



Modes d'emploi

Bienvenue chez Isa !

Ce livret vous explique le fonctionnement de chaque équipement de la maison.

Dans le cas de l'utilisation de la version numérique, pour voir un appareil en particulier, il vous suffit de cliquer sur son nom dans le sommaire et vous l'atteindrez directement.

Pour revenir au sommaire, vous pourrez cliquer sur Retour en bas de chaque page.

Sommaire

GROS ÉLECTRO-MÉNAGER

• Plaque de cuisson	4
• Hotte aspirante	16
• Four à air pulsé	25
• Four à micro-ondes	37
• Réfrigérateur - Congélateur	49
• Lave-Vaisselle	74
• Lave-linge	86

PETIT ÉLECTRO-MÉNAGER

• Grille-pain	98
• Cafetière filtre	104
• Bouilloire	117
• Batteur électrique	123
• Pied mixeur	128
• Hachoir	135
• Fer à repasser	141
• Sèche-cheveux	149
• Cafetière Nespresso	155

DIVERS & JEUX

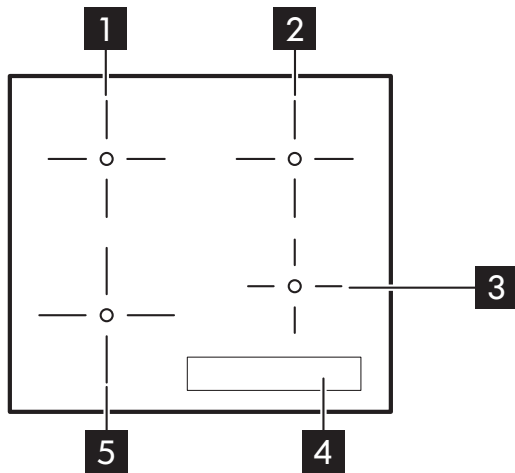
• Lit bébé	165
• Barbecue	169
• Jeu de quilles nordiques	172
• Extincteur	173
• Chauffage	175
• Parasol	176
• Chaise haute bébé	179

Plaque de cuisson à induction

Matmässig

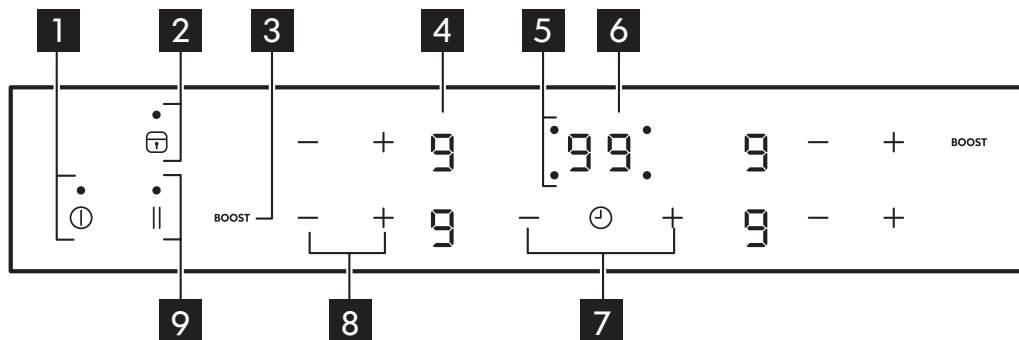
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson simple (180 mm) à 1800 W
- 2** Zone de cuisson simple (180 mm) 1 800 W, avec fonction Booster 2 500 W
- 3** Zone de cuisson simple (145 mm) à 1 400 W
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson simple (210 mm) 2300 W, avec fonction Booster 3200 W




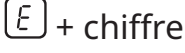




Description du bandeau de commande





- 1** Ⓜ Pour mettre l'appareil en fonctionnement / à l'arrêt.
- 2** 🔒 Pour activer et désactiver la fonction Verrouillage / Sécurité enfants / Mode de nettoyage.
- 3** **BOOST** Pour activer Booster (L'afficheur indique \boxed{P}).
- 4** Affichage des réglages de puissance : $\boxed{0}$, $\boxed{1}$ - $\boxed{9}$.
- 5** 🕒 Indicateurs du minuteur des zones de cuisson.
- 6** Affichage du minuteur : **00 à 99** minutes.
- 7** \oplus / \ominus Pour augmenter ou diminuer la durée.
- 8** \oplus / \ominus Pour augmenter ou diminuer le réglage de puissance.
- 9** \parallel Pour activer Pause.

Affichage des réglages de puissance

Afficheur	du cycle
$\boxed{0}$	La zone de cuisson est désactivée.

Afficheur	du cycle
	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	Booster est activé.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite. Reportez-vous au chapitre « Dépannage ».
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Verrouillage / Sécurité enfants / Mode de nettoyage est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

Voyant de chaleur résiduelle

 **AVERTISSEMENT!**  Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.


Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous

utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.


Utilisation quotidienne

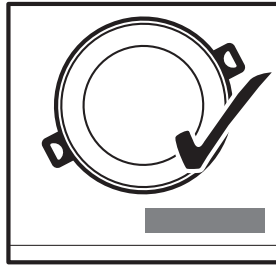
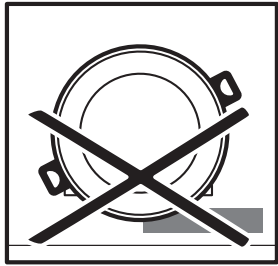
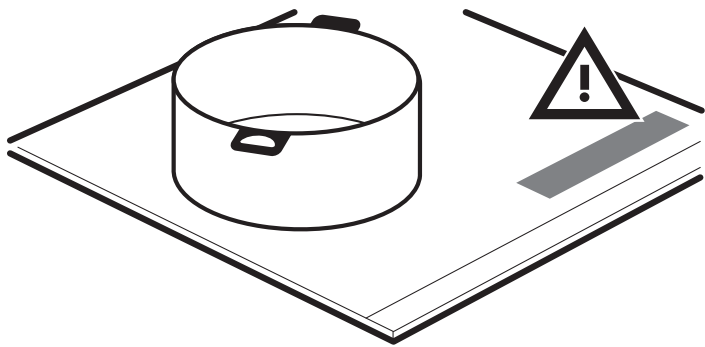
① Mise en fonctionnement/arrêt

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement / à l'arrêt l'appareil.

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Assurez-vous que le récipient de cuisson ne dépasse pas le marquage de la zone.

Positionnement des récipients de cuisson

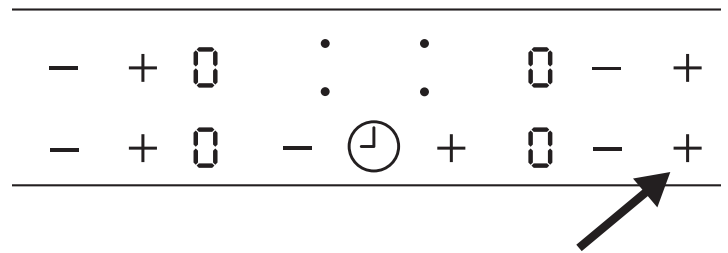
 Ne couvrez pas le bandeau de commande avec des récipients de cuisson ou tout autre objet. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Cela pourrait entraîner des risques de brûlure et endommager les composants électroniques.



i Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé, **F** s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

Réglage de niveau de puissance

Réglez le niveau de puissance en appuyant sur **+** pour l'augmenter.

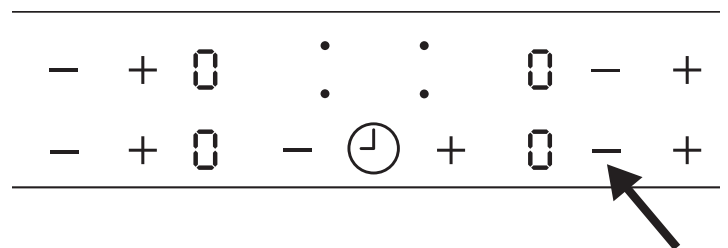


Arrêt automatique

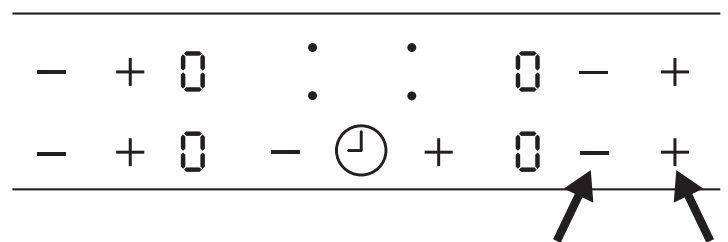
Cette fonction met à l'arrêt automatiquement l'appareil si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir mis en fonctionnement l'appareil.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur un symbole pendant plus de 10 secondes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson au bout d'un certain temps, ou si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, ou en cas de surchauffe (par exemple, en cas de cuisson à vide). Le symbole **-** s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur **0**.

Réglez le niveau de puissance en appuyant sur **-** pour le diminuer.





Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** d'une zone de cuisson pour la désactiver. Les réglages repasseront à **0**.





Réglage de puissance	Arrêt automatique au bout de
0 , 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

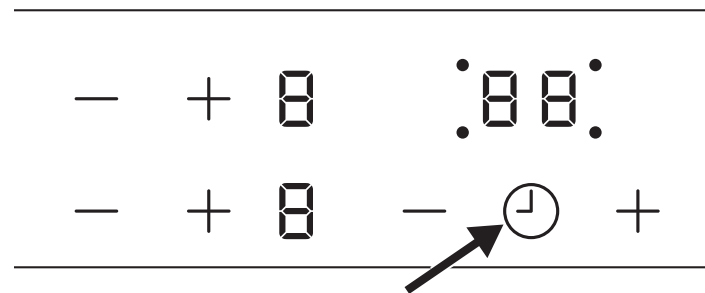
Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Appuyez sur **BOOST** pour l'activer ;  s'allume sur l'affichage. Après 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction reviennent automatiquement au niveau de puissance .

Utilisation du minuteur


Appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson

 souhaitée clignote. Par exemple, pour la zone de cuisson avant droite.



Appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour sélectionner une durée comprise entre **00** et **99** minutes. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte commence. Réglez le niveau de puissance.


Si le niveau de puissance est réglé et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit, **00** clignote et la zone de cuisson s'éteint.


Appuyez sur  pour désactiver la fonction sur la zone de cuisson sélectionnée. Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. Appuyez sur **-** et le décompte de la durée restante s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.


Minuterie

Vous pouvez également utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque l'appareil fonctionne mais les zones de cuisson ne


fonctionnent pas. L'affichage du niveau de puissance indique **0**.


Pour activer cette fonction, appuyez sur . Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. Touchez  pour arrêter le signal sonore.

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de puissance le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées . Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de puissance. La fonction ne désactive pas la fonction du minuteur.



- Pour activer cette fonction, appuyez sur **||**. Le symbole  s'allume.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur **||**. Le niveau de puissance précédent s'allume.


Verrouillage / Mode de nettoyage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande et laisser les zones de cuisson fonctionner. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de puissance.

 Utilisez la fonction pour nettoyer la surface de la table de cuisson pendant la session de cuisson, si nécessaire.

Réglez d'abord le niveau de puissance.

Pour activer la fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

Lorsque vous mettez à l'appareil, cette fonction est désactivée.





Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





Pour activer la fonction :

- Mettez en fonctionnement l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt l'appareil avec .

Pour désactiver la fonction :

- Allumez l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Éteignez l'appareil avec .





Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :



- Allumez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil avec , la fonction est de nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Lorsque l'appareil vous est livré, les signaux sonores sont activés.


Activation et désactivation des signaux sonores :


1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît.


4. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
 -  - les signaux sonores sont désactivés.

-  - les signaux sonores sont activés.

Pour confirmer votre sélection, attendez que l'appareil se mette à l'arrêt automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ,
- la minuterie termine son décompte
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

-  Si l'appareil s'éteint en raison d'un problème d'alimentation électrique, les réglages précédents ne sont pas restaurés.

Fonction Transfert de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de puissance des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.

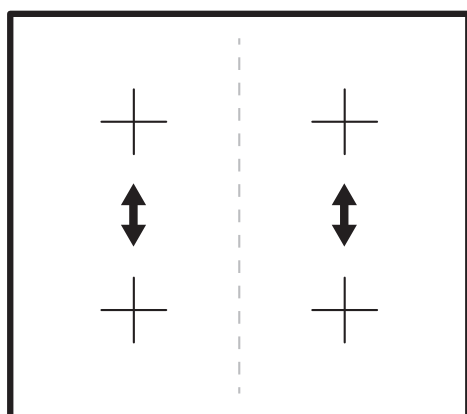




Tableau de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faites bouillir une grande quantité d'eau. Booster est activé.		

 Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.


Conseils pour les ustensiles

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Quels récipients utiliser

Utilisez uniquement des récipients adaptés aux tables de cuisson à induction. Le récipient doit être fabriqué en matière ferromagnétique, telle que :

- fonte ;
- acier émaillé ;
- acier carbone ;
- acier inoxydable (la plupart des types) ;
- aluminium avec un revêtement ferromagnétique ou une plaque ferromagnétique.

Pour déterminer si une casserole ou un plat est adapté, recherchez le symbole  (généralement estampillé sur le fond du récipient). Vous pouvez également tenir un aimant sur le fond. S'il reste accroché sur la partie inférieure, le récipient fonctionnera sur la table de cuisson à induction.

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des plats avec un fond plat qui répartit la chaleur uniformément. Si le fond n'est pas uniforme, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'utilisation

Diamètre minimal de la base de la casserole / du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour vous assurer que la table de cuisson fonctionne correctement, l'ustensile doit avoir un diamètre minimal adapté et couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson.

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de l'ustensile.

Zone de cuisson	Diamètre du récipient [mm]
Arrière gauche	145 - 180
Avant gauche	125 - 210
Arrière droite	145 - 180
Avant droite	125 - 145

Casseroles / plats vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles / plats vides ni de récipients avec une base fine sur la table de cuisson car elle ne pourra pas surveiller la

température ou elle se mettra à l'arrêt automatiquement si la température est trop élevée. Cela peut endommager le récipient ou la surface de la table de cuisson. Si une telle situation se produit, ne touchez rien et attendez que tous les composants refroidissent.

Si un message d'erreur apparaît, consultez le chapitre « Dépannage ».

Conseils / astuces

Bruits pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Ceci est caractéristique de toutes les zones de cuisson à induction et n'altère ni la fonction ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend des récipients utilisés. Si cela cause des perturbations importantes, il peut être utile de changer le récipient.

Bruits de fonctionnement normaux de l'induction





La technologie de l'induction se fonde sur la créations de champs magnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Les ustensiles de cuisson peuvent provoquer divers bruits ou des vibrations suivant leur fabrication. Les bruits sont décrits comme suit:

- **Bourdonnement faible (comme un transformateur)** : Ce bruit survient au moment d'une cuisson à haute température. Il résulte de la quantité d'énergie transférée de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Sifflement léger** : Ce bruit survient quand le récipient est vide. Il cesse lorsque du liquide ou des aliments sont mis dans l'ustensile de cuisson.

- **Grésillement** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux. Il résulte des vibrations des surfaces de différents matériaux en contact les uns avec les autres. Le bruit se produit dans l'ustensile de cuisson et peut varier suivant la quantité de liquide ou d'aliments contenue ou en fonction du type de cuisson (suivant que l'on fait bouillir, mijoter ou frire)
- **Sifflement fort** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux, et quand ils sont utilisés avec la puissance maximum et également sur deux foyers. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Bruit de ventilation** : Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée reste encore trop élevée.
- **Bruit rythmé, comme le tic-tac d'une horloge** : Ce bruit survient seulement quand trois foyers fonctionnent et il disparaît ou s'affaiblit lorsqu'un ou deux foyers sont éteints. Les bruits ainsi décrits sont normaux car faisant partie intégrante de la technologie de l'induction et ils ne doivent pas être considérés comme des anomalies.

Entretien et nettoyage

Informations générales

-  **AVERTISSEMENT!** Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
-  **AVERTISSEMENT!** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT!** Les objets pointus et les produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil Nettoyez l'appareil et retirez les résidus après chaque utilisation avec de l'eau et du détergent à vaisselle. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage.
-  Les rayures et taches sombres ne pouvant être retirées de la surface vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des résidus et taches tenaces



Les résidus alimentaires contenant du sucre, les plastiques et les feuilles d'aluminium doivent être immédiatement éliminés. Un racloir est le meilleur outil pour nettoyer la surface vitrée. N'est pas fourni avec l'appareil. Tenez le racloir incliné sur la surface de la table de cuisson et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent pour vaisselle. Enfin, essuyez la surface vitrée avec un chiffon propre.

Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, etc. une fois que l'appareil a refroidi. Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Dépannage

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil.	Remettez en fonctionnement l'appareil.
	Sécurité enfants ou Verrouillage est activé  .	Désactivez l'option Sécurité enfants. Consultez « Sécurité enfants » ou « Verrouillage ».
	Vous avez appuyé simultanément sur plusieurs symboles du bandeau de commande.	Appuyez sur un seul symbole à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande et attendez quelques secondes avant de remettre en fonctionnement.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.	Un ou plusieurs symboles du bandeau de cuisson ont été recouverts pendant plus de 10 secondes.	Retirez les objets posés sur les symboles.
L'affichage alterne entre deux niveaux de puissance.	Fonction Transfert de puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson.	Reportez-vous au chapitre « Fonction Transfert de puissance ».
Voyant de chaleur résiduelle n'affiche rien.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, contactez le service après-vente.
L'appareil n'émet aucun signal sonore lorsque vous appuyez sur les symboles.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Off-Sound Control ».
 s'allume.	Récipient non adapté.	Utilisez des récipients adaptés.
	Aucun récipient sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Choisissez une zone de cuisson plus petite.

Problème	Cause probable	Solution
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.
E3 s'affiche après avoir remis en fonctionnement l'appareil.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
E4 s'allume.	Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe de la zone de cuisson sont activées.	Mettez à l'arrêt l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. E4 devrait disparaître, Voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez refroidir l'ustensile et vérifiez-le avec « Conseils pour les ustensiles ».
E8 s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
	Les composants électroniques peuvent être endommagés.	Contactez le centre d'appel de votre magasin IKEA.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.

En cas de défaillance, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage.

Si le problème ne peut pas être résolu, contactez votre magasin IKEA ou le service

après-vente. Vous trouverez une liste complète des contacts IKEA à la fin de ce manuel d'utilisation.


Hotte aspirante

Underverk

Sommaire

Consignes de sécurité	30	Caractéristiques techniques	38
Description du produit	34	Efficacité énergétique	39
Nettoyage et entretien	35	Aspects environnementaux	40
Quoi faire si...	37	GARANTIE IKEA	40

Consignes de sécurité

 Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et de mettre en fonction l'appareil. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à une autre personne. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.

 La connexion des câbles doit être effectuée par un technicien compétent.

- En aucun cas le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages dus à une installation ou à une utilisation impropre.
- La distance de sécurité minimale entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante est de 500 millimètres pour les hottes de cuisine électriques et de 650 millimètres pour hottes de cuisine à gaz.
- Si les instructions d'installation du plan de cuisson à gaz spécifient une distance supérieure à celle indiquée ci-dessus, veuillez impérativement en tenir compte.
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque des caractéristiques apposée à l'intérieur de la hotte.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être montés dans l'installation fixe conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, s'assurer que l'installation électrique de votre intérieur dispose d'une mise à la terre adéquate.

- Reliez l'aspirateur du conduit de cheminée avec un tube ayant un diamètre minimum de 120 mm. Le parcours des fumées doit être le plus court possible.
- Ne reliez pas la hotte aspirante aux conduits de cheminée qui acheminent les fumées de combustion (par ex. de chaudières, de cheminées, etc.).
- Si vous utilisez l'aspirateur en même temps que des appareils non électriques (par ex. fonctionnant au gaz), veillez à ce que la pièce soit adéquatement ventilée, afin d'empêcher le retour du flux des gaz d'évacuation. Si vous utilisez la hotte de cuisine en même temps que des appareils non alimentés à l'électricité, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar, afin d'éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce où se trouve la hotte.
- Ne pas évacuer l'air à travers une conduite utilisée pour l'évacuation des fumées des appareils de combustion alimentés au gaz ou avec d'autres combustibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou par un technicien d'un service après-vente agréé.
- Branchez la fiche à une prise conforme aux normes en vigueur et dans une position accessible.
- En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, veuillez vous conformer scrupuleusement aux règlements établis par les autorités locales.

 **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer la hotte, retirer les films de protection.

- Utilisez exclusivement des vis et des petites fournitures du type adapté pour la hotte.

 **AVERTISSEMENT** : toute installation de vis et de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Branchez la hotte au secteur avec un interrupteur bipolaire ayant

une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Ne pas observer directement avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).
- Ne flambez pas des mets sous la hotte : sous risque de développer un incendie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés.
- Surveillez les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci ne soient attentivement surveillées et instruites.

 Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation des appareils de cuisson.

- Nettoyez et/ou remplacez les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie).
- Veillez à ce que la pièce bénéficie d'une ventilation adéquate lorsque la hotte fonctionne en même temps que des appareils utilisant du gaz ou d'autres combustibles (non applicable aux appareils qui évacuent l'air uniquement dans la pièce).

Utilisation

- Éteignez ou débranchez l'appareil du secteur, avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez pas la hotte comme un plan d'appui.
- Cette hotte aspirante a été conçue exclusivement pour un usage domestique dans le but d'éliminer les odeurs de cuisine.
- N'utilisez jamais la hotte pour des buts différents de ceux pour lesquels elle a été conçue.
- Ne laissez jamais un feu vif allumé sous la hotte lorsque celle-ci est en fonction.
- Réglez l'intensité du feu de manière à l'orienter exclusivement vers le fond de la casserole, en vous assurant que celui-ci ne déborde pas sur les côtés.

Contrôlez constamment les friteuses durant leur utilisation : l'huile surchauffée risque de s'incendier.

Mode d'installation

La hotte a été conçue pour être installée et utilisée en « version aspirante » ou en « version à recyclage d'air ».

Version aspirante (voir le symbole dans les instructions d'installation)

La vapeur de cuisson est aspirée et évacuée à l'extérieur de l'habitation via une conduite d'évacuation (non fournie), installée sur la sortie de vapeur de la hotte.

Assurez-vous que la conduite d'évacuation est correctement installée sur la sortie d'air au moyen d'un système de raccordement approprié.

Version à recyclage d'air (voir le

symbole dans les instructions d'installation)

L'air est filtré via un ou plusieurs filtres, puis est de nouveau rejeté dans la pièce.

Important : Assurez une circulation appropriée de l'air autour de la hotte

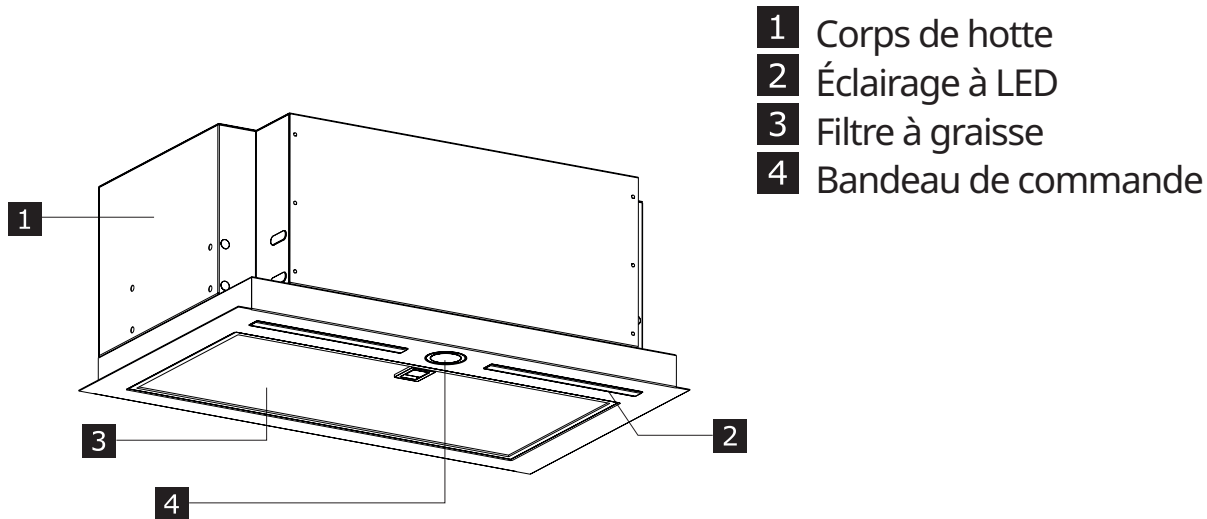
Important : Si la hotte est fournie sans filtres à charbon et elle est installée en version à recyclage d'air, vous devez commander et installer ces filtres avant d'utiliser l'appareil. Ces filtres sont disponibles dans le commerce.

La hotte doit être installée loin de zones particulièrement sales, de fenêtres, de portes et de sources de chaleur.

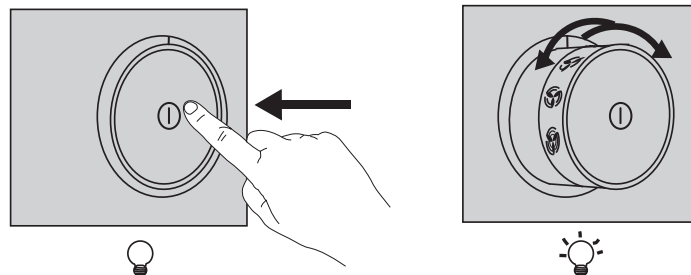
Les accessoires de fixation murale ne sont pas fournis, car ils varient selon le matériau de la paroi. Utilisez des systèmes de fixation adaptés aux murs de votre habitation et au poids de l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter un revendeur spécialisé.

Conservez ces instructions pour toute consultation future

Description du produit



Bandeau de commande




Éclairage	Pour allumer les lumières, pousser le bouton et le relâcher de façon à ce qu'il sorte de sa position de départ. Pour éteindre les lumières, pousser de nouveau le bouton vers l'intérieur de façon de le ramener dans sa position d'interrupteur éteint.
Réglage Vitesse moteur	Pousser le bouton et le relâcher de façon à ce qu'il sorte de sa position de départ ; puis tourner le bouton pour sélectionner une des vitesses d'aspiration disponibles.

Suggestions et recommandations générales

- Actionnez la hotte à la vitesse minimum lorsque vous commencez à cuisiner et laissez-la en fonction pendant quelques minutes après la fin de la cuisson.
- N'augmentez la vitesse qu'en cas de forte production de fumée ou de vapeur et n'utilisez la ou les vitesses intensive(s) qu'en des situations extrêmes.
- Remplacez le filtre ou les filtres à charbon lorsque cela est nécessaire pour conserver une bonne efficacité d'absorption des odeurs.
- Remplacez le filtre ou les filtres à graisse lorsque cela est nécessaire pour conserver une bonne efficacité d'absorption des graisses.
- Utilisez le diamètre maximum de la canalisation indiqué dans ce manuel pour optimiser l'efficacité et minimiser le bruit.

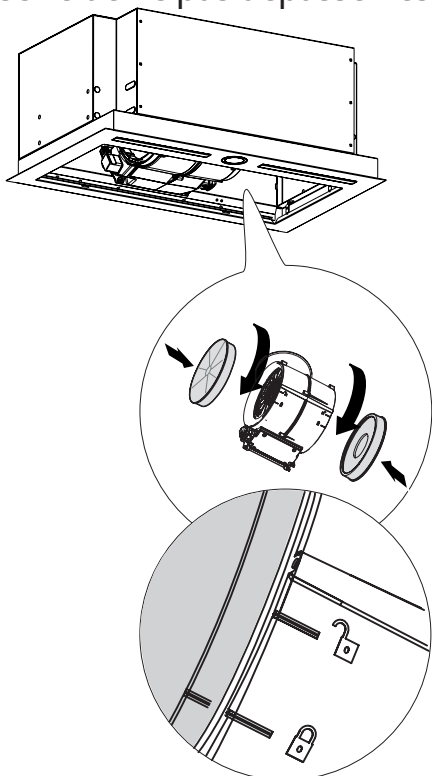
Nettoyage et entretien

 Éteignez ou débranchez l'appareil du secteur, avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.

IMPORTANT Nettoyez la hotte avec un chiffon humide et un détergent liquide neutre.

Filtre à charbon de longue durée (vert)

Le filtre anti-odeur peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles).



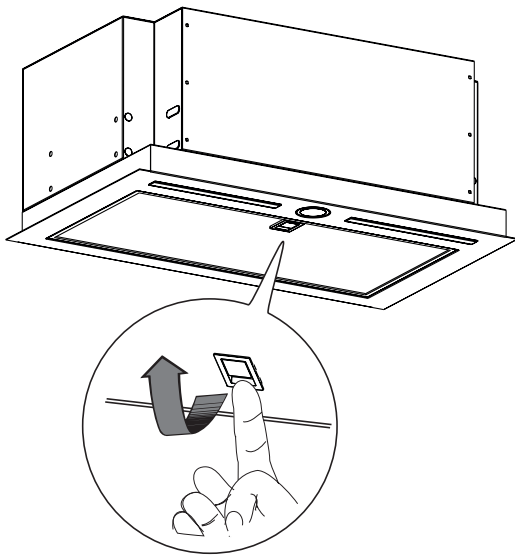
Procédure de régénération :

- Lavez au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou lavez à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits détergents).
- Séchez au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (il est recommandé de lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage de votre four).

Filtres à graisse

Nettoyez ou remplacez les filtres en continu aux périodicités indiquées, afin de conserver à la hotte son bon état de fonctionnement et d'éviter tout risque d'incendie à cause d'une accumulation excessive de graisse.

Nettoyez les filtres à graisse tous les 2 mois de fonctionnement ou plus souvent en cas d'utilisation particulièrement intense. Vous pouvez laver ces filtres au lave-vaisselle.




Remplacement des ampoules

Pour tout remplacement, contactez un service après-vente agréé.

Quoi faire si...

En présence d'une panne, essayez d'abord de résoudre le problème vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème tout seul, veuillez vous adresser à un service après-vente agréé.

 En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou si l'installation a été effectuée sans respecter les instructions de montage, vous pourriez devoir payer la visite du technicien du service après-vente agréé même durant la période de validité de la garantie.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil n'est pas stable	L'appareil n'a pas été installé correctement	Respectez les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
L'appareil n'est pas installé en position horizontale	L'appareil n'a pas été installé correctement	Respectez les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
Les performances en termes de capture des graisses ne sont pas satisfaisantes	Présence d'huile et de graisse sur les filtres en métal ou sur les filtres à charbon	Respectez les périodicités de nettoyage des filtres indiquées dans le manuel d'utilisation
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'a pas été relié correctement	Vérifiez que le câble du secteur est branché au groupe moteur ou que la fiche est branchée dans la prise
La lampe ne fonctionne pas	La LED est cassée.	Pour tout remplacement, contactez un service après-vente agréé.
La hotte est plus bruyante par rapport aux attentes du client.	Le diamètre de sortie de l'air dans le mur est trop petit et il provoque une perte de pression et l'augmentation de la vitesse du moteur.	Respectez les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
	L'appareil est installé en version à recyclage.	L'appareil en version à recyclage (et avec le filtre à charbon monté) est plus bruyant qu'un produit en version aspirante.
	Le conduit de ventilation présente plus d'un coude.	Si le système d'évacuation des fumées de l'édifice présente plusieurs coudes ou s'il couvre une longue distance, l'appareil peut s'avérer plus bruyant.

Avant de contacter un service après-vente agréé :

Remettez l'appareil en marche pour vérifier si le problème a été éliminé. Si le problème persiste, débranchez à nouveau l'appareil et recommencez l'opération après une heure. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas correctement bien que vous ayez effectué les contrôles indiqués dans le guide à la solution des pannes et rebranché l'appareil, contactez le service après-vente agréé en expliquant clairement le problème et en spécifiant :

- le type de panne ;
- le modèle ;
- le type et le numéro de série de l'appareil (indiqués sur la plaque).

Four à air pulsé

Matälskare

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure. Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT ! :

L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieure pendant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler. À moins d'être continuellement surveillés, les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage

des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte : laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder – vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

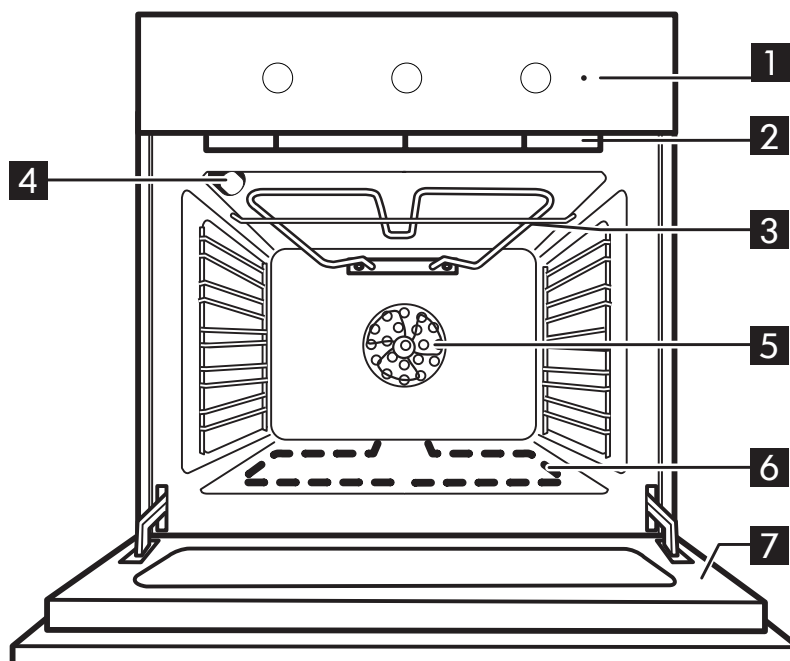
⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

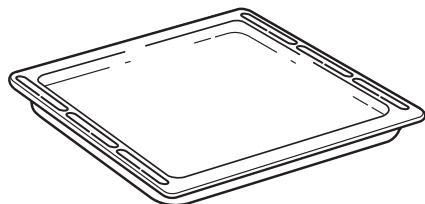
Description du produit



- | | |
|---|--|
| 1 Bandeau de commandes | 5 Ventilateur de four |
| 2 Ventilateur de refroidissement (non visible) | 6 Résistance inférieure (non visible) |
| 3 Gril | 7 Porte du four |
| 4 Éclairage arrière du four | |

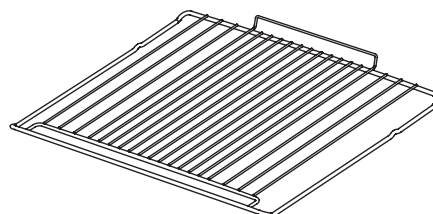
Accessoires

Plaque à pâtisserie



1x

Grille



1x

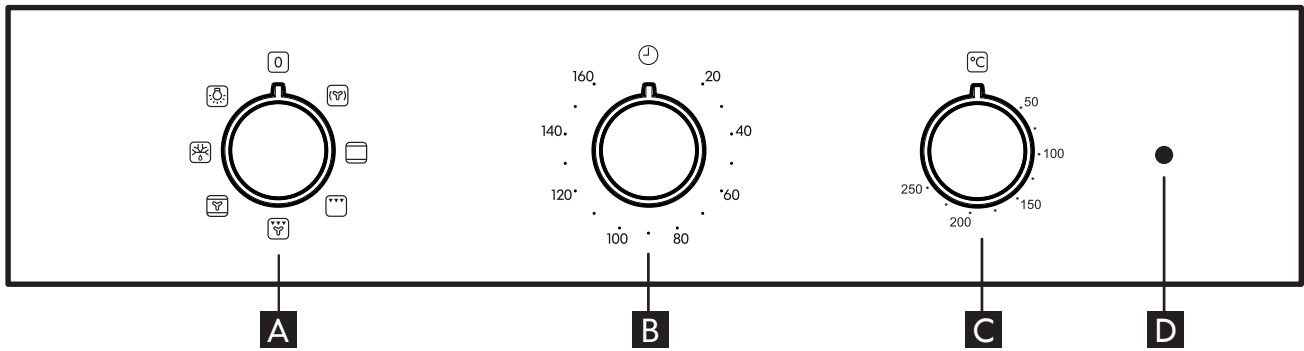
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.

Bandeau de commandes



A Bouton de sélection

B Bouton de l'heure

C Bouton du thermostat

D Voyant thermostat/préchauffage

Première utilisation

Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les

fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Usage quotidien

1. Sélectionner une fonction

Pour sélectionner une fonction, tourner le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. Allumer/éteindre le four

Pour allumer le four, tournez le bouton **A** sur la fonction souhaitée, pour éteindre, tournez le bouton **A** sur la position « 0 ».

3. Préchauffage

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé.

À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

4. Réglage de la minuterie

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour activer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* de droite dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez-le de nouveau dans le sens contraire pour la durée souhaitée : un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

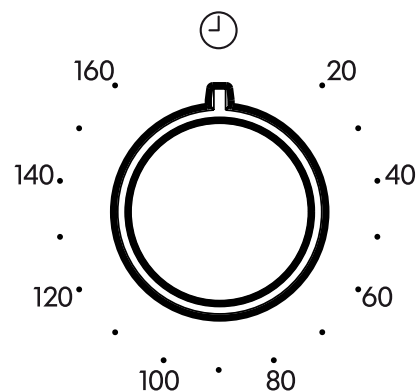

































Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez depuis le niveau inférieur.

Fonction		Description des fonctions
	ARRÊT FOUR	Pour éteindre le four.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
	CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole)	Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.
	GRIL	Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
	GRIL AVEC VENTILATEUR	Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
	CONVECTION FORCÉE	Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.
	DÉCONGÉLATION	Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez la nourriture au centre de la cavité, niveau 3
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2	150-170	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biscuits/Tartelettes		X	2-3	160-180	15-40
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	2	180-200	40-60
		X	4-2	170-190	35-50
Meringues		X	2	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Pain/Pizza/Fougasse		X	1-2	220-250	10-40
		X	4-2	200-240	20-30
Pizzas surgelées		X	2	250	10-30
		X	4-2	230-250	10-30
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-200	30-50
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-60
Vol-au-vent/biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30
		X	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-65
Lasagnes et viande		X	4-2	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	4-1	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	4-1	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Rôti de porc avec grattons 2 kg		X	2	180-190	110-150
Agneau/Veau/Boeuf/Porc 1Kg		X	2	190-200	80-120
Poulet/Lapin/Canard 1Kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3Kg		X	2	180-200	150-200
POISSON					
Poisson au four/ en papillote 0.5Kg (filet, entier)		X	2	170-190	30-50
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		5'	5	250	2-6
Filets/darnes de poisson		5'	4-3	250	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		5'	5-4	250	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		–	3	200-220	60-90**
Légumes gratinés		–	3	200-220	30-60**
Pommes de terre au four		–	3	200-220	30-60**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		–	3	200-220	60-90**
Rosbif saignant 1Kg		–	3	200-220	30-60**

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

⚠️ AVERTISSEMENT !

