. Contactez le SAV.
- Ne stockez pas de matières inflammables à proximité de l'appareil : il diffuse de la chaleur lorsqu'il fonctionne.
- L'appareil peut être très chaud lorsqu'il fonctionne. Ne touchez jamais les parties chaudes, les parois intérieures, les résistances...
- Ne mettez pas la plaque chauffante au contact du tiroir chauffant, cela pourrait l'endommager.
- Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve fermées ou de bocaux en verre dans le tiroir chauffant. La pression créée les ferait exploser.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur sur l'appareil : il existe un risque de choc électrique.
- Utilisez toujours un gant de cuisine lorsque vous placez des assiettes dans le tiroir.
-  **Prévention du risque d'incendie :**
- Vérifiez le raccordement correct de l'appareil au réseau électrique afin d'éviter tout arc électrique.
- N'utilisez pas de câble cassé ou endommagé autre que celui d'origine.
- Assurez-vous que la prise à laquelle est connectée l'appareil n'est exposée à aucun liquide ni à l'humidité.

Usage prévu

- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout usage commercial annulerait la garantie.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable en cas de mauvais usage ou d'erreur de manipulation.

Sécurité enfants

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Ne laissez pas les emballages à leur portée. Jetez tous les éléments d'emballage en respectant le tri sélectif et les normes environnementales.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

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 durée de 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 d'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.

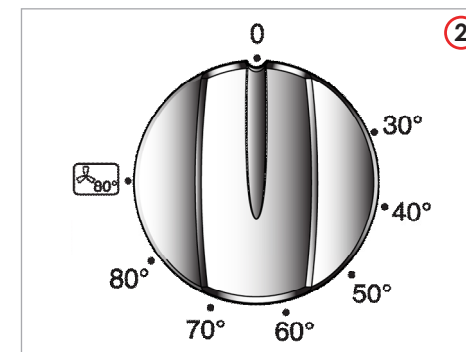
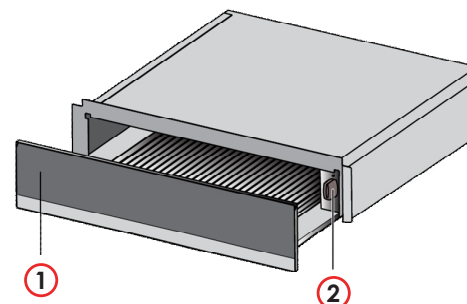
Transport ultérieur

- 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.

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

2. Informations générales

Aperçu



- ① Tiroir chauffant
- ② Bouton de sélection de programme

Bouton de sélection de programme

0 °C	Arrêt
40 - 50 °C	Faire lever la pâte, fondre/décongeler
60 - 70 °C	Maintenir le pain au chaud, fondre/décongeler, préchauffer les récipients à boisson
80 °C	Maintenir les plats au chaud
80 °C	Préchauffer les assiettes

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale	800 W
Fusible	5 A
Type/section du câble	H05VV-FG 3x 1,5 mm ²
Dimensions externes (hauteur/largeur/profondeur)	141mm / 594 mm / 523 mm
Poids maximal de l'appareil installé au-dessus du tiroir chauffant	50 kg

3. Installation

Avant l'installation

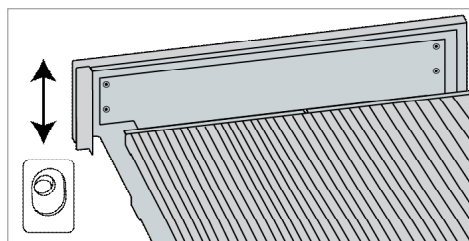
L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. À défaut, la garantie serait annulée. Le fabricant ne saurait être tenu responsable en cas de dommages résultant de l'intervention d'une personne non autorisée et la garantie du produit s'en trouvera annulée.

i Le client est responsable de la préparation de l'emplacement où l'appareil sera installé et du câblage électrique nécessaire afférent.

ATTENTION : l'appareil doit être installé conformément à toutes les normes électriques locales en vigueur.

ATTENTION : Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Si c'est le cas, ne l'installez pas. Les produits endommagés présentent un risque de sécurité.

