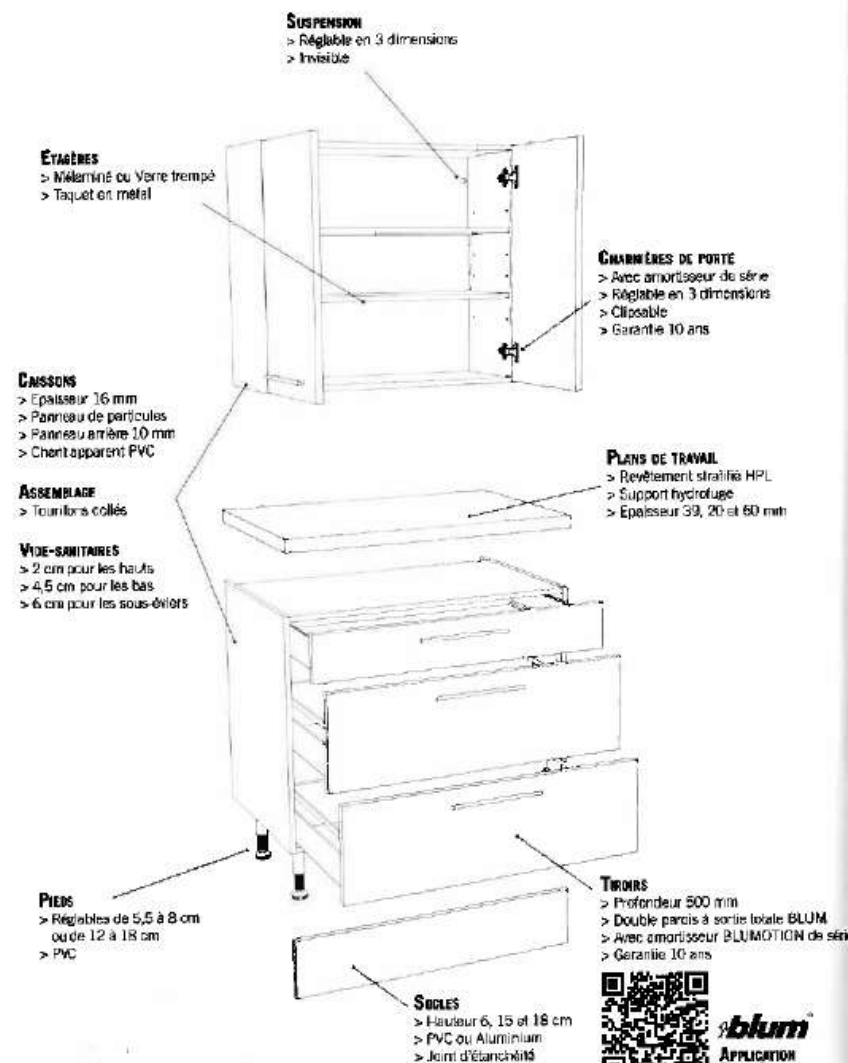


DESRIPTIF TECHNIQUE

Tous les éléments, finitions et figurines, présents dans ce tarif sont donnés à titre indicatif et sont donc non contractuels. Aucune réclamation ne pourra être faite pour non-conformité.

L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION EST GARANTI 5 ANS ET CERTIFIÉ MARQUE NF AMEUBLEMENT



FAÇADES

> MÉLAMINE

Matière : le panneau de particules à surface mélaminée est une feuille de papier décor collée sur un panneau d'aggloméré de bois. Sa surface est non poreuse, résistante à l'humidité, à la chaleur aux U.V. et à l'abrasion. Il est intéressant pour ses effets «matières».

Le mélaminé craint malgré tout l'excès d'humidité.

Entretien : se nettoie avec de l'eau savonneuse ou un peu d'alcool à brûler. Pour les taches persistantes, utiliser des détergents non abrasifs puis essuyer avec un chiffon légèrement humide suivi d'un chiffon sec.

> MÉLAMINE LAQUE :

Matière : il s'agit de laque polyuréthane brillante dont le vernis est fabriqué à partir de résine. Il peut arriver qu'au fil des ans, un léger changement de teinte apparaisse, dû à l'action de la lumière et des rayons UV.

Entretien : se nettoie uniquement avec de l'eau savonneuse ou un produit pour vitres à appliquer avec une éponge puis sécher à l'aide d'un chiffon doux.

> STRATIFIÉ :

Matière : le stratifié est un matériau à base de feuilles de papier kraft superposées, terminé par une feuille de papier décor. Sa surface est non poreuse, résistante à l'humidité, à la chaleur, aux U.V. et à l'abrasion. Il est intéressant pour ses effets «matières».

Entretien : se nettoie avec de l'eau savonneuse. Pour les taches persistantes, utiliser des détergents non abrasifs puis essuyer avec un chiffon légèrement humide suivi d'un chiffon sec.

> STRATIFIÉ FENIX :

Matière : Le FENIX NTM® est un stratifié avec une surface décorative obtenue par l'utilisation de la nanotechnologie combinée à des résines acryliques de nouvelle génération, durcies par un processus polymérisation. Sa surface est extrêmement mate, anti-traces de doigts, résistante aux rayures, à l'abrasion et à la chaleur sèche et offre un toucher soyeux.

Entretien : se nettoie avec de l'eau savonneuse. Pour les taches persistantes, utiliser des détergents non abrasifs puis essuyer avec un chiffon légèrement humide suivi d'un chiffon sec. Si la structure des matériaux n'est pas fortement endommagée, les micro-rayures peuvent être réparées thermiquement.

> LAQUE :

Matière : il s'agit de laque polyuréthane brillante ou satinée. Il peut arriver qu'au fil des ans, un léger jaunissement ou changement de teinte apparaisse, dû à l'action de la lumière et des rayons UV. En cas de complément ou remplacement de façades, des différences de teintes peuvent apparaître, mais ne pourront donner lieu à aucune réclamation.

Entretien : se nettoie uniquement à l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de détergents ou solvants.

> BOIS MASSIF :

Matière : le bois est une matière vivante qui est travaillée et finie à la «main». Des particularités liées à son aspect naturel comme le veinage, des nœuds ou des teintés peuvent ainsi varier d'une façade à une autre et ne pourront être considérés comme des anomalies. Il subit un léger jaunissement avec le temps. En cas de complément ou remplacement de façades, des différences de teintés peuvent apparaître, mais ne pourront donner lieu à aucune réclamation.

Entretien : se nettoie avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou avec solvants ni de cires.

PLANS

> Revêtement en stratifié HPL (haute pression) ; support en panneau de particules hydrofuge.

> Revêtement en stratifié Fenix : voir descriptif ci-dessus.

> De nombreuses découpes, assemblages, finitions et tables sont disponibles mais doivent respecter impérativement les contraintes techniques et de dimensions indiquées.

CAISSONS

> Panneaux de particules ; épaisseur 16 mm ; chants PVC, arrière en épaisseur 10 mm

> Assemblage se fait par tournillons collés puis cadrage en presse.

Pour la sécurité des utilisateurs, merci de respecter les principes d'installation suivants :

> Fixer les meubles bas et les armoires au mur au moyen de 2 équerres métalliques 30*30 (non fournies) vissées dans l'angle haut des côtés (4 vis 4x16).

> Serrer au maximum les suspensions des meubles hauts pour plaquer les meubles au mur.



DISCAC fabrique des meubles de cuisines et de salles de bains.

La conception et l'ensemble des opérations de fabrication, de transformation, d'assemblage et de montage sont **réalisées en Gironde (33)**.

Les matières premières et composants mis en œuvre dans la fabrication sont à **95% achetés en Europe**, et plus **spécifiquement en France pour plus de 60% du volume d'achats**.

La **valeur ajoutée effectivement créée en France** représente ainsi aujourd'hui **80% de la production vendue** par DISCAC.

Nous sommes fiers de pouvoir afficher la **FABRIQUE EN FRANCE** sur les cuisines et les salles de bains sortant de nos usines, et fiers également d'affirmer que nos produits continuent d'intégrer toujours plus de savoir-faire français.



Avec la marque NF Ameublement, la garantie de notre collection Cuisines est de 5 ans.

Cette certification issue des normes françaises et européennes et attribuée par FCBA porte sur plusieurs caractéristiques :

- > la **sécurité**
- > la **solidité**
- > la **durabilité**
- > le **choix des matériaux**
- > le **soin apporté aux finitions**
- > la **qualité d'exécution**

Elle est un **gage de transparence et de confiance** entre le fabricant, le distributeur et le consommateur.

L'achat du consommateur devient un **investissement sûr**, associant performance et durée.