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

i **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

i **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez pas d'éponges abrasives ni de paille de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section "Entretien"). La vitre intérieure est lisse pour faciliter le nettoyage.

Remarque : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

⚠️ AVERTISSEMENT !

- Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

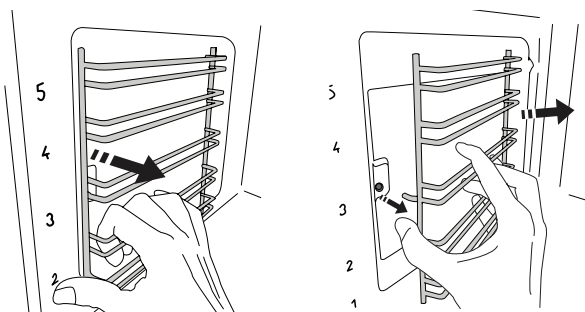
ENTRETIEN

⚠️ AVERTISSEMENT !

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

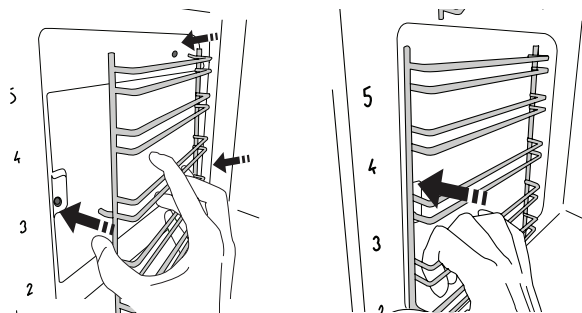
Pour retirer les supports de grille

agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



Pour remplacer les supports de grille

positionnez-les près de la cavité et insérez initialement les deux goupilles dans leur appui. Puis, positionnez la partie extérieure près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers le mur de la cavité pour vous assurer que le support de grille est convenablement fixé.



Pour démonter la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

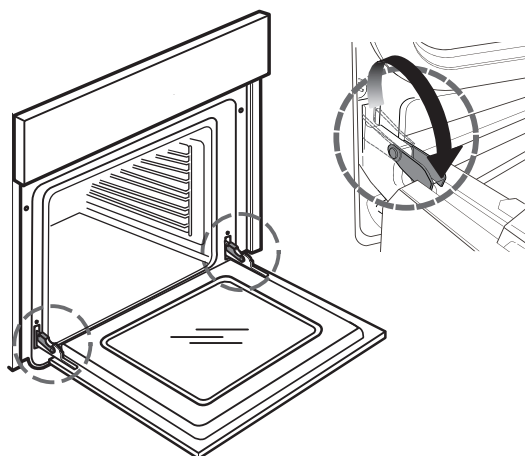


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

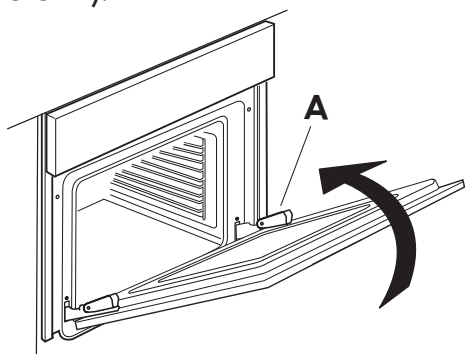


Fig. 2

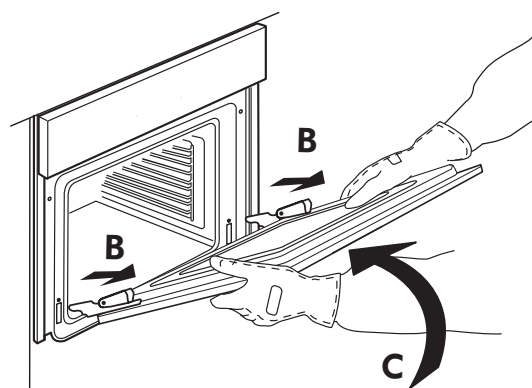


Fig. 3

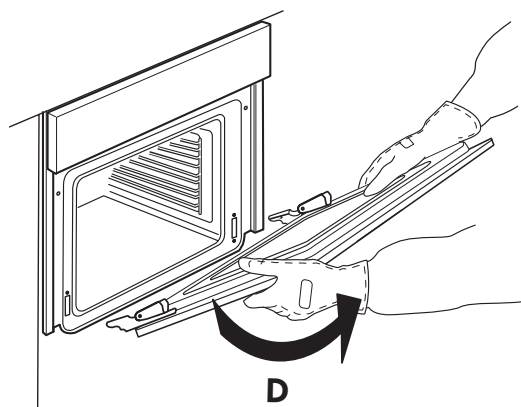


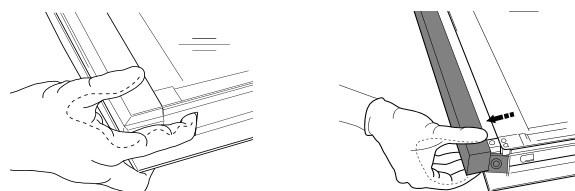
Fig. 4

Pour remonter la porte

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte

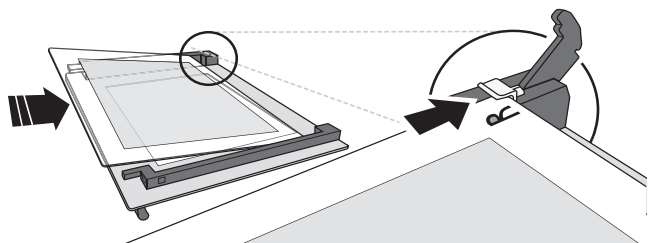
Nettoyage de la vitre

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer. Effectuez la même opération pour la vitre intermédiaire.

3. Pour replacer correctement la vitre intermédiaire et la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.
En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un clic indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Pour remplacer l'ampoule

1. Débranchez le four.

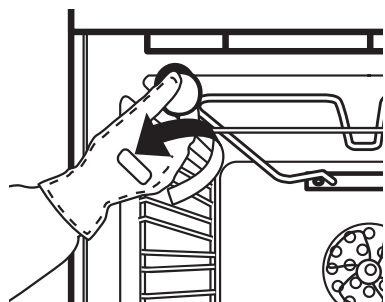



Fig. 5

2. Dévissez le cache de l'ampoule (fig. 5), remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir la remarque concernant le type d'ampoule utilisé) et revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agréée IKEA.

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
The oven does not work.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
	Le bouton de sélection des fonctions du four est positionné sur “  ”.	Tournez le bouton de sélection et sélectionnez une fonction de cuisson.

Four à micro-ondes

Matälskare

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les

enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE** : Si la porte ou les joints d'étanchéités sont endommagés, n'utilisez pas le four avant de l'avoir fait réparer – vous pourriez vous blesser.

⚠ **MISE EN GARDE** : Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques - ils pourraient exploser. Réchauffer des breuvages pourrait causer une ébullition à retardement, soyez prudent lorsque vous manipulez les récipients – vous pourriez vous brûler.

⚠ Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer la nourriture et les breuvages. Ne séchez pas d'aliments ou de vêtements, et ne réchauffez pas de coussins chauffants, de chaussons, des éponges, ou autres articles similaires – un incendie pourrait se déclarer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants de plastique ou de papier, ne laissez pas le four sans surveillance – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être remué ou agité et sa température contrôlée - risque de brûlure. Ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers - risque d'explosion.

⚠ Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques – vous pourriez vous blesser.

⚠ Utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si vous apercevez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

⚠ Si l'appareil est installé à 850 mm ou plus au-dessus du sol, veillez à ne pas déplacer le plateau rotatif lorsque vous enlevez les récipients - vous risquez de vous blesser.

⚠ N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

⚠ Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.

⚠ Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four (certains modèles uniquement). Elles empêchent

la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du microondes.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux

spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support et ne pas l'installer dans un meuble.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide

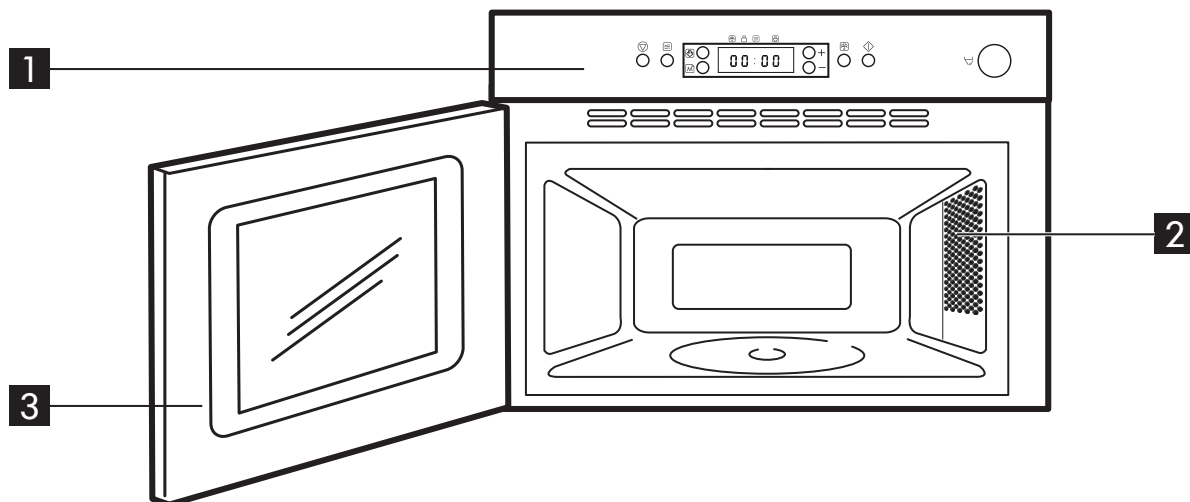
d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus.

N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande

2 Éclairage cavité

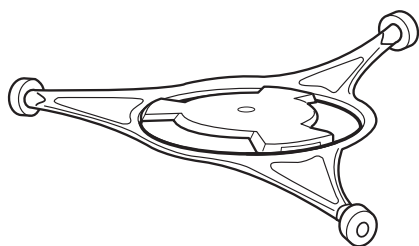
3 Porte

Accessoires

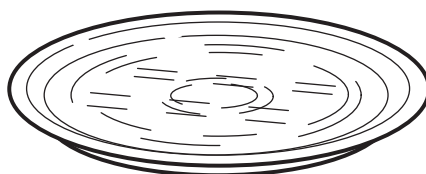
Support du plateau tournant

Plateau tournant en verre

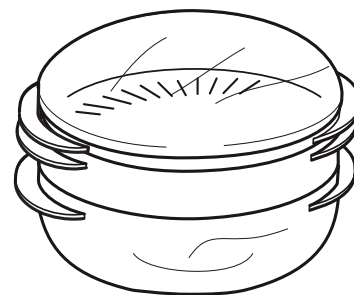
Cuit-vapeur



x1



x1



x1

Généralités

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes. Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous qu'ils ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

[Retour sommaire](#)

Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

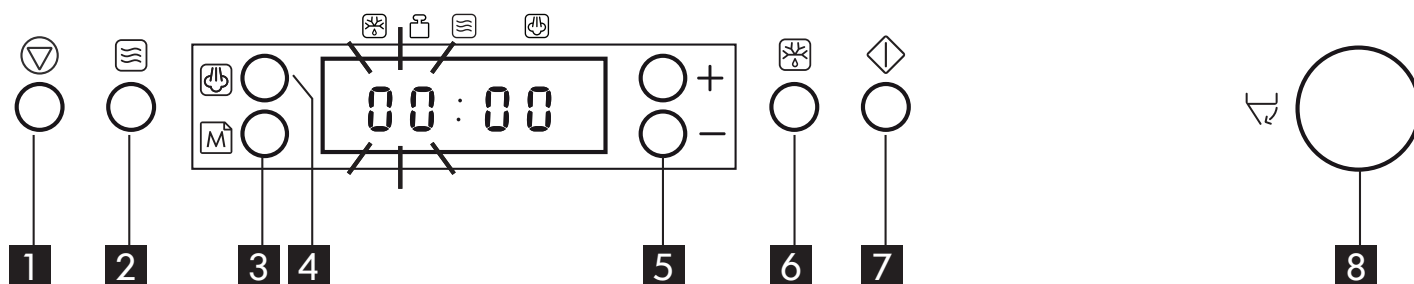
- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Bandeau de commande



- 1** Touche Stop (Arrêt)
- 2** Touche POWER (Puissance)
- 3** Touche Mémo
- 4** Touche STEAM (VAPEUR)
- 5** Touche + /- (à utiliser pour régler le temps ou le poids)
- 6** Touche JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)
- 7** Touche Start (Démarrage)
- 8** Touche Porte (à utiliser pour ouvrir la porte)

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode « veille » si l'heure est affichée sur 24 heures ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran affiche les deux petits points entre les chiffres).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. À défaut, l'afficheur indique « DOOR » (porte).

Interruption ou arrêt de la cuisson

Pour interrompre la cuisson:

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson: Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (arrêt). Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

REMARQUE : Les sélections ne sont conservées que pendant 60 secondes si la porte est ouverte puis refermée en fin de cuisson.

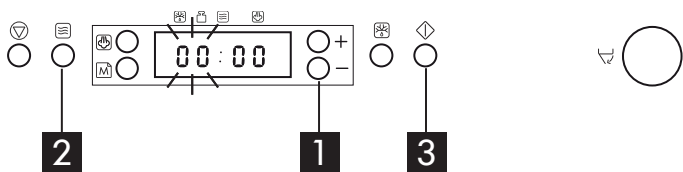
Refroidissement

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Minuterie indépendante

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

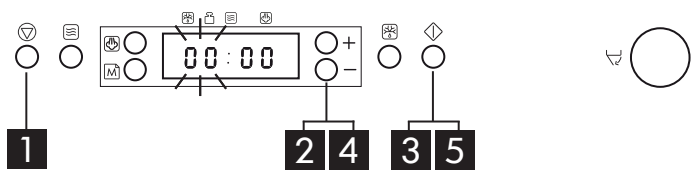


1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez de façon répétée sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que les chiffres de gauche (les heures) clignotent.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrage).

L'horloge est réglée et fonctionne.

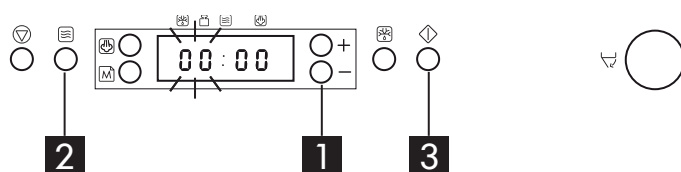
REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez de nouveau sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, puis encore une fois sur Stop (Arrêt).

Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale et le réchauffage rapide d'aliments, tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

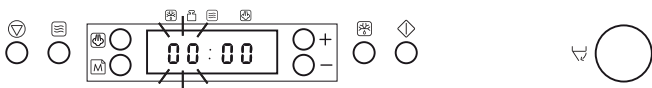
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

Vous pouvez modifier tous les réglages en cours de cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
750 W	Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé et d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson de légumes, viande, etc.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des oeufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages. Ramollissement de crèmes glacées.
0 W	Uniquement en cas d'utilisation du minuteur.

Jet Start (Démarrage rapide)



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé. Appuyez sur ce bouton pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après l'activation de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost)

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuire et réchauffer avec des

micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation varie en fonction de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

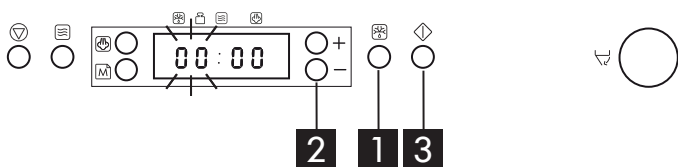
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Jet defrost (Décongélation rapide)

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille.

N'utilisez cette fonction que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).



À mi-décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").


- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

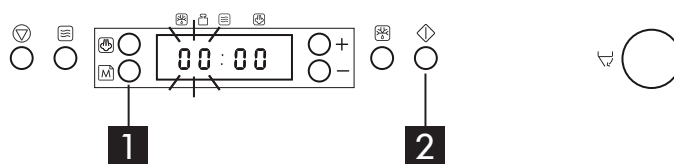
- Aliments surgelés :
- Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.
- Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande  (100 g - 2.0 Kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
Volaille  (100 g - 2.0 Kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs.

Poisson  (100 g - 1.5 Kg)	Poissons entier, darnes ou filets.
---	------------------------------------

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Mémoire (Memory)



La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

Comment activer une mémoire enregistrée :

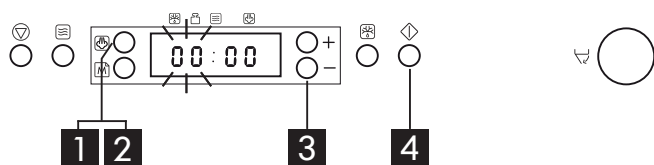
1. Appuyez sur la touche Memo (Mémoire).
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Mémorisation d'un réglage :

1. Sélectionnez la fonction de votre choix et faites le réglage nécessaire.
2. Effectuer les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 1 minute et 750W.

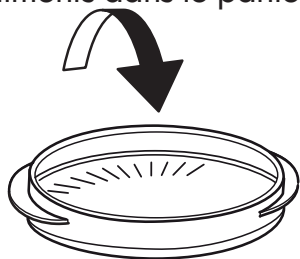
Vapeur (Steam)



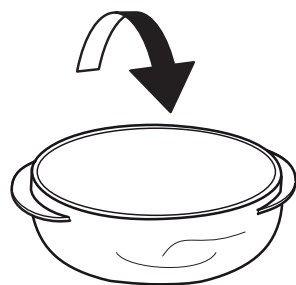
Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que les légumes et le poisson. Utilisez toujours le cuit-vapeur fourni, avec cette fonction.

1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Steam (Vapeur) pour régler la classe d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

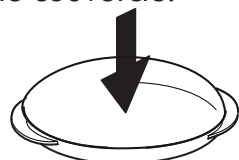
Placez les aliments dans le panier vapeur.



Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



Couvrez avec le couvercle.



⚠ MISE EN GARDE ! Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Cuisson de légumes





Placez les légumes dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, nécessitent un temps de cuisson de 4-5 minutes.

Aliments	Conseils
Pommes de terre / Légumes-racines  (150 g - 200 g)	Utilisez des morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Légumes (Choux-fleurs et brocolis)  (150 g - 500 g)	
Légumes surgelés  (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Filets de poisson  (150 g - 500 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

Pendant et après utilisation, évitez de toucher les résistances et la surface intérieure du four, au risque de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.

MISE EN GARDE : Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.

La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de les faire exploser et d'endommager l'appareil.

MISE EN GARDE : Si l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des hautes températures générées.

MISE EN GARDE : Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans l'appareil et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Une fois le liquide chauffé, attendez quelques secondes et remuez-le une nouvelle fois avant de sortir avec précaution le récipient de l'appareil.

MISE EN GARDE : Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté. The turntable has stopped.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Réfrigérateur - Congélateur

Köldgrader

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- 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 sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants de 3 à 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil à condition qu'ils aient reçu des instructions appropriées.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes souffrant de handicaps très importants et complexes à condition qu'elles aient reçu des instructions appropriées.

- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.

Sécurité générale

- Cet appareil est uniquement destiné à la conservation des aliments et des boissons.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Pour éviter la contamination des aliments, respectez les instructions suivantes :
 - n'ouvrez pas la porte pendant de longues durées ;
 - nettoyez régulièrement les surfaces pouvant être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles ;
 - conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le réfrigérateur, afin qu'ils ne soient pas en contact ou ne coulent pas sur d'autres aliments.
- **AVERTISSEMENT** : Veillez à ce que les orifices de ventilation situés dans l'enceinte de l'appareil ou la structure intégrée ne soient pas obstrués.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez aucun dispositif mécanique ou autre pour accélérer le processus de dégivrage, outre ceux recommandés par le fabricant.

- **AVERTISSEMENT** : Veillez à ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si l'appareil est vide pendant une longue durée, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte ouverte pour empêcher le développement de moisissure dans l'appareil.
- Ne conservez aucune substance explosive dans cet appareil, comme des aérosols contenant un produit inflammable.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.

Consignes de sécurité

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Assurez-vous que l'air puisse circuler autour de l'appareil.
- Lors de la première installation ou après avoir inversé la porte, attendez au moins 4 heures avant de brancher l'appareil sur le secteur. Cela permet à l'huile de refouler dans le compresseur.
- Avant toute opération sur l'appareil (par ex. inversion de la porte), débranchez la fiche de la prise de courant.

- N'installez pas l'appareil à proximité d'un radiateur, d'une cuisinière, d'un four ou d'une table de cuisson.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie.
- N'installez pas l'appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil.
- N'installez pas l'appareil dans une pièce trop humide ou trop froide.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, veillez à le soulever par l'avant pour éviter d'érafler le sol.
- Cet appareil contient un sachet déshydratant. Ceci n'est pas un jouet. Ceci n'est pas un aliment. Veuillez le jeter immédiatement.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.



AVERTISSEMENT! Lorsque vous installez l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Veillez à ne pas endommager les composants électriques tels que la fiche secteur, le câble d'alimentation ou le compresseur. Contactez le service après-vente agréé ou un électricien pour changer les composants électriques.
- Le câble d'alimentation doit rester en dessous du niveau de la fiche secteur.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'incendie.



L'appareil contient un gaz inflammable, l'isobutane (R600a), un gaz naturel ayant un niveau élevé de compatibilité environnementale. Veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique contenant de l'isobutane.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Toute utilisation du produit intégré en tant que produit autonome est strictement interdite.
- Ne placez aucun appareil électrique (comme par exemple, une sorbetière) dans l'appareil si cela n'est pas autorisé par le fabricant.
- Si le circuit frigorifique est endommagé, assurez-vous de l'absence de flammes et de sources d'ignition dans la pièce. Aérez la pièce.
- Évitez tout contact d'éléments chauds avec les parties en plastique de l'appareil.
- Ne placez jamais de boissons gazeuses dans le congélateur. Cela engendrerait une pression sur le récipient de la boisson.
- Ne stockez jamais de gaz ou de liquide inflammable dans l'appareil.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne touchez ni le compresseur, ni le condenseur. Ils sont chauds.
- Ne retirez pas et ne touchez pas les éléments du compartiment congélateur avec les mains mouillées.
- Ne recongelez jamais un aliment qui a été décongelé.


- Respectez les instructions de stockage figurant sur l'emballage des aliments surgelés.
- Emballez les aliments dans un emballage adapté au contact avec des aliments avant de les placer dans le compartiment congélateur.

Éclairage interne

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution !

- Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique F.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Cet appareil contient des hydrocarbures dans son circuit de réfrigération. L'entretien et la recharge du circuit de réfrigération doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Examinez régulièrement l'écoulement de l'appareil et si nécessaire, nettoyez-le. Si l'orifice est bouché, l'eau provenant du dégivrage s'écoulera en bas de l'appareil.

Service

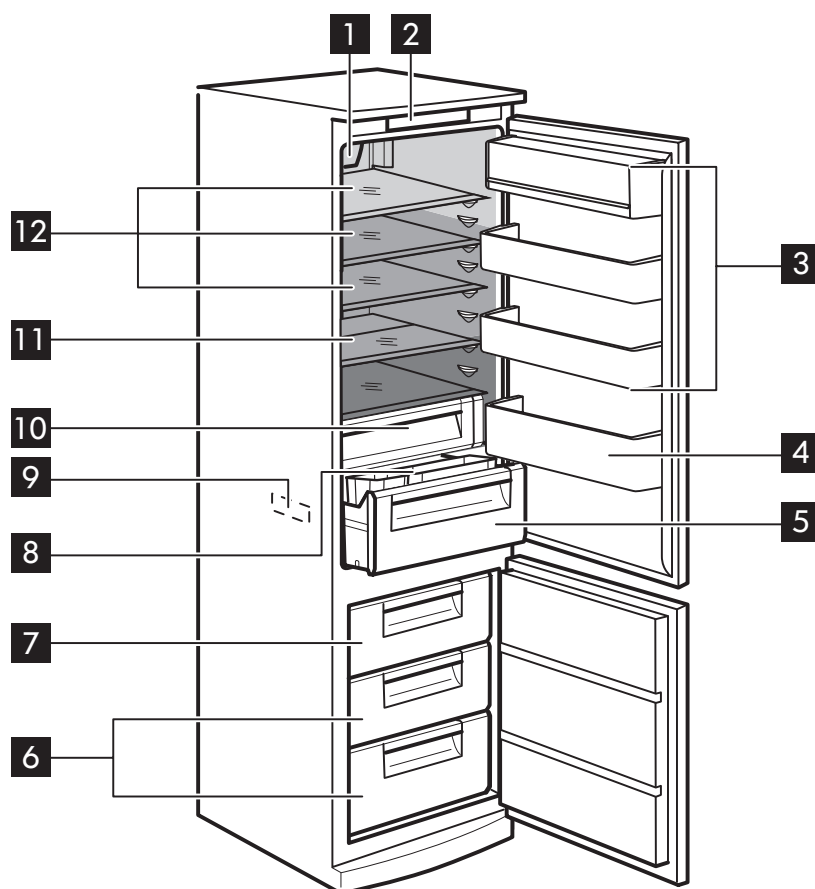
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Veuillez noter qu'une autoréparation ou une réparation non professionnelle peuvent avoir des conséquences sur la sécurité et annuler la garantie.
- Les pièces détachées suivantes seront disponibles pendant 7 ans après l'arrêt du modèle : thermostats, capteurs de température, cartes circuits imprimées, sources lumineuses, poignées de portes, charnières de portes, plaques et balconnets. Veuillez noter que certaines de ces pièces détachées ne sont disponibles qu'auprès de réparateurs professionnels et que toutes les pièces détachées ne sont pas adaptées à tous les modèles.
- Les joints de portes seront disponibles pendant 10 ans après l'arrêt du modèle.

Mise au rebut

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Le circuit frigorifique et les matériaux d'isolation de cet appareil préservent la couche d'ozone.
- La mousse isolante contient un gaz inflammable. Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- N'endommagez pas la partie du circuit de réfrigération située à proximité du condenseur thermique.

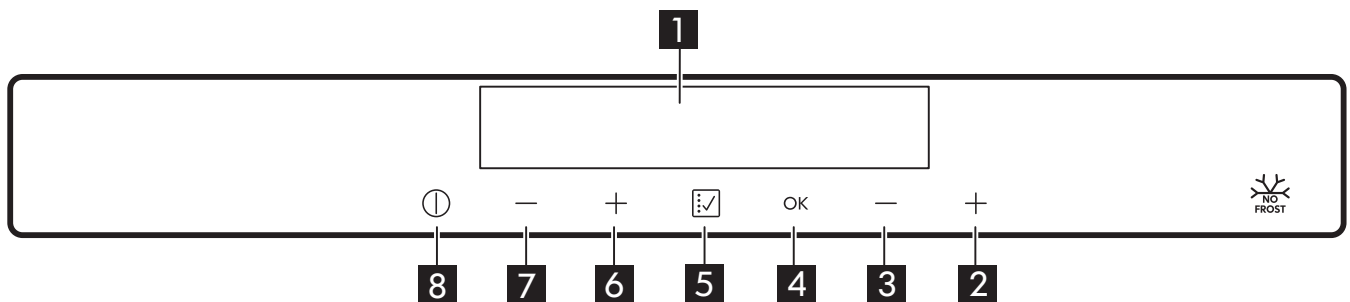
Description de l'appareil



- 1** Refroidissement par ventilateur avec voyant LED
- 2** Bandeau de commande
- 3** Balconnets de porte
- 4** Balconnet à bouteilles
- 5** Bac à légumes
- 6** Tiroirs du congélateur
- 7** Tiroir de congélation
- 8** Clayette coulissante avec bacs
- 9** Plaque signalétique

- 10** Zone supplémentaire
- 11** Demi-clayette extensible
- 12** Clayettes en verre
- Zone la moins froide
- Zone de température moyenne
- Zone la plus froide

Bandeau de commande

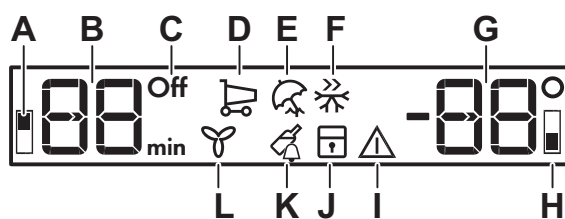


- 1** Affichage
- 2** Touche d'augmentation de la température du congélateur
- 3** Touche de diminution de la température du congélateur
- 4** Touche OK
- 5** Touche Fonction
- 6** Touche d'augmentation de la température du réfrigérateur
- 7** Touche de diminution de la température du réfrigérateur
- 8** Touche ON/OFF

Pour modifier le son par défaut des boutons, appuyez simultanément sur le bouton **5** Fonction et **7** sur le bouton de réduction de

la température du réfrigérateur pendant quelques secondes. Pour annuler la modification, répétez la procédure.

Affichage




- A.** Voyant du compartiment réfrigérateur
- B.** Indicateur de température du réfrigérateur et indicateur de minuterie
- C.** Indicateur de réfrigérateur Off
- D.** Indicateur de fonction Achats
- E.** Indicateur de fonction Vacances
- F.** Indicateur de fonction Congélation rapide
- G.** Indicateur de température du congélateur
- H.** Voyant du compartiment congélateur
- I.** Voyant d'alarme
- J.** Voyant de la fonction Sécurité enfants
- K.** Indicateur de fonction Refroidissement des bouteilles

L. Indicateur de fonction Refroidissement par ventilateur

Activation

1. Branchez la fiche électrique de l'appareil à la prise de courant.
2. Appuyez sur les touches **8** ON/OFF si l'affichage est éteint.

Les indicateurs de température affichent la température réglée par défaut

-  Pour sélectionner une température différente, reportez-vous au chapitre « Réglage de la température ».

Si « DEMO » s'affiche, l'appareil est en mode démonstration. Reportez-vous au chapitre « Dépannage ».

Mise à l'arrêt

Appuyez sur **8** ON/OFF pendant 3 secondes.

L'affichage s'éteint.

Pour mettre l'appareil hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique.

Mise en marche du réfrigérateur

1. Appuyez sur les touches de température du réfrigérateur.

Ou :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant du réfrigérateur clignote.
2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.
3. Le voyant du réfrigérateur Off s'éteint. Pour sélectionner une température différente, reportez-vous à « Réglage de la température ».

Mise à l'arrêt du réfrigérateur

Il est possible d'éteindre uniquement le compartiment du réfrigérateur en maintenant le congélateur allumé.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant du compartiment réfrigérateur clignote. Les voyants du réfrigérateur Off et du compartiment réfrigérateur clignotent. L'indicateur de température du réfrigérateur affiche des tirets.

2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.

L'indicateur du réfrigérateur Off est affiché et celui du compartiment du réfrigérateur est éteint.

Réglage de la température


Réglez la température de l'appareil en appuyant sur les touches de température \pm .

La température recommandée est de :

- +4 °C pour le réfrigérateur
- -18 °C pour le congélateur

La plage de température peut varier entre -15 °C et -24 °C pour le congélateur et entre 2 °C et 8 °C pour le réfrigérateur.

Les indicateurs de température affichent la température réglée

-  La température réglée sera atteinte dans les 24 heures. Après une coupure de courant, la température réglée reste enregistrée.

Achats Fonction

Si vous devez déposer une grande quantité d'aliments à température ambiante dans le réfrigérateur, par exemple après avoir fait vos courses, nous vous conseillons d'activer la fonction Achats pour refroidir plus rapidement les produits et éviter de réchauffer les autres aliments déjà présents dans le réfrigérateur.

1. Appuyez sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant Achats clignote.

2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.


L'indicateur Achats s'affiche. Le ventilateur s'active automatiquement pendant la durée de la fonction.

La fonction Achats s'arrête automatiquement au bout d'environ 6 heures.

Vous pouvez désactiver la fonction Achats avant sa fin automatique en répétant la procédure jusqu'à ce que le voyant Achats s'éteigne ou en appuyant sur les boutons de température **6**, **7** et en changeant la température du réfrigérateur.

Vacances Fonction

Cette fonction vous permet de conserver le compartiment du réfrigérateur vide pendant une longue période (par exemple des vacances) en réduisant la formation de mauvaises odeurs tandis que le compartiment du congélateur peut fonctionner normalement.


-  Le compartiment du réfrigérateur doit être vide avec la fonction Vacances activée.

1. Appuyez sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant Vacances clignote.

L'indicateur de température du réfrigérateur indique la température réglée.

2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.


Vacances L'indicateur s'affiche.

-  La fonction se désactive lorsque vous sélectionnez une température différente pour le réfrigérateur.

Congélation rapide Fonction


La fonction Congélation rapide permet d'effectuer successivement la pré-congélation et la congélation rapide dans le compartiment congélateur. Cette fonction accélère la congélation des aliments frais et

protège en même temps les denrées déjà entreposées d'un réchauffement indésirable.

-  Pour congeler des aliments frais, activez la fonction Congélation rapide au moins 24 heures avant de placer les aliments afin d'achever la précongélation.

1. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant Congélation rapide clignote.
2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.

Congélation rapide L'indicateur s'affiche.

-  Cette fonction Congélation rapide s'arrête automatiquement au bout de 52 heures.

Vous pouvez désactiver la fonction Congélation rapide avant sa fin automatique en répétant la procédure jusqu'à ce que le voyant Congélation rapide s'éteigne ou en appuyant sur les boutons de température **2**, **3** et en changeant la température du congélateur.

Sécurité enfant Fonction

Activez la fonction Sécurité enfant pour verrouiller les boutons et éviter toute opération accidentelle.

1. Appuyez sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant Sécurité enfant clignote.
2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.

Sécurité enfant L'indicateur s'affiche.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, répétez la procédure jusqu'à ce que le voyant Sécurité enfant disparaisse.

Refroidissement des bouteilles Fonction

La fonction Refroidissement des bouteilles peut être utilisée pour régler une alarme sonore à une heure souhaitée, ce qui est

utile, par exemple, lorsqu'une recette nécessite de refroidir les aliments pendant une certaine période de temps. Elle est également utile lorsque vous avez besoin d'un rappel pour ne pas oublier que vous avez placé des bouteilles ou des canettes dans le congélateur pour les refroidir rapidement.

1. Appuyez sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant Refroidissement des bouteilles clignote.

Le minuteur indique la valeur définie (30 minutes) pendant quelques secondes.


2. Appuyez sur les touches de température **2** et **3** pour modifier la valeur du minuteur entre 1 et 90 minutes.

3. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.

Refroidissement des bouteilles L'indicateur s'affiche.

Le minuteur commence à clignoter (min). Une fois la durée programmée écoulée, le voyant « 0 min » clignote et un signal sonore retentit. À ce moment-là, retirez les produits qui ont été placés dans l'appareil pour les refroidir, puis appuyez sur la touche **4** OK pour stopper le son et mettre à l'arrêt la fonction.

Pour désactiver la fonction à tout moment pendant le décompte, répétez la procédure jusqu'à ce que l'indicateur Refroidissement des bouteilles disparaisse.

-  Il est possible de modifier l'heure à tout moment pendant le décompte et à la fin en appuyant sur les touches de température **2** et **3**.

Refroidissement par ventilateur

Fonction

Le compartiment réfrigérateur est équipé d'un ventilateur qui permet le refroidissement rapide des aliments et qui y maintient une température plus homogène.


Ce ventilateur s'active automatiquement en cas de besoin. Vous pouvez également l'activer manuellement.

Pour activer la fonction :

1. Appuyez sur le bouton **5** Fonction jusqu'à ce que le voyant Refroidissement par ventilateur clignote.
2. Appuyez sur la touche **4** OK pour confirmer.

Refroidissement par ventilateur L'indicateur s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, répétez la procédure jusqu'à ce que le voyant Refroidissement par ventilateur disparaisse.

-  Si la fonction est activée automatiquement, le voyant Refroidissement par ventilateur reste éteint (reportez-vous à la section « Utilisation quotidienne »). L'activation de la fonction Refroidissement par ventilateur augmente la consommation d'énergie.

Le ventilateur ne fonctionne que lorsque la porte est fermée.

Alarme haute température

En cas d'augmentation de la température dans le compartiment du congélateur (par exemple en raison d'une coupure de courant antérieure), les voyants d'alarme et de température du congélateur clignotent et le son retentit.

Pour désactiver l'alarme :

1. Appuyez sur n'importe quelle touche. Le son se coupe.
2. L'indicateur de température du congélateur affiche pendant quelques secondes la température la plus élevée atteinte, puis l'afficheur indique à nouveau la température réglée.

- i** Le voyant de l'alarme continue à clignoter jusqu'à ce que les conditions normales soient rétablies.
Si vous n'appuyez sur aucune touche, le son se coupe automatiquement après environ une heure pour ne pas déranger.

L'alarme sonore s'arrête dès que la porte est fermée. Lorsque l'alarme se déclenche, le son peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche.

- i** Si vous n'appuyez sur aucune touche, le son se coupe automatiquement après environ une heure pour ne pas déranger.

Alarme porte ouverte

Si la porte du réfrigérateur reste ouverte pendant environ 5 minutes, le son est activé et le voyant d'alarme clignote.

Première utilisation

Nettoyage de l'intérieur

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez l'intérieur et tous les accessoires avec de l'eau tiède savonneuse (pour supprimer toute odeur de neuf), puis séchez-les soigneusement.

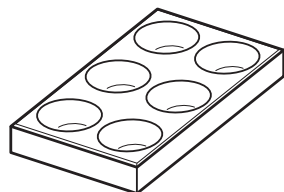
- !** **ATTENTION!** N'utilisez jamais de détergents, de produits abrasifs, de nettoyeurs à base de chlore ou d'huile car ils pourraient endommager le revêtement.