Alignement de la façade du tiroir



Emplacement approprié pour l'installation

Cet appareil est conçu pour une installation dans les meubles de cuisine du commerce. Une distance de sécurité doit être respectée entre l'appareil et les murs et meubles de cuisine. Voir les illustrations aux pages suivantes (les valeurs sont données en mm).

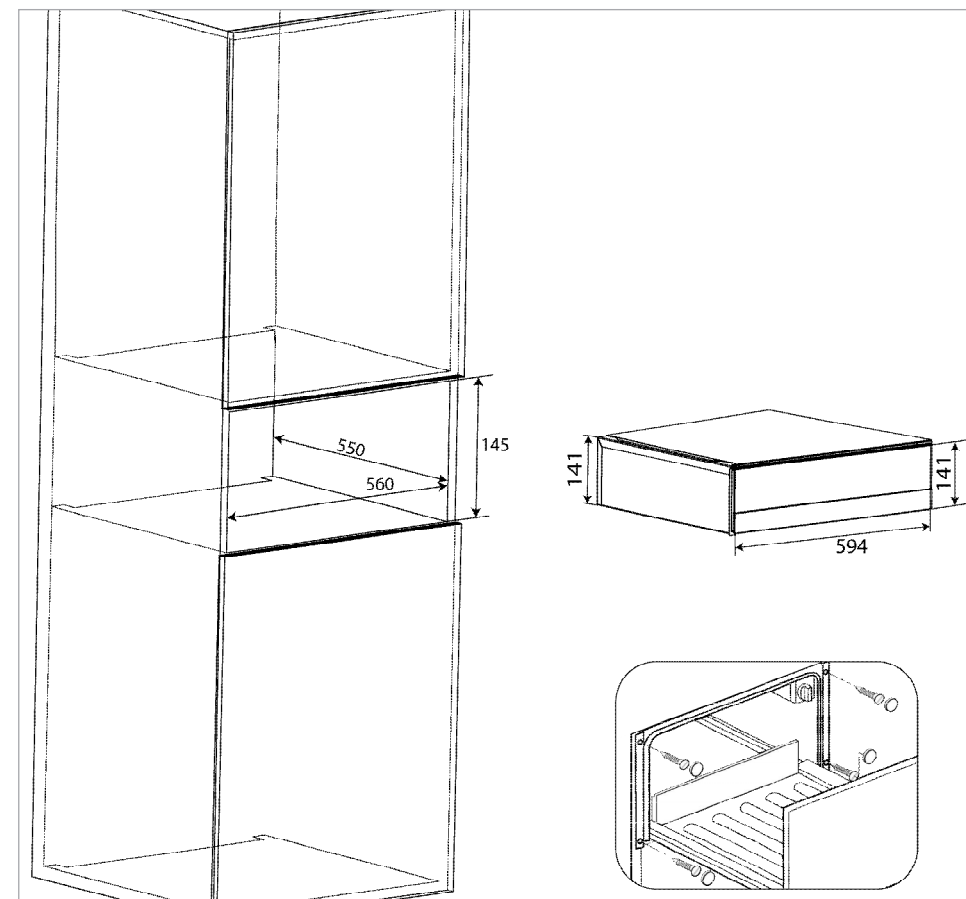
- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les colles doivent être résistants à la chaleur (min. 100 °C).
- Retirez tous les emballages et les fixations pour le transport.

i N'installez pas l'appareil à côté d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur émise par le produit augmenterait la consommation énergétique des appareils dédiés au froid.