La **liste des produits certifiés** est disponible sur le site : www.nf-ameublement.com



Membre de
**l'Ameublement
français**



Notice d'utilisation

Réfrigérateur top
RTL85-50b1

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (voir feuillet additionnel)	
FICHE PRODUIT	4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	5
DÉBALLAGE	6
INSTALLATION	6
LIEU D'INSTALLATION	6
CLASSES CLIMATIQUES	7
VENTILATION SUFFISANTE	7
MISE À NIVEAU	7
INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE	7
UTILISATION DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR	10
MISE EN ROUTE	10
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	10
INDICATEUR DE TEMPÉRATURE	11
STOCKAGE DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	11
CONSEILS DE STOCKAGE DES ALIMENTS	12
UTILISATION DU COMPARTIMENT CONGÉLATEUR	13
RAPPEL DE LA CLASSIFICATION DES APPAREILS	13
FABRICATION DES GLAÇONS	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
ÉTEINDRE L'APPAREIL	15
DÉGIVRAGE DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR	15
DÉGIVRAGE DU COMPARTIMENT CONGÉLATEUR	15
NETTOYAGE	16
GUIDE DE DÉPANNAGE	17
REMÉDIER À UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT	17
CHANGER L'AMPOULE	18
BRUITS ACCOMPAGNANT LE FONCTIONNEMENT	18

FICHE PRODUIT

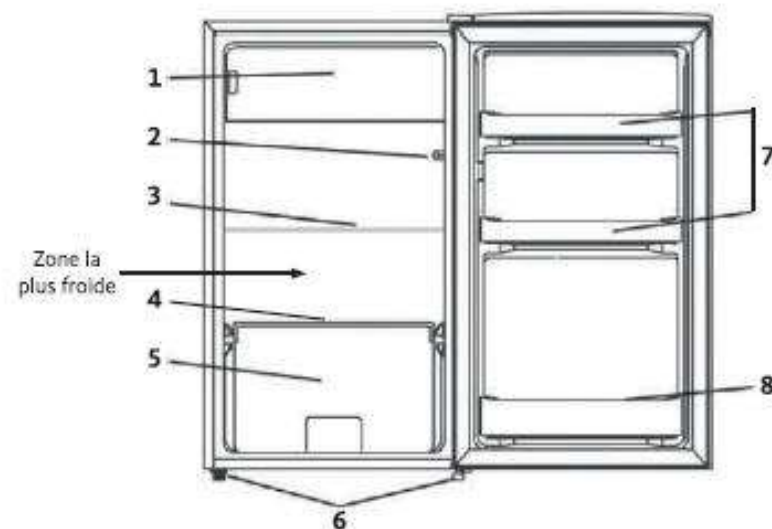
INFORMATION	
	Vous pouvez trouver les informations sur les modèles telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits sur le site Web suivant en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique : https://eprel.ec.europa.eu/

La durée de service de votre appareil est de **3 ans**. Au cours de cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

Lien internet vers le site web du fabricant où se trouvent les informations visées au point 4 a) de l'annexe du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission :


<https://www.boullanger.com/info/assistance/>

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Compartiment congélateur
2. Thermostat & éclairage intérieur
3. Clayette en verre
4. Couvercle du bac à fruits et légumes
5. Bac à fruits et légumes
6. Pieds avant réglables
7. Balconnet de porte (x 2)
8. Balconnet porte-bouteilles

ZONE LA PLUS FROIDE

Le symbole  indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, dont la température est inférieure ou égale à 4°C.

Cette dernière se situe au-dessus du bac à fruits et légumes comme indiqué sur le schéma ci-dessus.

DÉBALLAGE

- Ôtez l'emballage de transport.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommage pendant le transport. Vous ne devez en aucun cas brancher un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.
- Retirez toutes les bandes adhésives et tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Sortez les accessoires (bac à glaçons, ...) éventuellement fournis avec l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires éventuellement fournis avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre blanc. N'utilisez pas de savon ou de détergent car l'odeur peut persister. Après le nettoyage, séchez complètement l'appareil.
- Vous pouvez utiliser du white spirit pour retirer les restes d'adhésif à l'extérieur de l'appareil.

Pour le nettoyage de l'appareil, vous devez toujours l'éteindre et le débrancher, ou retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.

INSTALLATION

LIEU D'INSTALLATION

- Placez votre réfrigérateur sur une surface stable et plane.
- L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée, à température ambiante. Veillez à laisser un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- L'appareil ne doit pas être installé à côté d'un radiateur, d'une cuisinière ou toute autre source de chaleur.
- La consommation d'énergie et le fonctionnement efficace de l'appareil sont affectés par la température ambiante.
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la prise de courant reste accessible.
- Assurez-vous après l'avoir installé qu'il ne repose pas sur son câble d'alimentation électrique.
- **Laissez l'appareil à son emplacement définitif pendant 2 heures avant de procéder à son branchement. Ceci permettra au circuit réfrigérant de se stabiliser.**
- **AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.**

CLASSES CLIMATIQUES

Installez l'appareil uniquement dans un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu (voir tableau ci-dessous).

La classe climatique se trouve sur la plaque signalétique située à l'extérieur de l'appareil. Le tableau ci-dessous indique la température ambiante adéquate pour chaque classe climatique :

Classes climatiques	Température ambiante
SN	de +10 à +32°C
N	de +16 à +32°C
ST	de +16 à +38°C
T	de +16 à +43°C

En deçà ou au-delà des valeurs de température ambiante indiquées, les performances de votre appareil peuvent être affectées avec un risque de péremption des denrées alimentaires.

VENTILATION SUFFISANTE

Veillez à une bonne circulation de l'air à l'arrière de l'appareil, ne le plaquez pas contre un mur pour éviter les bruits dus aux vibrations. Veillez à ce que l'air puisse toujours circuler librement autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et une augmentation de la consommation d'énergie.

MISE À NIVEAU

Pour son fonctionnement sans vibration, l'appareil doit être mis à niveau. Pour cela, ajustez les deux pieds avant réglables afin de l'équilibrer correctement.



INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

Vous avez la possibilité d'inverser le sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur. Pour procéder à cette opération, suivez les instructions indiquées ci-après.

Note : Toutes les pièces enlevées doivent être conservées pour réinstaller la porte.

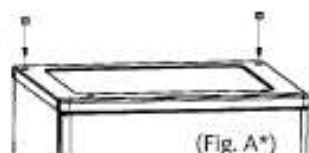
Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous procédez à l'inversion du sens d'ouverture de la porte.

Pour procéder à cette modification, retirez tous les balconnets de la porte, puis suivez les étapes indiquées ci-dessous ou contactez un professionnel qualifié.

Munissez-vous des outils suivants :

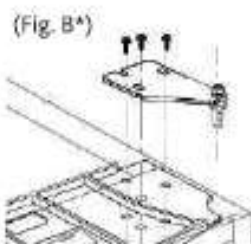


1. Retirez les cache-vis du « top » (couvercle) situés à l'arrière du réfrigérateur à l'aide du tournevis plat puis, retirez les 2 vis de fixation avec le tournevis cruciforme. (Fig. A*)



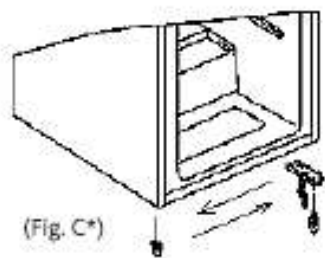
2. Soulevez le top avec précaution pour avoir accès à la charnière supérieure. Mettez les cache-vis et les vis de côté.

3. Retirez les 3 vis de la charnière supérieure à l'aide du tournevis cruciforme tout en maintenant la porte plaquée et fermée sur l'appareil, puis mettez-les de côté (Fig. B*).



4. Déboîtez la porte de la charnière en la soulevant et posez-la sur une surface plane pour éviter de l'endommager.

5. Basculez l'appareil légèrement sur l'arrière et calez-le soigneusement.

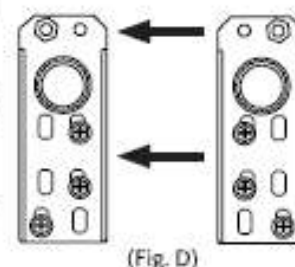


6. Dévissez le pied du côté opposé à la porte et mettez-le de côté. (Fig. C*)

7. Dévissez les 3 vis de la charnière inférieure à l'aide du tournevis cruciforme (Fig. D*).

8. Retirez l'axe inférieur de la charnière à l'aide de la douille 10 mm puis, fixez-le sur l'orifice opposé.

9. Fixez la charnière inférieure dans les trous existants de l'autre côté de l'appareil.

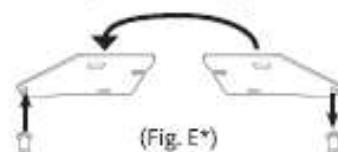


(* Schémas non contractuels)

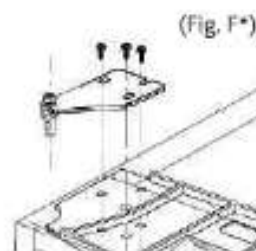
10. Positionnez la porte du réfrigérateur dans l'axe pivot de la charnière inférieure et maintenez la porte fermée plaquée contre la carrosserie en vous assurant que la porte est bien alignée.

11. Vissez le pied du côté droit de l'appareil.

12. Repositionnez l'appareil sur ses pieds.



13. Retirez l'axe de la charnière supérieure à l'aide du tournevis à tête plate. Retournez la charnière à 180° et replacez l'axe sur la charnière (Fig. E*).



14. Insérez l'axe pivot de la charnière dans le trou supérieur de la porte du réfrigérateur puis, bloquez le serrage des vis pour sécuriser la porte (Fig. F*).

15. Remplacez le top. Veillez à ce qu'il soit bien en place puis, remplacez les cache-vis.

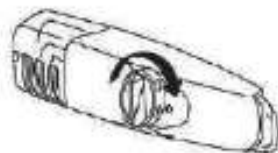
UTILISATION DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

MISE EN ROUTE

- Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant deux heures si l'appareil a été transporté en position verticale ou 24 heures si l'appareil a été transporté en position horizontale, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non-respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.
- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre. Quand la porte du compartiment réfrigérateur est ouverte, la lumière s'allume à l'intérieur.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Le bouton de sélection de la température se trouve du côté droit de la zone réfrigération. Il sert à régler à la fois le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur.



Le réglage "Off" signifie : Éteint.

Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre vers le « 1 » et l'appareil se met en route automatiquement.

Le réglage « 1 » signifie : température la plus élevée, le réglage le plus chaud.

Le réglage « 6 » signifie : température la plus basse, le réglage le plus froid.

Pour optimiser la conservation des aliments, positionnez le thermostat entre les repères « 4 » et « 5 ». Ce réglage vous assure une conservation correcte des aliments frais et le maintien d'une température de -18°C dans le compartiment congélation.