- !** **ATTENTION!** Les pièces et accessoires de l'appareil ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

Utilisation quotidienne

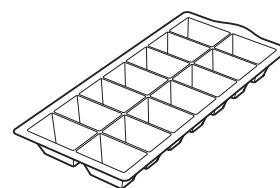
Accessoires

Bac à œufs



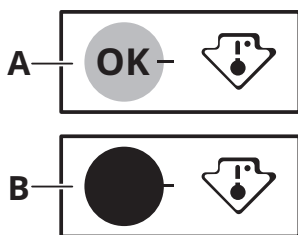
x1

Bac à glaçons



x1

Indicateur de température

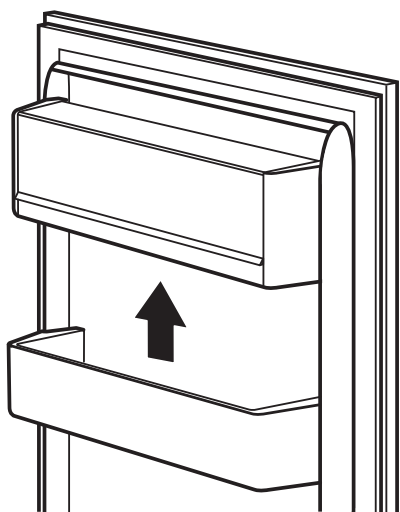


Pour stocker efficacement les aliments, le réfrigérateur est équipé d'un indicateur de température. Le symbole sur la paroi latérale de l'appareil indique la zone la plus froide dans le réfrigérateur.

Si OK est affiché (A), mettez les aliments frais dans la zone indiquée par le symbole. Dans le cas contraire (B), attendez au moins 12 heures et vérifiez si le statut est OK (A).

Si cela ne l'est toujours pas OK (B), réglez le contrôle de réglage sur un réglage plus froid.

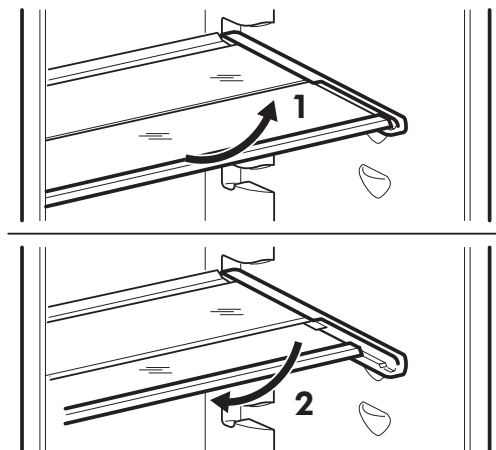
Mise en place des balconnets de porte



En fonction de la taille des emballages des aliments conservés, les balconnets de la porte peuvent être positionnés à différentes hauteurs.

Pour les ajuster, procédez comme suit : faites glisser doucement le balconnet vers le haut jusqu'à le libérer, puis placez-le où vous le souhaitez.

Clayettes amovibles



Les parois du réfrigérateur sont équipées d'une série de glissières afin que les balconnets puissent être positionnés comme vous le souhaitez.

Cet appareil est également doté d'une clayette composée de deux parties. La partie avant de la clayette peut être rabattue et placée sous la seconde partie pour une meilleure utilisation de l'espace.

Pour rabattre la clayette :

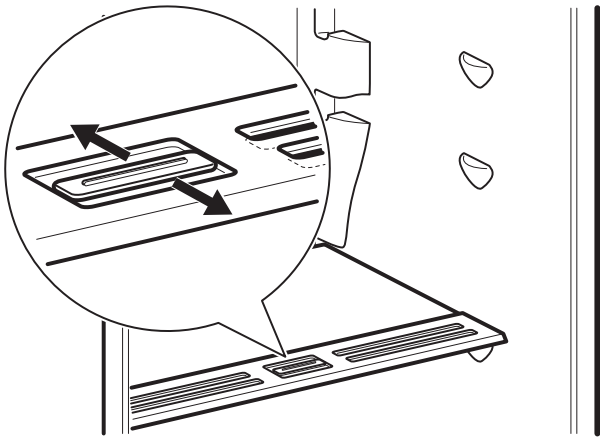
1. Sortez doucement la partie avant.
2. Faites-la glisser dans le rail inférieur, sous la seconde moitié.

⚠ ATTENTION! Ne modifiez pas l'emplacement des clayettes en verre situées au-dessus du bac à légumes, afin de garantir une circulation d'air optimale.

Contrôle de l'humidité

Le plateau en verre est équipé d'un dispositif muni de fentes (réglable à l'aide d'un levier coulissant) qui permet de réguler l'humidité du/des bac(s) à légumes.

- i** Ne placez aucun produit alimentaire sur le dispositif de contrôle de l'humidité.



Lorsque les fentes d'aération sont fermées :
la teneur en humidité naturelle des aliments dans les compartiments à fruits et légumes est préservée plus longtemps.

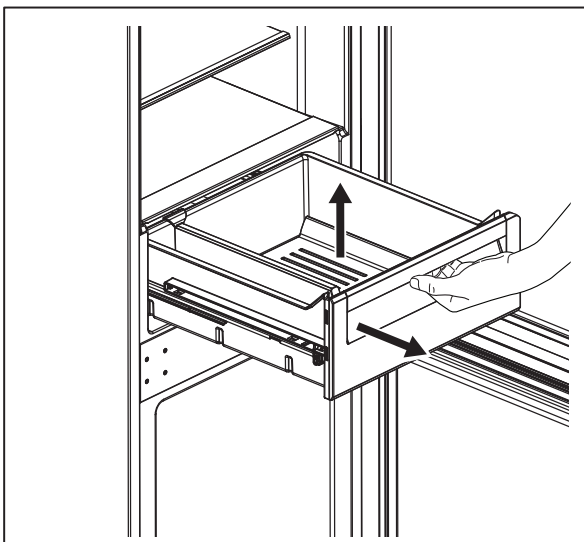
Lorsque les fentes d'aération sont ouvertes :
une circulation d'air plus importante entraîne une plus faible teneur en humidité de l'air dans les compartiments à fruits et légumes.

Bac à légumes

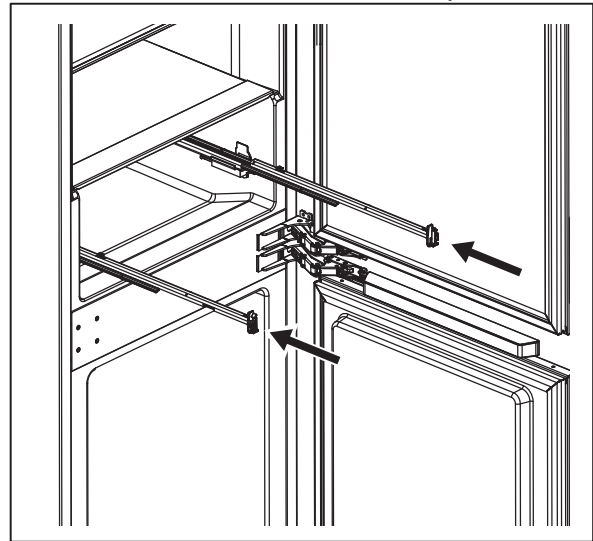
Le tiroir est adapté à la conservation des fruits et légumes.

Pour retirer le bac (par exemple, pour le nettoyer) :

1. Tirez le bac vers l'extérieur et soulevez-le.

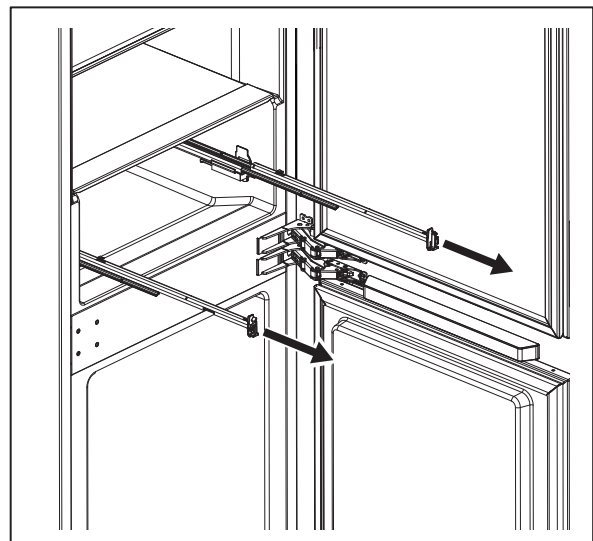


2. Repoussez les rails vers l'intérieur de l'appareil pour éviter de l'endommager lors de la fermeture de la porte.

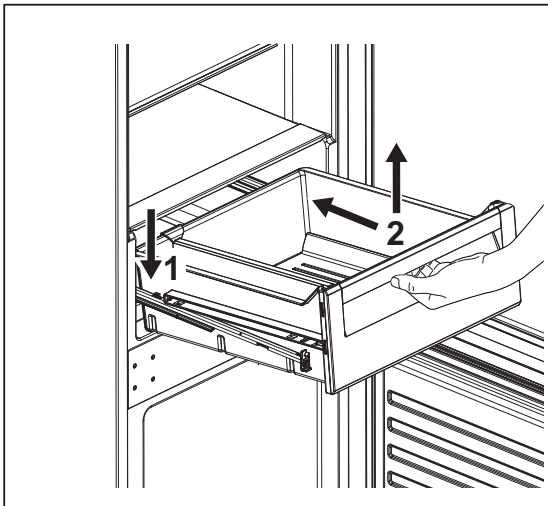


Pour remonter :

1. Tirez sur les rails pour les faire sortir.



2. Posez la partie arrière du bac (1) sur les rails.



3. Maintenez l'avant du bac (2) soulevé tout en le poussant vers l'intérieur de l'appareil.
 4. Appuyez l'avant du bac vers le bas.
- i** Sortez à nouveau le bac et vérifiez qu'il est correctement positionné sur les crochets avant et arrière.

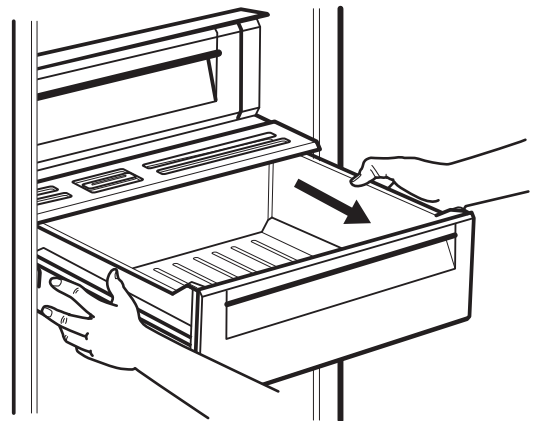
Clayette coulissante

La partie supérieure du bac à légumes est dotée d'une clayette coulissante pourvue de 2 bacs pouvant être repositionnés en fonction des préférences pour un meilleur accès. Les bacs sont équipés de couvercles individuels pour isoler les odeurs indésirables.

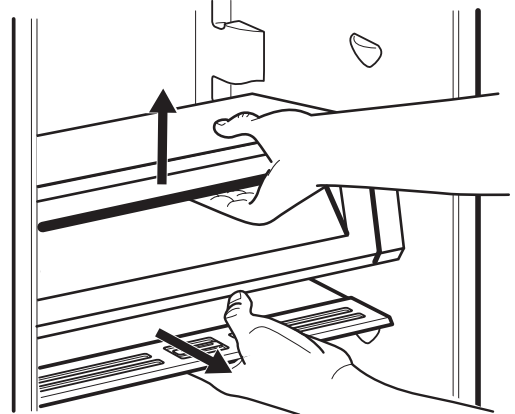
Retrait de la zone supplémentaire

Pour retirer la zone supplémentaire du réfrigérateur, suivez les étapes ci-dessous :

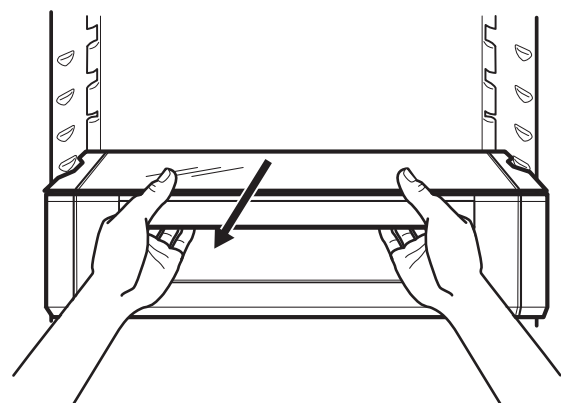
1. Tirez le bac à légumes hors du réfrigérateur.



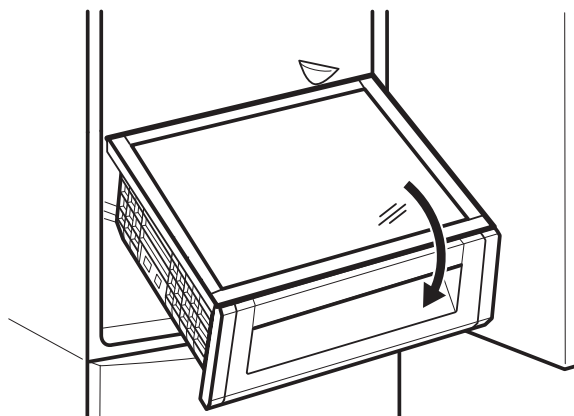
2. Soulevez le compartiment supplémentaire et tirez le couvercle en verre doté du système de contrôle de l'humidité situé en dessous.



3. Tenez le bac et le couvercle en verre du compartiment supplémentaire et tirez-les ensemble vers vous.

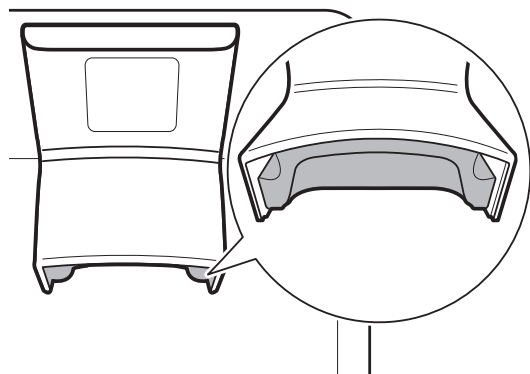


4. Penchez le module vers le bas pour le sortir du réfrigérateur.



Refroidissement par ventilateur

⚠ AVERTISSEMENT! Ne retirez pas le polystyrène au bas de l'appareil.



Ce dispositif s'active automatiquement en cas de besoin.

Vous pouvez également activer manuellement le dispositif si nécessaire (reportez-vous au chapitre « Fonction Refroidissement par ventilateur »).

i Le ventilateur ne fonctionne que lorsque la porte est fermée. Si la fonction s'active automatiquement, vous ne pouvez pas la désactiver. Le ventilateur s'arrêtera de lui-même.

Congeler des aliments frais

Le compartiment du congélateur est parfait pour congeler des denrées fraîches et conserver à long terme des aliments surgelés ou congelés.

Pour congeler des aliments frais, activez la fonction Congélation rapide au moins 24 heures avant de placer les aliments à conserver dans le compartiment de congélation.

Conservez les aliments frais répartis uniformément dans le premier compartiment ou le premier bac en partant du haut.

La quantité maximale d'aliments pouvant être congelés, sans ajouter d'autres aliments frais pendant 24 heures, figure sur la plaque signalétique (étiquette située à l'intérieur de l'appareil).

Une fois le processus de congélation terminé, l'appareil revient automatiquement au réglage de température précédent (voir « Fonction Congélation rapide »).

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Conseils pour la congélation ».

Conservation des plats surgelés

Lors de la mise en service ou après un arrêt prolongé et avant d'introduire les produits dans le compartiment, laissez fonctionner l'appareil au moins 3 heures avec la fonction Congélation rapide allumée.

Les tiroirs du congélateur permettent de retrouver rapidement et facilement les aliments que vous recherchez. Si vous devez conserver une grande quantité d'aliments, retirez tous les tiroirs et placez les aliments sur les clayettes.

Les aliments ne doivent pas être placés à moins de 15 mm de la porte.

⚠ ATTENTION! En cas de décongélation accidentelle causée par une coupure de courant par exemple, si la durée de la mise hors tension est supérieure à la valeur indiquée sur la plaque signalétique sous « Autonomie de fonctionnement », les aliments décongelés doivent être consommés rapidement ou cuits immédiatement avant d'être refroidis, puis recongelés. Consultez le paragraphe « Alarme haute température ».

Décongélation

Avant d'être consommés, les aliments surgelés ou congelés peuvent être

décongelés au réfrigérateur ou dans un sachet en plastique sous de l'eau froide.

Cette opération dépend du temps disponible et du type d'aliments. Les petits morceaux peuvent même être cuits toujours congelés.

Fabrication de glaçons

Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs bacs à glaçons.

i N'utilisez pas d'instruments métalliques pour décoller les bacs du congélateur.

1. Remplissez les bacs avec de l'eau.
2. Placez les bacs à glaçons dans le compartiment congélateur.

Conseils

Conseils pour économiser l'énergie

- Congélateur : La configuration interne de l'appareil permet une consommation d'énergie la plus efficace possible.
- Réfrigérateur : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les bacs dans la partie inférieure de l'appareil et les clayettes réparties uniformément. La position des compartiments de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.
- Évitez d'ouvrir fréquemment la porte et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire.
- Congélateur : Plus le réglage de la température est bas, plus la consommation électrique est élevée.
- Réfrigérateur : Ne réglez pas une température trop élevée pour économiser l'énergie, sauf si cela est requis par les caractéristiques des aliments.
- Si la température ambiante est élevée, que le thermostat est réglé sur une température basse et que l'appareil est plein, le compresseur fonctionne en régime continu, ce qui provoque une

formation de givre ou de glace sur l'évaporateur. Dans ce cas, réglez le thermostat sur une température plus élevée pour permettre le dégivrage automatique et donc d'économiser de l'énergie.


- Assurez une bonne ventilation. Ne couvrez pas les grilles ou les orifices de ventilation.
- Assurez-vous que les produits alimentaires à l'intérieur de l'appareil permettent la circulation de l'air par les orifices dédiés à l'arrière de l'intérieur de l'appareil.

Conseils pour la congélation

- Activez la fonction Congélation rapide au moins 24 heures avant de placer les aliments dans le compartiment du congélateur.
- Avant de congeler des aliments frais, les emballer dans du papier aluminium, du film ou des sachets en plastique, des récipients à couvercles étanches à l'air.

- Pour une congélation et une décongélation plus efficaces, séparez les aliments en petites portions.
- Il est recommandé de mettre des étiquettes et des dates sur tous vos aliments congelés. Cela permettra d'identifier les aliments et de savoir quand ils peuvent être consommés avant leur détérioration.
- Les aliments doivent être frais lorsqu'ils sont congelés pour préserver leur qualité. En particulier, les fruits et les légumes doivent être congelés après leur récolte pour préserver tous leurs nutriments.
- Ne congelez pas des bouteilles ou des canettes avec des liquides, en particulier des boissons contenant du dioxyde de carbone : elles pourraient exploser pendant la congélation.
- Ne placez pas d'aliments chauds dans le compartiment congélateur. Laissez-les refroidir à température ambiante avant de les placer dans le compartiment.
- Pour éviter d'augmenter la température des aliments déjà surgelés, ne placez pas d'aliments frais non congelés directement à proximité. Placez les aliments à température ambiante dans la partie du compartiment du congélateur où il n'y a pas d'aliments congelés.
- Ne mangez pas les glaçons, les glaces à l'eau ou les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur. Risque de gelure.
- Ne recongelez pas des aliments décongelés. Si les aliments sont décongelés, cuisez-les, laissez-les refroidir puis congelez-les.

Conseils pour le stockage des plats surgelés

- Le compartiment congélateur est marqué de .
- Un bon réglage de température qui garantit la conservation des produits

alimentaires congelés est une température inférieure ou égale à -18 °C. Un réglage de température plus élevé à l'intérieur de l'appareil peut entraîner une durée de conservation plus courte.

- L'ensemble du compartiment du congélateur est adapté à la conservation de produits alimentaires congelés.
- Laissez suffisamment d'espace autour des aliments pour permettre à l'air de circuler librement.
- Pour une conservation adéquate, consultez l'étiquette de l'emballage des aliments pour connaître la durée de conservation des aliments.
- Il est important d'emballer les aliments de manière à empêcher l'eau, l'humidité ou la condensation de pénétrer à l'intérieur.

Conseils pour vos courses

Après vos courses :

- Assurez-vous que l'emballage n'est pas endommagé : les aliments pourraient être détériorés. Si l'emballage est gonflé ou mouillé, il n'a peut-être pas été conservé dans des conditions optimales et la décongélation a peut-être déjà commencé.
- Pour limiter le processus de décongélation, achetez les produits congelés à la fin de vos courses et transportez-les dans un sac isotherme.
- Placez les aliments congelés dans le congélateur immédiatement après être revenu de vos courses.
- Si les aliments sont décongelés même partiellement, ne les recongelez pas. Consommez-les dès que possible.
- Respectez la date d'expiration et les informations de conservation sur l'emballage.

Durée de conservation pour le compartiment du congélateur

Type d'aliment	Durée de conservation (mois)
Pain	3
Fruits (sauf agrumes)	6 - 12
Légumes	8 - 10
Restes (sans viande)	1 - 2
Produits laitiers :	
Beurre	6 - 9
Fromage à pâte molle (p. ex., mozzarella)	3 - 4
Fromage à pâte dure (p. ex., parmesan, cheddar)	6
Fruits de mer :	
Poisson gras (p. ex., saumon, maquereau)	2 - 3
Poisson maigre (p. ex., cabillaud, limande)	4 - 6
Crevettes	12
Palourdes et moules décortiquées	3 - 4
Poisson cuit	1 - 2
Viande :	
Volaille	9 - 12
Bœuf	6 - 12
Porc	4 - 6
Agneau	6 - 9
Saucisse	1 - 2
Jambon	1 - 2
Restes (avec viande)	2 - 3


Conseils pour la réfrigération des aliments frais

- Un bon réglage de température qui garantit la conservation des aliments frais est une température inférieure ou égale à +4 °C.
Un réglage de température plus élevé à l'intérieur de l'appareil peut entraîner une durée de conservation plus courte des aliments.
- Couvrez les aliments avec un emballage pour conserver leur fraîcheur et leur arôme.
- Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et les aliments afin

d'éviter les saveurs ou les odeurs dans le compartiment.

- Pour éviter la contamination croisée entre les aliments cuits et les aliments crus, couvrez les aliments cuits et séparez-les des aliments crus.
- Il est conseillé de décongeler les aliments à l'intérieur du réfrigérateur.
- N'insérez pas d'aliments chauds dans l'appareil. Assurez-vous qu'ils ont refroidi à température ambiante avant de les insérer.
- Pour éviter le gaspillage des aliments, le nouveau stock d'aliments doit toujours être placé derrière l'ancien.


Conseils pour la réfrigération des aliments

- Le compartiment des aliments frais est celui indiqué (sur la plaque signalétique) par .
- Viande (tous types) : enveloppez-la dans un emballage approprié et placez-la sur l'étagère en verre au-dessus du bac à légumes. Ne conservez la viande que 1 ou 2 jours au plus.
- Fruits et légumes : nettoyez soigneusement (retirez la terre) et placez-les dans un bac spécial (bac à légumes).
- Il est conseillé de ne pas conserver les fruits exotiques tels que les bananes, les mangues, les papayes, etc. dans le réfrigérateur.
- Les légumes tels que les tomates, les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.
- Beurre et fromage : placez-les dans un récipient étanche à l'air, ou enveloppez-les dans une feuille d'aluminium ou un sachet en polyéthylène, pour les tenir autant que possible à l'abri de l'air.
- Bouteilles : fermez-les avec un bouchon et placez-les sur le porte-bouteilles ou (s'il est installé) dans le balconnet à bouteilles de la porte.
- Afin d'accélérer le refroidissement des denrées, il est conseillé d'activer le ventilateur. L'activation du Refroidissement par ventilateur permet une meilleure homogénéisation des températures internes.
- Consultez toujours la date d'expiration des produits pour savoir combien de temps les conserver.

Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

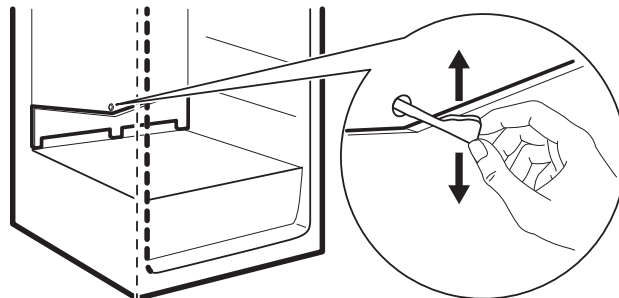
Nettoyage périodique

 Videz l'appareil avant de le nettoyer.

L'appareil doit être nettoyé régulièrement :

1. Nettoyez l'intérieur et les accessoires à l'eau tiède et au savon neutre.
2. Vérifiez régulièrement les joints de porte et essuyez-les pour vous assurer qu'ils sont propres et ne contiennent pas de résidus.
3. Rincez et séchez soigneusement.

Dégivrage du réfrigérateur



Le givre est automatiquement éliminé de l'évaporateur du compartiment réfrigérateur à chaque fois que le compresseur s'arrête en utilisation normale. L'eau de dégivrage est évacuée à travers un bac situé à l'arrière de l'appareil, au-dessus du compresseur, où elle s'évapore.

Il est important de nettoyer régulièrement l'orifice d'écoulement de la goutte d'évacuation de l'eau de dégivrage située au niveau de la paroi centrale du compartiment

réfrigérateur pour empêcher l'eau de déborder et de couler à l'intérieur de l'appareil.

Pour ce faire, utilisez la tige de nettoyage de la goulotte fournie avec l'appareil.

Dégivrage du congélateur

Le compartiment congélateur est garanti sans givre. Cela signifie qu'il n'y a aucune formation de givre lorsqu'il est en marche, ni sur les parois intérieures, ni sur les aliments.

Période de non-utilisation

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, prenez les précautions suivantes :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Retirez tous les aliments.
3. Nettoyez l'appareil et tous ses accessoires.
4. Laissez les portes ouvertes pour éviter les mauvaises odeurs.

Dépannage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




Que faire si...


Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Mettez l'appareil en marche.
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée à la prise de courant.	Branchez la fiche secteur sur la prise de courant.
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'y a pas de tension dans la prise de courant.	Branchez un autre appareil sur la prise de courant. Contactez un électricien qualifié.
L'appareil est bruyant.	L'appareil n'est pas positionné correctement.	Vérifiez que l'appareil est stable.
Un grincement se fait entendre lors de l'ouverture/la fermeture de la porte de l'appareil.	Le panneau de la porte de cuisine n'est pas correctement monté sur le meuble ou les charnières ne sont pas correctement réglées.	Montez correctement le panneau de cuisine et/ou réglez les charnières.

Problème	Cause probable	Solution
Un grincement se fait entendre lors de l'ouverture/la fermeture de la porte de l'appareil.	La porte de l'appareil n'est pas correctement installée sur le panneau de la porte de cuisine avec glissières.	Vérifiez si l'élément coulissant en plastique se déplace dans une position parfaitement horizontale et centrée à l'intérieur du support en plastique. Dans le cas contraire, veuillez ajuster la position en desserrant/serrant les vis.
Les bruits suivants peuvent être entendus : bouillonnement, ronronnement, sifflement, craquement ou cliquetis.		C'est normal. Reportez-vous au chapitre « Bruits ».
Les signaux sonores ou visuels sont activés.	Le meuble a été allumé récemment.	Consultez le paragraphe « Alarme de porte ouverte » ou « Alarme haute température ».
Les signaux sonores ou visuels sont activés.	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	Consultez le paragraphe « Alarme de porte ouverte » ou « Alarme haute température ».
Les signaux sonores ou visuels sont activés.	La porte est laissée ouverte.	Refermez la porte.
Le compresseur fonctionne en permanence.	La température est mal réglée.	Reportez-vous au chapitre « Bandeau de commande ».
Le compresseur fonctionne en permanence.	Trop d'aliments ont été introduits simultanément.	Attendez quelques heures et vérifiez de nouveau la température.
Le compresseur fonctionne en permanence.	La température ambiante est trop élevée.	Reportez-vous au chapitre « Installation ».
Le compresseur fonctionne en permanence.	Les aliments placés dans l'appareil étaient trop chauds.	Laissez refroidir les aliments à température ambiante avant de les ranger.
Le compresseur fonctionne en permanence.	La porte n'est pas correctement fermée.	Reportez-vous à la section « Fermeture de la porte ».
Le compresseur fonctionne en permanence.	La fonction Congélation rapide est activée.	Consultez le paragraphe « Fonction Congélation rapide ».

Problème	Cause probable	Solution
Le compresseur fonctionne en permanence.	La fonction Achats est activée.	Consultez le paragraphe « Fonction Achats ».
Le compresseur ne démarre pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche « Congélation rapide » ou « Achats », ou après avoir modifié la température.	Le compresseur démarre au bout d'un certain temps.	C'est normal, aucune erreur n'est survenue.
La porte est mal alignée ou interfère avec le gril de ventilation.	L'appareil n'est pas d'aplomb.	Consultez les instructions d'installation.
La porte est difficile à ouvrir.	Vous avez essayé de rouvrir la porte immédiatement après l'avoir fermée.	Attendez quelques secondes après avoir fermé la porte pour la rouvrir.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est en mode veille.	Fermez et ouvrez la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Contactez le service après-vente agréé le plus proche.
Il y a trop de givre et de glace.	La porte n'est pas correctement fermée.	Reportez-vous à la section « Fermeture de la porte ».
Il y a trop de givre et de glace.	Le joint est déformé ou sale.	Reportez-vous à la section « Fermeture de la porte ».
Il y a trop de givre et de glace.	Les aliments ne sont pas correctement emballés.	Emballez mieux les aliments.
Il y a trop de givre et de glace.	La température est mal réglée.	Reportez-vous au chapitre « Bandeau de commande ».
Il y a trop de givre et de glace.	L'appareil est complètement chargé et réglé sur la température la plus basse.	Sélectionnez une température plus élevée. Reportez-vous au chapitre « Bandeau de commande ».
Il y a trop de givre et de glace.	La température réglée dans l'appareil est trop basse et la température ambiante est trop élevée.	Sélectionnez une température plus élevée. Reportez-vous au chapitre « Bandeau de commande » et à la section « Emplacement ».
De l'eau s'écoule sur la plaque arrière du réfrigérateur.	Pendant le dégivrage automatique, le givre fond sur la plaque arrière.	C'est normal.

Problème	Cause probable	Solution
Trop d'eau s'est condensée sur la paroi arrière du réfrigérateur.	La porte a été ouverte trop fréquemment.	N'ouvrez la porte qu'en cas de nécessité.
Trop d'eau s'est condensée sur la paroi arrière du réfrigérateur.	La porte n'est pas entièrement fermée.	Assurez-vous que la porte est entièrement fermée.
Trop d'eau s'est condensée sur la paroi arrière du réfrigérateur.	Les aliments conservés ne sont pas emballés.	Enveloppez les aliments dans un emballage adapté avant de les ranger dans l'appareil.
De l'eau s'écoule à l'intérieur du réfrigérateur.	Des aliments empêchent l'eau de s'écouler dans le réservoir d'eau.	Assurez-vous que les aliments ne touchent pas la plaque arrière.
De l'eau s'écoule à l'intérieur du réfrigérateur.	La sortie d'eau est obstruée.	Nettoyez la sortie d'eau.
De l'eau s'écoule sur le sol.	La sortie d'eau de dégivrage n'est pas raccordée au bac d'évaporation situé au-dessus du compresseur.	Fixez la sortie de l'eau de dégivrage au plateau d'évaporation.
De l'eau s'écoule sur le sol.	La porte a été laissée ouverte pendant longtemps.	N'ouvrez la porte qu'en cas de nécessité.
De l'eau s'écoule sur le sol.	Le joint est déformé ou endommagé.	Veuillez contacter le service après-vente agréé.
La température ne peut pas être réglée.	La « Congélation rapidefonction » ou la « Achatsfonction » est activée.	Éteignez la « Congélation rapidefonction » ou « Achatsfonction » manuellement, ou attendez que la fonction se réinitialise automatiquement avant de régler la température. Reportez-vous au paragraphe « Congélation rapideFonction » ou « AchatsFonction ».
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	La température n'est pas réglée correctement.	Sélectionnez une température plus élevée/plus basse.
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	La porte n'est pas correctement fermée.	Reportez-vous à la section « Fermeture de la porte ».

Problème	Cause probable	Solution
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	La température des aliments est trop élevée.	Laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les conserver.
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	Trop d'aliments ont été conservés simultanément.	Conservez moins de produits en même temps.
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	La porte a été ouverte souvent.	N'ouvrez la porte que si nécessaire.
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	La fonction Congélation rapide est activée.	Consultez le paragraphe « Fonction Congélation rapide ».
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	La fonction Achats est activée.	Consultez le paragraphe « Fonction Achats ».
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse/ élevée.	L'air froid ne circule pas dans l'appareil.	Assurez-vous que l'air froid circule dans l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
DEMO s'affiche.	L'appareil est en mode démonstration.	Maintenez la touche OK enfoncée pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse et que l'affichage s'éteigne pendant un court instant.
Un symbole  ou  ou  apparaît à la place des chiffres sur l'écran de température.	Problème de capteur de température.	Contactez le service après-vente agréé le plus proche (le système de réfrigération continue de maintenir les aliments au frais, mais le réglage de la température n'est pas possible).

 Si ces conseils n'apportent pas le résultat souhaité, veuillez consulter le service après-vente agréé le plus proche.

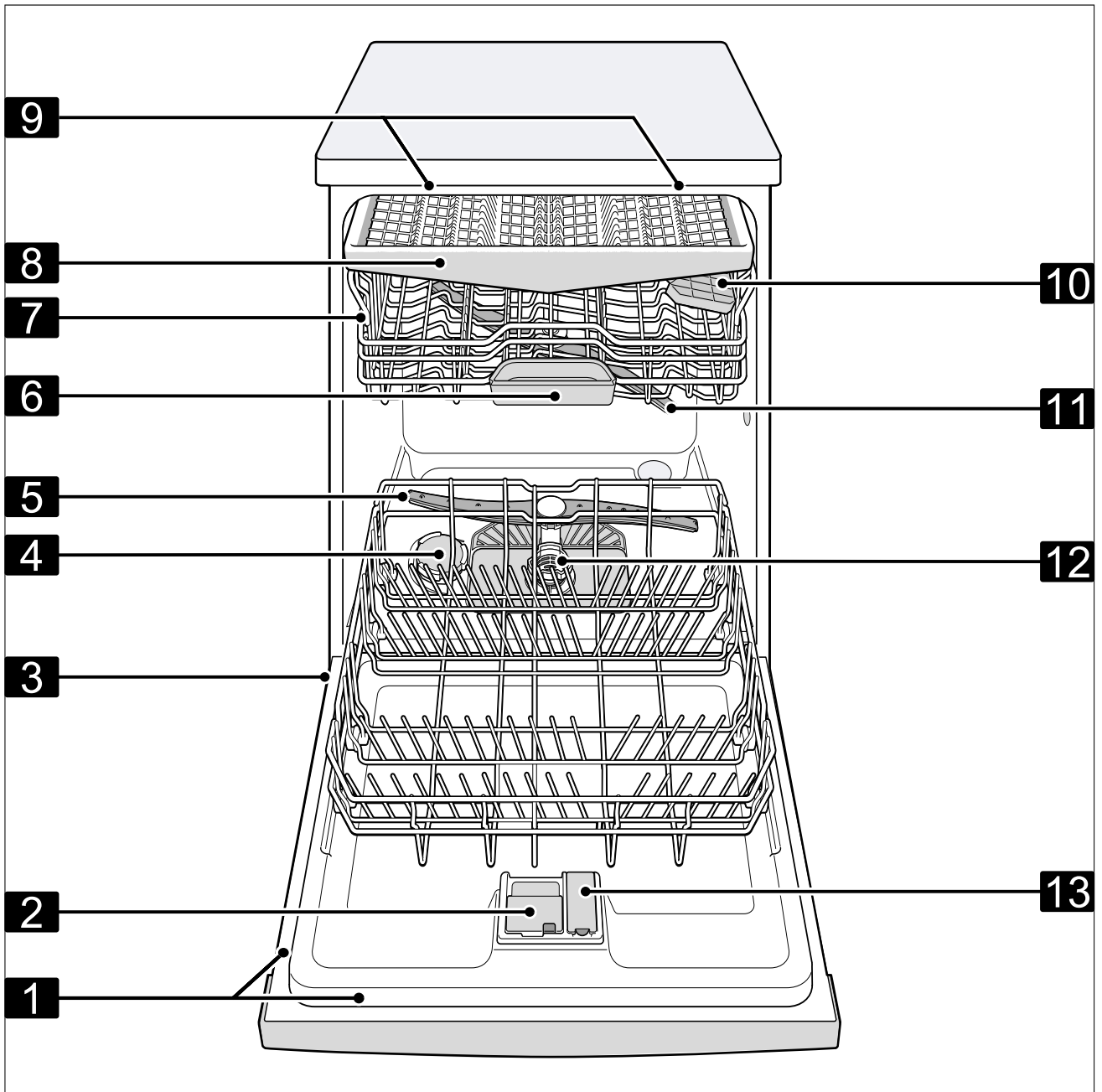
Le remplacement du dispositif d'éclairage doit uniquement être effectué par un technicien du service après-vente. Contactez votre service après-vente agréé.

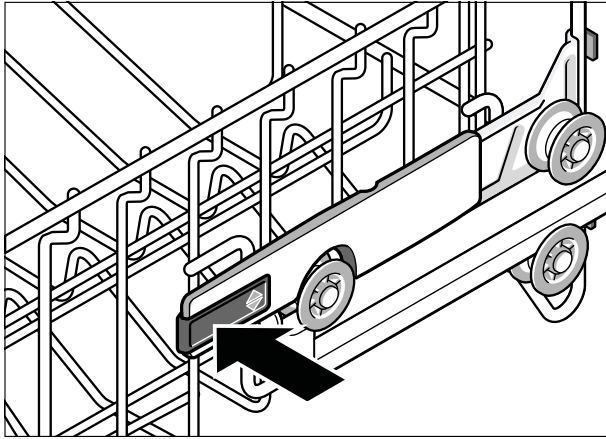
Remplacement de l'éclairage

L'appareil est équipé d'un éclairage à LED longue durée.