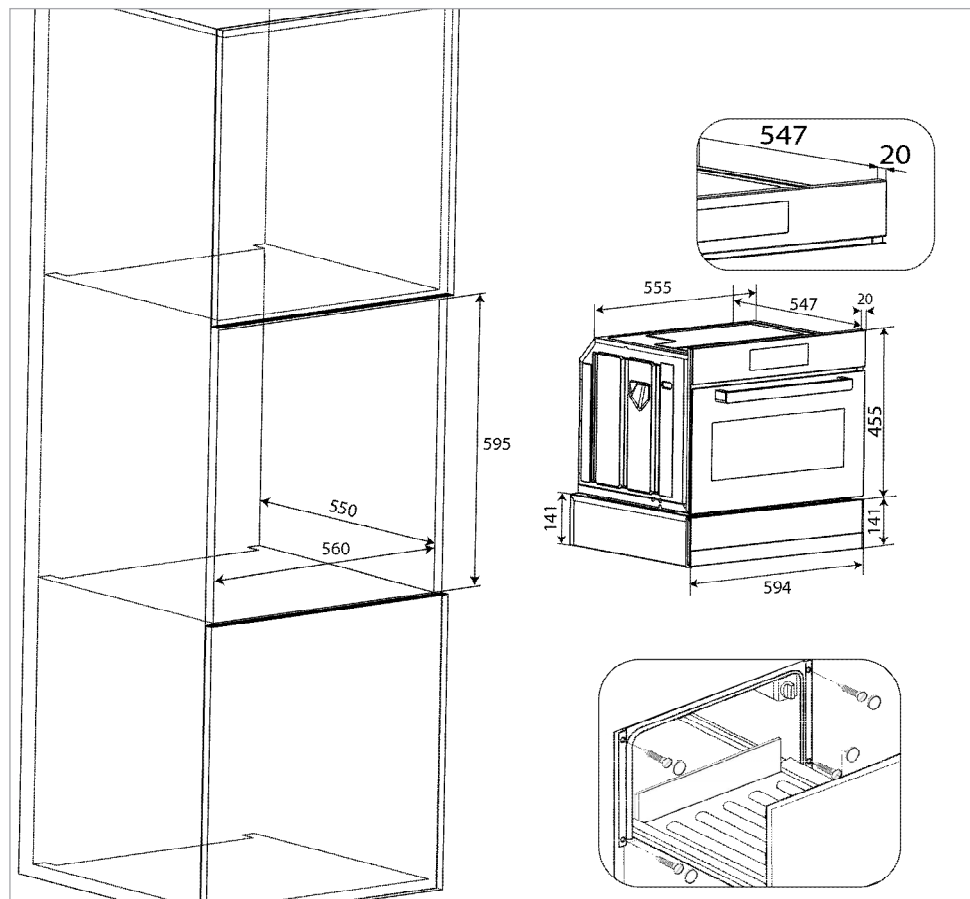
i Le poids d'un appareil électroménager installé au-dessus du tiroir chauffant ne doit pas dépasser 50 kg. Les appareils plus lourds peuvent endommager le tiroir chauffant.

i Ne déplacez pas l'appareil en le tenant par la porte et/ou la poignée.