Si vous souhaitez refroidir rapidement les aliments frais, choisissez le réglage « 6 » en vous assurant que la température de la zone réfrigération ne descende pas en-

dessous de 0°C. Dans ce cas, placez à nouveau le thermostat entre les repères « 4 » et « 5 ».

À la mise en service de l'appareil ou après un arrêt prolongé, si vous utilisez immédiatement le compartiment congélateur, placez le thermostat sur la position « 6 » pendant 2 heures environ, avant d'introduire les produits surgelés ou congelés dans le compartiment congélateur. Ramenez ensuite le thermostat sur une position d'utilisation normale (entre les repères « 4 » et « 5 »).

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc.

Remarque : Lorsque le thermostat se trouve sur la position « 6 », il se peut que vous entendiez le compresseur fonctionner plus régulièrement.

INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.



Correct



Incorrect

À chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

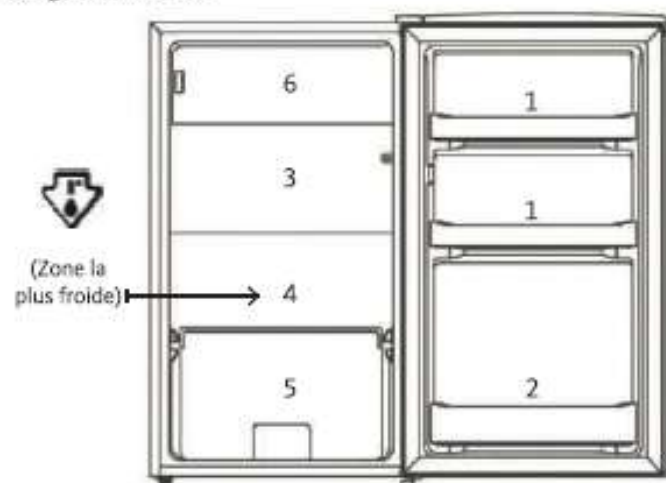
NOTE : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après des ouvertures répétées (ou une ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12 heures avant de réajuster le thermostat.

Si l'évaporateur du réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement le bouton du thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, le dégivrage automatique du réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.

STOCKAGE DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

Dans un réfrigérateur, la température n'est pas uniforme (à l'exception des appareils à froid ventilé ou brassé), raison pour laquelle il y a des zones appropriées pour chaque type d'aliment.

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid la mieux adaptée à leur nature. Reportez-vous au schéma ci-après pour le stockage des aliments.



1. Beurre, œufs, condiments
2. Boissons (canettes, bouteilles)
3. Produits laitiers, aliments cuits, fromages et autres aliments devant être consommés rapidement.
4. **Zone la plus froide** : Viandes, volailles, charcuterie, poissons frais. Temps de conservation de 1 à 2 jours.
5. Fruits et légumes
6. Fabrication des glaçons

CONSEILS DE STOCKAGE DES ALIMENTS

Reportez-vous aux indications ci-dessous pour le stockage des aliments.

- Emballez systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Attendez le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (ex : soupe).
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais la clayette de papier ou de feuilles en plastique.
- N'entrez que des aliments frais, nettoyés et emballés dans des emballages ou récipients alimentaires appropriés.
- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse toujours circuler librement autour.

UTILISATION DU COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

RAPPEL DE LA CLASSIFICATION DES APPAREILS

Votre appareil porte le sigle normalisé « 4 étoiles », c'est-à-dire qu'il vous permet de conserver des aliments surgelés jusqu'à 12 mois, de congeler des produits frais et de fabriquer des glaçons.

Types d'appareil	Températures dans le compartiment le plus froid	Durées de conservation
Pas d'étoile	Freezer : 0°C	Glaçons
*	Freezer : -6°C	Glaçons Conservation des surgelés courte : 3 à 4 jours (*)
**	Freezer : -12°C	Glaçons Conservation des surgelés moyenne : 1 à 4 semaines (*)
***	Compartiment conservation : Inférieur ou égal à -18°C	Glaçons Conservation des surgelés longue : 3 mois à 12 mois
****	Compartiment congélation : De -18°C à -24°C	Glaçons Conservation des surgelés longue : 3 mois à 12 mois Congélation possible de produits frais

(*) La durée de conservation dépend du type d'aliment ; reportez-vous aux instructions fournies par le fabricant sur l'emballage des aliments.

- **IMPORTANT** : la température du compartiment de congélation doit être de -12°C ou plus basse pour pouvoir stocker des aliments surgelés.
- **IMPORTANT** : La température du compartiment de congélation doit être de -18°C ou plus basse pour pouvoir congeler des aliments frais.
- **IMPORTANT** : Veuillez tenir compte de la période maximum de conservation indiquée par le fabricant des aliments déjà congelés.
- **IMPORTANT** : Les aliments qui ont été décongelés et n'ont pas subi d'autre préparation (par exemple en les cuisinant) ne doivent en aucun cas être recongelés et ne doivent pas être stockés dans le compartiment congélation.

- **IMPORTANT** : Les récipients contenant des gaz ou liquides inflammables peuvent fuir à basse température. Ils présentent alors un risque d'explosion ! Ne stockez aucun récipient contenant des matériaux inflammables tels que les atomiseurs, les extincteurs ou les cartouches d'encre dans le compartiment congélation.
- **IMPORTANT** : Les bouteilles et les canettes ne doivent pas être placées dans le compartiment congélation. Ils peuvent éclater lors de la congélation du contenu, et les boissons gazeuses peuvent même exploser ! Ne stockez jamais de limonades, jus, bières, vins moussant, etc., dans le compartiment congélation.
- **IMPORTANT** : Tous les aliments doivent être emballés hermétiquement avant d'être entreposés dans le compartiment congélation, afin de ne pas se dessécher ou perdre leur goût, et de ne pas être contaminés par le goût des autres aliments congelés.
- **ATTENTION** : Ne touchez pas la nourriture congelée avec les mains mouillées. Vos mains pourraient rester collées aux aliments, ce qui causerait des abrasions de la peau.
- **AVERTISSEMENT** : La partie congélateur de l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement (risque de décongélation du contenu ou de température trop élevée dans le compartiment des denrées congelées) lorsque l'appareil est placé pendant une période prolongée à une température ambiante inférieure à celle pour laquelle il est conçu.

FABRICATION DES GLAÇONS

- Versez de l'eau froide dans un bac à glaçons jusqu'aux 3/4 de sa hauteur, placez-le dans le compartiment congélateur et laissez l'eau congeler.
- Pour extraire les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou placez-le sous l'eau courante pendant quelques secondes.



MISE EN GARDE : Remplir uniquement le bac à glaçons avec de l'eau potable.

IMPORTANT : N'essayez jamais de détacher un bac à glaçons collé par le gel dans le compartiment congélateur avec des objets pointus ou aiguisés car vous risqueriez d'endommager le circuit de réfrigération. Utilisez un racloir en plastique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour des raisons d'hygiène, l'intérieur de l'appareil et les accessoires doivent être nettoyés régulièrement.

Avant de procéder au nettoyage ou dégivrage, éteignez l'appareil et débranchez-le ; vous pouvez aussi retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.

ÉTEINDRE L'APPAREIL

Pour éteindre l'appareil, placez le bouton thermostat sur la position « **Off** » (arrêt).

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période :

- Videz tout le contenu du réfrigérateur.
- Éteignez l'appareil en plaçant le bouton thermostat sur la position « **Off** » (arrêt).
- Débranchez l'appareil ou retirez les fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Nettoyez soigneusement l'appareil.
- Laissez la porte ouverte pour éviter la formation d'odeurs.

DÉGIVRAGE DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

- Le réfrigérateur se dégivre **automatiquement**. L'arrière du réfrigérateur se couvre de givre quand le compresseur est en marche et dégivre quand le compresseur s'arrête. L'eau provenant du dégivrage s'évapore d'elle-même.

IMPORTANT : Des températures ambiantes élevées (par une chaude journée d'été, par exemple) et un réglage froid sur le thermostat (position « **6** ») peuvent entraîner un fonctionnement en continu du compresseur.

Raison : quand la température ambiante est élevée, le compresseur doit fonctionner en continu pour maintenir une température basse dans l'appareil.

Le réfrigérateur est alors incapable d'effectuer un dégivrage automatique puisque cette opération n'est possible que lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Cela entraîne la formation d'une épaisse couche de givre sur la paroi du fond du réfrigérateur.

Dans ce cas, placez le thermostat sur un réglage plus chaud (entre les repères « **4** » et « **5** »). Avec ce réglage, le compresseur recommence normalement à s'allumer et à s'éteindre et le dégivrage automatique reprend.

DÉGIVRAGE DU COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

- Le compartiment congélateur doit toujours être dégivré lorsque la couche de givre a atteint une épaisseur de 4 mm environ. Dans tous les cas, ce compartiment doit être dégivré au moins 1 fois par an.
- Pour dégivrer, vous pouvez utiliser un racloir ou tout ustensile en plastique mais jamais d'instrument métallique, ni de produit de dégivrage, ni d'appareil électrique du type sèche-cheveux, nettoyeur-vapeur...
- Nous vous conseillons d'effectuer cette opération quand l'appareil est peu chargé.

Pour dégivrer l'appareil :

- Emballez vos aliments congelés dans un sac de congélation et tenez-les au frais.
- Laissez la porte ouverte et épongez au fur et à mesure de la fonte.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez placer un récipient d'eau chaude dans le compartiment et fermer la porte.
- Une fois le dégivrage terminé, procédez au nettoyage de votre appareil.