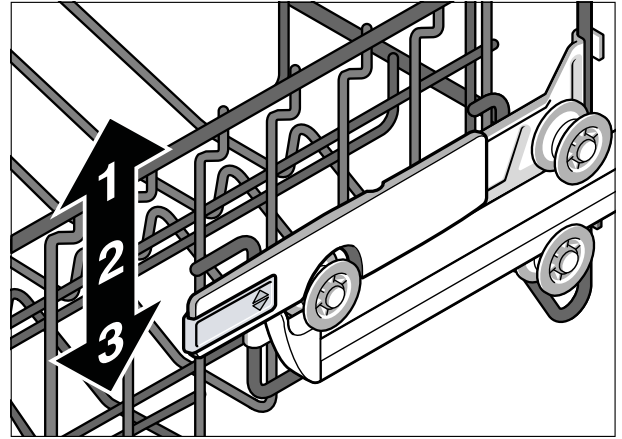
Lave vaisselle

Torsboda

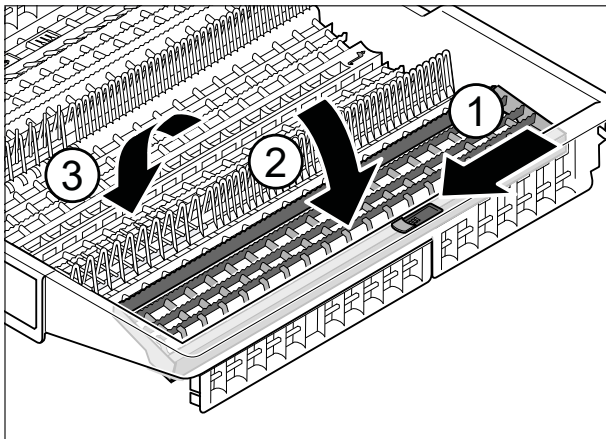




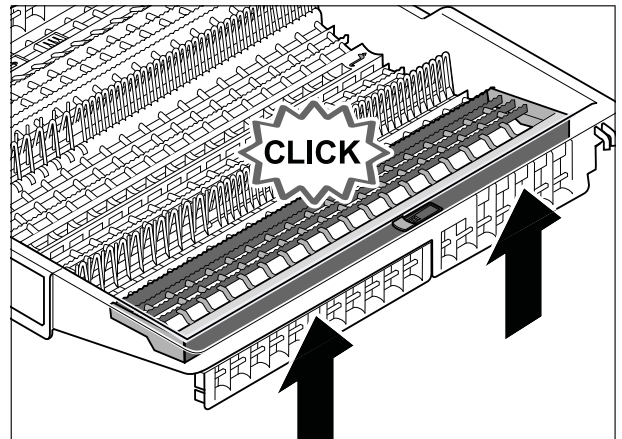
3



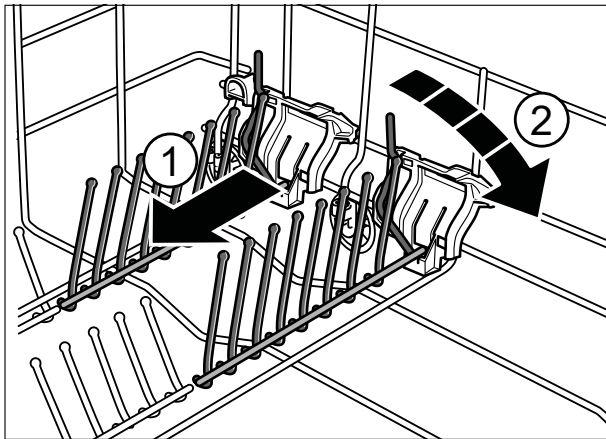
4



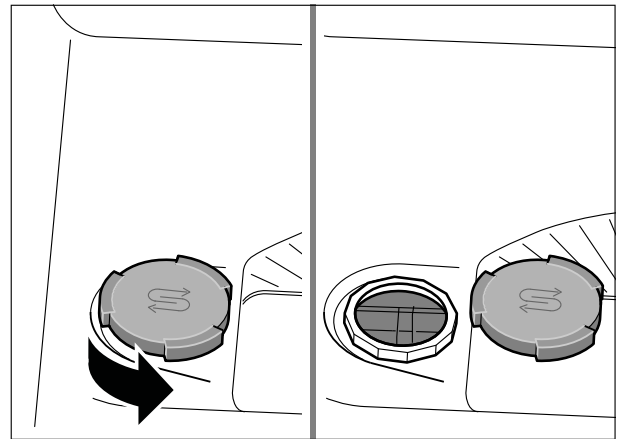
5



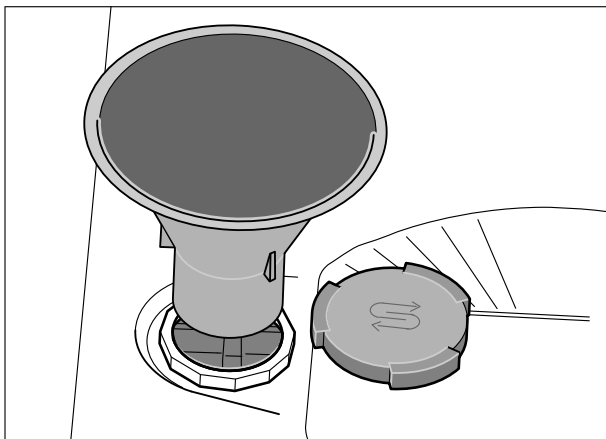
6



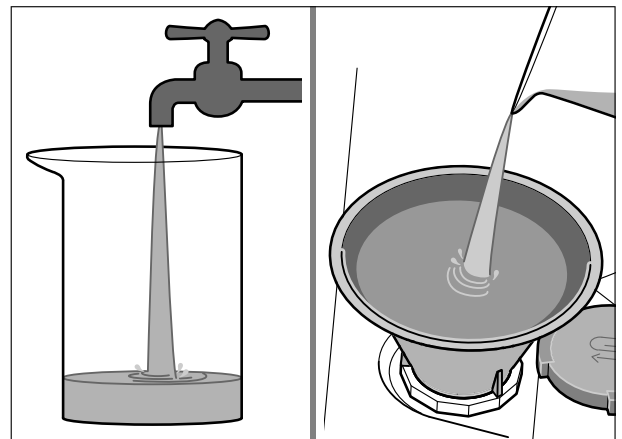
7



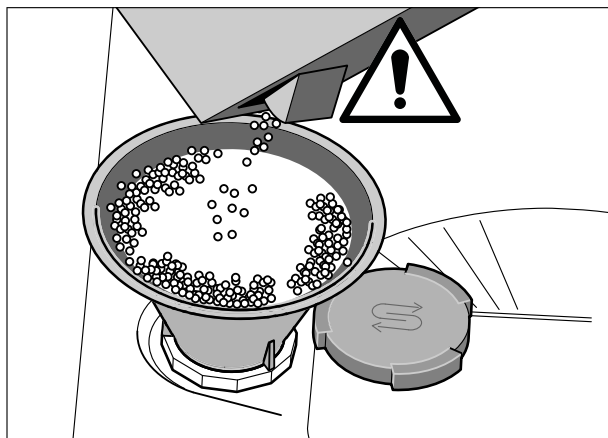
8



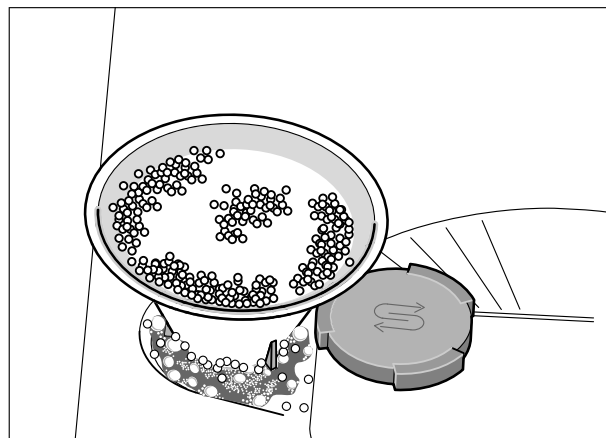
9



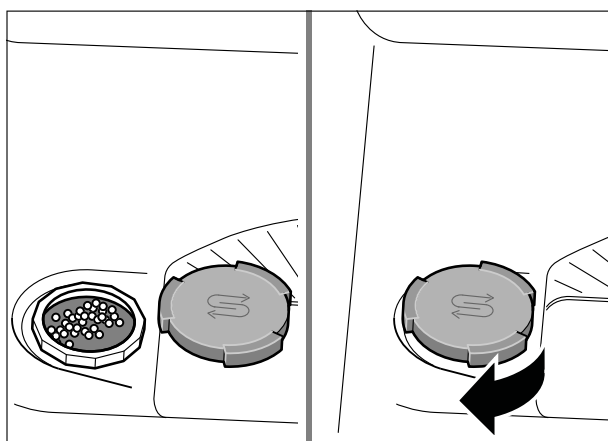
10



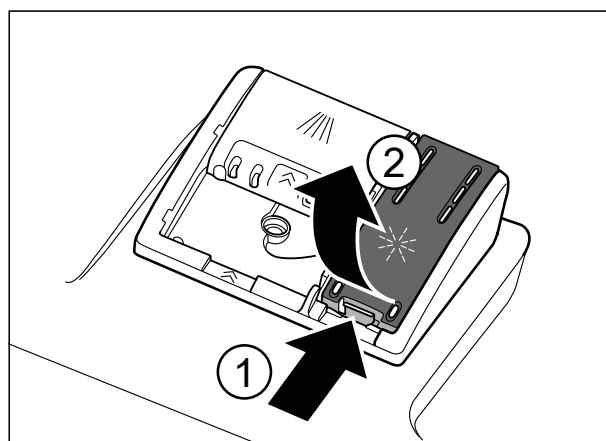
11



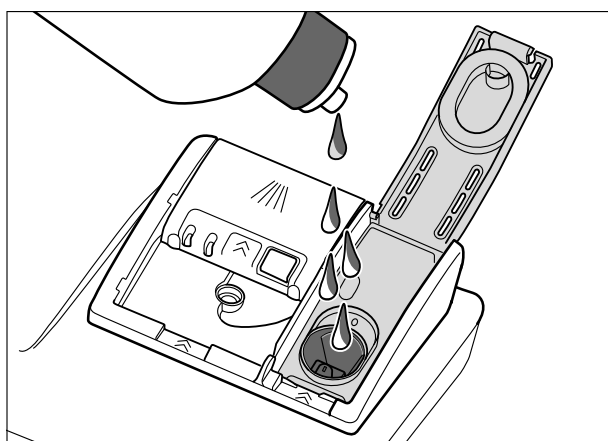
12



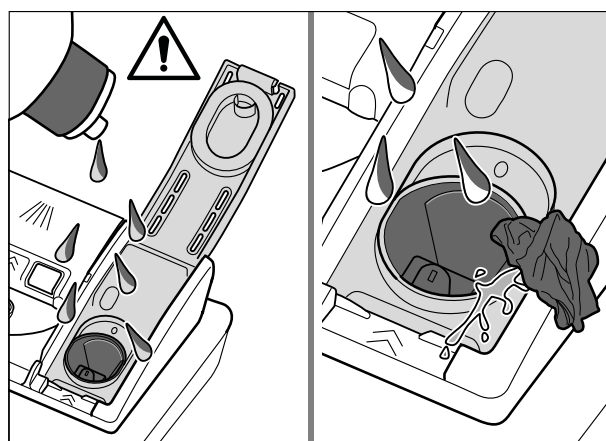
13



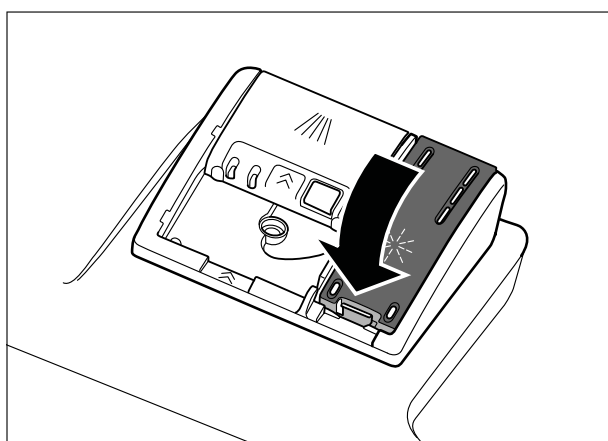
14



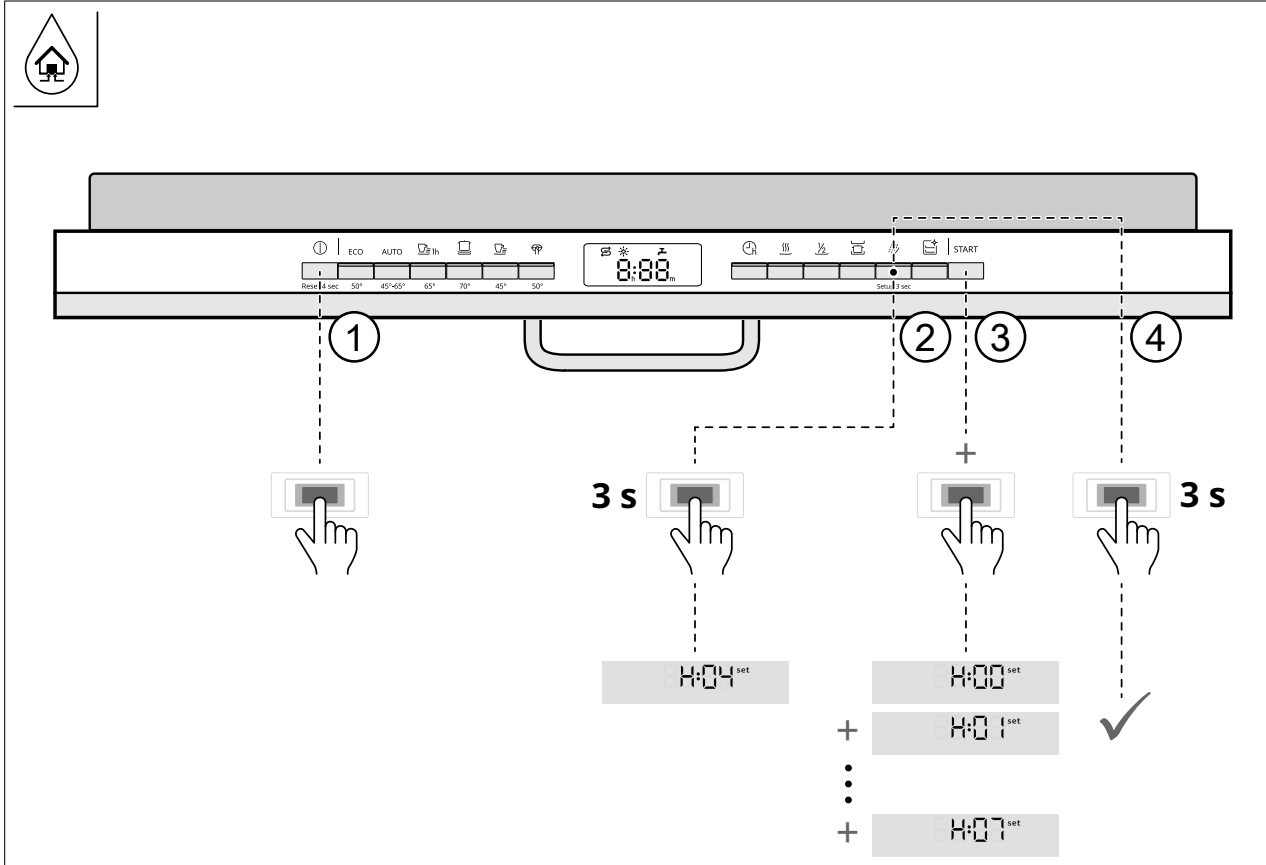
15



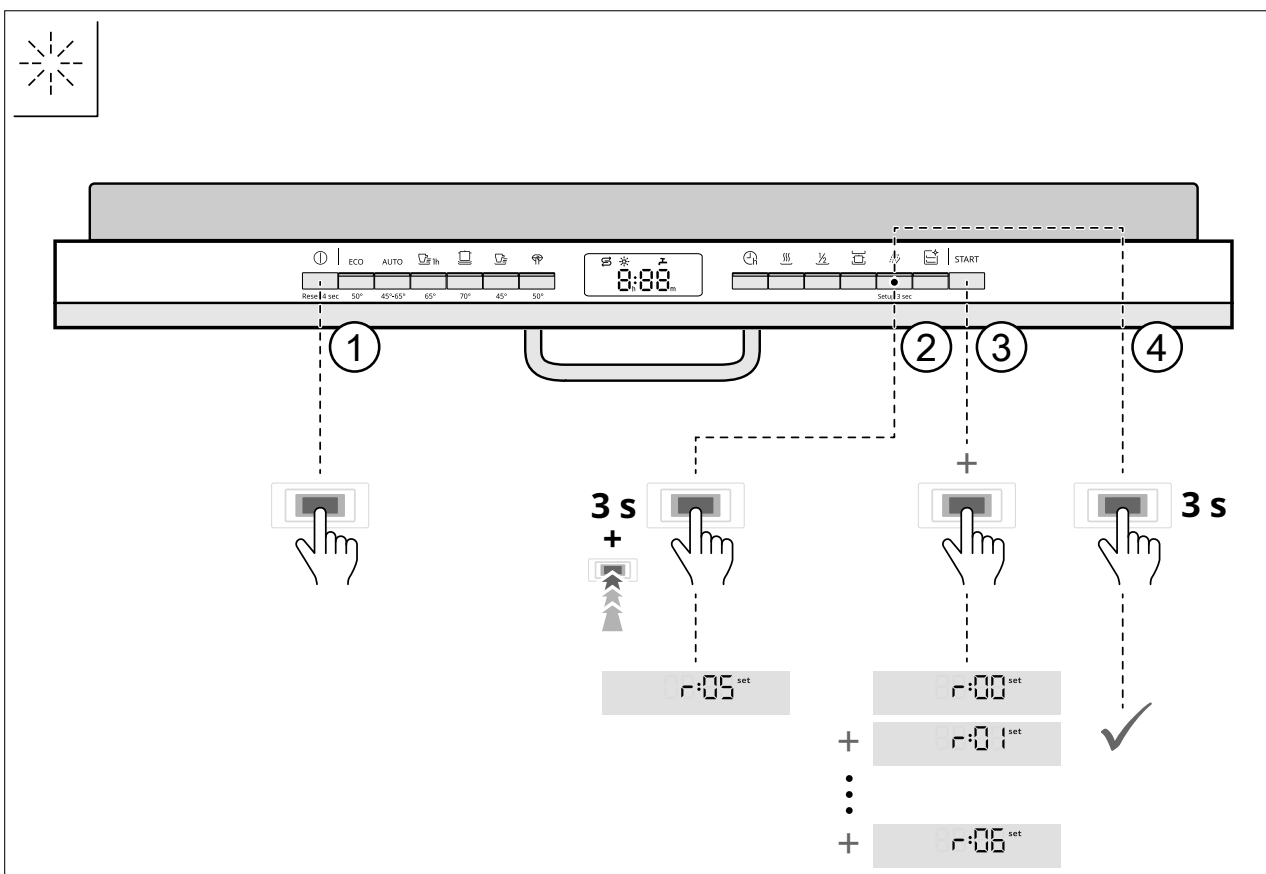
16



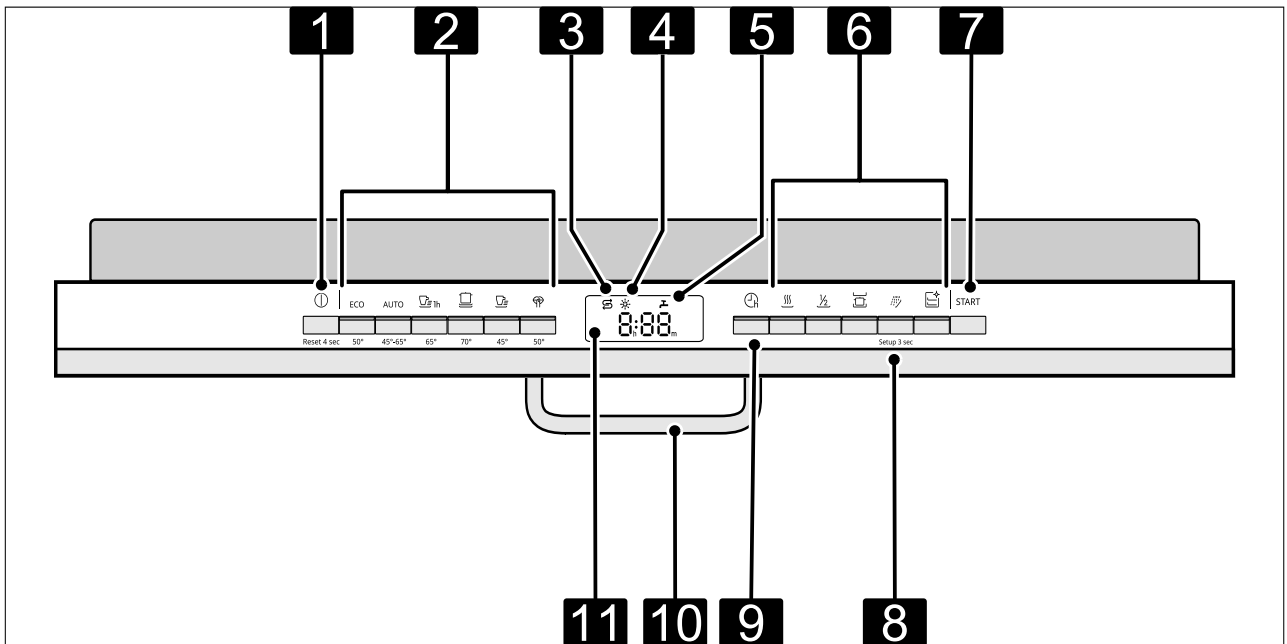
17



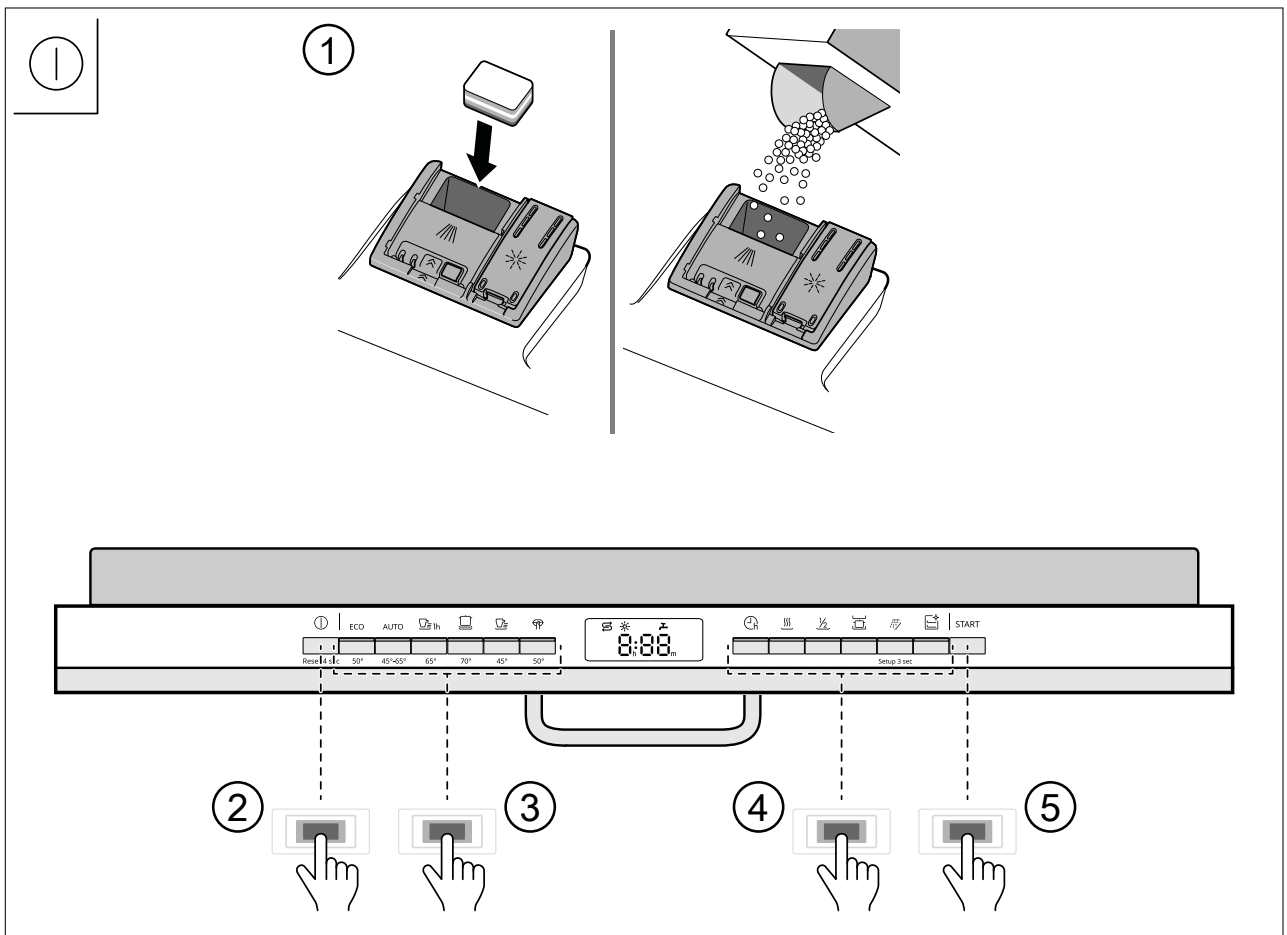
18



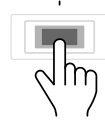
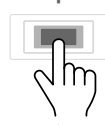
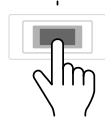
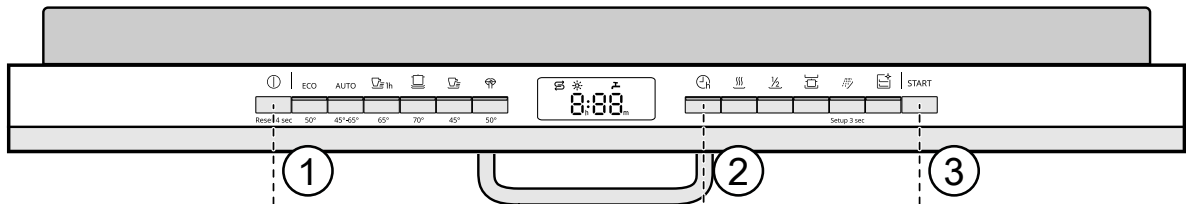
19



20



21



h:01^{set} = 1 h
+ h:02^{set} = 2 h
⋮
+ h:24^{set} = 24 h

22

Information sur le produit

→ Fig. 1

Description produit

Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ Fig. 2

1	Plaque signalétique	Plaque signalétique avec le numéro E et numéro FD. Les données dont vous avez besoin E pour le service après-vente .
2	Compartiment à détergent	Remplissez le compartiment à détergent de détergent.
3	Panier à vaisselle inférieur	Panier à vaisselle inférieur
4	Réservoir de sel spécial	Remplissez le réservoir de sel spécial de sel spécial.
5	Bras d'aspersion inférieur	Le bras d'aspersion inférieur nettoie la vaisselle du panier à vaisselle inférieur. Si le récipient n'est pas nettoyé de façon optimale, nettoyez les bras d'aspersion.
6	Coupelle interceptrice des pastilles	Durant le nettoyage, les pastilles tombent automatiquement dans le compartiment à détergent, où elles sont dissoutes de façon optimale.
7	Panier à vaisselle supérieur	Panier à vaisselle supérieur
8	Tiroir à couverts	Tiroir à couverts
9	EmotionLight	Éclairage intérieur de l'appareil.
10	Étagère	Étagère
11	Bras d'aspersion supérieur	Le bras d'aspersion supérieur nettoie la vaisselle du panier à vaisselle supérieur. Si la vaisselle n'est pas nettoyée de façon optimale, nettoyez les bras d'aspersion.
12	Système de filtration	Système filtrant
13	Réservoir de liquide de rinçage	Remplissez le réservoir de liquide de rinçage avec du liquide de rinçage.

Équipement

Vous trouverez ici une vue d'ensemble de l'équipement disponibles pour votre appareil et de leur utilisation. Ces équipements varient selon le modèle de votre appareil.

Ajuster le panier à vaisselle supérieur avec les leviers latéraux

Ajustez la hauteur du panier à vaisselle supérieur pour laver les morceaux de vaisselle volumineux.

→ Fig. 3 - 4

Réorganiser le tiroir à couverts

Faites de la place aux couverts plus longs ou plus larges en rabattant les clayettes latérales et les rangées avant.

→ Fig. 5 - 6

Rabattre les tiges

Si vous n'avez pas besoin des tiges, rabattez-les.

→ Fig. 7

Avant la première utilisation

Première mise en service

À la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine, vous devez configurer les réglages.

Condition : L'appareil est installé et raccordé.

1. Versez du sel spécial.
2. Versez du liquide de rinçage.

3. Mettez l'appareil sous tension.
4. Configurez l'adoucisseur.
5. Réglez la quantité de liquide de rinçage distribué.
6. Ajoutez du détergent.
7. Lancer le programme avec la température de nettoyage la plus élevée sans vaisselle.

Pour éviter la formation d'éventuelles taches d'eau et d'autres résidus, nous recommandons de nettoyer l'appareil sans vaisselle avant la première utilisation.

Conseil : Vous pouvez modifier en tout temps ces réglages, ainsi que d'autres réglages de base.

Verser du sel spécial

Si l'indicateur de niveau de sel spécial s'allume, versez du sel spécial dans le réservoir prévu à cet effet immédiatement avant le début du programme.

ATTENTION !

- Le détergent peut endommager l'adoucisseur.
 - Rempissez le réservoir de l'adoucisseur uniquement avec du sel spécial pour lave-vaisselle.

Vue d'ensemble des réglages de la dureté de l'eau

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des valeurs de dureté de l'eau disponibles.

DURETÉ DE L'EAU °FH	PLAGE DE DURETÉ	MMOL/L	VALEUR DE RÉGLAGE
0 - 11	douce	0 - 1,1	H00
12 - 15	douce	1,2 - 1,4	H01
16 - 17	moyenne	1,5 - 1,8	H02
18 - 21	moyenne	1,9 - 2,1	H03
22 - 29	moyenne	2,2 - 2,9	H04
30 - 37	dure	3,0 - 3,7	H05
38 - 54	dure	3,8 - 5,4	H06
55 - 89	dure	5,5 - 8,9	H07

Présentation de la régénération de l'adoucisseur

Pour garantir le bon fonctionnement de l'adoucisseur, la régénération de l'adoucisseur est effectuée pour tous les programmes, avant la fin du cycle de lavage principal. Vous trouverez ici une vue d'ensemble de la durée de marche et des valeurs de consommation maximales supplémentaires lors de la régénération de l'adoucisseur. Pour déterminer la colonne correspondant à votre modèle, basez-vous sur la consommation d'eau du programme Eco 50°.

Régénération de l'adoucisseur après x lavages	6
Durée de marche supplémentaire (en minutes)	7
Consommation supplémentaire d'eau (en litres)	5
Consommation supplémentaire de courant (en kWh)	0,05

Les valeurs de consommation indiquées sont des valeurs mesurées en laboratoire selon la norme actuelle, avec le programme Eco 50° et avec la valeur d'usine pour la dureté de l'eau 22 - 29°fH.

- Le sel spécial peut entraîner de la corrosion dans la cuve.
 - Afin de rincer le sel spécial qui déborde de la cuve, versez le sel spécial dans le réservoir prévu à cet effet immédiatement après le démarrage du programme.

→ Fig. 8 - 13

Verser du liquide de rinçage

Rajoutez du liquide de rinçage si l'indicateur de manque de liquide de rinçage s'allume. Utilisez uniquement du liquide de rinçage pour lave-vaisselle ménager.

→ Fig. 14 - 17

Régler l'adoucisseur

Configurez l'appareil selon la dureté de l'eau.

→ Fig. 18

Régler la quantité de liquide de rinçage distribué

Ne modifiez la quantité de liquide de rinçage que si des stries ou des taches d'eau restent sur la vaisselle.

Remarque : À un niveau inférieur, une quantité moindre de liquide de rinçage est distribuée, à un niveau plus élevé, une quantité plus importante de liquide de rinçage est distribuée.

→ Fig. 19

Détergent

Utilisez uniquement des détergents qui conviennent à votre lave-vaisselle. Les détergents simples et les détergents mixtes conviennent tous deux.

Pour obtenir des résultats de lavage et de séchage optimaux, utilisez un détergent simple conjointement avec un sel spécial et du liquide de rinçage.

Remarque : Veuillez respecter les consignes du fabricant de votre détergent.

Une pastille suffit, le cas échéant. Déposez la pastille en diagonale.

Si vous utilisez du détergent en poudre ou liquide, observez les indications de dosage du fabricant et la graduation du dosage du compartiment à détergent.

20 à 25 ml de détergent suffisent pour la vaisselle à souillure normale. Si la vaisselle est peu sale, une quantité de détergent légèrement inférieure à celle indiquée suffira habituellement.

Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

→ Fig. 20


1	Touche MARCHE/ARRÊT  et touche de réinitialisation Reset 4 sec.	Mettre l'appareil sous tension Mettre l'appareil hors tension Interruption de programme
2	Touches de programmation	Programmes
3	Indicateur de manque de sel spécial	Adoucisseur
4	Indicateur de manque de liquide de rinçage	Distributeur de liquide de rinçage
5	Voyant d'arrivée d'eau	Voyant d'arrivée d'eau
6	Touches de programmation et fonctions additionnelles	Programmes Fonctions additionnelles
7	touche Démarrer Start	Démarrage du programme
8	touche Setup 3 sec.	Maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant environ 3 secondes pour ouvrir les réglages de base.
9	Départ différé	Régler le départ différé
10	Ouvre-volet	Ouvrir la porte de l'appareil.
11	Écran	L'écran indique des renseignements sur la durée restante du programme ou sur les réglages de base. Utilisez l'écran et les touches de réglage pour modifier les réglages de base.

Tableau des programmes







Vous trouverez ici une vue d'ensemble des programmes réglables.

Démarrer un programme :

→ Fig. 21

Régler l'heure de démarrage d'un programme :

→ Fig. 22

PROGRAMME	1) DURÉE DU PROGRAMME EN H:MIN 2) CONSOMMATION ÉLECTRIQUE EN KWH 3) CONSOMMATION D'EAU EN L	DÉROULEMENT DU PROGRAMME
 Intensif 70°	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 2:05 - 2:15 • 2) 1.300 - 1.400 • 3) 11.5 - 13.5 	Intensif : <ul style="list-style-type: none"> • Prélavage • Lavage 70 °C • Rinçage intermédiaire • Rinçage 69 °C • Séchage
AUTO Auto 45-65°	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 1:40 - 2:45 • 2) 0.900 - 1.500 • 3) 7.0 - 15.5 	Optimisé par capteur : <ul style="list-style-type: none"> • optimisé par capteur en fonction de l'encrassement de l'eau de rinçage
ECO Eco 50°	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 4:35 • 2) 0.736 • 3) 9.5 	Programme très économique : <ul style="list-style-type: none"> • Prélavage • Lavage 50 °C • Rinçage intermédiaire • Rinçage 48 °C • Séchage
 Silence 50°	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 4:00 • 2) 1.050 • 3) 11.2 	Niveau sonore optimisé : <ul style="list-style-type: none"> • Prélavage • Lavage 50 °C • Rinçage intermédiaire • Rinçage 63 °C • Séchage
 Rapide 65°	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 1:00 • 2) 1.300 • 3) 10.5 	Durée optimisée : <ul style="list-style-type: none"> • Lavage 65 °C • Rinçage intermédiaire • Rinçage 69 °C • Séchage
 Rapide 45°	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 0:29 • 2) 0.800 • 3) 10.5 	Durée optimisée : <ul style="list-style-type: none"> • Lavage 45 °C • Rinçage intermédiaire • Rinçage 55 °C
 Prélavage	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 0:15 • 2) 0.050 • 3) 4.0 	Rinçage à l'eau froide : <ul style="list-style-type: none"> • Prélavage
 Entretien de la machine	<ul style="list-style-type: none"> • 1) 2:10 • 2) 1.350 • 3) 15.2 	Utiliser uniquement lorsque l'appareil est vide. Entretien machine 70 °C



Remarques concernant les laboratoires d'essai


Des laboratoires d'essai reçoivent des consignes relatives aux essais comparatifs (par exemple selon EN 60436). Il s'agit là de conditions visant la réalisation des essais et non pas de résultats ou de valeurs de consommation.

Faites parvenir vos questions par e-mail à l'adresse suivante : dishwasher@test-appliances.com
Les indications nécessaires sont le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) qui se trouvent sur la plaque signalétique attachée à la porte de l'appareil.

Fonctions additionnelles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des fonctions additionnelles réglables.

FONCTIONS ADDITIONNELLES	UTILISATION
 Demi-charge	<ul style="list-style-type: none"> • À activer en présence d'une faible quantité de vaisselle. • Verser moins de détergent dans le compartiment de détergent qu'il ne serait recommandé pour un chargement complet. • La durée de marche est réduite. • La consommation d'eau et la consommation d'énergie sont réduites.
 Extra Sec	<ul style="list-style-type: none"> • Pour un meilleur résultat de séchage, la température de lavage est augmentée et la phase de séchage est prolongée. • Convient particulièrement au séchage de pièces en plastique. • La consommation d'énergie et la durée de marche augmentent.

FONCTIONS ADDITIONNELLES	UTILISATION
 Zone intensive	<ul style="list-style-type: none"> • À activer en présence d'un chargement mixte de vaisselle faiblement ou fortement encrassée, p. ex. les casseroles et poêles très sales dans le panier inférieur et la vaisselle à souillure normale dans le panier supérieur. • La pression de pulvérisation est augmentée dans le panier inférieur, tandis que la température maximale du programme est maintenue plus longtemps. La durée de marche et la consommation d'énergie s'en trouvent augmentées.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre « Dépannage » de la version complète du manuel d'utilisation disponible dans les pages suivantes : www.ikea.com.

Caractéristiques techniques

Dimensions (HxLxP)	865 x 598 x 550 mm
Poids	Max. : 60 kg
Tension	220 - 240 V, 50 Hz ou 60 Hz
Puissance raccordée	2000 - 2400 W
Protection par fusible	10 - 16 A
Pression de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • min. 0,05 MPa (0,5 bar) • max. 1 MPa (10 bar)
Débit d'arrivée d'eau	min. 10 l/min
Température de l'eau	Eau froide. Eau chaude max. : 60 °C
Volume	13 couverts standard

Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse <https://eprel.ec.europa.eu/qr/1391367>. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle des produits de l'UE, EPREL.

Remarque : Pour limiter la consommation d'énergie et d'eau, chargez l'appareil jusqu'au nombre maximal de couverts standard indiqué.

Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels mis sous licence par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciel libre ou open source.