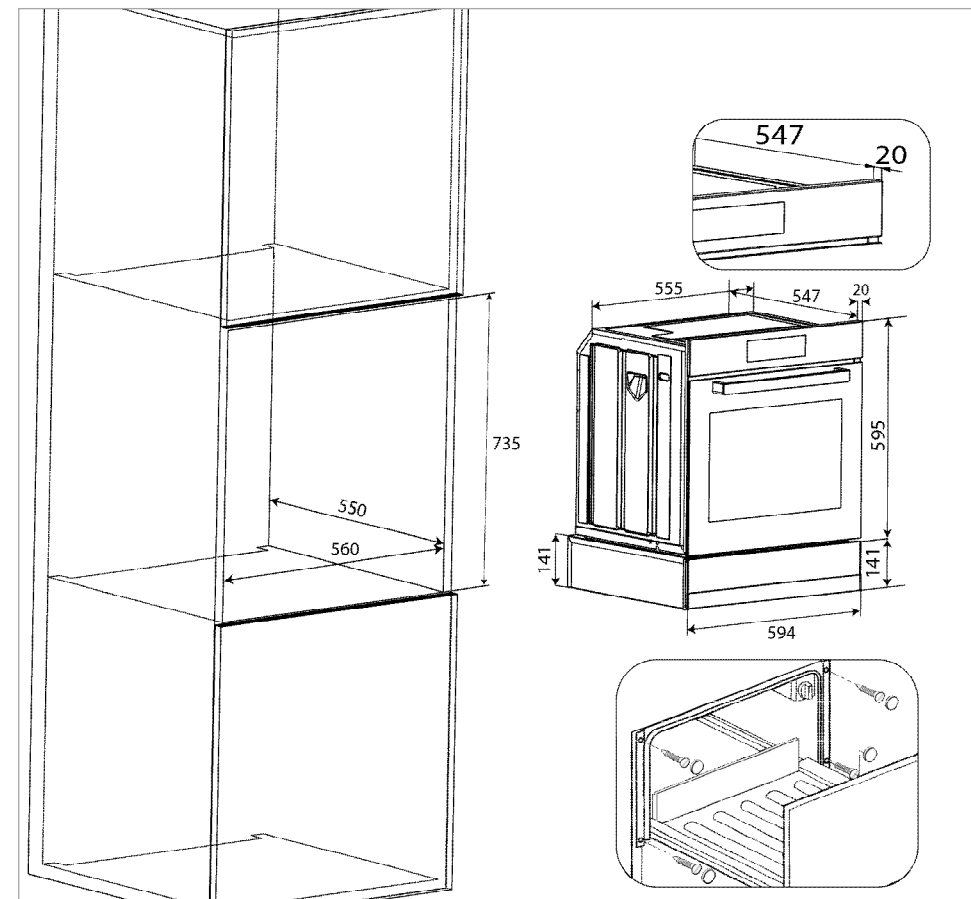
Pour ajuster l'alignement VERTICAL de la façade du tiroir, desserrez les 4 vis à proximité de la façade puis resserrez-les lorsque la façade est dans la position voulue.



Tiroir chauffant dans armoire.



Tiroir chauffant dans armoire, sous four compact de 45 cm.



Tiroir chauffant dans armoire, sous four compact de 60 cm.

Branchements électriques

Connectez l'appareil à un dispositif/une ligne relié(e) à la terre via un interrupteur différentiel d'une capacité adaptée comme indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». La mise à la terre doit avoir été réalisée par un électricien agréé, que vous utilisiez l'appareil avec ou sans transformateur. L'entreprise ne pourra être tenue responsable en cas de dégâts liés à un défaut de mise à la terre conformément aux réglementations locales en vigueur.

! **DANGER** : l'appareil ne doit être relié à l'alimentation électrique que par une personne autorisée et qualifiée. Le fabricant ne saurait être tenu responsable en cas de dommages dus à l'intervention de personnes non autorisées.

! **DANGER** : le câble d'alimentation ne doit pas être plié, pincé, coincé ni au contact des parties chaudes de l'appareil.

Tout câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. À défaut, il existe un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

- Le branchement doit être conforme aux réglementations nationales.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette du produit, qui se trouve sur la face avant de l'appareil.
- Le câble d'alimentation de votre appareil doit être conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau « Caractéristiques techniques ».

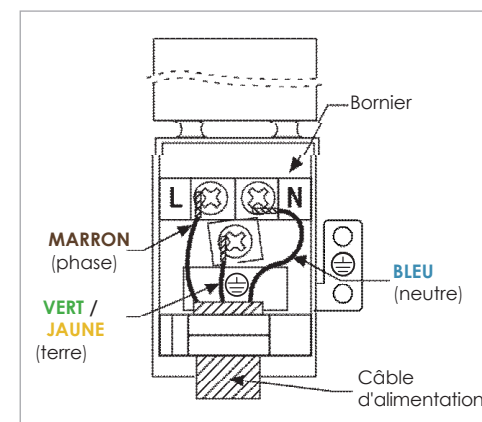
! **DANGER** : débranchez l'appareil avant toute intervention sur l'installation électrique : il existe un risque de choc électrique.

Branchement du câble d'alimentation

1. Cet appareil doit être relié par une personne qualifiée à un interrupteur bipolaire avec un écart de contact minimum de 3 mm entre les pôles. Ce dispositif doit être installé conformément à la réglementation : le non-respect de cette instruction peut entraîner des dysfonctionnements et annuler la garantie de l'appareil.

Il est recommandé d'ajouter une protection supplémentaire via un disjoncteur différentiel de fuite à la terre.