NETTOYAGE

1. Retirez les aliments congelés et les aliments frais du réfrigérateur.
2. Enveloppez les aliments congelés dans plusieurs couches de papier-journal, couvrez-les et stockez les dans un endroit frais.
3. Dégivrez le compartiment congélation avant le nettoyage (voir le paragraphe « Dégivrage du compartiment congélation »).
4. Nettoyez l'appareil et les accessoires à l'intérieur à l'aide d'une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse.
5. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez les pièces soigneusement.
6. Vérifiez que l'orifice d'évacuation sur la paroi arrière du réfrigérateur n'est pas obstrué (voir schéma ci-dessous).



7. Une fois que tout est sec, l'appareil peut être remis en marche.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. L'humidité pourrait s'accumuler dans les composants électriques, entraînant un risque de choc électrique ! La vapeur chaude peut causer des dommages aux parties en plastique.
 - L'appareil doit être sec avant d'être remis en route.
 - L'accumulation de poussière sur le condensateur augmente la consommation d'énergie. C'est pourquoi il faut nettoyer le condensateur à l'arrière de l'appareil une fois par an avec une brosse souple ou un aspirateur.
 - **IMPORTANT :** Les huiles volatiles et les solvants organiques peuvent attaquer les parties en plastique. C'est le cas du jus de citron ou du jus issu de la peau d'orange, de l'acide butyrique, et des produits de nettoyage contenant de l'acide acétique. Ne laissez pas des substances de ce type entrer en contact avec les parties de l'appareil.
 - Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de produits abrasifs.

GUIDE DE DÉPANNAGE

REMÉDIER À UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT

Le réfrigérateur ne fonctionne pas

- Contrôlez s'il y a une panne de courant.
- Contrôlez que la prise de l'appareil est branchée sur une prise secteur qui fonctionne.
- Contrôlez l'état du fusible de protection.

Le réfrigérateur refroidit excessivement

- Le thermostat se trouve peut-être sur une valeur trop élevée.

Le réfrigérateur ne refroidit pas suffisamment

- La nourriture est peut-être trop serrée et bloque la bonne circulation de l'air froid.
- Vous avez peut-être mis des aliments chauds ou une grande quantité d'aliments dans le réfrigérateur.
- La porte n'est peut-être pas fermée correctement.
- Les joints d'étanchéité de la porte peuvent être abîmés.
- Le réfrigérateur n'est peut-être pas aéré correctement.
- L'espace entre le réfrigérateur et les parois latérales ou au-dessus de celui-ci est peut-être insuffisant.
- Le thermostat n'est peut-être pas réglé correctement.

Vous entendez un bruit ressemblant à de l'eau qui coule

- C'est le bruit du réfrigérant qui s'écoule. Il ne s'agit pas d'un fonctionnement défectueux.

Les parois latérales chauffent

- Les parois latérales chauffent lorsque la porte est fréquemment ouverte ou fermée, lorsque l'appareil est branché ou fonctionne en été avec une température ambiante élevée. Dans ce cas, ne touchez pas les parois, ceci est dû à la chaleur qui se dissipe du réfrigérateur et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement.

Si les éléments ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, **ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même** ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

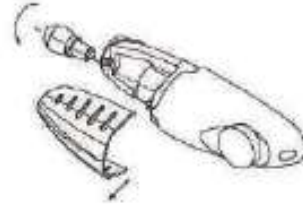
IMPORTANT : Les réparations de votre réfrigérateur ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.

CHANGER L'AMPOULE

Avant de changer l'ampoule, éteignez l'appareil en tournant le bouton du thermostat sur la position « OFF » (arrêt) et débranchez-le. Vous pouvez aussi retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.

Caractéristiques de l'ampoule : type E14, 15 W max.

1. Retirez le cache de protection de l'ampoule.
2. Dévissez l'ampoule usagée et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
3. Remplacez le cache de protection.
4. Rebranchez le réfrigérateur et remettez-le en marche en tournant le bouton du thermostat.



BRUITS ACCOMPAGNANT LE FONCTIONNEMENT

Les bruits suivants sont caractéristiques des appareils de réfrigération :

- Cliquetis

Quand le compresseur se met en marche ou s'éteint, il fait entendre un cliquetis.

- Ronronnement

Dès que le compresseur est en marche, vous l'entendez ronronner.

- Gargouillis/clapotements

Quand le réfrigérant s'écoule dans les tubes étroits, des gargouillis et des clapotements se font entendre. Même une fois le compresseur éteint, ces bruits continuent à se faire entendre pendant un court moment.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

ATTENTION :



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en R.P.C.
Art. 8008708
Réf. RTL85-50b1

Product Information Sheet

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2016

Supplier's name or trademark: LISTO

Supplier's address: Avenue de la Motte 1, 59810 Lesquin, FR

Model identifier: RTL85-50b1 8008708

Type of refrigerating appliance:

Low-noise appliance: No Design type: freestanding

Wine storage appliance: No Other refrigerating appliance: Yes

General product parameters:

Parameter	Value	Parameter	Value
Overall dimensions (millimetre)	Height	845	Total volume (dm ³ or l)
	Width	501	
	Depth	540	
EEl	123	Energy efficiency class	F
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)	39	Airborne acoustical noise emission class	C
Annual energy consumption (kWh/a)	172	Climate class:	temperate, subtropical
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	26	Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	38
Winter setting	No		

Compartment Parameters:

Compartment type	Compartment parameters and values			
	Compartment volume (dm ³ or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C) These settings shall not contradict the storage conditions set out in Annex IV, Table 3	Freezing capacity (kg/24h)	Defrosting type (auto-defrost=A, manual defrost=M)
Pantry	No	-	-	-
Wine storage	No	-	-	-
Cellar	No	-	-	-
Fresh food	Yes	84	4	A
Chill	No	-	-	-
0-star or ice-making	No	-	-	-

1-star	No	-	-	-	-
2-star	No	-	-	-	-
3-star	No	-	-	-	-
4-star	Yes	14	2	-	M
2-star section	No	-	-	-	-
Variable temperature compartment	-	-	-	-	-
For 4-star compartments					
Fast freeze facility				No	
Light source parameters:					
Type of light source				Lighting technology used: LED; Non-directional or directional: -; Mains or non-mains: -; Connected light source (CLS): No; Colour-tuneable light source: No; Envelope: -; High luminance light source: No; Anti-glare shield: No; Dimmable: -	
Energy efficiency class				-	
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer: 24 months					
Additional information:					
Weblink to the manufacturer's website, where the information in point4(a) Annex of Commission Regulation (EU) 2019/2019 is found: https://www.boulangier.com/info/assistance/					

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	25	6. CARACTÉRISTIQUES	34
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	29	7. INSTALLATION ET RACCORDEMENT	34
3. BANDEAU DE COMMANDE	30	8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	34
4. UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	31	9. IKEA GARANTIE	35
5. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	34		

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- N'essayez pas de mettre en marche cet appareil lorsque la porte est ouverte, car cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou de modifier le système de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la surface frontale du four et la porte ou ne laissez pas de saleté ou de résidu de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.
- AVERTISSEMENT !** Si la porte ou le joint de porte est endommagé, n'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

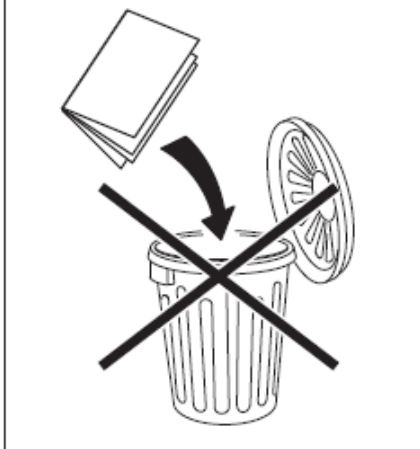
Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou d'une exposition excessive aux micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

- Lisez et respectez les mesures énoncées dans la section : « **PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES** ».
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans révolus.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Pour éviter tout risque de danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent de son service ou une personne qualifiée.
- AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est arrêté avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de décharge électrique.

- AVERTISSEMENT :** Il est dangereux pour une personne non compétente d'effectuer des réparations impliquant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.
- AVERTISSEMENT :** Évitez de chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés, car cela présente des risques d'explosion.
- Lorsque vous chauffez les aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez en permanence le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Utilisez uniquement les ustensiles convenables à la cuisson au four à micro-ondes.
- Si vous observez de la fumée, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage des soupes au micro-ondes peut entraîner des éclaboussures lorsqu'elles sont portées à ébullition, soyez donc prudent lorsque vous manipulez les récipients.
- Remuez et agitez le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter des brûlures.
- Les œufs dans les coquilles et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans le four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du réchauffage.
- Nettoyez régulièrement le four et retirez tous les dépôts d'aliments.
- Dans le cas contraire, cela pourrait causer la détérioration de la surface, affectant la durée de vie de l'appareil et vous exposant à des risques.
- Utilisez uniquement des sondes de température recommandées pour les fours à micro-ondes (pour les fours à micro-ondes fournis avec un dispositif destiné aux sondes de température.)
- Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte du meuble ouverte. (Pour les fours installés dans un meuble avec une porte)
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou autre utilisation similaire telle que :
 - par des clients dans un hôtel, un motel, ou dans d'autres environnements de type résidentiel.
 - les maisons de campagne ;
 - les chambres d'hôtes.