Les informations relatives à la licence peuvent être téléchargées depuis notre site Internet www.ikea.com. Vous pouvez également demander les informations correspondantes à se.hfb70.running.range@inter.ikea.com.

La code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veillez envoyer votre demande à l'adresse ci-dessus. Objet : « **FOSS** »

Lave-linge

Uddarp

Instructions de sécurité

IMPORTANT À LIRE ET RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure. Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

N'ouvrez pas la porte avec trop de vigueur et ne l'utilisez pas comme marchepied.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels ; espaces à usage commun dans des immeubles ou dans des laveries.

⚠ Ne chargez pas la machine au-delà de sa capacité maximale (en kg de linge sec) qui est reportée dans le tableau des programmes.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'utilisez pas de solvants (par exemple térébenthine, benzène), de détergents contenant des solvants, de la poudre à récuser, de détergents pour vitre ou tout usage, ou de liquides inflammables ; ne lavez jamais des tissus traités au solvant ou aux liquides inflammables au lave-linge.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper. Si vous souhaitez installer un sèche-linge au-dessus de votre lave-linge, vérifiez d'abord si cela est possible auprès du Service après-vente ou de votre détaillant. Cela n'est possible que si le sèche-linge est fixé au lave-linge au moyen d'un kit de superposition approprié disponible dans nos magasins.

⚠ Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par le dessus ou le couvercle.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (le cas échéant), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés

du site d'installation.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ N'installez pas votre appareil là où il peut être exposé à des conditions extrêmes comme : mauvaise ventilation, température inférieure à 5°C ou supérieure à 35°C.

⚠ Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous que les quatre pieds sont stables et reposent sur le sol, en les réglant si nécessaire, et vérifiez que l'appareil soit parfaitement à niveau en utilisant un niveau à bulle.

⚠ Si l'appareil est installé sur des planchers en bois ou « flottants » (certains parquets et matériaux stratifiés), fixez une feuille de contreplaqué de 60 x 60 x 3 cm (au moins) sur le sol, puis placez l'appareil dessus.

⚠ Raccordez le(s) tuyau(x) d'alimentation en eau conformément aux règlements locaux de la compagnie de distribution d'eau.

⚠ Le lave-linge est doté d'écrous de transport destinés à éviter tout endommagement intérieur pendant le transport. Avant de mettre l'appareil en service, les boulons de transport doivent être impérativement retirés.

Une fois cette opération terminée, bouchez les ouvertures à l'aide des 4 obturateurs en plastique fournis.

⚠ Assurez-vous que les bouches de ventilation à la base de votre lave-linge (selon le modèle) ne sont pas obstruées par de la moquette ou tout autre matériau.

⚠ Utilisez uniquement de nouveaux tuyaux pour relier l'appareil à l'alimentation d'eau. Les anciens tuyaux ne doivent pas être réutilisés.

⚠ La pression de l'eau doit être dans la gamme de 0,1-1 MPa.

⚠ Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez uniquement un Service après-vente agréé.

Une réparation non professionnelle peut provoquer de graves incidents donnant lieu à une menace pour la vie ou la santé et/ou des dommages significatifs aux biens.

⚠ Les pièces de rechange de l'électroménager seront disponibles pendant 10 ans après la mise sur le marché de la dernière unité, comme l'exige le règlement européen sur l'écoconception.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de laceration) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique).

Des réparations non-professionnelles non autorisées par le fabricant pourraient

donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne

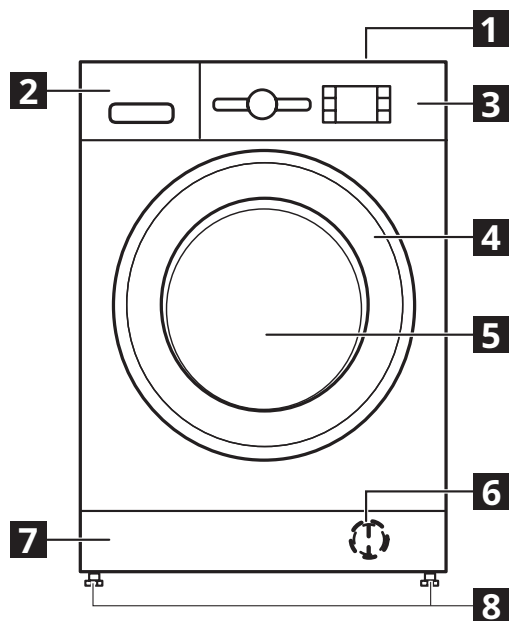
sera pas couvert par la garantie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

À propos de votre nouveau produit

Votre nouveau lave-linge/sèche-linge est équipé des fonctions suivantes pour vous aider à obtenir des résultats parfaits.

Fonction	Description
Technologie à capteur	Capteurs avancés en mesure d'adapter les ressources en détectant la quantité et le type de charge. Cela permet d'économiser jusqu'à 50 %* d'énergie, d'eau et de temps. (*Comparaison entre la charge maximale et une charge de 1 kg sur un lave-linge doté de technologie à capteurs et du programme Coton 60°).
Frais Plus	Traitement de fin de cycle. À la fin du cycle, une combinaison idéale de vapeur et rotation du tambour commence, gardant les vêtements frais jusqu'à 6 heures. Ce traitement réduit le risque de formation de plis et inhibe la prolifération des principales sources de mauvaises odeurs
Traitement vapeur	Un programme délicat uniquement à la vapeur, conçu pour rafraîchir les vêtements, éliminer les mauvaises odeurs, détendre les fibres et lisser les plis.
Moteur à onduleur	La fiabilité du moteur est assurée par la technologie sans balais et le contrôle de l'onduleur permet d'atteindre une haute efficacité énergétique.
Mouvements de tambour	La fréquence et la durée des mouvements du tambour sont adaptées à chaque type d'articles lavés (tissus, couleurs et formes), en garantie de soin et performances.
Pause / Ouverture de la porte / Recharge	Il suffit d'appuyer sur le bouton « Pause » si vous souhaitez ajouter ou retirer du linge, puis d'appuyer à nouveau sur ce bouton pour poursuivre le programme.

Description de produit

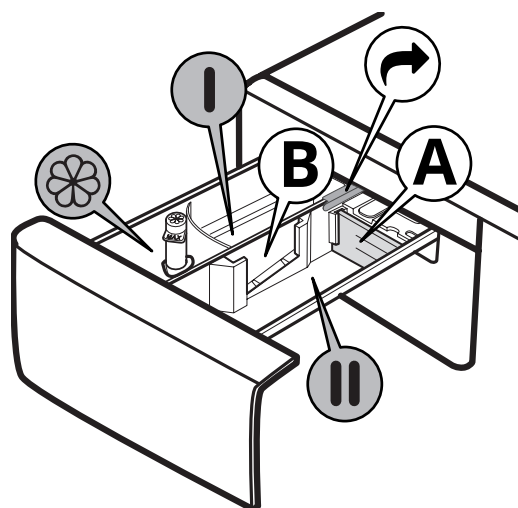


- 1 Plan de travail
- 2 Distributeur de détergent
- 3 Panneau de commande
- 4 Poignée de porte
- 5 Porte
- 6 Filtre à eau - derrière la plinthe
- 7 Plinthe (amovible)
- 8 Supports réglables (4)

DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT

1. Compartiment de lavage principal **II**
 - Lessive pour le lavage principal
 - Détachant
 - Assouplissant
 - Si vous utilisez de la lessive en poudre, la « séparation amovible en plastique A » n'est pas nécessaire et peut être placée dans la fente B.
 - La séparation amovible en plastique (A) est fournie dans un sac en plastique comme accessoire avec les obturateurs.
2. Compartiment de prélavage **I**
 - Lessive pour le prélavage
3. Compartiment adoucissant **☼**
 - Assouplissant
 - Amidon liquide

⚠ Verser l'assouplissant ou la solution d'amidon jusqu'au repère « max ».
4. Bouton de déverrouillage **↻**
(appuyer pour retirer le distributeur de détergent pour le lavage)



ACCESSOIRES

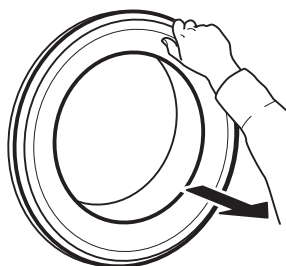
Le kit de superposition est disponible dans les magasins IKEA.

STACKING KIT

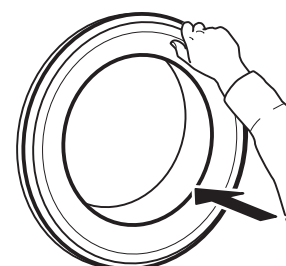
grâce auquel votre sècheuse peut être installée au-dessus du lave-linge pour économiser de l'espace et pour faciliter le chargement et déchargement de la sècheuse dans cette position plus élevée.

PORTE

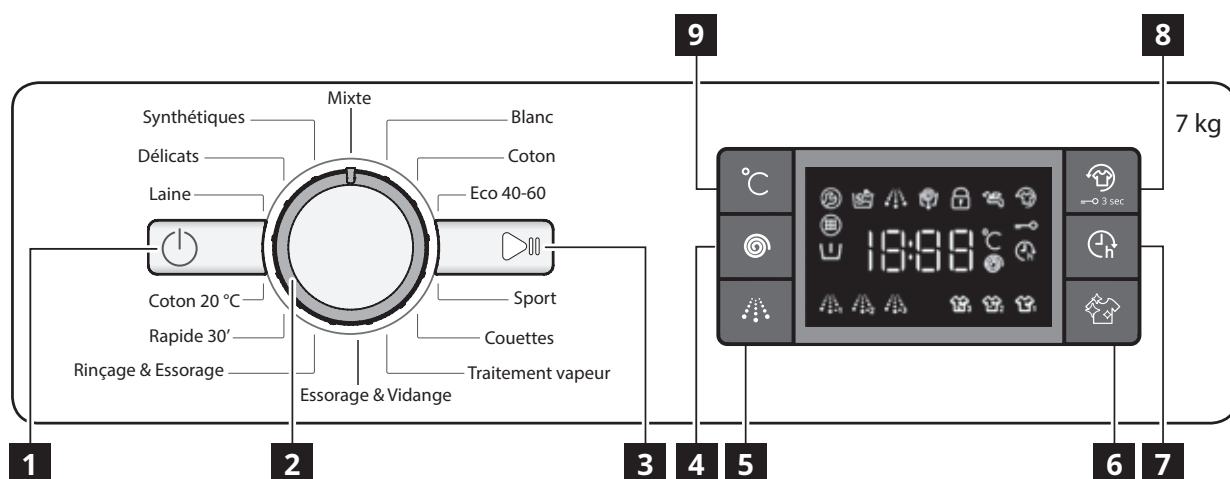
Pour ouvrir la porte, tirez la poignée.



Pour fermer la porte, tenir la poignée et poussez jusqu'à ce que vous entendiez l'emboîtement.



Panneau de commande



- | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1 Bouton « ON/OFF » | 4 Bouton « Essorage » | 7 Bouton « Départ différé » |
| 2 Sélecteur de programme | 5 Bouton « Rinçage intensif » | 8 Bouton « Frais Plus »/
« Verrouillage » |
| 3 Bouton « Départ/Pause » | 6 Bouton «Clean+ » | 9 Bouton « Température » |

INDICATEURS À L'ÉCRAN

	Porte verrouillée	Le voyant s'allume • après le démarrage d'un programme • la porte du hublot est verrouillée
	Frais Plus	Le voyant s'allume • une fois enfoncé le bouton Frais Plus
	Départ différé	Le voyant s'allume • après avoir appuyé sur le bouton Départ différé
	Verrouillage	Le voyant s'allume • une fois la fonction « verrouillage » activée, en appuyant sur la touche 8 pendant 3 secondes
	Voyant de phase de lavage	Ce voyant indique la phase de programme actuelle et, de gauche à droite, passe par le lavage, le rinçage et la vidange. Le voyant illuminé indique la phase qui est en cours.
	Appeler SAV	Erreur : Appelez le Service après-vente • Consultez la section Dépannage • Le voyant reste allumé, appelez le Service après-ventes
	Filtre à eau bouché	Erreur : Filtre à eau bouché • L'eau ne peut être évacuée ; le filtre à eau est peut-être colmaté
	Absence eau	Erreur : Absence eau • Pas ou pas suffisamment d'alimentation en eau.

Première utilisation

Éliminez tous les résidus de fabrication :

- Sélectionnez le programme « Coton » à une température de 60 °C.
- Versez une petite quantité de lessive en poudre dans le compartiment de lavage principal **II** du distributeur de détergent (maximum 1/3 de la quantité de lessive recommandée par le fabricant pour le linge légèrement sale).
- Démarrez le programme **sans linge** (cycle à vide).
- Voir la section « UTILISATION QUOTIDIENNE » pour la sélection et le démarrage d'un programme.

Usage quotidien

PRÉPARATION DU LINGE

Videz les poches



- Les pièces de monnaie, les trombones, etc. peuvent endommager le linge et les composants du lave-linge.
- Les tissus risquent d'être tirés/déchirés durant le cycle de lavage et il faudra retirer à la main tous les fragments.

Fermez toutes les fermetures à glissière, boutons et crochets. Nouez tous les rubans ou bouclez les ceintures



- Introduisez les plus petites pièces de vêtement (comme les bas en nylon, ceintures, etc.) et les vêtements présentant des crochets (comme les soutien-gorge) dans un sac en tissu ou encore dans une housse de taie d'oreiller par une fermeture à glissière.



- Éliminez les anneaux des rideaux ou placez les rideaux dans un sac en tissu avec les anneaux.

COMMENT UTILISER LE LAVE-LINGE

1. Charger le linge



Ouvrez la porte et chargez le linge. Insérez le linge, un morceau à la fois, dans le tambour, sans surcharger l'appareil. Respectez les charges de linge indiquées dans le TABLEAU DES PROGRAMMES.

Surcharger le lave-linge ne donnera pas de bons résultats et froissera les vêtements.

2. Fermer la porte





Assurez-vous qu'aucun morceau de linge ne reste coincé entre la porte et le joint de porte. Fermez la porte et assurez-vous d'entendre l'emboîtement.

3. Ouvrir robinet d'eau



Assurez-vous que le lave-linge est branché au réseau d'eau. Ouvrez le robinet d'eau.

Allumez le lave-linge


Appuyez sur « ON/OFF » , le voyant « Départ/Pause »  se met à clignoter lentement.

4. Réglez le programme souhaité


Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du cadran « Sélecteur de programme ».

Le lave-linge affiche automatiquement le réglage de la température par défaut, puis la durée du cycle de lavage. Réglez au besoin la température et/ou la vitesse d'essorage souhaitées à l'aide des boutons prévus à cet effet.

Modifiez la température au besoin

Appuyez sur le bouton « Température »  pour abaisser progressivement la température jusqu'à ce que le lavage à froid soit choisi (« - » sera affiché sur l'écran). Rappuyez sur le bouton pour arriver au réglage de la vitesse d'essorage maximale.


Modifiez la vitesse d'essorage au besoin


Appuyez sur le bouton « Essorage »  pour réduire progressivement la vitesse d'essorage jusqu'à ce que le cycle d'essorage soit désactivé (« 0 » sera affiché sur l'écran). Rappuyez sur le bouton pour arriver au réglage de la vitesse d'essorage maximale.

Sélectionner les fonctions au besoin

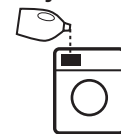
Appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction ; le symbole correspondant s'allume sur l'écran.

Appuyez encore une fois sur le bouton pour annuler l'option ; le voyant s'éteint.


 Si la fonction choisie est incompatible avec le programme réglé, l'incompatibilité sera signalée par un signal sonore (3 bips) et le témoin correspondant clignotera.

 Si la fonction choisie est incompatible avec une autre fonction réglée au préalable, seule la sélection la plus récente restera active.

5. Ajout. lessive



Tirez le distributeur de détergent et ajoutez la lessive (et les additifs/adoucissants) dans les compartiments relatifs comme décrit dans la section « DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT ». Observez les recommandations de dosage sur le paquet de lessive.

 Le bon dosage de lessive / additifs est important pour :



- optimiser la propreté


- éviter les résidus déplaisants sur votre linge causé par un surplus de lessive
- économiser de l'argent en évitant les surplus de lessive
- protéger le lave-linge en prévenant la formation de dépôts calcaires sur les composants
- respecter l'environnement en évitant des répercussions négatives pour l'environnement.

6. Départ différé

- Pour différer le démarrage d'un programme, consultez la section « FONCTIONS/DÉPART DIFFÉRÉ » page 57.

7. Démarrage du programme



- Appuyez sur « Départ/Pause » . Le voyant correspondant s'allume, la porte se verrouille et le voyant « Porte verrouillée »  s'allume avec un signal sonore.
- Pour éviter un débordement, n'ouvrez pas le distributeur de lessive lorsque le programme est en cours.


 Le temps restant avant le démarrage du programme peut varier. Des facteurs comme une charge de linge déséquilibrée ou la formation de mousse peuvent influencer la durée du programme.


8. Modifier au besoin les réglages d'un programme en cours

Il est toujours possible de modifier les réglages lorsqu'un programme est en cours. Les modifications seront appliquées, à condition que la phase respective du programme n'est pas encore terminée.




Pour modifier au besoin les réglages d'un programme en cours :

- Appuyez sur « Départ/Pause »  (signal sonore de confirmation) pour mettre le programme en cours en pause.
- Modifier les réglages.
- Appuyez à nouveau sur « Départ/Pause »  (signal sonore de confirmation) pour reprendre le programme.

 Si vous avez modifié le programme, n'ajoutez pas de détergent pour le nouveau programme.

Pour prévenir la modification accidentelle d'un programme en cours (par exemple par des enfants), utilisez le « verrouillage »  (voir section « FONCTIONS »).

Interrompre un programme en cours et ouvrir la porte au besoin

- Appuyez « Départ/Pause »  pour mettre un programme en cours en pause.
- Si le niveau d'eau ou la température n'est pas trop élevé, le voyant « Porte verrouillée »  s'éteint. Vous pouvez ouvrir la porte pour, par exemple, ajouter du linge ou enlever du linge qui aurait été chargé par erreur.
- Appuyez sur la touche « Départ/Pause »  pour poursuivre le programme.

9. Remise à zéro d'un programme en cours, au besoin

- Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » (⏻) et tenez-le enfoncé : un compte à rebours s'affiche sur l'écran jusqu'à ce que le lave-linge s'arrête.
- Si le niveau d'eau et la température sont suffisamment bas, la porte se déverrouille et peut être ouverte.
- La porte reste verrouillée tant qu'il reste de l'eau dans le tambour.
Pour déverrouiller la porte, allumez le lave-linge, sélectionnez le programme « Spin & Drain » (Essorage & Vidange), puis désactivez l'option essorage en réglant la vitesse sur « 0 ».
- L'eau est évacuée et la porte se déverrouille lorsque le programme est terminé.

10. Éteindre le lave-linge à la fin du programme

- À la fin du cycle, le message « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
 - La porte ne peut être ouverte que lorsque le symbole « Porte verrouillée » (🔒) s'éteint.
 - Vérifiez si le voyant « Porte verrouillée » (🔒) est éteint, puis ouvrez la porte pour retirer le linge.
 - Appuyez sur « ON/OFF » (⏻) pour éteindre le lave-linge.
- Pour économiser de l'énergie, lorsque le lave-linge n'est pas éteint manuellement, la machine est programmée pour s'éteindre automatiquement au bout d'environ 30 minutes après la fin d'un programme.
Laissez la porte ouverte pour que l'intérieur du lave-linge puisse sécher.

Programmes

Respectez les consignes indiquées sur l'étiquette d'entretien du linge pour sélectionner le programme approprié.

La valeur indiquée dans le symbole du bac est la température maximale possible pour laver le vêtement.

Mixte

Pour laver des vêtements résistants légèrement à normalement sales, en coton, lin, fibres synthétiques et fibres mixtes.

Blanc

Pour laver des serviettes, sous-vêtements, nappes, drapes etc. en coton résistant et en lin, de normalement à très sales. Ce n'est que lorsque la température est sélectionnée à 90°C que le cycle est doté d'une phase de pré-lavage avant la phase de lavage principal. Dans ce cas, il est recommandé d'ajouter de la lessive à la fois dans la section de pré-lavage et de lavage principal.

Coton

Cotons résistants moyennement à très sales.

Eco 40-60

Pour le lavage de vêtements en coton normalement sales, lavables à 40 °C ou 60 °C, dans le même cycle. Il s'agit du programme coton standard, le plus efficace en termes de consommation d'eau et d'énergie.

Sport

Pour laver des vêtements de sport légèrement sales (survêtements, shorts, etc.). Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de ne pas dépasser la charge maximale indiquée dans le « GUIDE DES PROGRAMMES ». Nous recommandons d'utiliser de la lessive liquide, et d'ajouter la quantité adaptée pour une demi-charge.

Couettes

Conçu pour laver des éléments rembourrés en duvets, comme des couettes simples ou doubles, des coussins et des anoraks. Il est recommandé de charger ces éléments rembourrés dans le tambour avec les bords repliés vers l'intérieur et de ne pas dépasser $\frac{3}{4}$ du volume du tambour. Pour un lavage optimal, nous recommandons d'utiliser une lessive liquide.

Traitement vapeur

Ce programme rafraîchit les vêtements en éliminant les mauvaises odeurs et en détendant les fibres (1 kg, soit environ 3 articles). Introduisez uniquement des articles secs (qui ne sont pas sales) et sélectionnez le programme « Traitement vapeur ». Les vêtements seront légèrement humides à la fin du cycle et pourront être portés après quelques minutes.

Le programme « Traitement vapeur » facilite le repassage.

Essorage & Vidange

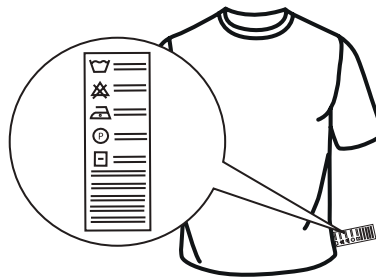
Essore la charge et vide l'eau. Pour des vêtements résistants. Si vous excluez le cycle d'essorage, la machine vidangera uniquement.

Rinçage & Essorage

Rince puis essore. Pour des vêtements résistants.

Rapide 30'

Pour laver des vêtements légèrement sales rapidement. Ce cycle dure seulement 30 minutes, ce qui permet un gain de temps et d'énergie.



Coton 20 °C

Pour le lavage de vêtements en coton légèrement sales, à une température de 20 °C.

Laine

Tous les vêtements en laine peuvent être lavés en utilisant le programme « Laine », même ceux portant l'étiquette « lavage main uniquement ». Pour de meilleurs résultats, utilisez des lessives spéciales et ne dépassez pas la charge maximale de linge indiquée dans le tableau des programmes.


Déliçats


Pour laver des vêtements particulièrement délicats. Retournez de préférence les vêtements sur l'envers avant le lavage.

Synthétiques

Pour laver des vêtements sales réalisés en fibres synthétiques (comme le polyester, le polyacrylique, la viscose, etc.) ou des mélanges coton/synthétique.


Fonctions


 Si l'option choisie est incompatible avec le programme réglé, l'incompatibilité sera signalée par un signal sonore (3 bips).


 Si l'option choisie est incompatible avec une autre fonction choisie précédemment, la fonction ne sera pas activée.

CLEAN+

Clean+ est une fonction agissant sur 3 niveaux différents (Intensif, Quotidien et Rapide) spécialement conçus pour régler la bonne action de lavage, en fonction de vos besoins de nettoyage :



Intensif  3 : cette option est conçue pour des niveaux importants de saleté, en enlevant les taches les plus tenaces.


Quotidien  2 : cette fonction est conçue pour enlever les taches de tous les jours.

Rapide  1 : cette fonction est conçue pour éliminer les taches légères.

RINÇAGE INTENSIF


En choisissant cette fonction, l'efficacité du rinçage est accrue et l'élimination optimale de la lessive est garantie. Elle est particulièrement utile pour les peaux sensibles. Appuyez sur le

bouton une, deux ou trois fois pour sélectionner 1 , 2 

ou 3  rinçages supplémentaires après le cycle standard de rinçage et enlever toutes les traces de lessive. Appuyez encore une fois sur le bouton pour revenir au type de « Rinçage normal ».

DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler le programme sélectionné afin de démarrer ultérieurement (24h maxi), appuyez sur le bouton pour régler le temps de retard souhaité.

Le symbole  s'allume sur l'écran quand cette fonction est activée. Pour effacer le départ différé, appuyez sur le bouton encore une fois jusqu'à ce que la valeur « 0 » s'affiche sur l'écran.

FRAIS PLUS

Cette fonction augmente les performances de lavage en générant de la vapeur destinée à inhiber la prolifération des principales sources de mauvaises odeurs à l'intérieur de la machine. Après la phase vapeur, la machine à laver effectuera un cycle doux par des rotations lentes du tambour. La fonction Frais Plus démarre après la fin du cycle pendant une durée maximale de 6 h et vous pouvez l'interrompre à tout moment en appuyant sur un quelconque bouton du panneau de commande ou en tournant la manette.

Vous devez attendre environ 5 minutes avant de pouvoir ouvrir la porte.

TEMPÉRATURE

Chaque programme a une température prédéfinie. Si vous voulez changer la température, appuyez sur le bouton « Température ».

La valeur apparaît sur l'écran.




ESSORAGE

Chaque programme a une vitesse d'essorage prédéfinie.


Si vous souhaitez changer la vitesse d'essorage, appuyez sur le bouton « Essorage ».

La valeur apparaît sur l'écran.

VERROUILLAGE

Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez sur le bouton « Verrouillage touche »  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes. Le symbole  s'allumera sur l'écran pour indiquer que le panneau de commande a été verrouillé (à l'exception du bouton « ON/OFF » .



Cela empêche les changements non intentionnels de programmes, en particulier avec des enfants près de la machine.

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur le bouton « Touches verrouil. »  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.

EAU DE JAVEL



Si vous souhaitez ajouter de l'eau de javel à votre linge, chargez la machine à laver et régler le programme « Rinçage & Essorage ».



Démarez la machine et attendez qu'elle achève le premier cycle de remplissage d'eau (environ 2 minutes). Mettez la machine en mode pause en appuyant sur le bouton « Départ/Pause »

, ouvrez le tiroir à lessive et versez l'eau de javel (observez les doses recommandées indiquées sur l'emballage) dans le compartiment de lavage principal où la séparation a été précédemment montée. Redémarrez le cycle en appuyant sur le bouton « Départ/Pause » .

Si vous le souhaitez, il est possible d'ajouter un assouplissant dans le compartiment approprié du tiroir de lessive.

MODE DÉMO

Cette fonction n'est utilisée que pour les présentations des ventes. Ainsi, vous pouvez interagir avec la machine à laver et la voir fonctionner sans eau. Pour entrer en mode Démo, allumer et éteindre à nouveau la machine à laver. Appuyez sur le bouton « Départ/Pause »  et le maintenir enfoncé, puis, dans un délai de cinq secondes, appuyez également sur le bouton « ON/OFF »  et maintenir les deux boutons pendant 10 secondes. L'afficheur indique « dON ».

Pour désactiver cette fonction, éteindre la machine à laver. Appuyez sur le bouton « Départ/Pause »  et le maintenir enfoncé, puis, dans un délai de cinq secondes, appuyez également sur le bouton « ON/OFF »  et maintenir les deux boutons pendant 2 secondes. L'afficheur indique « dOf ».

Charge maximale 7 kg Consommation électrique en mode arrêt 0,5 W / en mode marche 8,0 W						Lessives et additifs			Lessive recommandée		% d'humidité résiduelle (*)	Consommation énergétique kWh	Nombre total de litres d'eau	Température °C du linge
Programme	Températures		Vit. max. essor. (tr/min)	Charge max. (kg)	Durée (h : mm)	Prélavage	Lavage principal	Adoucissant	Poudre	Liquide				
	Réglage	Gamme												
Mixte	40°C	☼ - 40°C	1000	7,0	1:00	-	●	○	-	✓	-	-	-	-
Blanc	60°C	☼ - 90°C	1200	7,0	2:30	● (90°)	●	○	✓	✓	52	1,36	75	55
Coton	40°C	☼ - 60°C	1200	7,0	3:40	-	●	○	✓	✓	53	0,98	75	45
Eco 40-60	40°C	40°C	1151	7,0	3:25	-	●	○	✓	✓	53	0,89	47	35
			1151	3,5	2:40	-	●	○	✓	✓	53	0,58	45	34
			1151	2,0	2:10	-	●	○	✓	✓	53	0,51	39	33
Sport	40°C	☼ - 40°C	600	3,5	1:30	-	●	○	-	✓	-	-	-	-
Couettes	30°C	☼ - 30°C	1000	3,0	1:30	-	●	○	-	✓	-	-	-	-
Traitement vapeur	-	-	-	1	0:20	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Essorage & Vidange	-	-	1200	7,0	0:10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rinçage & Essorage	-	-	1200	7,0	0:55	-	-	○	-	-	-	-	-	-
Rapide 30'	30°C	☼ - 30°C	800	3,5	0:30	-	●	○	-	✓	73	0,19	31	27
Coton 20 °C	20°C	☼ - 20°C	1200	7,0	1:50	-	●	○	-	✓	52	0,16	64	22
Laine	40°C	☼ - 40°C	800	1,5	1:15	-	●	○	-	✓	-	-	-	-
Déliçats	30°C	☼ - 30°C	-	1,0	1:20	-	●	○	-	✓	-	-	-	-
Synthétiques	40°C	☼ - 60°C	1200	4,0	2:55	-	●	○	✓	✓	53	0,86	60	43

● Dosage requis ○ Dosage en option

Ces données peuvent varier en fonction des conditions variables de la température d'entrée de l'eau, de la pression de l'eau, etc. Les valeurs approximatives de la durée des programmes se réfèrent au réglage par défaut des programmes, sans options. Les valeurs indiquées pour les programmes autres que le programme Eco 40-60 sont uniquement indicatives.

Eco 40-60 - Test de cycle de lavage conformément à la réglementation EU 2019/2014 sur l'écoconception. Le programme le plus efficace en termes de consommation d'énergie et d'eau pour laver du linge en coton normalement sale.

Note : Les valeurs de vitesse d'essorage indiquées sur l'afficheur peuvent différer légèrement des valeurs indiquées dans le tableau.

Pour tous les laboratoires d'essai

Cycle de lavage long pour les cotons : réglez le cycle de lavage **Coton** avec une température de 40°C.

Programme synthétique : réglez le cycle de lavage **Synthétiques** à une température de 40°C.

* Après la fin du programme et avec un essorage à une vitesse d'essorage sélectionnable maximale, réglage du programme par défaut.

Compatibilité programme / fonctions	Fonctions				
	Essorage ☼	Rinçage intensif ☼	Frais Plus ☼	Départ différé ⌚	Clean+ ☼
Mixte	●	●	●	●	
Blanc	●	●	●	●	●
Coton	●		●	●	
Eco 40-60	●			●	
Sport	●	●	●	●	
Couettes	●	●		●	
Traitement vapeur				●	
Essorage & Vidange	●			●	
Rinçage & Essorage	●	●		●	
Rapide 30'	●		●	●	
Coton 20 °C	●	●	●	●	
Laine	●	●		●	
Déliçats				●	
Synthétiques	●	●	●	●	●

Trucs et Astuces

RÈGLES DE TRI DU LINGE

- Type de tissu / indications sur les étiquettes d'entretien (coton, fibres mixtes, synthétiques, lainage, articles à laver à la main)
- Couleur (séparez les articles de couleur et le blanc, lavez séparément les articles de couleur neufs)
- Taille (lavez les articles de taille différente ensemble pour améliorer l'efficacité du lavage et la distribution à l'intérieur du tambour)
- Délicats (placez les petites pièces - comme les bas en nylon - et les vêtements avec des crochets - comme les soutien-gorge - dans un sac à linge ou dans une housse de taie d'oreiller avec fermeture à glissière).

SYMBOLES DE LEVAGE SUR LES ÉTIQUETTES DE VÊTEMENT

La valeur indiquée dans le symbole du bac est la température maximale possible pour laver le vêtement.



Mouvement mécanique normal



Action mécanique réduite



Action mécanique très réduite



Lavage à la main uniquement



Ne pas laver

NETTOYEZ LE FILTRE À EAU RÉGULIÈREMENT

- Cela permet d'éviter que le filtre ne se bloque et empêche l'eau de circuler correctement.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Le respect des limites de charge indiquées dans le « TABLEAU DES PROGRAMMES » permet de dépenser moins d'énergie, d'eau, de lessive et d'écourter la durée des cycles de lavage.
- Ne dépassez pas les quantités de lessive recommandées par les fabricants de lessive.
- Économisez de l'énergie en utilisant un programme de lavage à 60 °C au lieu d'un programme à 90 °C, ou à 40 °C au lieu de 60 °C. Nous recommandons d'utiliser le programme de lavage à 60°C « Cotton » (Coton) pour les vêtements en coton. Il est plus long mais consomme moins d'énergie.
- Pour économiser de l'énergie et écourter le lavage, choisissez la plus haute vitesse d'essorage pour réduire la quantité d'eau restant dans les vêtements à la fin du cycle de lavage.
- Prétraitez les taches à l'aide d'un détachant approprié ou humectez et laissez sécher les taches avant de laver les vêtements. Ceci permettra de ne pas utiliser de programmes avec des températures élevées.

Que faire si...

Votre lave-linge comprend plusieurs fonctions de sécurité et de rétroaction automatiques. Elles permettent la détection et l'affichage de pannes et d'entretien nécessaire.

Problème	Causes possibles / Solutions :
La machine à laver ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La prise n'est pas branchée ou pas suffisamment pour faire contact. • Il y a eu une panne de courant. • La porte n'est pas totalement fermée.
Le cycle de lavage ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton « ON/OFF » n'a pas été enfoncé. • Le bouton « Départ / Pause » n'a pas été enfoncé. • Le robinet d'eau n'est pas ouvert. • Un « Départ différé » a été réglé. • La machine est en mode DÉMO ; contrôlez si l'afficheur indique « dOn ».
La machine à laver ne se remplit pas d'eau (le message « h2o » apparaît sur l'écran). Un « bip » sonne toutes les 5 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> • Le tuyau d'alimentation en eau n'est pas raccordé au robinet. • Le tuyau est plié. • Le robinet d'eau n'est pas ouvert. • L'alimentation en eau a été coupée. • Il n'y a pas suffisamment de pression.
La machine à laver charge et vidange en continue.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton « Départ / Pause » n'a pas été enfoncé. • Le tuyau de vidange n'a pas été installé à 65 à 100 cm du sol. • L'extrémité du tuyau de vidange est immergée dans l'eau. • Le connecteur de vidange sur la paroi n'a pas d'aération. • Si le problème persiste, après avoir effectué ces contrôles, fermez le robinet d'eau, coupez la machine à laver et appelez le service Après-vente. Si l'appartement est situé à l'un des étages les plus hauts d'un immeuble, un effet de siphon peut parfois se produire, provoquant donc le chargement et la vidange continus de la machine à laver. Des soupapes anti-siphons spéciales sont disponibles sur le marché pour éviter ce type de problèmes.
La machine à laver ne vidange pas ou n'essore pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme ne comprend pas de fonction de vidange : avec certains programmes, elle doit être activée manuellement. • Le tuyau de vidange est plié. • La conduite de vidange est obstruée.
La machine à laver vibre excessivement pendant le cycle d'essorage.	<ul style="list-style-type: none"> • Au moment de l'installation, le tambour n'a pas été convenablement débloqué. • La machine à laver n'est pas de niveau. • La machine à laver est écrasée entre un meuble et le mur.
La machine à laver présente une fuite d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Le tuyau d'admission d'eau n'a pas été serré convenablement. • Le distributeur de lessive est obstrué. • Le tuyau de vidange n'a pas été convenablement fixé.
La machine est verrouillée et l'écran clignote, indiquant un code anomalie (par ex. F-01, F-..).	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez la machine, débranchez la prise et attendez environ 1 minute avant de la rallumer. • Si le problème persiste, appelez le service Après-vente.
Trop de mousse s'est formée.	<ul style="list-style-type: none"> • La lessive n'est pas compatible avec la machine à laver (elle doit porter les mots « pour machines à laver », « pour lavage à la main et en machine » ou quelque chose de similaire). • Le dosage était excessif.
La porte est verrouillée, avec ou sans indication de panne, et le programme n'est pas en cours.	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de panne de courant, la porte se verrouille. Le programme reprend automatiquement aussitôt que l'alimentation électrique revient. • La machine à laver est à l'arrêt. Le programme reprend automatiquement une fois disparue l'origine de l'arrêt.



elsay

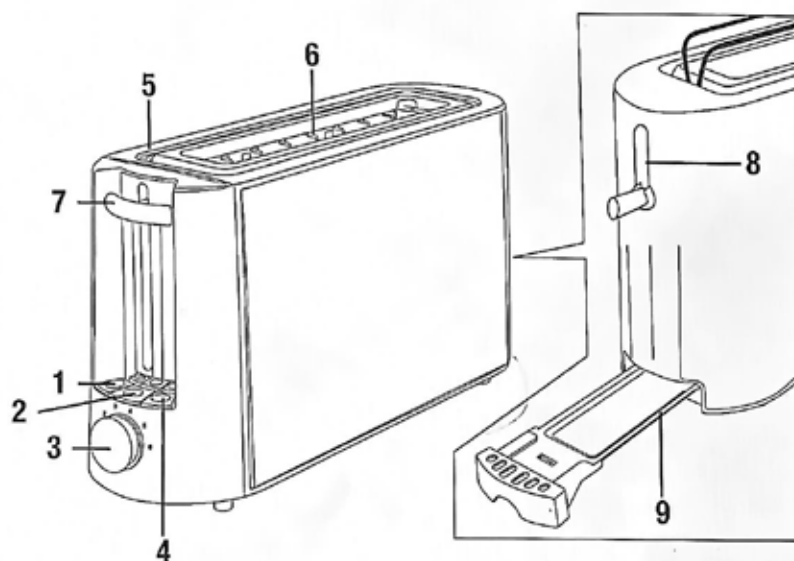
MODE D'EMPLOI
Grille pain • T319CE



FR GRILLE PAIN • T319CE

CE

NOTICE ORIGINALE



- | | |
|---|---|
| 1. Bouton réchauffage | 6. Fente de grillage |
| 2. Bouton annulation | 7. Levier de commande de grillage (démarrage du grillage) |
| 3. Molette de réglage du niveau de brunissage | 8. Levier du support à pain et viennoiserie |
| 4. Bouton décongélation | 9. Tiroir ramasse-miettes |
| 5. Support à pain et viennoiseries | |



Avant l'utilisation de cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à une autre personne, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
3. Le pain peut brûler, en conséquence, ne pas utiliser le grille-pain à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux.
4. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par les moyens d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
5. Référez-vous aux paragraphes **NETTOYAGE ET MAINTENANCE** pour les détails sur le nettoyage et sur la manière de retirer les miettes de pain. Utilisez toujours l'appareil avec le tiroir ramasse-miettes en place. Nettoyez régulièrement le tiroir ramasse-miettes.
6. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
7. **AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !** N'immergez pas l'appareil, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
8. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation à l'intérieur.
9. Ne pas utiliser cet appareil avec des denrées alimentaires ayant une teneur élevée en sucres ou d'autres produits contenant de la confiture.
10. Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation du réseau après utilisation et avant toute opération de maintenance et de nettoyage.
11. Inspectez régulièrement l'appareil pour des signes de dommage. N'utilisez pas un appareil endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. La réparation ne doit être faite que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
12. Retirez tous les éléments d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants, car ces matériaux peuvent constituer un danger.
13. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension électrique de votre domicile.
14. N'exposez pas l'appareil à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles qu'un poêle ou un appareil de chauffage.