Si un câble est fourni avec le produit :



2. Pour un raccordement mono-phasé, connectez les fils comme suit :

- câble **MARRON / NOIR** = **L** (phase)
 - câble **BLEU / GRIS** = **N** (neutre)
 - câble **VERT / JAUNE** = (E) (terre)
- » Ou
- câble **GRIS / NOIR** = **L** (phase)
 - câble **BLEU / MARRON** = **N** (neutre)
 - câble **VERT / JAUNE** = (E) (terre)

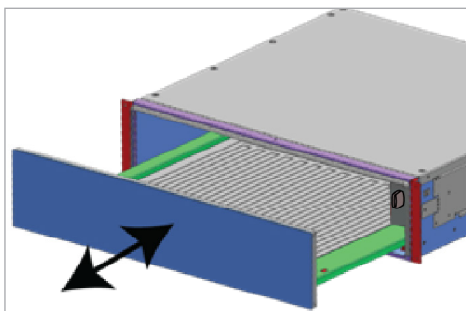
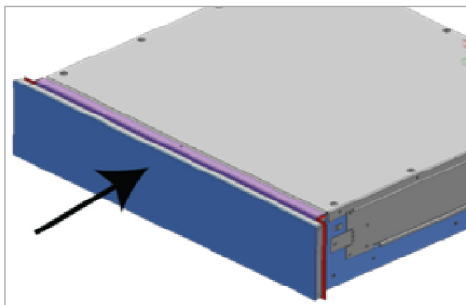
Dernière vérification

1. Branchez le câble d'alimentation et armez le disjoncteur principal.
2. Vérifiez que l'appareil fonctionne.

4. Utilisation du tiroir chauffant

Ouverture du tiroir

Appuyez sur la façade du tiroir pour le déverrouiller et l'ouvrir.



Appuyez sur la façade du tiroir pour le fermer complètement et le verrouiller.

Garder des assiettes chaudes

i L'appareil ne chauffe que lorsque le tiroir est complètement fermé.

Dans le tiroir, vous pouvez garder des assiettes chaudes ou maintenir vos plats au chaud.

Chauffer des assiettes

Une assiette chauffée permet de garder vos plats chauds plus longtemps.

Assiettes - généralités

Le tiroir chauffant supporte un poids max. de 25 kg. Vous pouvez par exemple préchauffer plusieurs assiettes pour jusqu'à 12 personnes.

Type d'assiette	
6 assiettes plates	Ø 24cm
6 bols à soupe	Ø 24cm
1 plat de service	Ø 24cm
1 plat de service	Ø 24cm
1 plat de service pour viande	32cm

Positionner les assiettes

Répartissez les assiettes sur toute la surface autant que possible. Il faut plus de temps pour chauffer une grande pile d'assiettes qu'une assiette isolée.

Récipients à boissons

Les récipients pour boissons chaudes comme les tasses expresso doivent toujours être chauffés sur ☕ ou à 60-70 °C. ☕ ou ☕ 80 °C rendraient les récipients trop chauds : ils risqueraient de vous brûler.

Utilisation

1. Placez les assiettes dans le tiroir.
2. Sur les modèles mécaniques, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
3. Positionnez le bouton de sélection sur ☕ ou ☕ 80 °C. Pour les récipients à boisson, sélectionnez ☕ ou 60-70 °C.

4. Fermez le tiroir chauffant.

Le voyant s'allume et l'appareil chauffe.

Temps de préchauffage

Le temps de préchauffage varie en fonction du matériau, de l'épaisseur, du nombre et de la hauteur des assiettes. Répartissez les assiettes sur toute la surface autant que possible.

Pour un repas de 6 personnes, comptez approximativement 15-20 minutes.

Éteindre l'appareil

Ouvrez le tiroir et tournez le bouton de sélection sur « 0 ».

Sortir les assiettes

Munissez-vous d'un gant de cuisine ou d'une manique pour sortir les assiettes.

i La surface de la plaque chauffante est très chaude. Les assiettes du dessous seront plus chaudes que celles du dessus.