19. Le four à micro-onde a été conçu pour réchauffer les aliments et les soupes. Évitez de sécher des aliments ou des vêtements et de réchauffer des coussins chauffants, des chaussons, des éponges, des chiffons humides et autres au four, car cela vous expose à des risques de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
20. Évitez la cuisson des aliments et des soupes aux micro-ondes dans des contenants métalliques.
21. N'utilisez pas de nettoyant à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
22. Afin d'éviter tout risque de surchauffe, cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative. (Ceci ne s'applique pas aux appareils équipés d'une porte décorative)
23. Le four à micro-ondes a été conçu pour une utilisation encastrée.
24. Évitez de déplacer le plateau tournant en sortant les récipients de l'appareil. (Ceci s'applique aux appareils fixes et aux appareils encastrés utilisés à une distance égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol et équipés de plateaux tournants amovibles. Mais, ne s'applique pas aux appareils avec une charnière de porte horizontale en bas)

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.



POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURE INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

DANGER

Risques de décharge électrique

Évitez de toucher certains composants internes, car cela peut causer des blessures graves ou la mort. Ne démontez pas l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risques de décharge électrique

Une mise à la terre incorrecte peut entraîner des décharges électriques. Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique tant qu'il n'est pas correctement installé et mis à la terre. Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de décharge électrique. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise électrique correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente. Si vous devez utiliser une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge électrique de type 2 pôles + terre.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon long.
2. Si vous utilisez un long cordon d'alimentation ou une rallonge électrique :
 - 1) La puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation ou de la rallonge électrique doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 - 2) Le rallonge électrique doit être de type 2 pôles + terre.
 - 3) La rallonge électrique doit être installée de manière à ne pas passer par dessus le comptoir ou la table, car un enfant pourrait la tirer ou trébucher dessus accidentellement.

NETTOYAGE

Assurez-vous de débrancher le câble d'alimentation de l'appareil de la prise murale.

1. Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après utilisation, à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.

2. Nettoyez les accessoires de la manière habituelle dans de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, ses joints et les parties voisines doivent être nettoyés soigneusement lorsqu'ils sont sales à l'aide d'un chiffon mouillé.
4. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou d'objet acéré sur la vitre de la porte, car ils peuvent gratter la surface et par conséquent endommager la vitre.
5. Astuces de nettoyage ★ Pour un nettoyage plus facile des parois intérieures qui peuvent être touchées par les aliments lors de la cuisson : Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez-y 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffez à la puissance maximale pendant 10 minutes. Essayez le four à l'aide d'un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risques de blessure

Il est dangereux pour une personne non compétente d'effectuer des réparations impliquant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.

Reportez-vous aux instructions énoncées à la section « USTENSILES DE CUISINE CONVENANT OU NON À LA CUISSON AU MICRO-ONDES ».

Il existe des ustensiles non métalliques qui ne conviennent pas à la cuisson au micro-ondes. Si vous avez des doutes, vous pouvez tester l'ustensile en question suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile :

1. Remplissez un contenant recommandé pour utilisation au micro-ondes de 1 tasse d'eau froide (250 ml) et mettez-le au four avec l'ustensile en question.
2. Faites cuire à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez délicatement l'ustensile. S'il est chaud, alors ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

MATÉRIEL CONVENANT À LA CUISSON AU MICRO-ONDES

USTENSILES	REMARQUES
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être au moins à 5 mm (3/16 pouces) au-dessus du plateau tournant. Si vous utilisez mal le plateau tournant, vous pouvez le casser.
Vaisselle	Uniquement celle qui convient à la cuisson au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas des plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer les aliments. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Utilisez uniquement de la verrerie résistante à la chaleur. Rassurez-vous qu'il n'y a pas de bordure métallique. N'utilisez pas des plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four à micro-ondes	Suivez les instructions du fabricant. Ne les fermez pas à l'aide d'objets métalliques. Laissez des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Utilisez-les pour cuire ou pour réchauffer les aliments pendant une courte durée uniquement. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les comme couvercle pour les aliments à réchauffer ou pour absorber de la graisse. Utilisez-les pour les cuissons à court terme uniquement et en surveillant de temps en temps.
Papier sulfurisé ou papier parchemin	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour les cuissons à vapeur.
Plastique	Uniquement celle qui convient à la cuisson au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Il doit porter le label « adapté au four à micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent chauffent. « Les sachets de cuisson » et les plastiques hermétiquement fermés doivent être incisés, percés ou aérés comme indiqué sur le paquet.
Film alimentaire	Uniquement celle qui convient à la cuisson au micro-ondes. Utilisez-les pour emballer les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Évitez que le film alimentaire soit en contact direct avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement les thermomètres qui conviennent à la cuisson au micro-ondes. (thermomètres à viande et à bonbon).
Papier ciré	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures et pour retenir l'humidité.

MATÉRIEL À ÉVITER POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

USTENSILES	REMARQUES
Plateau en aluminium	Peut causer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un récipient convenant à la cuisson au micro-ondes.
Emballage alimentaire en carton avec manche en métal	Peut causer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un récipient convenant à la cuisson au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec des finitions en métal	Le métal protège les aliments contre l'exposition aux micro-ondes. La garniture métallique peut causer des arcs électriques.
Attaches métalliques	Peut causer des arcs électriques ou un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut causer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'il est exposé
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé au four à micro-ondes et peut se fissurer.

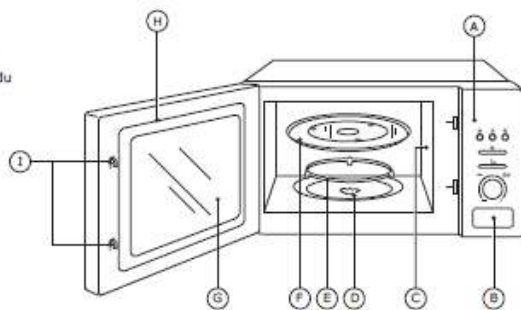
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

NOM DES PIÈCES ET DES ACCESSOIRES DU FOUR À MICRO-ONDES

Sortez le four et tout le matériel du carton et de la cavité du four. Votre four est fourni avec les accessoires suivants :

Plateau en verre	1x
Support du plateau tournant	1x
Manuel de l'utilisateur	1x
Gabarit de perçage	1x
Instructions de montage	1x



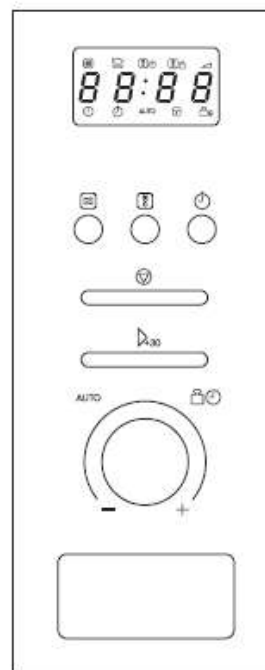
- A) Bandeau de commande
 B) Bouton d'ouverture de porte
 C) Couverture de guide d'ondes (Ne pas retirer)
 D) Arbre du plateau tournant
 E) Support du plateau tournant
 F) Plateau en verre
 G) Fenêtre d'observation
 H) Groupe de portes
 I) Dispositif de verrouillage de sécurité de la porte

Installation du plateau tournant



- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit en aucun cas être bloqué.
- Utilisez toujours le plateau en verre et le support du plateau tournant pendant la cuisson.
- Placez toujours tous les aliments et les récipients sur le plateau en verre pour la cuisson.
- En cas de fissure ou de cassure du plateau en verre ou du support du plateau tournant, contactez le centre de service agréé le plus proche.
- Ne placez jamais les aliments congelés directement sur le plateau tournant.

3. BANDEAU DE COMMANDE



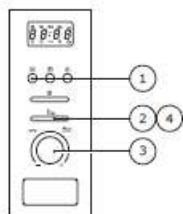
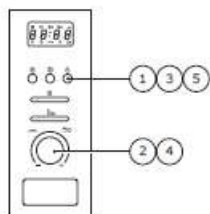
INSTRUCTIONS

- Micro-ondes**
- Minuterie de cuisine/Horloge**
- Démarrer/+30 sec/confirmer**
- Temps**
- Poids/Temps Décongélation**
- Arrêter/Annuler**
- Menu automatique**

4. UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

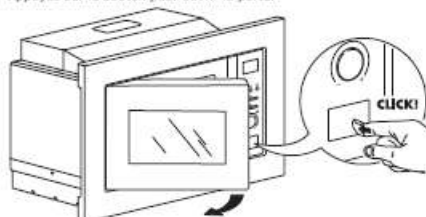
UTILISATION DU BOUTON

Pour utiliser le bouton de sélection, poussez-le vers l'intérieur et il va sortir.



OUVERTURE DE LA PORTE

Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte.



RÉGLAGE DE L'HEURE

Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, « 0:00 » s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit une fois.

- Appuyez deux fois sur la touche **Minuterie de cuisine/Horloge** pour sélectionner la fonction de l'horloge, les heures commencent à clignoter.
- Tournez le bouton **↻** pour régler l'heure; la valeur d'entrée doit se situer entre 0 et 23.
- Appuyez sur la touche **Minuterie de cuisine/Horloge**, les minutes commencent à clignoter, les heures s'allument.
- Tournez le bouton **↻** pour régler les minutes; la valeur d'entrée doit se situer entre 0 et 59.
- Appuyez sur la touche **Minuterie de cuisine/Horloge** pour achever le réglage de la minuterie, le symbole « : » clignotera.

Remarque : Pendant le processus de réglage de l'heure, si vous n'appuyez pas sur la touche **Minuterie de cuisine/Horloge** pour confirmer dans la minute qui suit (1 minute), le four à micro-ondes rentrera automatiquement au statut précédent.

FONCTION VERROUILLAGE POUR LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

Verrouillage : En état d'attente, appuyez sur la touche **Arrêter/Annuler** pendant 3 secondes, l'appareil émet un long « bip » indiquant le passage au mode sécurité enfants et l'écran affiche (:) ou l'heure actuelle.
Déverrouillage : En mode Verrouillage, appuyez sur la touche **Arrêter/Annuler** pendant 3 secondes, l'appareil émet un long « bip » indiquant le déverrouillage du mode sécurité enfants.