USAGE PRÉVU

- Ce grille-pain est uniquement destiné à griller des tranches de pain et des toasts.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique privé uniquement et ne saurait convenir à une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

UTILISATION

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire. Cela est tout à fait normal.

Opérer un fonctionnement à vide avant d'insérer du pain dans l'appareil.

Opération

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
 2. Mettez des tranches de pain dans la fente de grillage. Vous pouvez faire griller une tranche de pain ou deux en une fois.
 3. Tournez la molette de sélection pour choisir le brunissage souhaité. Le niveau de brunissage est compris entre 1 et 6 :
 - 1,2 : légèrement grillé
 - 3,4 : moyennement grillé
 - 5,6 : très grillé
- Notes :**
- Différents types de pain et préférences personnelles peuvent nécessiter un réglage de brunissage différent.
 - Lorsque vous utilisez le grille-pain pour la première fois, nous vous suggérons de faire du pain grillé en réglant l'appareil sur le niveau 3.
 - Lorsque vous utilisez le grille-pain pour faire griller du pain baguette, nous vous recommandons de régler l'appareil au niveau 4 maximum.
4. Appuyez sur le levier de commande jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le bouton annulation s'allume. Le cycle de brunissage commencera automatiquement.
Note : si le grille-pain n'est pas branché, le levier de commande ne s'enclenchera pas.
 5. Lorsque la couleur de brunissage souhaitée est atteinte, l'appareil s'arrête automatiquement et le pain grillé est éjecté. Le bouton annulation s'éteint.
Note : le processus de grillage peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton annulation.

Attention, risque de brûlures ! Les surfaces de l'appareil risquent de chauffer pendant l'utilisation.

6. Retirez le pain du grille-pain.

Attention, risque de brûlures ! Le pain est chaud après le grillage.

7. Après utilisation, laissez l'appareil refroidir. Gardez-le hors de la portée des enfants pendant le refroidissement. Si vous ne prévoyez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, rangez-le dans son emballage d'origine en suivant les instructions ci-dessous dans la section **NETTOYAGE ET MAINTENANCE**.

Attention ! Dans le cas peu probable où le pain serait coincé, mettez le grille-pain hors tension, retirez la fiche de la prise et retirez délicatement le pain du grille-pain en veillant à ne pas endommager l'élément chauffant de part et d'autre de la fente de grillage.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des fourchettes ou des couteaux pour retirer le pain coincé.

Réchauffage

Note : le grille-pain vous permet de réchauffer le pain déjà grillé.

1. Poussez le levier vers le bas, appuyez sur le bouton réchauffage pour démarrer. Le bouton réchauffage et le bouton annulation s'allument.
2. Si vous voulez arrêter le grillage lorsque le processus n'est pas fini, appuyez sur le bouton annulation. Ces deux boutons s'éteignent.

Décongélation

Note : le grille-pain vous permet de décongeler et de griller le pain.

1. Poussez le levier vers le bas, appuyez sur le bouton décongélation pour démarrer. Le bouton décongélation et le bouton annulation s'allument.
2. Si vous voulez arrêter le grillage lorsque le processus n'est pas fini, appuyez sur le bouton annulation. Ces deux boutons s'éteignent.

Support à pain et viennoiseries

Note : utilisez le support à pain et viennoiseries pour chauffer des petits pains, des muffins, des croissants ou autres viennoiseries.

1. Relâchez le support à pain en poussant le levier du support à pain vers le bas.
2. Placez le pain sur le haut du support.

Note : ne grillez pas plus de deux aliments en une fois.

3. Après utilisation, repliez le support à pain en poussant le levier du support à pain vers le haut.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Attention, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez que l'appareil soit froid avant de le nettoyer.

Nettoyage de l'appareil

- Le corps du grille-pain doit être nettoyé avec un chiffon légèrement humide, puis essuyé avec un chiffon sec et doux.
- Pour nettoyer l'intérieur du grille-pain, retournez l'appareil, ouverture vers le bas pour faire tomber les miettes.
- Ne pas nettoyer le grille-pain en le plaçant directement sous un robinet et ne jamais le plonger dans l'eau.
- Laissez sécher le grille-pain complètement avant de le réutiliser.

Nettoyage du tiroir ramasse-miettes

Pour éviter tout risque d'incendie, le tiroir ramasse-miettes doit être nettoyé régulièrement. Ne laissez pas les miettes s'accumuler dans le fond du grille-pain.

1. Retirez le tiroir ramasse-miettes se trouvant sur le bas de l'appareil.
2. Videz le tiroir ramasse-miettes, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Essuyez-le avec un chiffon sec et doux.
3. Réinstallez le tiroir ramasse-miettes.

Rangement

- Rangez l'appareil et les accessoires de préférence dans leur emballage, dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.
- Rangez le câble d'alimentation en l'enroulant autour des crochets sur le fond du grille-pain.

PROLINE

STCM15P

COFFEE MAKER
CAFETIÈRE
KOFFIEZETAPPARAAT



ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

FR-1

- ❖ L'appareil ne doit pas être immergé.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- ❖ Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou

FR-2

mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ Les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et du détartrage sont définies en page FR-12 dans la section "NETTOYAGE ET DETARTRAGE".
- ❖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- ❖ La surface de l'élément

FR-3

chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.



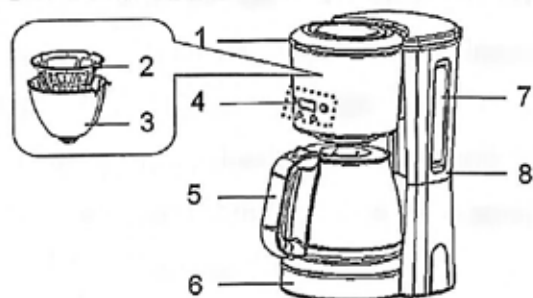
Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- N'allumez en aucun cas l'appareil avec le réservoir vide.
- N'utilisez pas d'autre carafe que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais la carafe sur une plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la carafe si elle est fissurée ou si la poignée tient mal.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.
- Il existe un risque de brûlure si le couvercle est ouvert pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne laissez en aucun cas la carafe vide sur la plaque chauffante pendant que l'appareil fonctionne: elle risquerait de se briser.

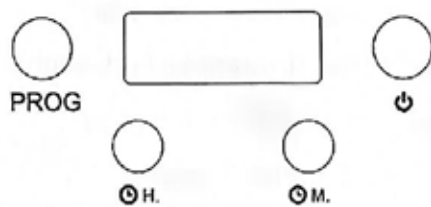
FR-4

DESCRIPTION






1. Couvercle
2. Filtre en mailles
3. Porte-filtre
4. Panneau de commande avec boutons et écran
5. Carafe
6. Base
7. Indicateur de niveau d'eau
8. Réservoir

Panneau de commande



Boutons:

- PROG: Bouton de programme
- : Bouton Marche/Arrêt
-  H.: Heures
-  M.: Minutes

FR-5

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

Déballez délicatement l'appareil et enlevez tous les matériaux d'emballage.

Frottez l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez bien. Il est recommandé de laver le système de café filtre avant la première utilisation de l'appareil.

Remplissez le réservoir avec de l'eau froide et suivez les instructions comme pour faire du café filtre (donc sans café en poudre); faites au moins deux carafes de cette manière.




Éteignez la machine à café et laissez-la refroidir 5 minutes avant d'y remettre de l'eau froide.

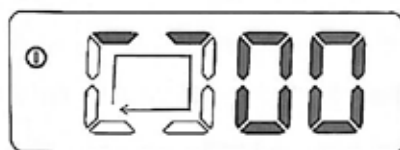
PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRE

1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
Ne le mettez pas près d'un rebord.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau douce froide requise, en utilisant l'indicateur de niveau comme repère.
 - Les traits figurant sur la carafe et sur l'indicateur de niveau d'eau indiquent la quantité d'eau requise pour le nombre de tasses correspondant.
 - Ne remplissez jamais le réservoir au-delà du trait de 12 tasses; la carafe risquerait de déborder.
4. Placez le filtre à mailles dans le porte-filtre, en vous assurant qu'il est

FR-6

monté correctement.



5. Mettez un filtre en papier 1x4 (non fourni) dans le filtre à mailles.
6. Mettez la quantité de café en poudre requise dans le filtre en papier, et étalez-la uniformément.
 - La quantité conseillée est d'1 cuillère rase de café en poudre (soit env. 6g) par tasse.
7. Remettez le couvercle en place.
8. Remettez la carafe dans son emplacement; assurez-vous qu'elle est parfaitement centrée sur la plaque chauffante.
9. Branchez la machine à café.
 - Les nombres "00 00" clignotent à l'écran.
 - Appuyez sur  pour entrer dans le mode veille, les chiffres « 00 00 » arrêtent de clignoter
10. Appuyez à nouveau sur  pour allumer la cafetière.
 - Les nombres "00 00" arrêtent de clignoter.
 - Le témoin d'alimentation  apparaît à l'écran, indiquant que la préparation de café est en cours.



Les chiffres gauches « 00 » tournent dans le sens horaire et les chiffres droits « 00 » indiquent la durée d'infusion.

11. Quelques instants plus tard, le café doit commencer à s'écouler du porte-filtre.
 - Vous avez la possibilité d'enlever la carafe au cours de la préparation.

FR-7

- Cela interrompt l'écoulement du café à partir du porte-filtre, mais pas la préparation du café proprement dite. Veillez cependant à ne pas enlever la carafe pendant plus de 15 secondes, faute de quoi le porte-filtre risquerait de déborder.
- Bien que votre machine à café soit équipée de cette fonction, nous vous recommandons de ne pas verser du café tant qu'il n'est pas entièrement passé car son goût risquerait d'en être affecté.
 - Il est normal que l'appareil produise de la vapeur quand la préparation de café est en cours.
12. Une fois le café terminé, servez-le à votre goût.
- Cette machine peut préparer jusqu'à 12 grandes tasses (125 ml) ou 15 petites tasses (100 ml) de café à la fois.
13. Afin de garder le café au chaud une fois la préparation terminée, laissez la carafe sur la plaque chauffante.
- L'appareil est conçu pour garder le café au chaud environ 40 minutes, après quoi il s'éteint automatiquement.
14. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur . Le symbole d'alimentation  disparaît de l'écran. L'écran affiche les chiffres « 00 00 ».








Programmation du démarrage et de l'arrêt automatiques

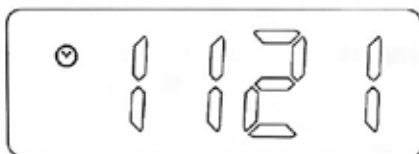
L'appareil peut être programmé pour préparer du café filtre automatiquement.

Commencez par régler l'horloge correctement.






Réglage de l'horloge en format 24 h

FR-8

1. Branchez l'appareil; les chiffres "00 00" clignotent à l'écran.
2. Appuyez sur  pour passer en mode de réglage d'horloge.
3. Appuyez sur **PROG**.
 - Le symbole d'horloge  clignote à l'écran.
4. Une fois que ce symbole clignote, réglez l'heure en appuyant sur les touches  H. et  M. le nombre de fois nécessaire.
 - Pour accélérer la vitesse du réglage, vous pouvez garder le doigt sur les touches  H./ M. : les chiffres défileront plus vite.
5. Le réglage de l'horloge est mémorisé automatiquement au bout de 5 secondes environ.
 - Le symbole d'horloge  arrête de clignoter.






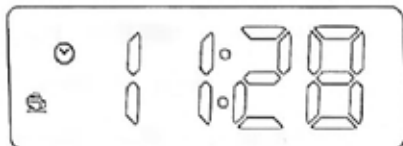
Réglage de l'heure du démarrage automatique

1. Appuyez sur **PROG** le nombre de fois nécessaire jusqu'à ce que le symbole de démarrage automatique  clignote à l'écran.
2. Pendant que le symbole de démarrage automatique clignote, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez commencer la préparation du café en appuyant sur  H. et sur  M. le nombre de fois nécessaire.
 - Pour accélérer la vitesse du réglage, vous pouvez garder le doigt sur les touches  H./ M. : les chiffres défileront plus vite.
3. Le réglage de l'heure est mémorisé automatiquement au bout de 5



FR-9

secondes environ.




- Le symbole de démarrage automatique  arrête de clignoter et l'écran affiche l'heure en cours.
- Appuyez deux fois sur **PROG** pour vérifier l'heure de départ réglée.
- Pour annuler la fonction de démarrage automatique, appuyez sur . Le symbole  disparaît de l'écran.



4. Une fois arrivée l'heure en question, l'appareil lance automatiquement la préparation du café.

- Le symbole de démarrage automatique  disparaît de l'écran et le symbole d'alimentation  apparaît à l'écran.





Réglage de l'heure de l'arrêt automatique

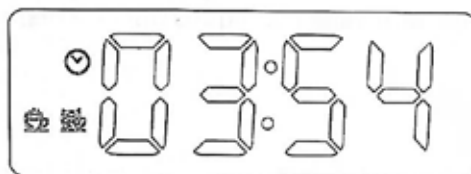
1. Appuyez sur  pour allumer la machine.
2. Appuyez sur **PROG** le nombre de fois nécessaire jusqu'à ce que le symbole d'arrêt automatique  clignote à l'écran.
 - Les nombres "00 00" apparaissent à l'écran.
3. Pendant que le symbole d'arrêt automatique clignote, réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que la préparation de café s'arrête en appuyant sur  **M**. le nombre de fois nécessaire; le réglage s'effectue par incréments d'1 minute, de 1 à 40 minutes.
 - Pour accélérer la vitesse du réglage, vous pouvez garder le doigt sur


FR-10

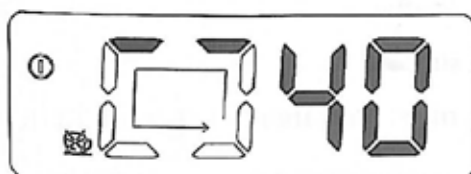
⌚ M.: les chiffres défileront plus vite.

4. Le réglage de l'heure est mémorisé automatiquement au bout de 5 secondes environ.

- Le symbole d'arrêt automatique  arrête de clignoter et l'écran affiche l'heure en cours.
- Appuyez deux fois sur **PROG** pour vérifier l'heure de départ réglée.
- Pour annuler la fonction automatique:
 - Appuyez sur **PROG** le nombre de fois nécessaire pour que le symbole d'arrêt automatique  commence à clignoter.
 - Une fois que le symbole  clignote, appuyez sur ⌚ M. le nombre de fois nécessaire pour que "00 00" s'affiche à l'écran. Au bout d'environ 5 secondes, le réglage est mémorisé et le symbole  disparaît de l'écran.





- Quand un cycle d'infusion démarre, le symbole  s'affiche. Les chiffres gauches « 00 » tournent dans le sens antihoraire et les chiffres droits « 00 » commencent à décompter la durée.



FR-11

5. Une fois arrivée l'heure en question, l'appareil arrête automatiquement la préparation du café.

- Le symbole de démarrage automatique  et le symbole d'alimentation  disparaissent de l'écran.

NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE

Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement mouillé.

Séchez bien.


Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les bien.

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Détartrage

L'appareil doit être régulièrement détartré au moyen d'un produit détartrant spécifique.

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du produit détartrant jusqu'au niveau de 12 tasses. (pour les proportions d'eau et de détartrant à utiliser, veuillez vous référer à la notice du produit en question).
2. Mettez la carafe sur la plaque chauffante.
3. Branchez l'appareil et appuyez sur .
4. Une fois le détartrage terminé, rincez l'appareil en le faisant tourner à au moins deux reprises avec de l'eau (2 réservoirs pleins d'eau).



elsay

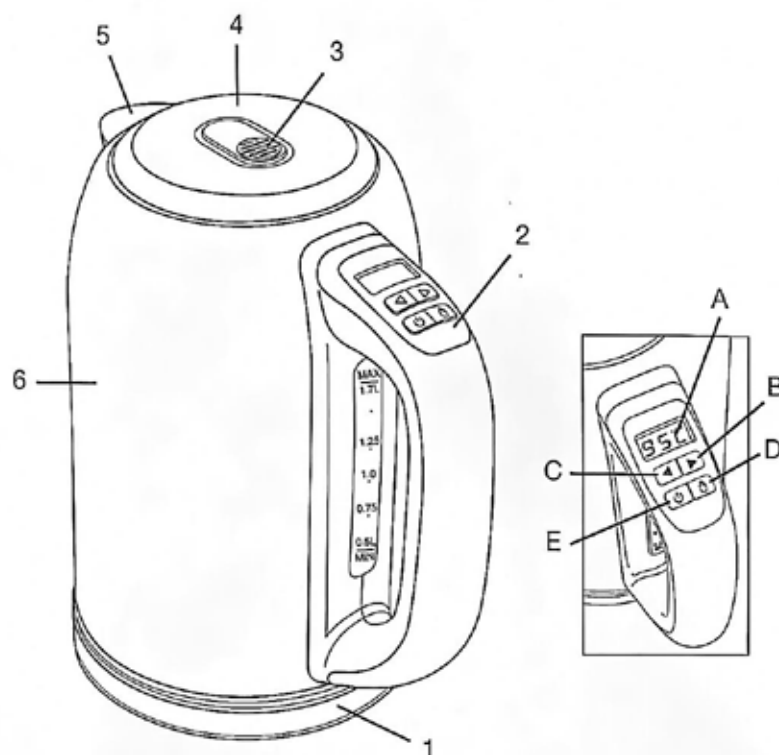
MODE D'EMPLOI
Bouilloire à température réglable
• WK8315JEEK



FR BOUILLOIRE À TEMPERATURE RÉGLABLE • WK8315JEEK



INSTRUCTIONS D'ORIGINE



- 1- Socle
- 2- Panneau de contrôle
- 3- Bouton d'ouverture du couvercle
- 4- Couvercle
- 5- Bec verseur
- 6- Corps de la bouilloire

- A - Écran d'affichage de la température
- B - Bouton de réglage pour augmenter la température par palier de 5 °C
- C - Bouton de réglage pour diminuer la température par palier de 5 °C
- D - Bouton de maintien au chaud
- E - Interrupteur ON/OFF - Indicateur de chauffe



Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y reportez ultérieurement en cas de besoin.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Alimentation	220-240V - 50-60 Hz
Puissance	1 850 - 2 200 W
Classe d'isolation	I

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Mise en garde : lors de l'utilisation de cet appareil électrique, les instructions doivent toujours être suivies, ceci afin d'éviter d'être blessé en cas de mauvaise utilisation.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



ATTENTION : Surface chaude

Les surfaces peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

- Le produit ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Si la bouilloire est trop remplie, de l'eau bouillante peut être éjectée.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle qui lui est associé.
- Mise en garde : éviter tout débordement sur le connecteur

- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Pour l'entretien de l'appareil, veuillez-vous reporter au paragraphe correspondant.
- Cet appareil n'est destiné qu'à faire bouillir de l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, après un dysfonctionnement. Rapportez-le au service après-vente.
- Avant de connecter la bouilloire, vérifiez que la tension indiquée corresponde aux caractéristiques de votre installation électrique. Dans le cas contraire, ne pas utiliser le produit et rapporter le au point de vente.
- Après l'arrêt automatique ou manuel de la bouilloire, il est nécessaire d'attendre 15 à 20 secondes avant de la réenclencher.
- Toujours remplir la bouilloire avant de l'utiliser.
- La bouilloire est conçue pour couper l'alimentation électrique dans des conditions de fonctionnement anormal. Si la bouilloire est accidentellement mise en fonctionnement sans eau, la sécurité fonctionnera. Le voyant de mise en marche s'éteindra.
- Il faudra que le produit refroidisse (15 minutes environ) pour redevenir opérationnel.
- Vous pouvez le remplir d'eau froide le cas échéant.
- Placer le produit sur une surface plane.
- Ne pas utiliser le produit à l'extérieur.
- Assurez-vous que la bouilloire soit éteinte avant de la retirer de son socle.
- Ne pas retirer la bouilloire de son socle pendant son fonctionnement.
- Ne pas plonger la prise ou le cordon dans l'eau.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas la surface du plan de travail.
- Empêcher les enfants de tirer sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner la bouilloire avec le couvercle ouvert.
- Ne pas ouvrir le couvercle quand de la vapeur d'eau sort de la bouilloire.
- Avant de nettoyer la bouilloire, débranchez-la du réseau électrique et attendez qu'elle refroidisse.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Si vous utilisez la bouilloire à température réglable pour la première fois, il est fortement recommandé de la faire fonctionner 2 ou 3 fois afin d'éliminer toutes poussières et/ou résidus de fabrication.

1. Placez le socle sur une surface plane et sèche.
2. Remplissez la bouilloire avec de l'eau jusqu'au volume maximum (1,7l) puis positionnez-la sur son socle. Fermez correctement le couvercle de la bouilloire.

3. Faites bouillir l'eau conformément aux indications du paragraphe « UTILISATION ».
4. Lorsque l'eau a atteint les 100 °C, l'appareil s'arrête automatiquement.
5. Jetez l'eau. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

UTILISATION

Faire chauffer ou bouillir de l'eau

1. Placez le socle sur une surface plane et sèche.
2. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton du couvercle, et remplissez la bouilloire avec de l'eau. Refermez correctement le couvercle.
Remarques importantes :
 - La capacité de l'eau doit être située entre le niveau minimum et le niveau maximum.
 - Un volume d'eau supérieur au volume maximal peut faire déborder l'eau bouillante, et ainsi provoquer des brûlures ou des blessures.
 - Un volume d'eau inférieur au volume minimum risque d'empêcher une ébullition correcte. L'appareil peut s'éteindre avant que l'eau n'ait bouilli ou n'ait atteint la température souhaitée.
3. Placez la bouilloire sur son socle
4. Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF. L'appareil se met en fonctionnement. La température de l'eau souhaitée peut être réglée à l'aide des boutons de réglages B et C, puis appuyer sur l'interrupteur ON/OFF.
Remarques :
 - La température de chauffe par défaut est 100 °C
 - L'affichage indique les degrés et l'indicateur de chauffe clignote pendant le réglage.
5. Après avoir terminé les réglages, l'indicateur de chauffe s'arrête de clignoter pendant 5 secondes environ, puis se rallume. L'affichage indique la température réelle de l'eau et l'eau commence à bouillir ou chauffer.
6. Lorsque l'eau atteint les 100 °C ou la température souhaitée, la bouilloire s'arrête automatiquement et l'indicateur lumineux s'éteint. L'appareil passe en mode veille.
Remarque : vous pouvez arrêter une opération de chauffe à tout moment en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.

Maintenir au chaud

Cet appareil est équipé d'une fonction « maintien au chaud ». Cette fonction permet de garder l'eau chaude pour une durée d'environ 45 minutes. Pour activer la fonction maintien au chaud, appuyez sur le bouton « maintien au chaud » avant ou pendant le cycle de chauffe de l'eau. Pour désactiver la fonction « maintien au chaud » appuyez de nouveau sur le bouton associé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Eteignez l'appareil et laissez le refroidir avant de le nettoyer.

1. Nettoyez le socle et le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez l'intérieur de la bouilloire à l'aide d'un chiffon doux et humide ou une éponge non-abrasive.
3. Pour nettoyer le filtre, ouvrez le couvercle et détachez le filtre de la bouilloire. Rincez-le à l'eau claire, séchez-le et remettez-le en place.

Remarques importantes :

- N'immergez jamais le socle, la bouilloire, le cordon d'alimentation ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ne pas les mettre en contact avec l'humidité.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

DÉTARTRAGE

Afin d'assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il doit être détartré régulièrement.

1. Versez environ 100 ml de vinaigre blanc dans la bouilloire, puis complétez d'eau froide jusqu'au niveau maximal. Portez le mélange à ébullition.
2. Laissez reposer toute une nuit, puis jetez le mélange.
3. Remplissez la bouilloire avec de l'eau claire, faites bouillir puis jetez l'eau. Répétez l'opération si nécessaire.
4. Séchez correctement la bouilloire avec un chiffon non pelucheux avant réutilisation.



elsay

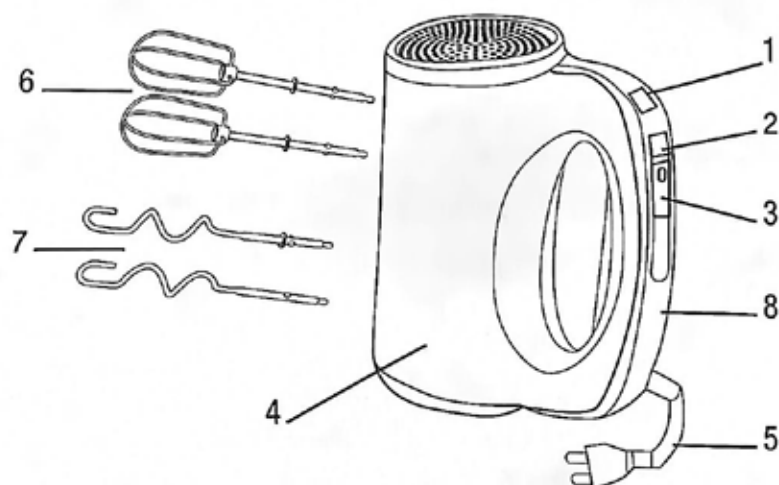
MODE D'EMPLOI
Batteur électrique •
HM733S-2



FR **BATTEUR ÉLECTRIQUE**
• **HM733S-2**



NOTICE ORIGINALE



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Bouton d'éjection des accessoires | 5. Cordon d'alimentation |
| 2. Bouton turbo | 6. Fouet |
| 3. Sélecteur de vitesse | 7. Pétrin |
| 4. Bloc moteur | 8. Poignée |

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	300 W
Classe de protection	classe II <input type="checkbox"/>
Nombre de vitesses	5 + turbo



Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes doivent être prises en compte :

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Des risques de blessure peuvent être entraînés en cas de mauvaise utilisation.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil ne doit pas fonctionner plus de 5min en continu. Sinon, le moteur deviendrait trop chaud.
- N'immergez pas le produit ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne mouillez pas le cordon ou la prise de courant afin d'éviter l'électrocution.
- N'utilisez pas le produit avec les mains mouillées. Séchez-vous les mains avec une serviette sèche avant de brancher l'appareil.
- Ne laisser jamais le cordon au-delà du bord de table ou de plan de travail.

- Faites attention de ne pas trébucher sur le cordon. Ne laissez pas le cordon en contact avec les surfaces chaudes ou à la portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Éloignez les doigts, les cheveux, les vêtements et les outils de parties mobiles.
- L'utilisation des accessoires non conseillés entraînerait un feu, des électrocutions et des blessures.
- Ne mélangez pas les ingrédients trop durs ou trop gluants.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages
- Nettoyez les accessoires (fouet et pétrin) avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

UTILISATION

- Insérer les fouets ou les pétrins sur le bloc moteur jusqu'à entendre un « clic ».
- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est sur la position « 0 ». Branchez l'appareil.
- Réglez le sélecteur de vitesse pour mettre en marche l'appareil. Il est recommandé de commencer par une vitesse faible, puis augmentez progressivement la vitesse si besoin.
- Vous avez la possibilité de maintenir la touche Turbo enfoncée pour opérer à une vitesse plus rapide, mais cela ne doit pas dépasser 1 minute.
- En fin d'utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » pour mettre l'appareil en arrêt. Débranchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton d'éjection pour retirer les fouets ou les pétrins.

Avertissements :

- N'appuyez jamais sur le bouton d'éjection lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'introduisez aucun ustensile dans le bol mélangeur lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives.

Conseils d'utilisation

- Utilisez les fouets pour battre/aérer une pâte légère ou une pâte à frire.
- Utilisez les pétrins pour mixer une pâte plus lourde, comme une pâte à gâteau.

Type de préparation	Vitesses recommandées
Blancs en neige	4-5
Génoise	4-5
Pâte à gâteau	
- Incorporer matière grasse et/ou liquide à la préparation	1-2
- Incorporer farine, fruits à la préparation	1-2
- Mélanger sucre	4
- Mélanger la pâte	4-5
Crème	5
Glaçage	1-5

Note : les vitesses indiquées dans le tableau ci-dessus ne sont que des recommandations. La vitesse sélectionnée peut dépendre de la taille du bol, des quantités et des ingrédients que vous préparez. Il est recommandé de démarrer avec une vitesse faible et d'augmenter progressivement si nécessaire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyez les fouets et les pétrins avec de l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une éponge douce. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon doux.
- Essuyez le corps de l'appareil et la poignée avec un chiffon doux. Veillez à ne pas faire pénétrer l'eau à l'intérieur du bloc moteur par les ouvertures d'aération.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs. Ne mettez pas le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.



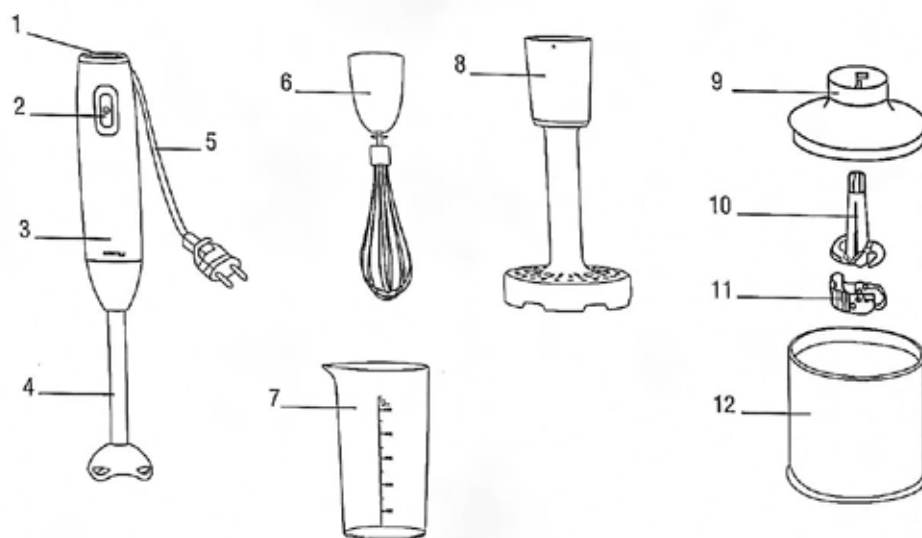
MODE D'EMPLOI
PIED MIXEUR 4 EN 1
• **HB952AH-JB**



FR PIED MIXEUR 4 EN 1
• HB952AH-JB

CE

NOTICE ORIGINALE



1. Variateur de vitesse
2. Bouton ON/OFF
3. Bloc moteur
4. Pied mixeur
5. Cordon d'alimentation
6. Fouet

7. Gobelet doseur gradué
8. Pied presse-purée
9. Couvercle du bol hachoir
10. Lames du hachoir
11. Protection des lames
12. Bol hachoir



Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance	600 W
Classe d'isolation	classe II <input type="checkbox"/>

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes doivent être prises en compte :

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- **Pour les usages hors fouet : Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.**
- **Pour un usage avec l'accessoire fouet: Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf si elles ont plus de 8 ans et sous surveillance. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.**
- **Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.**
- **Des risques de blessure peuvent être entraînés en cas de mauvaise utilisation.**
- **Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.**
- **Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.**

- **Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.**
- **L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:**
 - **cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;**
 - **fermes;**
 - **par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;**
 - **environnements de type chambres d'hôtes.**
- **L'appareil ne doit pas fonctionner plus de 5min en continu. Sinon, le moteur deviendrait trop chaud.**
- **N'immergez pas le produit ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne mouillez pas le cordon ou la prise de courant afin d'éviter l'électrocution.**
- **N'utilisez pas le produit avec les mains mouillées. Séchez-vous les mains avec une serviette sèche avant de brancher l'appareil.**
- **Ne laissez jamais le cordon au-delà du bord de table ou de plan de travail.**
- **Faites attention de ne pas trébucher sur le cordon. Ne laissez pas le cordon en contact avec les surfaces chaudes ou à la portée des enfants.**
- **N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.**
- **Éloignez les doigts, les cheveux, les vêtements et les outils de parties mobiles.**
- **L'utilisation des accessoires non conseillés entraînerait un feu, des électrocutions et des blessures.**
- **Ne mélangez pas les ingrédients trop durs ou trop gluants.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- **Sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.**
- **Lavez les accessoires (pied mixeur, fouet, gobelet doseur, pied presse-purée, lames et bol hachoir) avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.**
- **Essuyez le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir à l'aide d'un chiffon doux.**
- **Pour plus de détails, reportez-vous à la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » de la présente notice.**

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Accessoire	Type de préparation	Mouvement d'utilisation	Vitesse	Temps d'utilisation
Pied mixeur	Soupes, sauces, milkshake, smoothie, etc.	Mouvement vertical de haut en bas	Vitesse faible	30 sec
Fouet	Blanc en neige, mayonnaise, crèmes, émulsions	Mouvement rotatif en inclinant légèrement l'appareil	Vitesse élevée	3 min
Pied presse-purée	Purées, compotes.	Mouvement vertical de haut en bas	Vitesse élevée	30 sec
Bol hachoir	Pour émincer de la viande, du fromage, légumes et herbes aromatiques.		Vitesse élevée	30 sec
Gobelet doseur	Pour mixer, mélanger et fouetter vos préparations.			

Note : laissez au moins 2 min de repos entre deux opérations. Après 5 cycles d'opérations en consécutive, laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Sélectionnez l'accessoire que vous souhaitez utiliser en fonction du type de préparation culinaire (reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires »). Assemblez l'accessoire en le vissant sur le bloc moteur. Un « clic » de verrouillage doit se faire entendre.
2. Branchez l'appareil.
3. Placez les aliments dans le gobelet doseur ou le bol hachoir.
Attention : veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée sur le récipient.
4. Placez le pied mixeur, le fouet ou le pied presse-purée à la verticale dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre en marche l'appareil. L'appareil fonctionne à la vitesse réglée sur le variateur. Ajustez la vitesse avec le variateur.

Notes :

- il est recommandé de démarrer avec une vitesse faible et d'augmenter progressivement la vitesse si nécessaire.
 - Si le pied mixeur, pied presse-purée, fouet ou lames du hachoir est (sont) coincé(es), appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil avant de le(s) débloquer.
6. Lorsque vous avez fini, appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'accessoire ou des lames du mini hachoir avant de débrancher l'appareil.
 7. Démontez l'accessoire en le dévissant du bloc moteur et nettoyez-le immédiatement après utilisation.

Conseils d'utilisation :

- Veillez à bien racler les parois de votre récipient pour obtenir une préparation homogène. Utilisez une spatule afin de décoller les morceaux d'aliments collés à la paroi du gobelet doseur et du mini hachoir.
- Coupez les aliments en petits morceaux de tailles équivalentes avant de les mixer.
- Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales indiquées sur le gobelet doseur et le bol hachoir. Si vous avez une quantité importante d'aliments à mixer / émincer, procéder par petites portions.
- Afin de faciliter le mixage de fruits et/ou légumes, ajouter une petite quantité d'eau et/ou jus à la préparation.
- Il est recommandé de suivre les temps d'utilisation et durée de pause indiqués dans la section « utilisation des accessoires ».
- Cet appareil n'est pas adapté pour les aliments durs et secs. Il ne doit pas être utilisé pour faire de la glace pilée.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE**ATTENTION :**

- Il est recommandé de nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation afin de faciliter le nettoyage.
 - N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche, le bloc moteur ou le couvercle du hachoir dans l'eau ou tout autre liquide.
 - N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.
 - Toutes les réparations doivent être uniquement effectuées par un service après-vente agréé.
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant avant toute opération de nettoyage.

2. Démontez les accessoires du bloc moteur.
3. Lavez toutes les pièces amovibles (sauf le bloc moteur et le couvercle du hachoir) avec de l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une éponge douce. Rincez à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.
Note : les pièces amovibles (sauf bloc moteur et couvercle du hachoir) peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle.
Attention : Manipulez le pied mixeur et les lames du hachoir avec précaution : les lames sont très coupantes.
Après nettoyage des lames du hachoir, remettez les protections des lames.
4. Essuyez le bloc moteur et le couvercle du hachoir avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
5. Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

RANGEMENT

- Veillez à ce que l'appareil et ses accessoires soient correctement nettoyés et séchés.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.



elsay

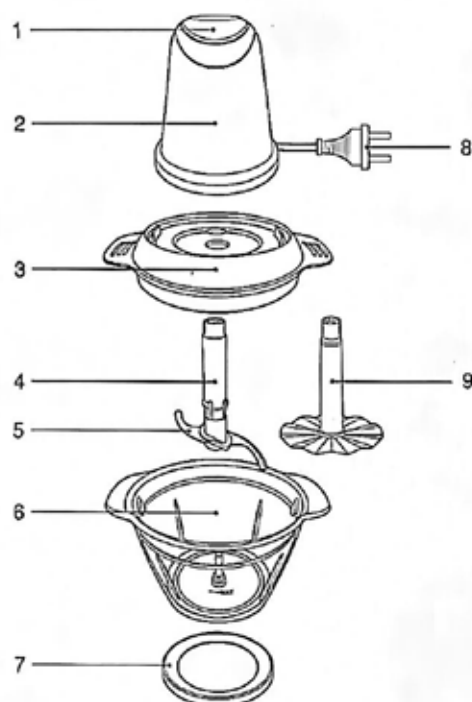
MODE D'EMPLOI
Hachoir • MC363AK-CB



FR HACHOIR • MC363AK-CB



NOTICE ORIGINALE



1. Bouton poussoir de mise en marche
2. Corps principal
3. Couvercle du bol
4. Axe de la lame
5. Lames
6. Bol
7. Joint antidérapant
8. Câble d'alimentation avec fiche
9. Fouet

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Tension et fréquence	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	500 W
Classe d'isolation	classe II <input type="checkbox"/>



Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à une autre personne, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
3. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
6. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
7. **MISE EN GARDE** : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
8. Référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ET MAINTENANCE pour connaître les instructions de nettoyage des accessoires en contact avec les aliments.
9. Veillez à la durée de fonctionnement en continu de cet appareil. Référez-vous au paragraphe ci-après pour les durées de fonctionnement.
10. **AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !** N'immergez pas l'appareil, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
11. Inspectez régulièrement l'appareil pour des signes de dommage. N'utilisez pas un appareil endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. La réparation ne doit être faite que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
12. Retirez tous les éléments d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants, car ces matériaux peuvent constituer un danger.
13. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension électrique de votre domicile.