Maintenir au chaud des plats

Ne posez pas de casserole ou de poêle chaude sur la surface vitrée du tiroir chauffant immédiatement après les avoir retirées de la table de cuisson. Cela pourrait endommager la surface vitrée.

Ne remplissez pas trop les assiettes afin qu'elles ne débordent pas.

Couvrez le plat d'un couvercle résistant à la chaleur ou d'une feuille d'aluminium.

Nous vous recommandons un maintien au chaud d'une durée de 1 heure max.

Plats appropriés

Convient pour la viande, la volaille, les sauces de poisson, les légumes, les garnitures et les soupes.

Utilisation

1. Placez les assiettes dans le tiroir.
2. Réglez le bouton de sélection sur 80 °C et préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
3. Fermez le tiroir chauffant. Le voyant s'allume, l'appareil chauffe.

Éteindre l'appareil

Ouvrez le tiroir et tournez le bouton de sélection sur « 0 ».

Sortir les assiettes

Munissez-vous d'un gant de cuisine ou d'une manique pour sortir les assiettes.

Tableau d'utilisation

Le tiroir chauffant peut être utilisé pour différentes fonctions comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Certaines fonctions nécessitent un préchauffage, comme précisé dans les cases concernées du tableau.

Tableau d'utilisation

Niveau	Préparations/Assiettes	Description
40 - 50 °C	Aliments surgelés délicats, par ex. gâteau à la crème, beurre, saucisses, fromage	Décongélation
40 - 50 °C	Pâte levée	Couvrez-la
60 - 70 °C	Aliments surgelés, par ex. viande, gâteau, pain	Décongélation
60 - 70 °C	Maintien au chaud des œufs, par ex. œufs durs, brouillés	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
60 - 70 °C	Maintien au chaud du pain, par ex. toast, pain à sandwich chaud, réchauffer récipients à boisson	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
60 - 70 °C	Réchauffer les récipients à boisson	Par ex. tasses à expresso
60 - 70 °C	Plats délicats, par ex. viande cuite saignante	Couvrez le plat
80 °C	Maintien des plats au chaud	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
80 °C	Maintien des boissons au chaud	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
80 °C	Réchauffer la pita, par ex. wraps, omelette, tacos	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
80 °C	Maintien au chaud des gâteaux, par ex. muffins, cookies	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
80 °C	Faire fondre du chocolat et du glaçage au chocolat	Préchauffez le conteneur, couvrez la préparation
80 °C	Préchauffer le conteneur, couvrir la préparation	Ne couvrez pas, environ 20 min
☒ 80 °C	Réchauffer des assiettes	Ne convient pas pour les récipients à boissons

5. Entretien et maintenance

Informations générales

Un nettoyage régulier de l'appareil allongera sa durée de vie et diminuera le risque de problèmes récurrents.

i Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou de maintenance : il existe un risque de choc électrique.

i Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer : les surfaces chaudes peuvent brûler.

- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation. Les résidus de cuisson seront ainsi plus faciles à éliminer et ne seront donc pas brûlés à la prochaine utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne nécessite aucun produit spécifique. Utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le produit et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous qu'il ne reste plus de liquide après le nettoyage et veillez à nettoyer immédiatement toute éclaboussure alimentaire lors de la cuisson.

- N'utilisez pas de produit nettoyant contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier ou en inox. Utilisez un chiffon doux et du détergent liquide (non abrasif) pour sécher ces surfaces, en veillant à essuyer toujours dans le même sens.

i La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou articles ménagers. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes à récurer ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

i N'utilisez pas de nettoyeur vapeur sur votre appareil.

Surfaces métalliques

Les dépôts calcaires ainsi que les taches de graisse, d'amidon et de protéines doivent être enlevées immédiatement sous peine de causer de la corrosion.

Appareils avec surfaces en inox

Utilisez un nettoyant doux pour verre et un chiffon doux pour vitrage ou un chiffon microfibre non pelucheux. Nettoyez la surface sans trop appuyer et toujours à la verticale.