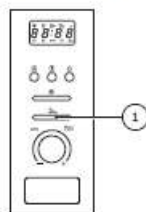
CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Appuyez sur la touche **Micro-ondes, 80** clignote à l'écran. Appuyez sur la touche **Micro-ondes** de manière répétée ou tournez sur le bouton pour sélectionner la puissance du micro-ondes.
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour confirmer la puissance sélectionnée.
- Tournez le bouton **↻** pour régler le temps de cuisson à une valeur comprise entre 0:05 et 95:00.
- Appuyez à nouveau sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour commencer la cuisson.

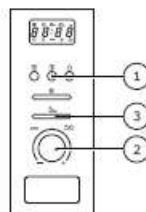
Remarque : Les étapes de réglage de l'heure en bouton codes sont les suivantes :

0---1 min	: 5 secondes
1---5 min	: 10 secondes
5---10 min	: 30 secondes
10---30 min	: 1 minute
30---95 min	: 5 minutes

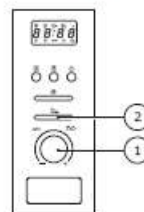
Cuisson rapide alternative 1



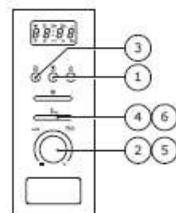
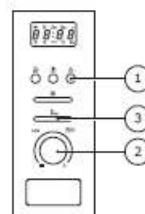
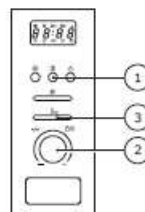
Dégivrage selon le poids



Cuisson rapide alternative 2



Dégivrage en fonction du temps



Cuisson rapide : alternative 1

- En état d'attente, appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour préparer à la puissance maximale pendant 30 secondes; à chaque pression, le temps de cuisson augmente de 30 secondes et la durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

Cuisson rapide : alternative 2

- En état d'attente, tournez le bouton **↻** vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour démarrer la cuisson à la puissance maximale du micro-ondes.

Remarque : En modes Micro-ondes ou dégivrage, chaque pression sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** augmente de 30 secondes le temps de cuisson.

Dégivrage selon le poids

- Appuyez une fois sur la touche **⏻ Poids/Temp Dégivrer** et « DEF1 » s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton **↻** pour sélectionner le poids des aliments allant de 100 à 2000 g.
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour démarrer le dégivrage.

Dégivrage en fonction du temps

- Appuyez deux fois sur la touche **⏻ Poids/Temp Dégivrer** et « DEF2 » s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton **↻** pour sélectionner le temps de dégivrage. La durée maximale est de 95 minutes.
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour démarrer le dégivrage.

L'appareil vous signale de retourner les aliments lorsque la moitié du temps de dégivrage s'est écoulée. Ouvrez la porte et retournez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour continuer le dégivrage.

Minuterie de cuisine

- Appuyez une fois sur la touche **Minuterie de cuisine/Horloge**, et le minuteur 00:00 s'allume.
- Tournez le bouton **↻** pour saisir la durée exacte de cuisson. (La durée maximale est réglée sur 95 minutes.)
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour confirmer le réglage et le minuteur commence à clignoter.

Une fois la durée de cuisson épuisée, le minuteur disparaît et le signal sonore retentit 5 fois.

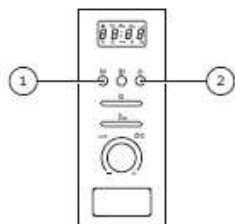
L'appareil peut être réglé pour une cuisson ou un dégivrage à étapes multiples :

Cuisson à étapes multiples

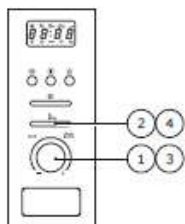
- Appuyez deux fois sur la touche **⏻ Poids/Temp Dégivrer** et « DEF2 » s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton **↻** pour sélectionner la durée de dégivrage.
- Appuyez une fois sur la touche **⏻ Micro-ondes et 80** s'affiche à l'écran; appuyez à plusieurs reprises sur la touche ou tournez le bouton pour régler la puissance du micro-ondes.
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour confirmer le réglage.
- Tournez le bouton **↻** pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour démarrer la cuisson.

L'appareil vous signale de retourner les aliments lorsque la moitié du temps de dégivrage s'est écoulée.

Ouvrez la porte et retournez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche **⏻ Démarrer/+30 sec** pour continuer le dégivrage. Le signal sonore retentit une fois, démarrant la deuxième cuisson. Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit cinq fois.

**Fonctions diverses**

- En mode cuisson au micro-ondes, appuyez sur la touche **Micro-ondes** et la puissance en cours s'affiche pendant 3 secondes.
- En mode cuisine, appuyez sur la touche **Minuterie de cuisine/Horloge** pour vérifier la durée en cours, elle s'affiche pendant 3 secondes.

**Menu automatique**

- Tournez le bouton « » vers la gauche pour choisir le menu et les menus de **A-1 à A-8** s'affichent.
- Appuyez sur la touche **Départ** **+30 sec** pour confirmer le type d'aliment sélectionné.
- Tournez le bouton « » pour choisir le poids par défaut selon le tableau du menu.
- Appuyez sur la touche **Départ** **+30 sec** pour démarrer la cuisson.

MENU	POIDS	AFFICHAGE
A-1 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-2 Viande	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 Légumes	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 Pâtes alimentaires	50 g (avec 450 g d'eau froide)	50
	100 g (avec 800 g d'eau froide)	100
	200 g	200
A-5 Pommes de terre	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 Poisson	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 Soupes	1 tasse (120 ml)	1
	2 tasses (240 ml)	2
	3 tasses (360 ml)	3
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100

Remarque : Les catégories de produits alimentaires se trouvent également sur l'étiquette à l'intérieur de la porte.

5. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Normal	
Le four à micro-ondes crée des interférences avec la réception des ondes de télévision	Le fonctionnement du four à micro-ondes peut créer des interférences avec la réception des ondes de télévision. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers tels que le mixer, l'aspirateur, le ventilateur électrique. Cela est normal.
Baisse d'intensité de la lampe du four	Pendant la cuisson au micro-ondes à faible puissance, l'intensité de la lampe du four peut baisser. Cela est normal.
La vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud s'échappe des orifices d'aération.	Pendant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. La grande partie sort par les orifices d'aération, mais le reste peut s'accumuler sur les parties froides, notamment sur la porte. Cela est normal.
Le four s'est accidentellement mis en marche sans aliment à l'intérieur.	<i>Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans aliment à l'intérieur. Cela est très dangereux.</i>

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne démarre pas.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez le cordon. Attendez 10 secondes puis rebranchez-le.
	(2) Fusible grillé ou disjoncteur activé.	Remplacez le fusible ou réglez à nouveau le disjoncteur (réparé par un professionnel de notre entreprise)
	(3) Problème avec la sortie.	Testez la sortie avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez correctement la porte.

6. CARACTÉRISTIQUES

Modèle :	VÄRMD 104.306.98
Tension nominale :	230 V-50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1250 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	800 W

Capacité du four :	20 L
Diamètre du plateau tournant :	Ø 245 mm
Dimensions externes :	595 X 344 x 394 mm
Poids net :	15 kg

7. INSTALLATION ET RACCORDEMENT

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique uniquement.
- Le four à micro-ondes a été conçu pour une utilisation encastrée. Il n'a pas été conçu pour être utilisé sur un comptoir ou dans un placard.
- Veillez respecter les instructions spéciales d'installation.
- L'appareil peut être installé dans un placard mural de 60 cm de largeur.
- L'appareil est doté d'une fiche d'alimentation qui doit uniquement être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La prise électrique doit être installée et les câbles de raccordement doivent être remplacés uniquement par un électricien qualifié. Si la prise électrique n'est plus accessible

- après l'installation, vous devez également installer un coupe-circuit agissant sur tous les pôles avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateur, de prise multiple ou de rallonge. La surcharge peut conduire à un risque d'incendie.
 - L'appareil ne doit pas être monté à une hauteur en dessous de 85 cm.



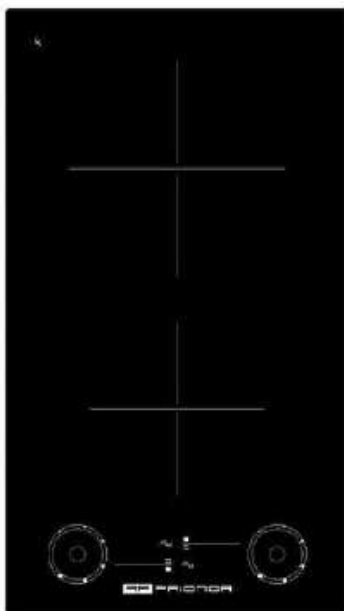
La surface accessible peut chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Selon la directive Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les DEEE doivent être collectés séparément et traités. Si, à quelque moment que ce soit à l'avenir, vous devez vous débarrasser de cet appareil, NE le mettez PAS dans les déchets ménagers. Envoyez ce produit dans les points de collecte des DEEE le cas échéant.