14. N'exposez pas l'appareil à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles qu'un poêle ou un appareil de chauffage.

USAGE PRÉVU

- Ce hachoir est destiné à hacher des aliments solides. Cependant il n'est pas conçu pour hacher des aliments trop durs, tels que des os ou des denrées alimentaires congelées. Ce hachoir peut aussi être utilisé pour battre le blanc d'œuf.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique privé uniquement et ne saurait convenir à une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

UTILISATION

Opération

1. Placez le joint antidérapant sur une surface plane, stable et sèche, à proximité d'une prise de courant. Mettez le bol sur le joint antidérapant.
2. Insérez l'axe avec ses deux lames dans le bol, les lames doivent être en bas. Prenez garde à insérer l'axe de la lame dans les encoches du bol prévues à cet effet.
Attention : Les lames sont très coupantes. Elles doivent être manipulées avec précaution.
3. Mettez les ingrédients dans le bol.
Attention : Le bol peut être rempli jusqu'au niveau MAX, référez-vous à la graduation indiquée sur le bol.
4. Placez le couvercle sur le bol, les poignées doivent être positionnées de chaque côté.
5. Placez le corps principal sur le couvercle du bol. Faites attention à ce que la partie du haut de l'axe de la lame s'emboîte bien avec le bouton poussoir de mise en marche.
6. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
7. Appuyez et maintenez le bouton poussoir de mise en marche pour mettre en fonctionnement l'appareil. Relâchez la pression pour arrêter l'appareil.
Attention : Pendant l'utilisation, des aliments pourraient se coller sur les parois du bol ou provoquer un blocage des lames. Dans un tel cas, relâchez

le bouton poussoir et débranchez l'appareil, enlevez les aliments du bol à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. L'appareil ne doit pas être utilisé si les lames sont bloquées, auquel cas vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Avertissement : Ne faites pas fonctionner le hachoir en continu trop longtemps. N'utilisez pas le hachoir (avec les lames) pour une durée supérieure à 30 secondes. Laissez le hachoir reposer au moins 1 minute entre 2 utilisations. Après 5 cycles d'utilisation en continu, laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de le réutiliser.

8. Après utilisation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et retirez le corps principal du bol.
9. Enlevez le couvercle. Retirez avec précaution les lames du bol.
Attention : Les lames sont très coupantes. Elles doivent être manipulées avec précaution.
10. Enlevez les aliments du bol.

UTILISATION DU FOUET :

Cet appareil peut aussi être utilisé pour battre le blanc d'œuf en utilisant le fouet (fourni).

Installez le fouet de la même façon que les lames. Et suivez les mêmes opérations que celles décrites ci-dessus.

Avertissement : Ne faites pas fonctionner cet appareil en continu trop longtemps. N'utilisez pas cet appareil muni de son fouet pour une durée supérieure à 2 minutes. Laissez cet appareil reposer au moins 5 minutes entre 2 utilisations. Après 3 cycles d'utilisation en continu, laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de le réutiliser.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Attention, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez que l'appareil soit froid avant de le nettoyer.

Nettoyage de l'appareil

- Le corps de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon légèrement humide, puis essuyé avec un chiffon sec et doux.
- Nettoyez le couvercle, le bol, le joint antidérapant, le fouet et les lames à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge douce.
Attention : Les lames sont très coupantes. Elles doivent être manipulées avec précaution.
- Ne pas nettoyer le corps principal de l'appareil en le plaçant directement sous un robinet et ne jamais le plonger dans l'eau.

- Laissez sécher l'appareil et les accessoires complètement avant de les réutiliser.

Rangement

- Rangez l'appareil et les accessoires de préférence dans leur emballage, dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

MISE AU REBUT



Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.
Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Pour toute demande d'information, manuel d'instruction, points de sécurité et conditions d'utilisation : SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCE.



elsay

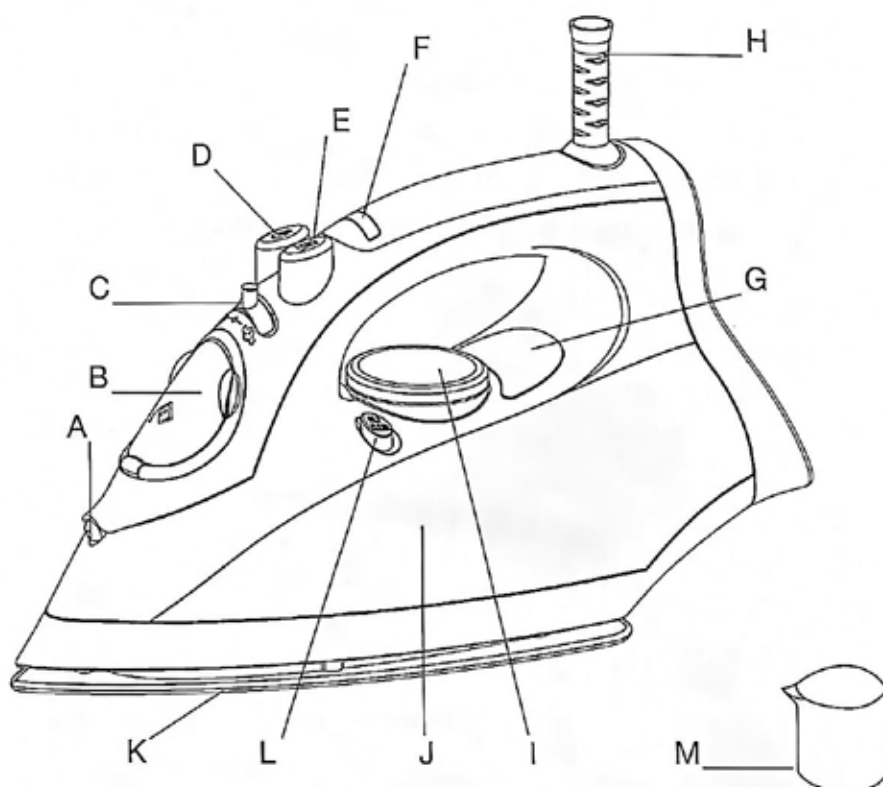
MODE D'EMPLOI

Fer à repasser • HG-7003-22ADT



FR FER À REPASSER • HG-7003-22ADT CE

INSTRUCTIONS D'ORIGINE



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| A. Pulvérisateur d'eau | H. Protection du cordon électrique |
| B. Clapet du réservoir d'eau | I. Thermostat |
| C. Sélecteur de débit de vapeur | J. Réservoir d'eau |
| D. Bouton surplus de vapeur | K. Semelle |
| E. Bouton pulvérisateur d'eau | L. Bouton pour détartrage manuel |
| F. Indicateur d'arrêt automatique | M. Gobelet de remplissage |
| G. Indicateur de chauffe | |



Pour un usage domestique uniquement.
Avant toute utilisation, lisez attentivement ce manuel d'instructions et familiarisez-vous avec votre nouveau fer à vapeur. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Alimentation	220-240 V ; 50-60 Hz
Puissance	2000-2400 W
Classe d'isolation	I

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez votre fer, les précautions suivantes de sécurité doivent toujours être respectées :

- 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les caractéristiques électriques du fer correspondent à votre installation électrique
- N'utiliser le fer que pour l'usage pour lequel il a été conçu et comme décrit dans le manuel d'instructions.
- Maintenir le fer et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est alimenté ou en train de refroidir.
- L'utilisateur ne doit pas laisser le fer sans surveillance lorsqu'il est raccordé à l'alimentation ou placé sur une planche à repasser
- Il y a un risque de brûlure à toucher les parties métalliques chaudes, l'eau chaude ou la vapeur
- La fiche de prise de courant doit être retirée du socle de prise de courant :
 - 1) Avant de remplir le réservoir d'eau ou le vider.
 - 2) Avant de nettoyer le fer.
 - 3) Immédiatement après utilisation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ne pas laisser le cordon électrique en contact avec les surfaces chaudes.
- Par mesure de protection contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le fer à repasser dans de l'eau ou un autre liquide.
- Le fer à repasser doit être utilisé et reposé sur une surface plate et stable.
- Lorsque le fer est remis sur son repose-fer, s'assurer que la surface qui supporte le repose-fer est stable.
- Le fer à repasser ne doit pas être utilisé s'il a subi une chute, s'il y a des signes visibles de dommages ou s'il fuit.

UTILISATION

Avant la première utilisation

Il est normal qu'une petite quantité de fumée soit produite à la première utilisation. Ce phénomène est normal et non dangereux.

A la première utilisation, laisser les premiers jets de vapeur s'échapper en l'air.

Remplissage du réservoir

Tout remplissage du réservoir doit être effectué lorsque le fer est débranché.

Tenez le fer debout pour que l'entrée du réservoir d'eau soit en position horizontale.

Remplissez le réservoir jusqu'à ce que l'eau atteigne la marque « MAX » indiquée sur le côté du fer.

Ne remplissez jamais au-dessus de cette marque.

Réglage de la température

Suivez les instructions de repassage sur l'étiquette du vêtement. S'il n'y a pas d'instruction mais que vous connaissez le type de tissu, veuillez consulter le tableau suivant.

Remarque : si le tissu est constitué de différents types de tissus, sélectionnez toujours la température requise par les tissus les plus délicats.

Type de tissu	Réglage du thermostat	Niveau de température
Synthétique	●	Température minimale
Soie, laine	●●	Température moyenne
Coton, lin	●●● MAX	Température maximale

Repassage à la vapeur

Placez le fer à repasser debout sur la table à repasser. Réglez le thermostat sur la température minimale. Branchez le fer, puis réglez le thermostat sur le type de textile à repasser. L'indicateur de chauffe s'allume ; le fer chauffe. Lorsque cet indicateur s'éteint, la température demandée est atteinte et le fer est prêt à l'emploi.

Placez le sélecteur de débit de vapeur à la position requise.

Pendant le repassage, l'indicateur de chauffe s'allume et s'éteint automatiquement, pour assurer le maintien de la température demandée. Vous pouvez continuer à repasser pendant ce processus.

La vapeur est produite dès que le fer est maintenu horizontalement.

Pulvérisation

La pulvérisation d'eau sur le linge permet d'éliminer les plis plus facilement, surtout sur les textiles délicats, pour lesquels le réglage du thermostat est au minimum.

Appuyez sur le bouton de pulvérisation pour vaporiser de l'eau sur les vêtements, aussi souvent que nécessaire.

Remarque : lorsque vous utilisez la fonction de pulvérisation d'eau, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.

Fonction surplus de vapeur / défroissage vertical

Appuyez sur le bouton surplus de vapeur pour générer un jet de vapeur pour :

- lisser les plis les plus difficiles.
Attendez quelques secondes avant d'appuyer à nouveau
- utiliser le fer en défroissage vertical. Pressez le bouton surplus de vapeur à intervalles réguliers.

Remarque : la fonction surplus de vapeur ne peut être utilisée qu'à haute température.

Arrêtez de presser le bouton lorsque l'indicateur de chauffe s'allume, puis recommencez seulement après extinction de celui-ci.

Repassage à sec

Pour repasser sans vapeur, suivez les instructions de la section "repassage à la vapeur", cependant, le sélecteur de débit de vapeur doit rester en position "0" (position centrale = pas de vapeur).

Il est toujours possible de pulvériser de l'eau sur le linge, comme indiqué dans la section « Pulvérisation ».

Fonction anticalcaire

Un filtre à l'intérieur du réservoir d'eau adoucit l'eau et ralentit l'entartrage du fer. Le filtre est permanent et n'a pas besoin d'être remplacé.

Remarque : utilisez uniquement de l'eau du robinet, éventuellement diluée avec de l'eau déminéralisée pour ralentir encore l'entartrage. L'eau distillée ou déminéralisée pure altère le filtre et le rend inefficace.

Fonction anti-gouttes

Votre fer à repasser est équipé d'une fonction anti-gouttes : la production de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température de la semelle est trop basse, pour éviter que de l'eau ne s'écoule sur le linge.

Arrêt automatique

Un dispositif de sécurité électronique éteint automatiquement le fer s'il n'a pas été déplacé pendant un certain laps de temps.

L'arrêt automatique s'opère après une immobilité de :

- 30 secondes en position horizontale.
- 8 minutes en position verticale.

Pour indiquer que le fer a été arrêté automatiquement, l'indicateur situé sur le dessus de la poignée clignote.

Lorsque vous déplacez le fer à nouveau, cet indicateur s'éteint et le fer chauffe à nouveau (l'indicateur de chauffe s'allume).

Lorsque l'indicateur de chauffe s'éteint, le fer est à nouveau prêt à l'emploi.

Auto-nettoyage

Pour prolonger sa durée de vie, le fer à repasser doit être nettoyé une fois par mois.

Poser le fer sur une surface plane et stable, en position verticale. Placer le sélecteur de débit de vapeur sur "0" (position centrale = pas de vapeur).

Réglez thermostat en position "MAX" et branchez le fer.
L'indicateur de chauffe s'allume, le fer chauffe.

Une fois ce voyant éteint, débranchez le fer et tenez-le au-dessus d'une cuvette ou d'un évier.

Appuyez sur le bouton de détartrage manuel et maintenez-le enfoncé.

Faites bouger le fer d'avant en arrière doucement pour faire circuler l'eau dans le fer.

De la vapeur sera produite et de l'eau s'écoulera de la semelle.

Cette opération a pour effet de décoller le tartre déposé dans le fer et de le rincer.

Une fois le réservoir d'eau vide et que l'eau ne coule plus, laissez le fer refroidir sur une surface plane et stable pendant 1 heure, en position verticale.

Nettoyage de la semelle

Après utilisation, débranchez le fer et laissez-le refroidir sur une surface plane et stable, pendant 1 heure.

Nettoyer la surface de la semelle à l'aide d'une éponge douce et mouillée.

N'utilisez jamais de produits détergents, d'éponge ou d'outil abrasifs. Ils endommageraient la surface de la semelle et la qualité de glisse en serait altérée.

Stockage

Après utilisation, débranchez le fer et laissez-le refroidir sur une surface plane et stable, pendant 1 heure.

Tenez le fer au-dessus d'une cuvette ou d'un évier.
Inclinez-le de façon à placer l'orifice de remplissage vers le bas pour vider l'eau restante.

Placez le fer sur une surface plane et stable, en position verticale.
Insérez la fiche dans la prise d'alimentation et réglez le thermostat sur la position "MAX". Laissez le fer chauffer pendant 1 à 2 minutes pour évaporer l'eau restante. Débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 1 heure.

Enroulez le câble soigneusement autour de la base du fer, avant de le ranger.



elsay

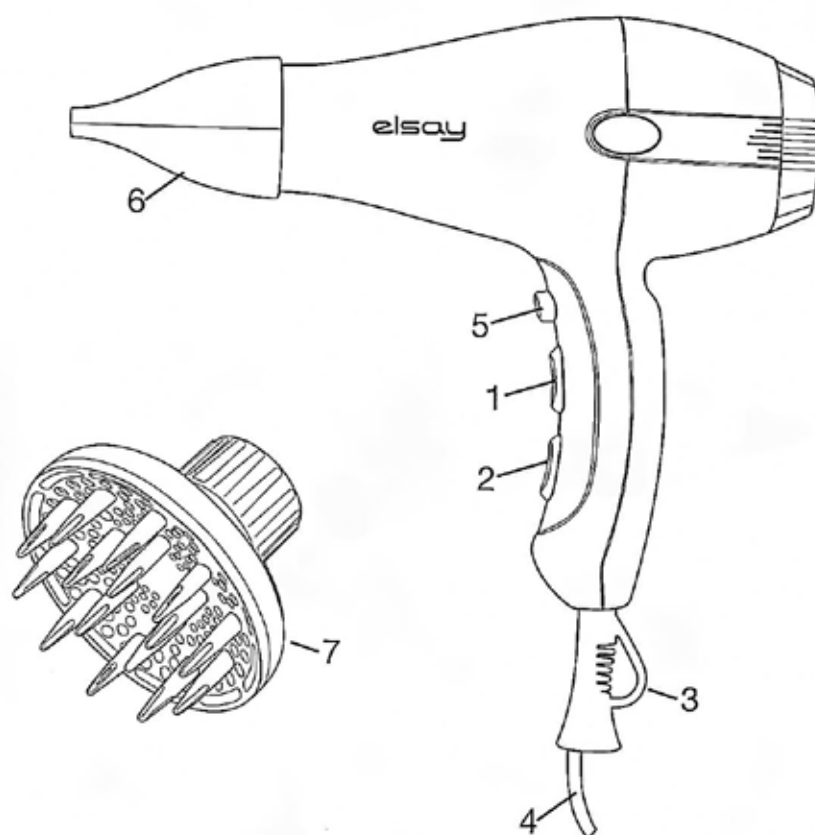
MODE D'EMPLOI
Sèche-cheveux • RCY-8512



FR SÈCHE-CHEVEUX • RCY-8512



INSTRUCTIONS D'ORIGINE



- | | | |
|--|-------------------------|-------------------------|
| 1. Sélecteur de température (I-II-III) | 3. Boucle de suspension | 5. Bouton d'air froid |
| 2. Réglage de la vitesse (0-I-II) | 4. Câble d'alimentation | 6. Concentrateur d'air |
| | | 7. Gros diffuseur d'air |




ATTENTION : lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour une éventuelle consultation ultérieure.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Tension nominale (V)	AC 220-240V~
Fréquence nominale (Hz)	50-60Hz
Puissance nominale (W)	2 200 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire soigneusement les instructions avant la première utilisation.
AVERTISSEMENT : LE SÈCHE-CHEVEUX FONCTIONNE JUSQU'AU DÉBRANCHEMENT DE LA PRISE D'ALIMENTATION. POUR ÉVITER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
2. Le câble électrique ne peut pas être changé par l'utilisateur. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
3.  **MISE EN GARDE : Ne pas utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.**
4. **MISE EN GARDE : Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau.**
5. Le bruit dans l'air émis par l'appareil ≥ 90 dB(A).
6. Lorsque le sèche-cheveux est utilisé dans une salle de bains, débranchez-le après usage car la proximité de l'eau présente un danger même lorsque le sèche-cheveux est à l'arrêt.

7. Pour assurer une protection complémentaire, l'installation, dans le circuit électrique alimentant la salle de bain, d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) de courant différentiel de fonctionnement assigné n'excédant pas 30 mA, est conseillée. Demandez conseil à votre installateur.
8. Toujours débrancher la prise d'alimentation après utilisation.
9. Ne pas utiliser ou conserver l'appareil dans une zone exposée à l'eau ou à l'humidité.
10. Si l'appareil est tombé dans l'eau, débranchez immédiatement la prise d'alimentation. Ne pas mettre les mains dans l'eau sans avoir débranché l'appareil.
11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est connecté au réseau.
12. Veillez à ne pas tirer ou enrouler le cordon autour de l'appareil.
13. Une supervision accrue est nécessaire si l'appareil est utilisé par, sur ou à proximité d'enfants.
14. Utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et renvoyez-le au centre de service pour sa vérification et sa réparation.
16. Gardez le cordon électrique loin des surfaces chauffantes.
17. Assurez-vous que la grille située à l'arrière ne soit pas obstruée par de la poussière ou des cheveux. Ne pas insérer d'objets obstruant l'aération.
18. Ne pas utiliser de produit à l'extérieur ou pendant l'utilisation d'aérosols.
19. Gardez l'air chaud hors de portée des yeux.
20. Les accessoires peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Faites attention lors de la manipulation.
21. Ne pas laisser le produit fonctionner en cas d'absence de l'utilisateur.
22. Vérifiez que la tension de l'appareil est compatible avec celle du réseau électrique utilisé.

MISE EN GARDE

Consignes de sécurité

Une attention particulière est requise pour la prise d'alimentation afin de vous assurer de ne pas marcher dessus ou de la coincer avec des objets situés autour.

Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement humide. Ne pas laisser l'appareil être mouillé (égouttements ou éclaboussures) pour éviter tout danger.

Ventilation

Ne pas couvrir les fentes et les orifices de l'appareil pour permettre une meilleure ventilation de votre produit et éviter une surchauffe de celui-ci.

Ne jamais laisser les enfants insérer des objets dans les trous ou les fentes de l'appareil.

AVANT L'UTILISATION

Sortir le sèche-cheveux avec précaution de l'emballage.
Conserver l'emballage pour une utilisation ultérieure.

Dans la boîte

L'emballage contient :

- Le sèche-cheveux
- Un concentrateur et un gros diffuseur d'air
- Un manuel d'utilisation

Lire les instructions avant chaque utilisation.

Assemblage

Fixez le concentrateur ou le gros diffuseur d'air sur le sèche-cheveux (si nécessaire).

Démarrage

Branchez l'appareil sur le réseau d'alimentation électrique et allumez-le.
Sélectionnez la température et la vitesse désirée.

La position 2 est plus chaude que la position 1.

MISE EN MARCHÉ - STYLE DE COIFFURE

Façon de sécher vos cheveux

1. Laver les cheveux avec du shampoing, sécher les cheveux avec une serviette, diviser les cheveux en plusieurs sections.
Utiliser le sèche-cheveux avec une brosse et laisser l'air chaud agir sur une section de cheveux à la fois. Laisser l'air chaud agir lentement sur chaque section pour que l'air chaud puisse traverser les cheveux. Diriger l'air chaud sur les cheveux et non le cuir chevelu.
2. S'assurer que les orifices servant à l'évacuation de l'air ne soient pas obstrués par des cheveux.
3. Pour éviter de dessécher certaines sections de cheveux, ne pas diriger la chaleur sur une seule partie des cheveux mais bouger le sèche-cheveux en permanence. Le sèche-cheveux doit être manipulé selon la coiffure désirée.
4. Pour obtenir rapidement le style désiré, humidifiez les cheveux avec de l'eau avant le séchage.
5. Pour accentuer les boucles et les ondulations naturelles, séchez les cheveux en utilisant la température maximum, puis utilisez une température inférieure pour fixer la coiffure.
6. L'appareil dispose d'un concentrateur. Utilisez le concentrateur quand vous souhaitez sécher une zone particulière (une boucle ou une ondulation) ou si vous souhaitez assouplir une boucle.

Conseil

Mise en garde

Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que le sèche-cheveux est débranché du réseau d'alimentation électrique !

Nettoyage

Ne pas utiliser des produits liquides ou des aérosols.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux, humide (et non mouillée).

Le sèche-cheveux ne fonctionne pas

1. Vérifiez que la prise d'alimentation est connectée.
2. Vérifiez que le bouton ON/OFF est sur la position ON.
3. Contrôlez le fusible dans la prise (regardez les informations électriques).
4. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil, contactez un service technique autorisé.





⚠ CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

⚠ CAUTION: when you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.

ℹ INFORMATION: when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your appliance.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- This appliance has been designed for indoor and non-extreme temperature

conditions use only.

- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- This appliance is designed for domestic use only. It is not intended to be used in the following environments and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - farmhouses,
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments,
 - bed and breakfast-type environments.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the appliance safely and understand the dangers.
- Children should not use the appliance as a toy.
- The manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals' repair or failure to comply with the instructions.

Avoid risk of fatal electric shock and fire

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections. Make sure that

the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the guarantee.

The appliance must only be connected after installation

- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons, in order to avoid all risks.
- If the cord is damaged, do not operate the appliance.
- Return the appliance to the *Nespresso* Club or to a *Nespresso* authorized representative.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5 mm² or matching input power.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves,

ovens, gas burners, open flame, or similar.

- Always place it on a horizontal, stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher.
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock!

Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative for examination, repair or adjustment.
- A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always completely close the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use a damaged or deformed capsule. If a capsule is blocked in the capsule compartment, turn the

machine off and unplug it before any operation. Call the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.

- Always fill the water tank with cold, fresh drinking water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays, etc.).
- Replace water in water tank when the appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- To clean machine, use only clean cleaning tools.
- When unpacking the machine, remove the plastic film and dispose.
- This appliance is designed for *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative.

- All *Nespresso* appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of any previous use.
- *Nespresso* reserves the right to change instructions without prior notice.

Descaling

- *Nespresso* descaling agent, when used correctly, helps ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day. For the correct amount and procedure to follow, consult the user manual included in the *Nespresso* descaling kit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.

This instruction manual is also available as a PDF at nespresso.com



⚠ AVERTISSEMENT: les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT: lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les mesures de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.

i INFORMATION: lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance du conseil pour une utilisation sûre et conforme de votre appareil.

- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
- Cet appareil a été conçu seulement pour un usage dans des conditions de températures non extrêmes.
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est prévu seulement pour une utilisation domestique et des utilisations similaires comme: les espaces cuisine ou autres environnements de travail, les fermes; une utilisation par les clients dans les hôtels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels ou du type bed&breakfast.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans,

à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage commercial, d'utilisations ou de manipulations inappropriées, de dommages résultant d'un usage incorrect, d'un fonctionnement erroné, d'une réparation par un non professionnel ou du non respect des instructions.

Evitez les risques d'incendie et de choc électrique fatal.

- En cas d'urgence: débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.
- Branchez l'appareil uniquement à des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement inadapté annule la garantie.

L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation.

- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, attachez-le ou laissez-le pendre.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la chaleur et de l'humidité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent après-vente ou des personnes de même qualification, afin d'éviter tous risques.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil, afin d'éviter un danger.
- Retournez votre appareil au Club Nespresso ou à un revendeur Nespresso agréé.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1.5 mm².
- Afin d'éviter de dangereux dommages, ne placez jamais

l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les brûleurs à gaz, les feux nus, ou des sources de chaleur similaires.

- Placez-le toujours sur une surface horizontale, stable et régulière. La surface doit être résistante à la chaleur et aux fluides comme: l'eau, café, le détartrant ou autres.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Débranchez en tirant par la fiche et non par le cordon d'alimentation ou il pourrait être endommagé.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir.
- Ne touchez jamais le fil électrique avec des mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans un lave-vaisselle.

- L'électricité et l'eau ensemble sont dangereux et peuvent conduire à des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Voltage dangereux à l'intérieur.
- Ne mettez rien dans les ouvertures. Cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique!

Évitez les dommages possibles lors de l'utilisation de l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas parfaitement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez le Club Nespresso ou un revendeur Nespresso agréé, pour la réparation ou le réglage de votre appareil.
- Un appareil endommagé peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
- Refermez toujours bien

complètement le levier et ne le soulevez jamais pendant le fonctionnement, des brûlures peuvent se produire.

- Ne mettez pas vos doigts sous la sortie café, il y a un risque de brûlure.
- Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac de récupération des capsules. Il existe un risque de blessure.
- L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais une capsule endommagée ou déformée. Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération. Appelez le Club Nespresso ou un revendeur Nespresso agréé.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche, potable et froide.

CONSIGNES DE SECURITE

- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée (vacances etc. . .).
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé pendant un week-end ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec un produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Lors du déballage de l'appareil, retirez le film plastique sur la grille d'égouttage.
- Cet appareil est conçu pour des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via le Club *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.
- Tous les appareils *Nespresso* sont soumis à des contrôles sévères. Des tests de fiabilité, dans des

conditions réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certains appareils peuvent donc montrer des traces d'une utilisation antérieure.

- *Nespresso* se réserve le droit de modifier sans préavis la notice d'utilisation.

Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le détartrant *Nespresso*, permet d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil tout au long de sa vie et vous permet de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour. Pour le dosage exact et la procédure à suivre, consultez le manuel d'utilisation inclus dans le kit de détartrage *Nespresso*.

CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

Transmettez-les aux utilisateurs ultérieurs. Ce manuel d'instruction est également disponible en version PDF sur nespresso.com



XN1001	
	12 cm 23 cm 32.1 cm
	220-240 V, 50/60 Hz, 1150-1260 W
	Max/max. 19 Bar
	2.4 Kg
	0.7 L

PACKAGING CONTENT/ CONTENU DE L'EMBALLAGE



Coffee Machine
Machine à café



Nespresso Grand Cru capsule tasting gift
Assortiment de Grands Crus Nespresso



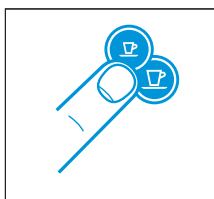
«Welcome to Nespresso» Folder
Pochette de Bienvenue Nespresso



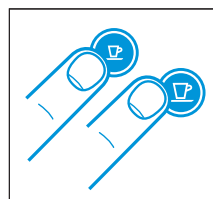
Quick Start Guide
Manuel d'utilisation

ENERGY SAVING MODE/ MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

This machine is equipped with an energy saving feature. The machine will automatically enter power off mode after 9 minutes.
Cette machine est équipée d'une fonction d'économie d'énergie. La machine se met automatiquement en mode économie d'énergie au bout de 9 minutes.

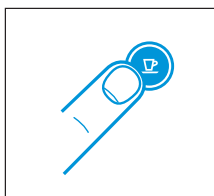


To turn the machine on either press the Espresso or Lungo button.
Pour allumer la machine, appuyez sur le bouton Espresso ou Lungo



To turn the machine off before automatic Power Off mode, press both the Espresso and Lungo buttons simultaneously.
Pour éteindre la machine avant mise en veille automatique, appuyez simultanément sur les boutons Espresso et Lungo.

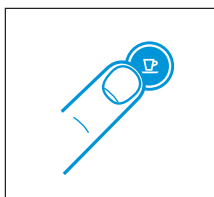
To change this setting: Pour modifier ce réglage:



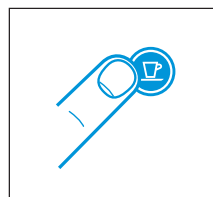
1. With machine being turned off, press and hold the Espresso button for 3 seconds.
1. Avec la machine éteinte, appuyez et maintenez le bouton Espresso pendant 3 secondes.



2. The Espresso button will blink to indicate the current setting.
2. Le bouton Espresso clignote pour indiquer le réglage actuel.



3. To change this setting press the Espresso button:
One time for power off mode after 9 minutes
One more time for power off mode after 30 minutes.
3. Pour modifier ce réglage appuyez sur le bouton Espresso:
Une pression pour le mode économie d'énergie après 9 min.
Une pression de plus pour le mode après 30 min.



4. To exit the energy saving mode press the Lungo button for 3 seconds.
4. Pour quitter le mode d'économie d'énergie appuyez sur le bouton Lungo pendant 3 secondes.

EN FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE/
FR PREMIERE UTILISATION OU APRES UNE LONGUE PERIODE DE NON-UTILISATION

⚠ CAUTION: first read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shocks and fire.

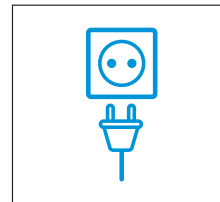
⚠ REMARQUE: veuillez lire les consignes de sécurité pour éviter les risques de décharges électriques mortelles et d'incendie.



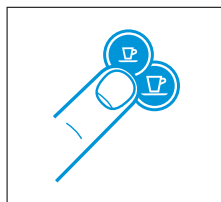
1. Rinse the water tank before filling with fresh drinking water.
 1. Rincez le réservoir d'eau avant le remplissage avec de l'eau potable.



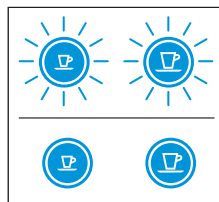
2. Place a container (min. 1 L) under coffee outlet.
 2. Placez un récipient (min. 1 L) sous la sortie café.



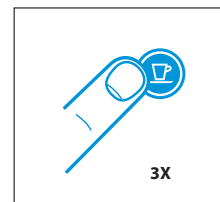
3. Plug into mains.
 3. Branchez la machine au secteur.



4. Press the Espresso or Lungo button to activate the machine.
 4. Appuyez sur le bouton Espresso ou Lungo pour activer la machine.



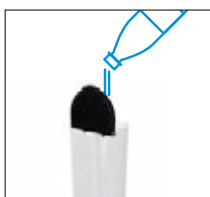
Blinking Lights: heating up (25 sec.)
 Voyants clignotants: préchauffage (25 sec.)
 Steady Lights: ready
 Voyants allumés en continu: prêt



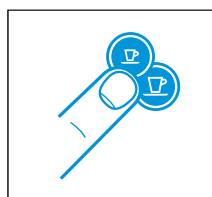
5. Press the Lungo button to rinse the machine. Repeat 3 times.
 5. Appuyez sur le bouton Lungo pour rincer la machine. Répétez 3 fois.

COFFEE PREPARATION/
 PREPARATION DU CAFE

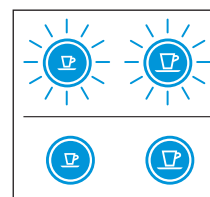
EN
FR



1. Rinse then fill the water tank with fresh drinking water.
 1. Rincez, puis remplissez le réservoir avec de l'eau potable.



2. Press the Espresso or Lungo button to activate the machine.
 2. Appuyez sur le bouton Espresso ou Lungo pour activer la machine.



Blinking Lights: heating up (25 sec.)
 Voyants clignotants: préchauffage (25 sec.)
 Steady Lights: ready
 Voyants allumés en continu: prêt



3. Lift the lever completely and insert the capsule.
 3. Soulevez le levier complètement et insérez la capsule.

⚠ CAUTION: never lift lever during operation and refer to the safety precautions to avoid possible harm when operating the appliance.

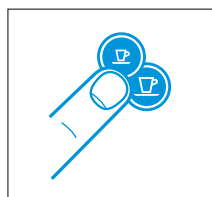
ⓘ NOTE: during heat up, you can press either coffee button while blinking. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.

⚠ ATTENTION: ne levez jamais le levier pendant le fonctionnement et référez-vous aux consignes de sécurité pour éviter tout dommage.

ⓘ REMARQUE: lors du préchauffage, vous pouvez appuyer sur l'un des deux boutons de café clignotants. Le café s'écoule alors automatiquement lorsque la machine est prête.



4. Close the lever and place a cup under the coffee outlet.
 4. Fermez le levier et placez une tasse sous la sortie café.

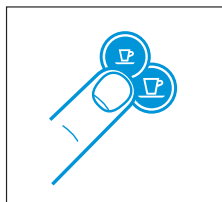


5. Press the Espresso (40 ml) or the Lungo (110 ml) button to start. Preparation will stop automatically. To stop the coffee flow or top up your coffee, press again.
 5. Appuyez sur le bouton Espresso (40 ml) ou le Lungo (110 ml) pour démarrer. La préparation s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'écoulement du café ou l'allonger, appuyez à nouveau.



6. Remove the cup. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.
 6. Retirez la tasse. Soulevez et fermez le levier pour éjecter la capsule dans le bac à capsules usagées.

EN PROGRAMMING THE WATER VOLUME/
FR PROGRAMMATION DU VOLUME D'EAU



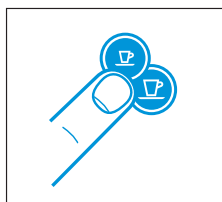
1. Turn the machine on and wait for it to be in ready mode (steady lights).
1. Mettez la machine sous tension et attendez qu'elle soit en mode prêt (Voyant allumé en continu).



2. Fill the water tank with fresh drinking water and insert the capsule.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable et insérez la capsule.

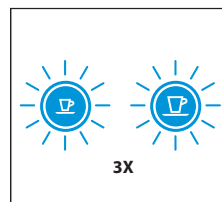


3. Place a cup under the coffee outlet.
3. Placez une tasse sous la sortie café.



4. Press and hold the Espresso or Lungo button.
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Espresso ou Lungo.

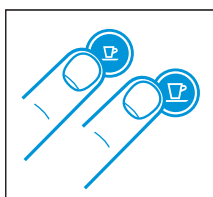
5. Release button once the desired volume is served.
5. Relâchez le bouton une fois que le volume désiré est atteint.



6. Water volume level is now stored.
6. Le niveau du volume d'eau est maintenant mémorisé.

EMPTYING THE SYSTEM BEFORE A PERIOD OF NON-USE AND FOR FROST PROTECTION, OR BEFORE A REPAIR/
VIDANGE DU SYSTEME AVANT UNE PERIODE D'INUTILISATION, POUR LA PROTECTION CONTRE LE GEL OU AVANT UNE REPARATION

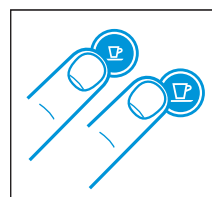
EN
FR



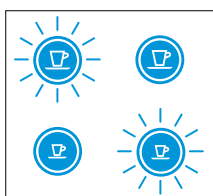
1. To enter the emptying mode, press both the Espresso and Lungo buttons to turn the machine off.
1. Pour entrer dans le mode de vidange, appuyez simultanément sur les boutons Espresso et Lungo pour éteindre la machine.



2. Remove the water tank and open the lever.
2. Retirez le réservoir d'eau et ouvrez le levier.



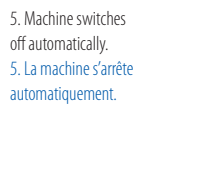
3. Press both the Espresso and Lungo buttons for 3 seconds.
3. Appuyez simultanément sur la touche Espresso et Lungo pendant 3 secondes.



Both LEDs blink alternatively.
Les deux voyants clignotent alternativement.



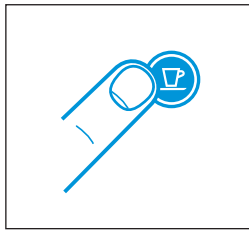
4. Close the lever.
4. Fermez le levier.



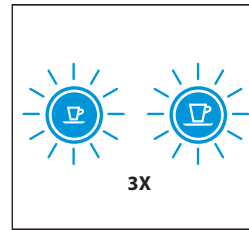
5. Machine switches off automatically.
5. La machine s'arrête automatiquement.

6. Empty and clean the used capsule container and drip tray.
6. Videz et nettoyez le bac à capsules usagées et bac de récupération.