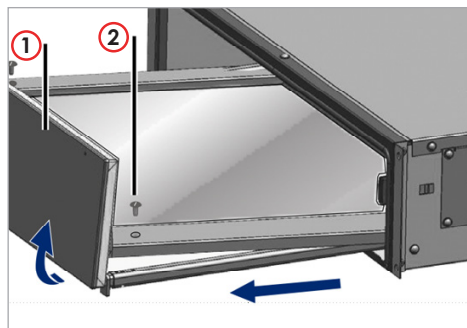
Plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau chaude et un peu de détergent.

Démontage du tiroir

Vous pouvez démonter le tiroir pour en nettoyer l'intérieur.

1. Sortez entièrement le tiroir.
2. Retirez les 2 vis de la partie avant.
3. Tenez le tiroir par les côtés avant et soulevez-le à un angle d'environ 5°.



- ① Tiroir
② Vis

4. Tirez précautionneusement le tiroir vers vous puis posez-le sur le côté. Nettoyez l'intérieur du produit avec un chiffon humide et du détergent puis séchez-le.

i Ne plongez pas le tiroir dans l'eau.

Remontage du tiroir

Suivez les étapes ci-dessous dans l'ordre inverse pour remonter le tiroir.

Placez le tiroir sur les glissières. Tirez les glissières gauche et droite vers l'avant, jusqu'à ce que les vis soient en face des trous. Serrez les vis.

6. Dépannage

Avant d'appeler le SAV, merci de vérifier les points suivants.

Les assiettes/plats sont froids.

- L'appareil n'est pas allumé. » Vérifiez si le produit est allumé.
- Le tiroir n'est pas totalement fermé. » Vérifiez si le tiroir est complètement fermé.
- Il n'y a pas de courant. » Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles/différentiels. Si nécessaire, remplacez-les ou réarmez-les.

Les assiettes/plats ne sont pas assez chauds.

- Les assiettes et/ou les plats n'ont pas été chauffés assez longtemps.
- Le tiroir a été laissé ouvert pendant un long moment.

Le voyant clignote.

- Vérifiez si le tiroir est fermé. Si vous ne parvenez pas à fermer le tiroir, vérifiez la position du crochet comme indiqué dans la section « Maintenance et entretien ».

Le voyant clignote rapidement alors que le tiroir est fermé.

- Contactez le SAV.

Le voyant n'est pas allumé.

- Le voyant est défectueux. » Contactez le SAV.

Le fusible a grillé.

- Débranchez le câble d'alimentation et contactez le SAV.

i Contactez le SAV ou votre revendeur si vous ne parvenez pas à résoudre le problème même après avoir suivi les instructions contenues dans cette section. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

11. Votre garantie

Détails de la garantie du produit

Votre appareil bénéficie d'une garantie constructeur complète qui couvre les réparations (voir le détail sur votre preuve d'achat).

- Toute réclamation lors de la période de garantie **DEVRA ÊTRE ACCOMPAGNÉE DE LA PREUVE D'ACHAT.**
- Le produit doit être installé correctement et utilisé conformément aux instructions du fabricant, pour un usage domestique normal.
- Cette 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 le produit est modifié ou réparé par une personne non agréée. *(La garantie n'affecte en aucun cas vos droits juridiques)*

Que faire en cas de problème ?

Veillez vous munir des éléments suivants :

- Le numéro de série et le modèle de votre appareil.
- Votre preuve d'achat Howdens.
- Vos coordonnées complètes.

Contactez le magasin distributeur au numéro indiqué sur la preuve d'achat fournie avec votre produit / cuisine ou appelez le SAV Lamona.

Depuis la France : 0806 806 506

Depuis la Belgique : 00 32 78 05 07 60

- Produit installé dans une cuisine à usage personnel ou professionnel dans laquelle l'appareil est utilisé par 8 personnes au maximum.

Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil ?	À l'intérieur du tiroir, sur l'avant.
--	---------------------------------------

Disponibilité des pièces de rechange : 10 ans

N'utilisez que des pièces et accessoires de rechange authentiques.

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

Notes



Numéro de série
(collez l'étiquette ici)

LAMONA

at the heart of the kitchen*

*Au cœur de la cuisine

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

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

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

ÉDITION v2. 030322

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