DOMINO VITROCERAMIQUE A MANETTES - NOIR EN VERRE

Référence: DV29 - Code EAN: 3700222310938



DOMINOS

DOMINO VITROCERAMIQUE A MANETTES - NOIR EN VERRE

Référence: DV29 - Code EAN: 3700222310938



DESCRIPTIF TECHNIQUE

Version	Ligne douce, sans cadre
Contrôle (Type)	Poignées frontales
Témoin de mise sous tension	Oui
Témoin de chaleur résiduelle	Oui
Poignée(s)	Noires
Esthétique plaque	Verre
Origine	Italie

PUISSANCE ET TENSION

Puissance maximum	3000 W
Foyer avant (Dimension / Puissance)	Hi-light 145 mm / 1200W
Foyer arrière (Dimension / Puissance)	Hi-Light 180mm/1800W
Câble d'alimentation	Oui
Réseau électrique	230-240V, 50/60 Hz

VOLUMES, POIDS ET DIMENSIONS

Produit (mm)	L290 x P510 x H40
Emballage (mm)	L590 x P 380 x H140
Encastrement (mm)	L 270 x P 490
Poids BRUT (Kg)	4.750
Poids NET (Kg)	4.000

DOMINOS





le matériel de cuisine

Pole d'activité de la Cassiole - 151 rue Simon Voillant - BP 163 - 59832 Lambersart cedex
tél. 03 20 38 18 80 - fax 03 28 38 18 88 - e-mail : infas@nord-inox.com - www.nord-inox.com

DECLARATION D'IDENTITE & DE CONFORMITE AU MARQUAGE CE

La société NORD INOX déclare vendre le(s) produit(s) dans la liste ci-dessous en conformité avec le marquage CE des pays Européens.

Référence Technique	Référence NI	Description
BMR320	DV29	Domino Vitrocéramique 29 CM

Les directives appliquées sont :

Directive RoHS (2011/65/UE) du Parlement Européen et du Conseil, du 8 Juin 2011 sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques et électrique.

Directive Basse Tension (2014/35/UE) du Parlement Européen et du Conseil, du 26 Février 2014 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

EN 60335-1:2010

EN 60335-2-6:2014 + (A1:2004 + A2:2008)

Directive CEM (2014/30/EU) du Parlement Européen et du Conseil, du 26 Février 2014 relative au rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique.

EN 61000-3-2:2006

EN 61000-3-3:2013

Directive ErP (2009/125/CE) sur les exigences d'écoconception pour veille et consommation d'énergie électrique des équipements ménagers électriques et électroniques.

Fait à Lambersart, le 20/02/2017

M. Olivier DENIS

PDG NORD INOX

Merci d'avoir choisi ce produit. Veuillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser la hotte. Conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

MANUEL D'UTILISATION HOTTE

Cher client,

Suivre les instructions contenues dans le présent manuel d'utilisation garantit à l'appareil des performances optimales toute sa durée de vie.

RECOMMANDATIONS ET SUGGESTIONS

INSTALLATION

* Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour tout dommage résultant de l'utilisation non appropriée du produit.

* Lire le présent manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser la hotte. Le conserver pour d'éventuelles consultations ultérieures.

* Cette hotte peut être utilisée en version évacuation (évacuation de l'air vers l'extérieur) ou en version recyclage (recyclage de l'air à l'intérieur). Le choix de l'installation est libre.

* Seul un technicien autorisé et expérimenté peut entreprendre les travaux d'installation et d'entretien.

* Vérifier que le voltage du réseau correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la hotte.

* Ne pas raccorder la hotte à des conduits d'échappement évacuant des fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.)

* Si la hotte est utilisée conjointement à des appareils non électriques (par ex. installation au gaz), un niveau suffisant de ventilation doit être garanti dans la pièce de façon à empêcher le reflux des gaz d'échappement. La cuisine doit disposer d'une ouverture directe sur l'extérieur afin de garantir l'entrée d'air pur.

* La distance minimale d'installation de la hotte est de 750 mm d'une table de cuisson au gaz et de 650 mm d'une table de cuisson électrique. Si les instructions d'installation d'une table de cuisson au gaz spécifient une distance plus élevée, elle doit être prise en compte.

REMARQUE : Deux personnes ou plus sont nécessaires pour installer ou déplacer cet appareil. Dans le cas contraire, un risque de blessure existe.

UTILISATION

- * Cette hotte est conçue exclusivement pour un usage domestique, à savoir éliminer les vapeurs de cuisson.
- * Ne jamais utiliser la hotte à des fins autres que celle pour laquelle elle a été conçue.
- * Ne jamais laisser de grandes flammes nues sous la hotte en marche.
- * Ajuster l'intensité de la flamme pour la diriger uniquement sur le fond de la casserole ; en s'assurant que la flamme ne dépasse pas sur les côtés.
- * La friteuse doit être constamment sous surveillance lors de son utilisation, car l'huile surchauffée peut s'enflammer.
- * La hotte ne doit pas être utilisée par des enfants ou toute personne qui n'est pas informée de son utilisation correcte.

ENTRETIEN

- * Un entretien correct de la hotte assure une bonne performance de l'appareil.
- * Débrancher la hotte de l'alimentation principale avant d'effectuer tout travail d'entretien.
- * Nettoyer et/ou remplacer les filtres à graisse en aluminium et les filtres à charbon actif après la période de temps donnée.
- * Nettoyer la hotte en utilisant un chiffon humide et un détergent liquide neutre.
- * ÉLIMINATION : Ne pas jeter ce produit avec les déchets ménagers. Le tri de ces ordures est nécessaire pour un traitement adapté.

ATTENTION !

DANS CERTAINES CIRCONSTANCES, LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT ÊTRE UNE SOURCE DE DANGER.

- * **NE PAS VÉRIFIER L'ÉTAT DES FILTRES LORSQUE LA HOTTE FONCTIONNE.**
- * **NE PAS TOUCHER L'AMPOULE APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL.**
- * **NE PAS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLÉES.**

*** ÉVITER LES FLAMMES NUES CAR ELLES PEUVENT ENDOMMAGER LES FILTRES ET DÉCLENCHER UN INCENDIE.**

*** SURVEILLER CONSTAMMENT LA FRITURE, CAR L'HUILE SURCHAUFFÉE PEUT S'ENFLAMMER.**

*** DÉBRANCHER LA HOTTE DE L'ALIMENTATION PRINCIPALE AVANT D'EFFECTUER TOUT TRAVAIL D'ENTRETIEN.**

*** LES PARTIES ACCESSIBLES DE CET APPAREIL PEUVENT DEVENIR CHAUDES LORSQU'IL EST UTILISÉ AVEC DES APPAREILS DE CUISSON.**

*** NE PAS UTILISER CE PRODUIT À L'EXTÉRIEUR.**

*** CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS D'AU MOINS 8 ANS ET PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU DÉNUÉES D'EXPÉRIENCE OU DE CONNAISSANCE, S'ILS (SI ELLES) SONT CORRECTEMENT SURVEILLÉ(E)S OU SI**

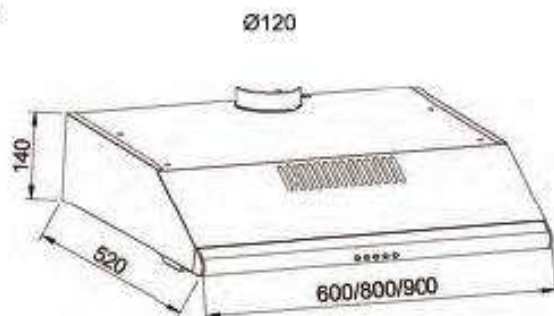
DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ LEUR ONT ÉTÉ DONNÉES ET SI LES RISQUES ENCOURUS ONT ÉTÉ APPRÉHENDÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'USAGER NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.

*** UNE VENTILATION ADÉQUATE DE LA PIÈCE EST INDISPENSABLE LORSQUE LA HOTTE EST UTILISÉE EN MÊME TEMPS QUE DES APPAREILS QUI BRÛLENT DU GAZ OU TOUT AUTRE COMBUSTIBLE.**

*** LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE PEUT ENGENDRER UN RISQUE D'INCENDIE.**

CARACTÉRISTIQUES

DIMENSIONS



INSTALLATION ET UTILISATION

DESCRIPTION / CONNEXIONS

La hotte peut être installée en version évacuation ou recyclage.

POUR LES MODÈLES À UN OU DEUX MOTEURS

Deux types de lamelles d'évacuation d'air sont fournis avec la hotte, A et B.

Il y a une lamelle A et une lamelle B fournies avec les hottes à un moteur.
Il y a deux lamelles A et deux lamelles B fournies avec les hottes à deux moteurs.

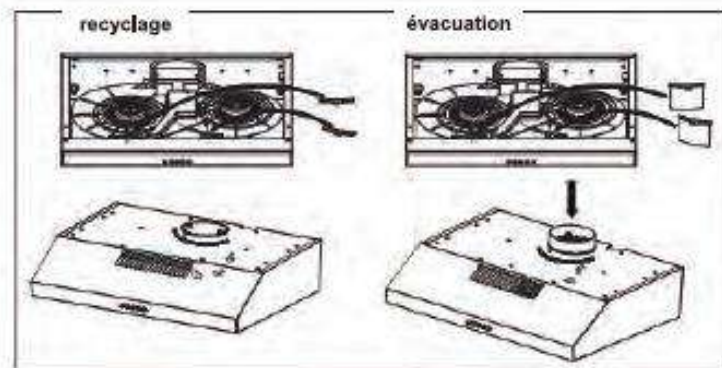
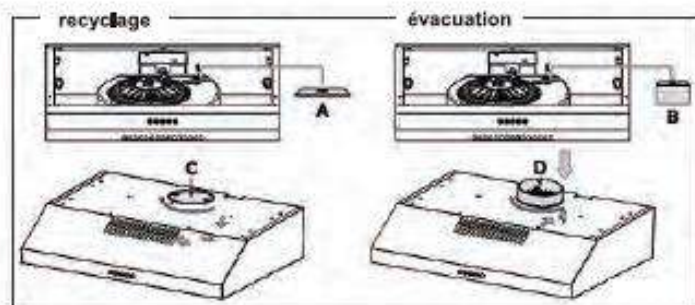
En fonction du type d'installation choisi, il sera nécessaire ou non de changer la ou les lamelle(s) d'évacuation d'air.

Avec la ou les lamelle(s) A, la hotte est en version recyclage.
Avec la ou les lamelle(s) B, la hotte est en version évacuation.

Par défaut la hotte est livrée en version recyclage, c'est-à-dire avec la ou les lamelle(s) A montée(s).

La ou les lamelle(s) B est(sont) fournie(s) dans le sachet de vis au cas où il serait nécessaire d'installer la hotte en version évacuation.

Pour une hotte à deux moteurs, il est indispensable que les lamelles de chaque moteur soient de même type pour que l'ensemble fonctionne.



VÉRIFIER SYSTÉMATIQUEMENT QUE LA OU LES LAMELLES(S) MONTÉE(S) EST(SONT) CORRECTE(S).

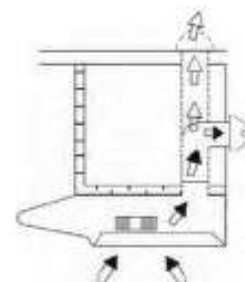
Par défaut, la lamelle installée sur chaque moteur est la lamelle A, prévue pour un fonctionnement en version recyclage.

Pour passer en version évacuation, démonter tout d'abord le panneau en métal de l'éclairage, puis remplacer la lamelle A par la lamelle B conservée dans le sachet avec les pièces détachées. Enlever la trappe de sortie d'air et installer l'adaptateur de sortie d'air avec le clapet anti-retour.

Les filtres à charbon ne sont pas nécessaires en version évacuation. S'ils sont montés, les enlever.

Version évacuation

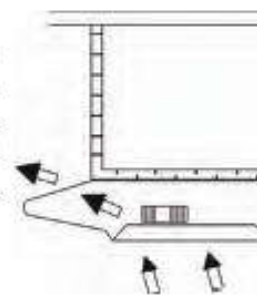
La hotte aspire les vapeurs de cuisson chargées de fumées et d'odeurs à travers les filtres à graisse et les expulse à l'extérieur via le tuyau de sortie. Dans cette version, les filtres à charbon actif ne sont pas nécessaires.



1. Choisir où le conduit va passer entre la hotte et l'extérieur.
2. Un conduit droit et court assurera un meilleur fonctionnement de la hotte.
3. Un conduit long, des coudes et autres transitions réduisent les performances de la hotte. Il faut en utiliser le moins possible. Des conduits plus larges peuvent être nécessaires pour améliorer les performances des longs tuyaux.
4. L'air ne doit pas être libéré dans un conduit qui est utilisé pour évacuer les fumées des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles. Les réglementations en vigueur concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées. Consulter les autorités locales et les codes du bâtiment pour les exigences en matière de conduits d'évacuation.
5. Installer un capuchon de toit ou de mur. Raccorder le conduit en métal rond au capuchon et remonter jusqu'à l'emplacement de la hotte.

Version recyclage

La hotte aspire les vapeurs de cuisson chargées de fumées et d'odeurs à travers les filtres à graisse et les filtres à charbon actif et réinjecte de l'air pur dans la pièce. Pour une efficacité constante, les filtres à charbon actif doivent être remplacés régulièrement.



Attention: Pas besoin de conduits en plastique ou métal rigide.

1. Installer le ou les filtre(s) à charbon actif.
2. Noter que l'air est renvoyé dans la pièce via les fentes à l'avant de l'appareil.

Il faut choisir dès le début le type d'installation (recyclage ou évacuation). Pour une plus grande efficacité, nous vous recommandons d'installer la hotte en version évacuation.

Raccordement électrique

* Le câblage électrique doit être effectué par une personne qualifiée, conformément aux normes et standards en vigueur. **Mettre le système hors tension à l'entrée de service avant d'effectuer le câblage.**

* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une autre personne tout aussi compétente afin d'éviter tout risque d'accident.

* Ne pas utiliser une prise ou une rallonge autre que celles fournies initialement avec la hotte.

INSTALLATION

Avant de commencer l'installation, pour mieux gérer la hotte, nous vous conseillons d'enlever le ou les filtres.

Avant de la fixer, la conduite d'évacuation de l'air vers l'extérieur doit être installée.

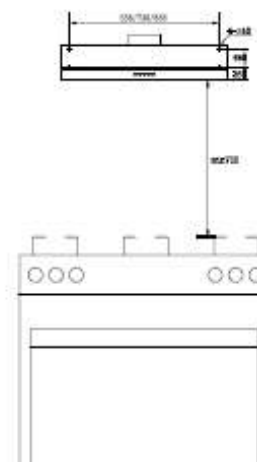
Utiliser une conduite d'évacuation avec : - la longueur minimum indispensable ; - le moins de coudes possible (angle maximum du coude : 90°) ; - le matériel certifié (selon les normes locales, de construction et d'incendie) ; et aussi lisse que possible à l'intérieur. Il est également recommandé d'éviter les changements drastiques dans la section transversale (diamètre recommandé : 125 mm).



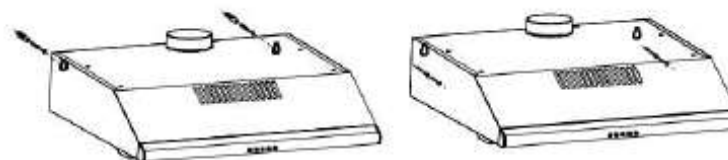
Percer le trou pour la sortie d'air (133 mm de diamètre) dans la cuisine. Procéder à la fixation de la hotte : selon vos besoins, vous pouvez fixer la hotte au mur ou sous un meuble haut de la cuisine. **IMPORTANT** : Respecter la distance entre la table de cuisson et la partie inférieure de la hotte qui doit être d'au moins 650 mm pour une table électrique et 750 mm pour une table gaz.

Fixation au mur

1. Dessiner une ligne sur le mur parallèle à votre plan de travail. Marquer les 4 trous à percer dans le mur, en respectant les distances indiquées. Percer les 4 trous et placer les 4 chevilles fournies. Prendre 2 des vis fournies et les insérer dans les chevilles supérieures, puis les visser à fond. Suspendre la hotte aux 2 vis ; travailler de l'intérieur de la hotte, serrer les 2 vis complètement.

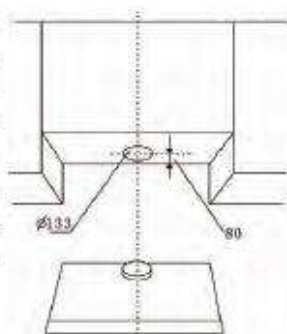


2. Effectuer le raccordement électrique.

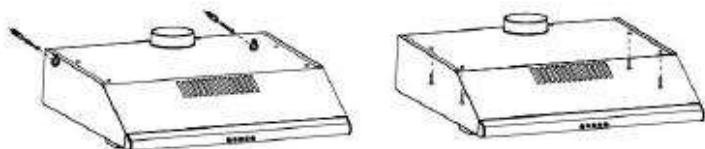


Installation sous un meuble haut

1. Percer 4 trous dans le meuble en respectant les distances indiquées. Pousser la hotte contre le meuble et insérer les 4 vis en travaillant de l'intérieur du meuble. Raccorder un tube flexible à la bride de la hotte en utilisant un collier de serrage métallique. Le tube et le collier de serrage ne sont pas fournis.



2. Effectuer le raccordement électrique,



L'installation est à présent terminée.

Remarque :

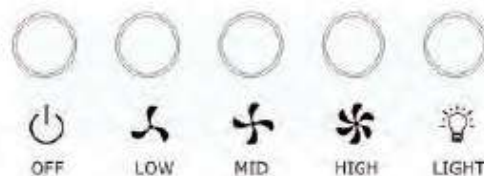
- L'air évacué ne doit pas être aspiré dans un conduit qui est utilisé pour les émanations provenant d'appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles.
- Si les instructions de montage d'une table de cuisson au gaz spécifient une distance supérieure à 750 mm, il faut la prendre en compte.
- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air vicié doivent être respectées.

FONCTIONNEMENT

La hotte se met en marche en appuyant sur le bouton « ON/OFF » du bandeau de commande.

L'interrupteur éclairage, « LIGHT », permet d'allumer et d'éteindre la lumière.

Les interrupteurs ventilation, « LOW », « MID », « HIGH » permettent de régler la ventilation sur les 3 vitesses :



ENTRETIEN

FILTRES À GRAISSE

Les filtres à graisse doivent être nettoyés régulièrement (tous les deux mois d'utilisation, voire plus en cas d'usage intensif). Utiliser une solution chaude à base de détergent.

Les filtres à graisse sont lavables au lave-vaisselle. Après plusieurs lavages, leur couleur peut changer. Cette décoloration n'entrave en rien leur bon fonctionnement.

LAMPES

Culot de lampe LED BULB E14 pour GHC625 GHC631 GHC831 GHC931 / code ILCOS selon norme 61231: DB-4-220/230-E14-35 (DB est un module LED de type L selon ILCOS, 4 signifie que la puissance nominale est de 4W, 220/230 signifie la plage de tension, E14 signifie le type de culot de lampe, 35 représente le diamètre maximum d'ampoule)

Culot de lampe LED GU10 pour GHC640 GHC940 / code ILCOS selon norme 61231: DB-4-220/230-GU10-50 (DB est un module LED de type L selon ILCOS, 4 signifie que la puissance nominale est de 4W, 220/230 signifie plage de tension, Gu10 signifie type de culot de lampe, 50 signifie le diamètre maximum)

de la lampe) Les dessins ci-joints montrent les dimensions de base pour le remplacement, L'unité de longueur est le mm.