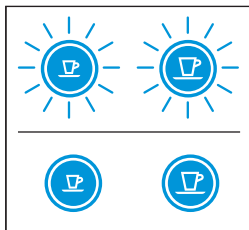
EN RESET TO FACTORY SETTINGS/ FR RESTAURER LES REGLAGES D'USINE



1. With machine being turned off, press and hold down the Lungo button for 5 seconds.
1. La machine en position éteinte, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Lungo pendant 5 secondes.



2. LEDs will blink fast 3 times to confirm machine has been reset to factory settings.
2. Les voyants clignotent rapidement 3 fois pour confirmer la réinitialisation de la machine aux réglages d'usine.



3. LEDs will then continue to blink normally, as heating up, until ready.
 3. Les voyants continueront à clignoter normalement, pendant le préchauffage, jusqu'à ce qu'elle soit prête.
- Steady lights: machine ready
Voyants allumés en continu: prêt

Factory settings

Espresso Cup: 40 ml
Lungo Cup: 110 ml
Power Off mode: 9 min.

Les réglages d'usine:

Tasse Espresso: 40 ml
Tasse Lungo: 110 ml
Mode veille: 9 min.

DESCALING/ DETARTRAGE

EN
FR

NOTE: duration approximately 15 minutes.

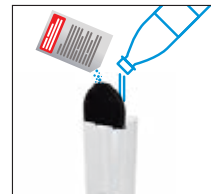
REMARQUE: la durée approximative est de 15 minutes.



1. Remove the capsule and close the lever.
1. Retirez la capsule et fermez le levier.



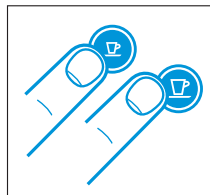
2. Empty the drip tray and used capsule container.
2. Videz le bac de récupération et le bac à capsules usagées.



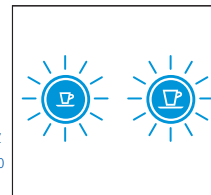
3. Fill the water tank with 0.5 L of fresh drinking water and add 1 Nespresso descaling liquid sachet.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec 0.5 L d'eau potable et ajoutez 1 sachet de liquide de détartrage Nespresso.



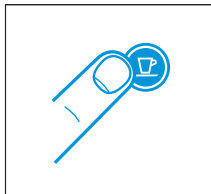
4. Place a container (min. volume 1 L) under the coffee outlet.
4. Placez un récipient (min. 1 litre de volume) sous la sortie café.



5. To enter the descaling mode, while the machine is turned on, press both the Espresso and Lungo buttons for 3 seconds.
5. Pour entrer dans le mode de détartrage, (machine allumée), appuyez simultanément sur les boutons Espresso et Lungo pendant 3 secondes.



Both LEDs blink.
Les deux voyants clignotent.



6. Press the Lungo button and wait until the water tank is empty.
6. Appuyez sur le bouton Lungo et attendez que le réservoir d'eau soit vide.



7. Refill the water tank with the used descaling solution collected in the container and repeat step 4 and 6.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec la solution de détartrage usagée recueillie dans le récipient et répétez l'étape 4 et 6.

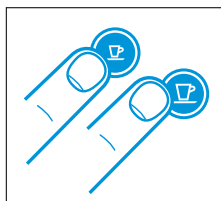


8. Empty and rinse the water tank. Fill with fresh drinking water.
8. Videz et rincez le réservoir d'eau. Remplissez avec de l'eau potable.

EN DESCALING/ FR DÉTARTRAGE

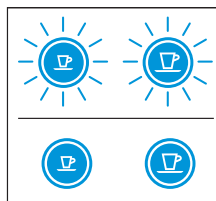
9. When ready, repeat step 4 and 6 to now rinse the machine. Repeat twice.

9. Lorsque vous êtes prêt, répétez l'étape 4 et 6 pour rincer la machine. Répétez deux fois cette étape.



10. To exit the descaling mode, press both the Espresso and Lungo buttons for 3 seconds.

10. Pour quitter le mode de détartrage, appuyez simultanément sur les boutons Espresso et Lungo pendant 3 secondes



Blinking Lights: heating up (25 sec.)

Voyants clignotants: préchauffage (25 sec.)

Steady Lights: ready
Voyants allumés en continu: prêt

11. The machine is now ready for use.

11. La machine est maintenant prête à l'emploi.

⚠ CAUTION: the descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. Never use any product other than the *Nespresso* descaling kit available at the *Nespresso* Club to avoid damage to your machine. The following table will indicate the descaling frequency required for the optimum performance of your machine, based on water hardness. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso* Club.

⚠ AVERTISSEMENT: la solution de détartrage peut être nocive. Évitez le contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Nous préconisons le kit de détartrage *Nespresso* disponible auprès du Club *Nespresso*, dans la mesure où il est spécialement adapté à votre machine. Attention à ne pas utiliser d'autres produits (du type vinaigre), qui laisseraient un goût au café et pourraient endommager la machine. Sur la base de la dureté de l'eau, le tableau suivant vous indiquera la fréquence de détartrage requise pour une performance optimale de votre machine. Pour tout renseignement complémentaire sur le détartrage, veuillez contacter votre Club *Nespresso*.

Water hardness:		Descalce after:		fH	French grade
Dureté de l'eau:		Détartrer après:		dH	Indice français
fH	dH	CaCO ₃	Cups, Tasses (40 ml)		German grade
36	20	360 mg/l	1000		Indice allemand
18	10	180 mg/l	2000		Calcium carbonate
0	0	0 mg/l	4000		carbonate de calcium

CLEANING/ NETTOYAGE

EN

FR

⚠ WARNING

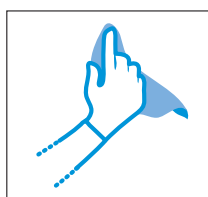
Risk of fatal electrical shock and fire.

Never immerse the appliance or part of it in water.
Be sure to unplug the machine before cleaning.
Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner.
Do not use sharp objects, brushes or sharp abrasives.
Do not place in a dishwasher.

⚠ ATTENTION

Risque d'électrocution mortelle et d'incendie.

Ne plongez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans l'eau.
Assurez-vous d'avoir débranché la machine avant de la nettoyer.
N'utilisez pas de détergent fort ou solvant.
N'utilisez pas d'objets tranchants, de brosses ou de produits abrasifs.
Ne placez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.



Clean the coffee outlet regularly with a soft damp cloth.
Nettoyez la sortie du café régulièrement avec un chiffon doux et humide.



Maintenance unit can be removed in separate pieces for easy cleaning.
L'unité de maintenance peut être retirée en pièces détachées pour un nettoyage facile.

EN TROUBLESHOOTING/ FR PANNES

No light indicator.	→ Check the mains, plug, voltage, and fuse. In case of problems, call the <i>Nespresso</i> Club.
No coffee, no water.	→ First use: fill water tank with warm water (max. 55° C) and run through machine according to instructions on page 10. → Water tank is empty. Fill water tank. → Descal if necessary; see Descaling section.
Coffee comes out very slowly.	→ Flow speed depends on the coffee variety. → Descal if necessary; see Descaling section.
Coffee is not hot enough.	→ Preheat cup. → Descal if necessary.
Capsule area is leaking (water in capsule container).	→ Position capsule correctly. If leakages occur, call the <i>Nespresso</i> Club.
Irregular blinking.	→ Send appliance to repair or call the <i>Nespresso</i> Club.
No coffee, just water runs out (despite inserted capsule).	→ In case of problems, call the <i>Nespresso</i> Club.

Pas de voyant lumineux.	→ Vérifier l'alimentation secteur, la prise, la tension et le fusible. En cas de problèmes, appeler le Club <i>Nespresso</i> .
Pas de café, pas d'eau.	→ Première utilisation: rincer la machine à l'eau chaude (max. 55° C) conformément aux instructions de la page 10. → Le réservoir d'eau est vide. Remplir le réservoir d'eau. → Détartrer si nécessaire; voir section Détartrage.
Le café s'écoule très lentement.	→ La vitesse d'écoulement dépend du type de café. → Détartrer si nécessaire; voir section Détartrage.
Le café n'est pas assez chaud.	→ Préchauffer la tasse. → Détartrer si nécessaire.
Fuite dans la zone des capsules (de l'eau dans le réservoir à capsules).	→ Positionner la capsule correctement. Si la fuite persiste, appeler le Club <i>Nespresso</i> .
Clignotement à intervalles irréguliers.	→ Envoyer l'appareil en réparation ou appeler le Club <i>Nespresso</i> .
Il n'y a pas de café, seulement de l'eau qui s'égoutte (bien qu'une capsule soit insérée).	→ En cas de problème, appelez le Club <i>Nespresso</i> .



Trotline LIT PLIANT
OPKLABBED

FR
NL

«IMPORTANT - A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE - A LIRE SOIGNEUSEMENT»

AVERTISSEMENTS

- Attention au danger de placer le lit à proximité de flammes nues et d'autres sources de forte chaleur, comme les appareils de chauffage électrique, les appareils de chauffage à gaz, etc.
- Ne pas utiliser le lit si certains éléments sont cassés, endommagés ou manquants, et n'utiliser que les pièces détachées et accessoires approuvés par le fabricant ou l'importateur.
- Ne rien laisser dans le lit et ne pas placer à côté d'un produit qui pourrait fournir une prise pour le pied de l'enfant ou présenter un danger d'étouffement ou d'étranglement, par exemple des ficelles, des cordons de rideaux, etc.
- N'utiliser que le matelas vendu avec ce lit à nacelle, ne pas ajouter de matelas additionnel sur celui-là, risque de suffocation.
- Ne pas utiliser plus d'un matelas dans le lit.

CONSEILS D'UTILISATION

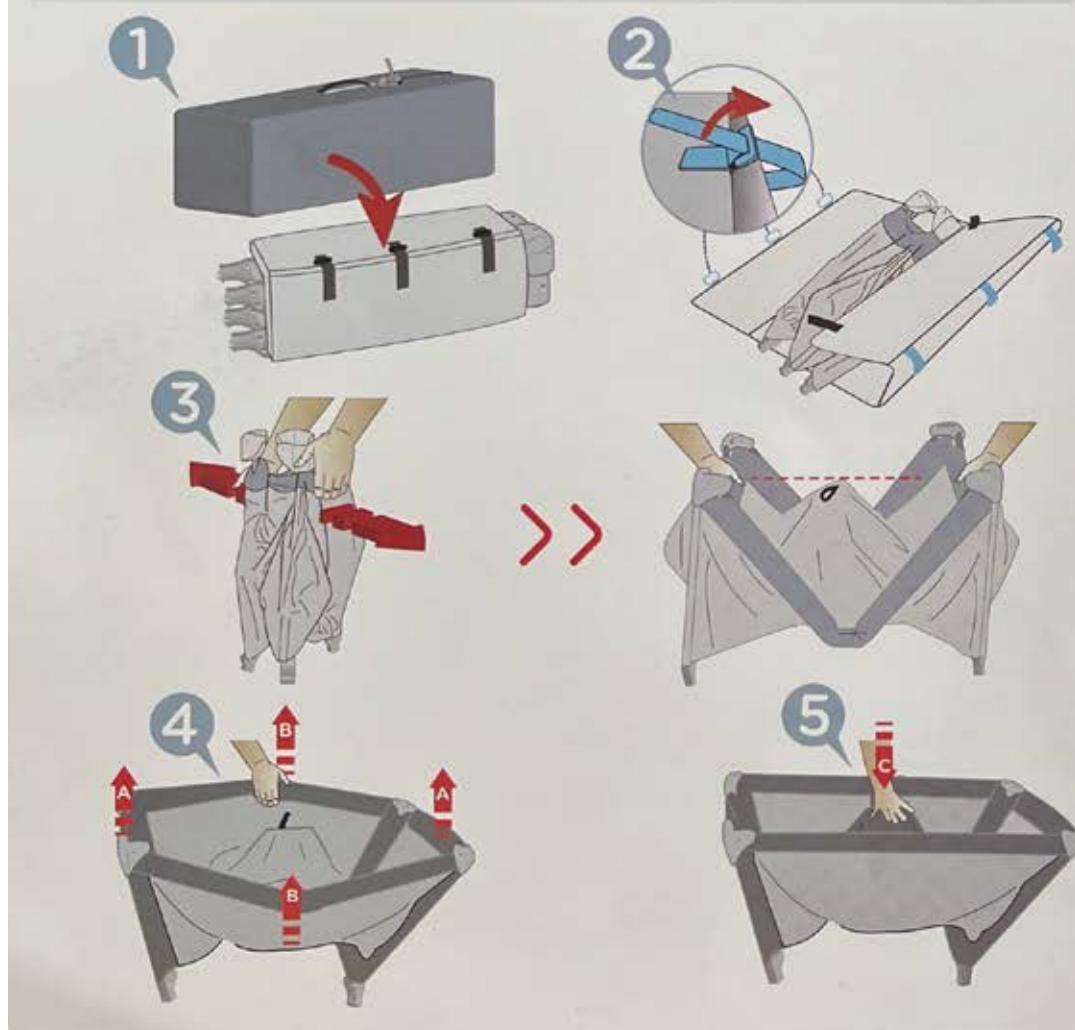
- Cet article est conforme aux exigences de la norme EN 716-1 & EN16890+A1:2021.
- Toujours s'assurer avant utilisation que le lit est posé sur un plan stable.
- Après chaque ouverture, vérifier que les mécanismes de verrouillage sont correctement engagés.
- Vérifier régulièrement que tous les dispositifs d'assemblage du lit soient toujours convenablement serrés : resserrer si nécessaire.
- Vérifier régulièrement l'état général du produit (coutures, vis, mécanismes, matelas...)
- Ne pas utiliser ce lit pour des enfants de plus de 36 mois.
- Afin de prévenir les risques de chute, ne plus utiliser ce lit si votre enfant est capable de'en sortir seul.
- Ne pas déplacer le lit avec l'enfant à l'intérieur.

Conseil d'entretien:

- Laver les parties textiles à la main avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Pour les mécanismes et les parties plastiques, une utilisation raisonnable vous permettra de profiter durablement de votre produit.

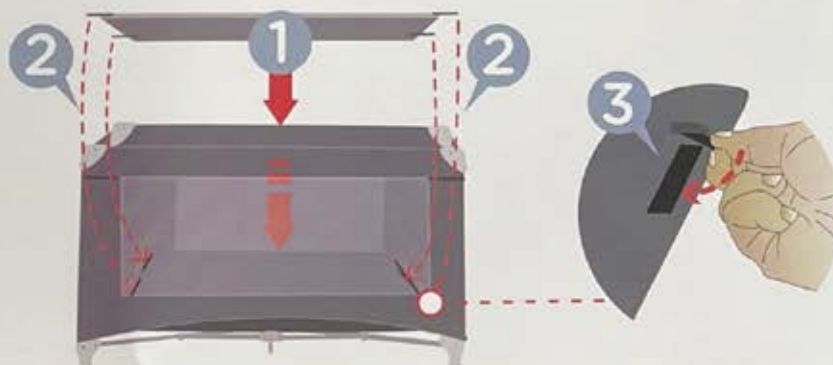
MONTAGE DU LIT / MONTAGE VAN HET BED

- 1 Sortir le lit de sa housse de transport.
- 2 Détacher les bandes auto-agrippantes du matelas pour extraire le lit.
- 3 Ouvrir le lit en maintenant à mi-hauteur la partie centrale du fond du lit.
- 4 Verrouiller chacun des 4 côtés en position haute en commençant par les 2 petits côtés (A) puis les 2 grands (B). Pour cela, saisir 1 côté par son milieu (au niveau de l'articulation de pliage), et le remonter d'un "coup sec" pour obtenir le blocage des l'articulations.
- 5 Lorsque les 4 côtés sont verrouillés, appuyer sur la partie centrale (C) du fond de lit jusqu'à ce qu'il soit plat et tendu.



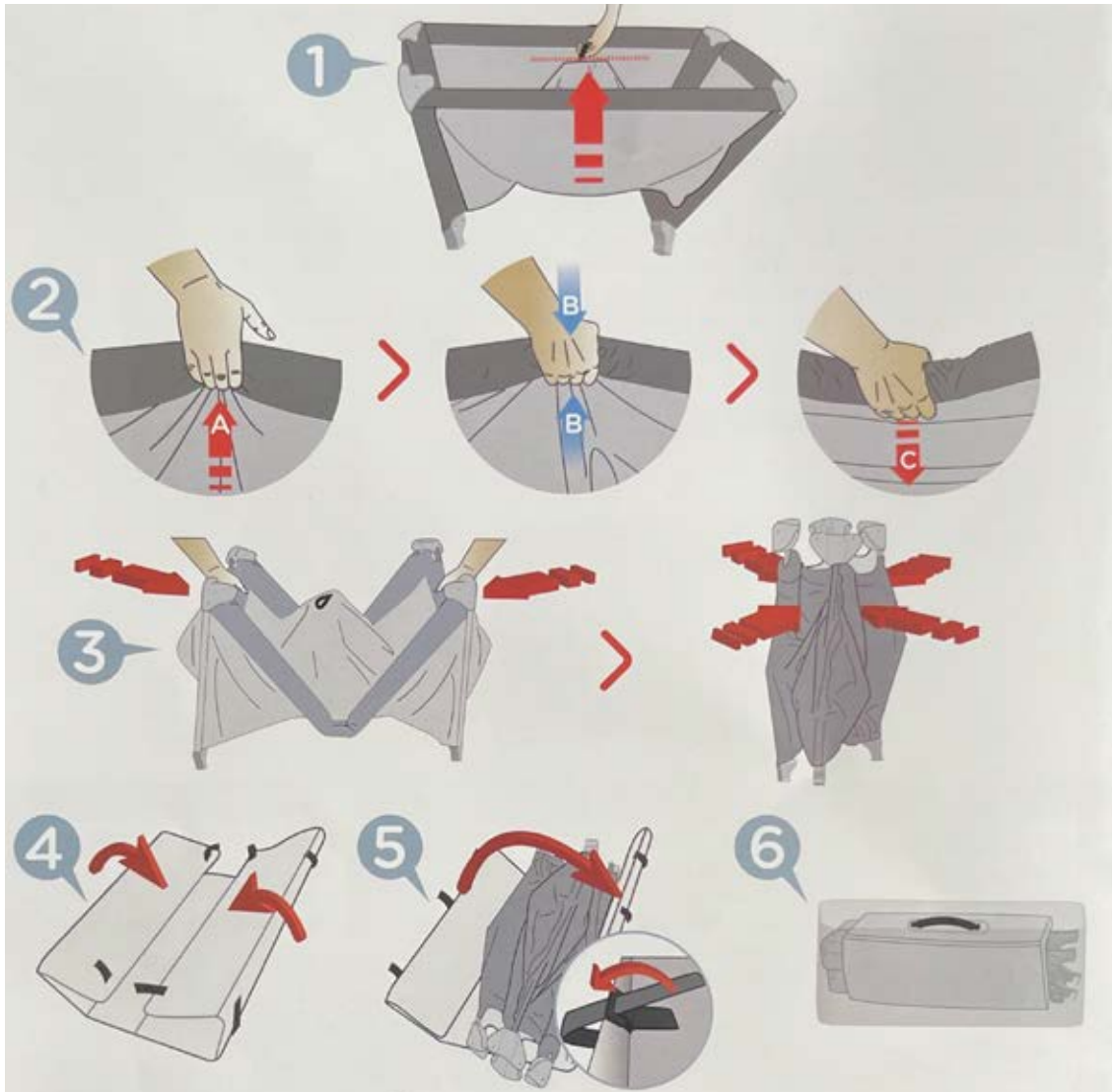
INSTALLATION DU MATELAS / INSTALLATIE VAN DE MATRAS

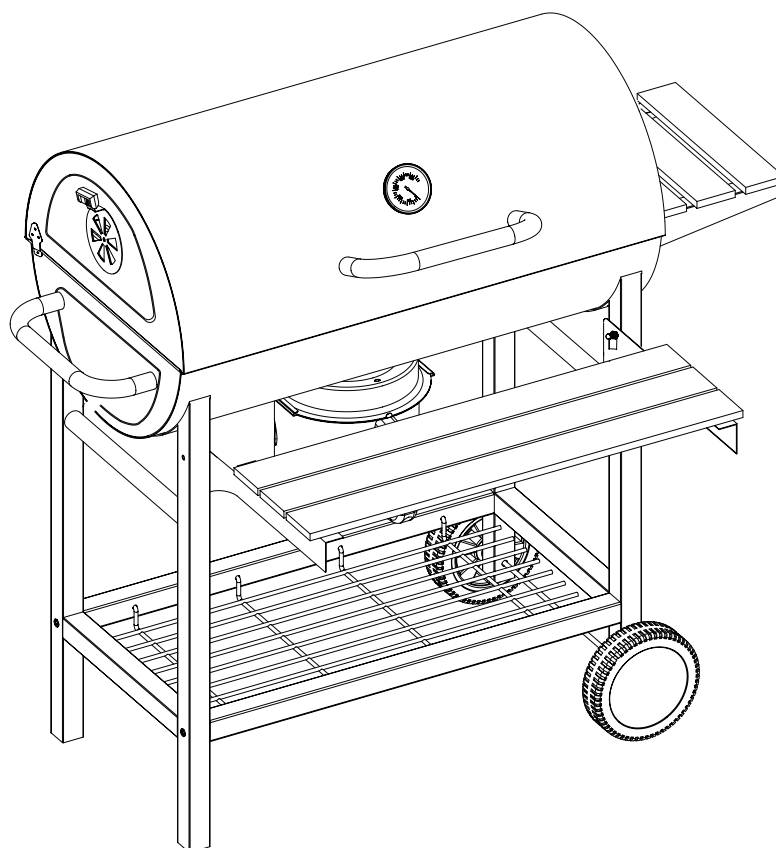
- 1 Prendre le matelas et le poser sur le fond du lit, côté mousse dessus.
- 2 Saisir les bandes auto-agrippantes situées à chaque angle du matelas et les passer dans les boutonnières situées dans les angles du lit.
- 3 Après avoir passé les bandes auto-agrippantes du matelas sous le lit, les accrocher aux bandes auto-agrippantes situées sous les 4 coins du lit.



PLIAGE DU LIT / HET BED DICHTVOUWEN

- Enlever le matelas .
- 1 Tirer la poignée située au milieu du fond du lit au minimum jusqu'à mi hauteur afin d'autoriser le déblocage du système de verrouillage.
 - 2 En commençant par les grands côtés, saisir l'articulation par son milieu et soulever légèrement (A). Presser le bouton situé sous l'articulation de pliage (B). Puis abaisser les côtés (C). Renouveler l'opération pour les petits côtés.
 - 3 Terminer par un mouvement de pliage en ramenant les 4 angles vers le milieu.
 - 4 Après avoir posé le matelas à plat, rabattre vers l'intérieur chacun des côtés extérieurs.
 - 5 Poser le lit sur le matelas et rabattre les 4 côtés du matelas autour du lit. Attacher les 3 bandes auto-agrippantes pour terminer le pliage.
 - 6 Ranger l'ensemble dans la housse de transport. Assurez-vous que la poignée du matelas tombe en face de l'ouverture de la housse de transport prévue à cet effet.





Le nécessaire pour le barbecue se trouve dans la porte gauche du buffet du séjour.

Du charbon de bois se trouve dans l'entrée du garage.

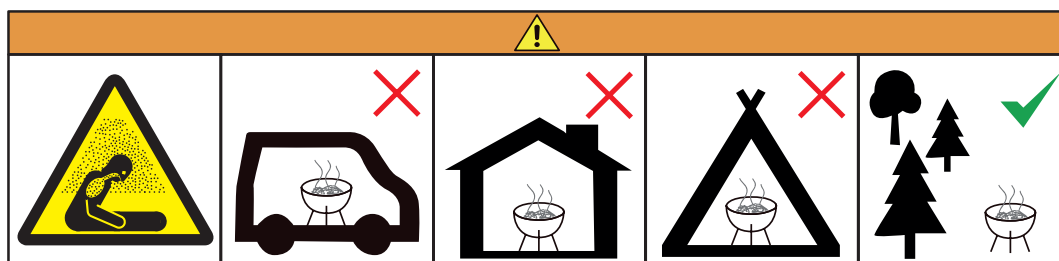
Soyez extrêmement prudent lors du barbecue par temps sec et chaud. Le risque d'incendie est grand !

IMPORTANT

- À conserver pour consultation ultérieure, à lire attentivement.
- Utiliser ce produit uniquement aux fins décrites dans cette notice.
- Si vous transmettez le produit à un tiers, ne pas oublier d'y joindre cette notice.
- À utiliser à l'extérieur uniquement.

Avertissement !

- Les matériaux d'emballage peuvent s'avérer dangereux pour les enfants. Il y a un risque de suffocation. Ne pas laisser les matériaux d'emballage à la portée des jeunes enfants.
- Le montage, l'installation et le démontage doivent être réalisés par un adulte.
- Veiller à ce que le produit ne soit pas utilisé comme outil d'escalade, balançoire ou appareil de fitness.
- Attention aux risques de cisaillement, d'écrasement et de pincement.
- Vérifier régulièrement ce produit. Ne pas l'utiliser si certaines parties sont manquantes, endommagées ou usées.
- Ne pas l'utiliser lors de mauvaises conditions météorologiques telles que les grands vents, les pluies et la neige. Dans de telles conditions, protéger ou démonter et ranger ce produit en sécurité pour éviter tout dommage éventuel.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Il est nécessaire de porter des gants lors de l'utilisation du produit
- Veiller à ce que les pièces mobiles soient enclenchées avant d'utiliser l'article.
- Tenir les petites pièces détachables hors de la portée des enfants.
- Respecter la charge maximale pour une installation et utilisation sécurisée.



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

- **ATTENTION!** Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
- **ATTENTION!** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!
- **ATTENTION!** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Une fois allumé, ne pas laisser le produit sans surveillance.
- Entre 2 usages, nettoyer la grille afin que les graisses ne s'enflamment pas.
- Toute modification du produit peut être dangereuse et n'est pas autorisée.
- **Ne pas remplir la cuve à plus de 75%.**

CONSEILS D'UTILISATION :

- Placer votre produit dans un endroit dégagé.
- Recouvrir la grille (21) de charbon de bois de manière homogène. **Utiliser uniquement du charbon de bois conforme à la norme EN1860-2 pour allumer ce barbecue ou cuire les aliments.**
- Répartir ensuite 2-3 allumes-barbecues sur le charbon de bois avant de les allumer à l'aide d'un briquet ou d'allumettes. **Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!**
- Dès que les allumes-barbecues auront pris feu, les recouvrir prudemment avec du charbon de bois. Attention à ne pas éteindre les allumes-barbecues.
- L'état idéal des braises est reconnaissable à la couche de cendres blanches qui se forme à la surface du charbon de bois et lorsque les allumes-barbecues sont complètement brûlés.
- Répartir le charbon de manière uniforme dans le conteneur à charbon à l'aide d'un objet métallique adapté.
- Placer ensuite les grilles de cuisson (19) aux endroits prévus à cet effet.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Éviter les flammes hautes.
- Retirer les aliments lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du produit.
- Pendant les mois d'hiver, protéger votre produit avec une housse.
- Ne pas laisser le produit exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.

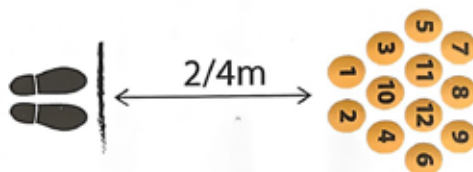
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez les divers accessoires de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement avant utilisation.

JEU DE QUILLES NORDIQUES

Nombre de joueurs : 2 minimum

Qui Gagne ? : le premier joueur à atteindre les 50 points.



- 1** Tracer la ligne de lancer. Chaque joueur a droit à un lancer par tour. Le premier lanceur est tiré au sort, puis c'est le joueur qui a le moins de points qui lance le premier. Chaque joueur compte ses points durant la partie et les note.



- 2** Le premier joueur tente de renverser le plus possible de quilles avec le bâton.

Méthode de lancer :



Les quilles renversées donnent le nombre de points.
Si une quille est simplement appuyée contre une autre, elle ne compte pas comme étant renversée.
Les quilles renversées sont ensuite remises debout.
Si un joueur effectue 3 lancers manqués d'affilée, il est éliminé.
Le lancer est marqué lorsque le joueur franchit la ligne de lancer.
Si le nombre de points obtenu par un joueur est supérieur à 50, il revient à 25.
Le gagnant est celui qui atteint exactement un total de 50 points.



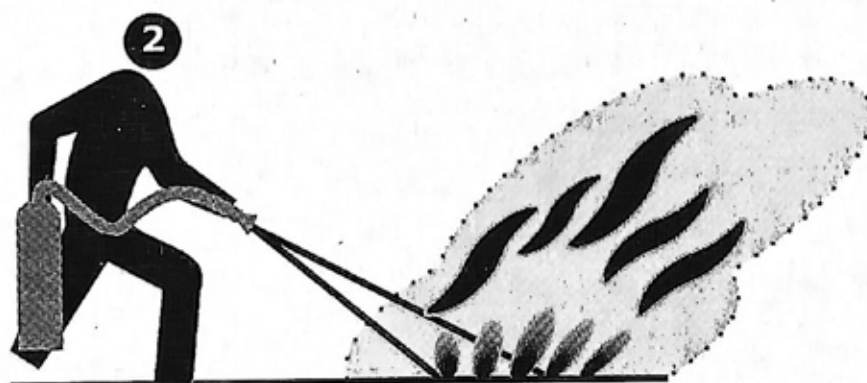
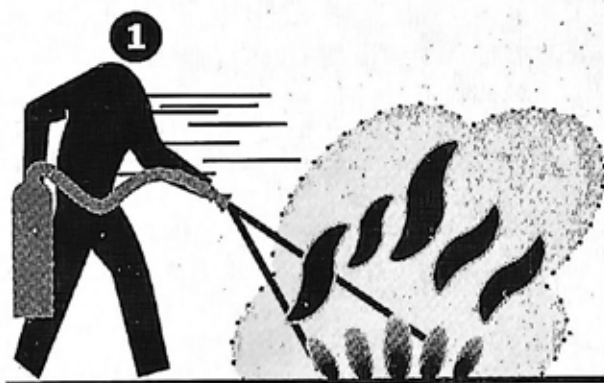


L'extincteur se situe dans le placard à balais / penderie dans le séjour.

En cas de fort incendie, fermez les portes, sortez de la maison, mettez-vous en sécurité et appelez les secours dès que possible : 18 ou 112.

Utilisation de l'extincteur

1. Lutte contre le vent, placez vous dans le sens du vent (1).
2. Éteignez une surface en feu de l'avant vers arriere (2).
3. Éteignez en plusieurs fois avec des à-coups sur la gâchette, ne videz pas l'extincteur en une fois.
4. Éteignez les liquides ruisselants du haut vers le bas, de préférence plusieurs extincteurs en même temps.
5. Pour de gros incendies, utilisez plusieurs extincteurs en même temps.
6. Soyez toujours attentif au réallumage.
7. Après utilisation, remplacer l'extincteur / pulvérisation



Chauffage

Il n'y a pour l'instant pas de centralisation ou de programmation pour la gestion du chauffage.

La température doit être réglée individuellement pour chaque convecteur.

En période froide, merci de ne pas laisser les fenêtres grandes ouvertes trop longtemps afin d'éviter une consommation électrique excessive.



Convecteurs
séjour



Convecteurs
chambres



Convecteurs
salle de bains

Utilisation du parasol



Merci de replier le parasol quand vous quittez le logement et de **ne pas l'utiliser en cas de vent important.**

Ceci pourrait abîmer le parasol mais aussi **être dangereux pour vous !**





1 - Ouvrir la bride qui attache le parasol. Détacher la fixation en velcro.



2 - tout en posant un pied sur les dalles de lest en fonte, attraper la poignée, appuyer sur le bouton de verrouillage et faire coulisser la poignée vers le haut.



3 - Faire coulisser la poignée vers le haut. Attention à ne pas accrocher les végétaux ou le mobilier de jardin

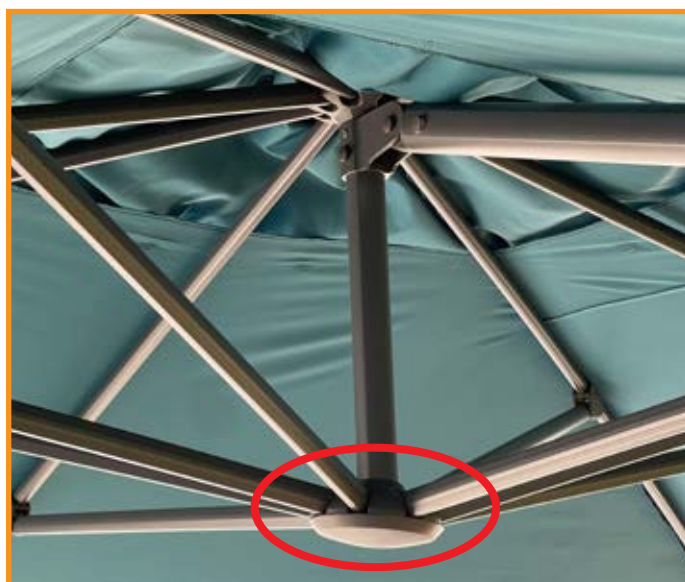
4/5 - remonter la poignée jusqu'au dernier cran. Bien vous assurez d'entendre le « clic » de verrouillage.



6/7 - Tourner la manivelle jusqu'au moment où on ne voit plus le fil et où le parasol est totalement ouvert.

Faire attention de ne pas forcer en cas de blocage. Le parasol est volumineux et peut être contraint par la végétation ou le mobilier de jardin.

Pour replier le parasol, il suffit de procéder en ordre inverse.





Lily

(6m+/3y | < 15kg)



Généralités

Nos produits ont été conçus et testés avec soin pour la sécurité et le confort des enfants. EN14988:2017+A1:2020. - Chaise haute pour enfant.

AVERTISSEMENT

- Ne jamais laisser un enfant sans surveillance.
- Toujours utiliser le harnais.
- Risque de chute: empêcher l'enfant de grimper sur le produit.
- Ne pas utiliser le produit tant que tous les éléments ne sont pas correctement ajustés et réglés.
- Ne pas placer le produit à proximité d'une cheminée ou de toute source de chaleur importante pour éviter les risques de brûlure.
- Risque de basculement si l'enfant a la possibilité d'appuyer ses pieds contre une table ou tout autre élément.

Informations supplémentaires

1. Ne pas utiliser le produit jusqu'à ce que l'enfant puisse s'asseoir seul.
2. Ne pas utiliser le produit si des composants sont cassés ou manquants.
3. Merci de tenir l'enfant à l'écart lors du pliage et du dépliage de la chaise haute pour éviter tout risque de blessure.
4. Cette chaise haute est conçue et développée pour les enfants capables de se tenir assis sans aide et jusqu'à 3 ans ou un maximum de 15 kg.

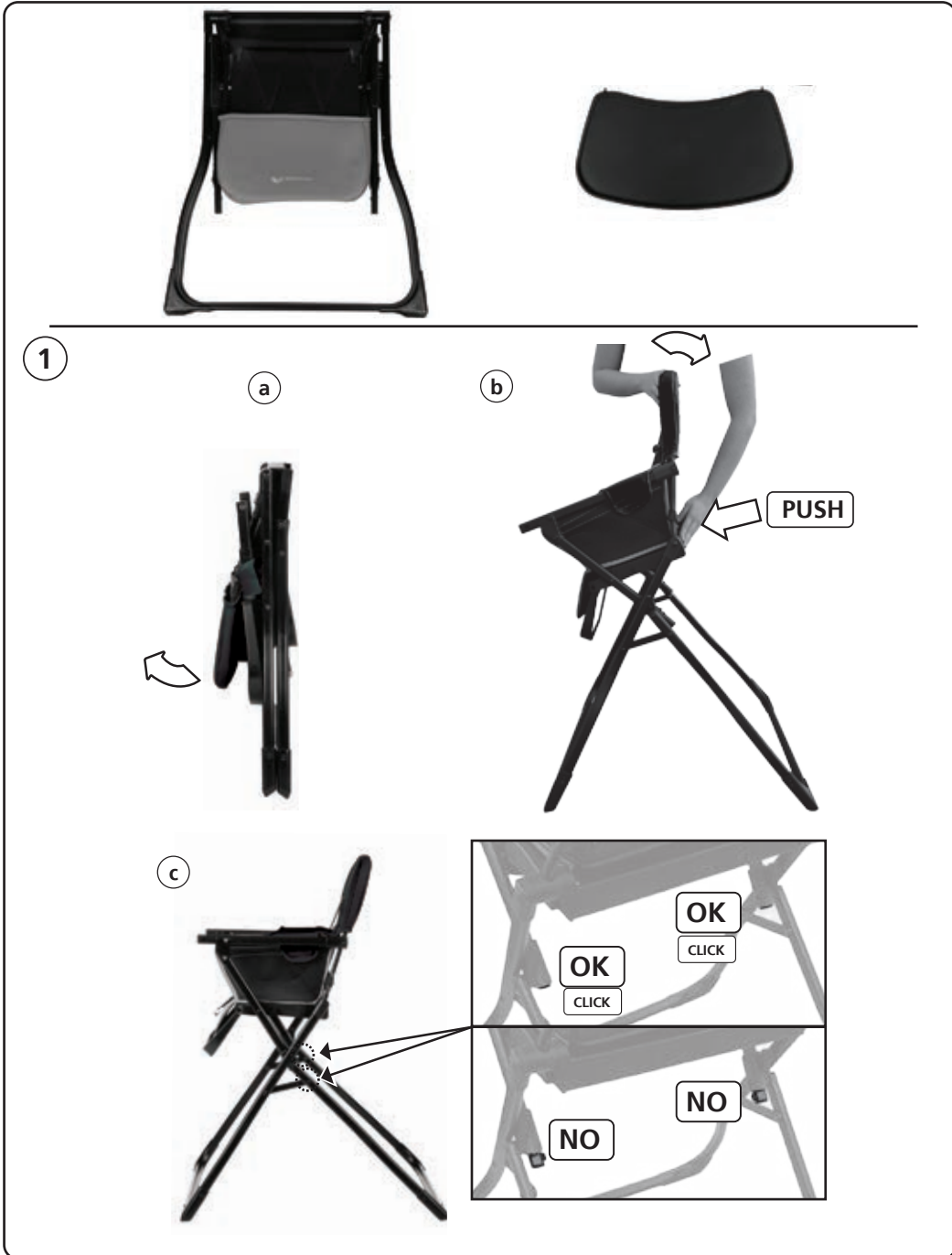
Conseil

Toujours garder un œil sur l'enfant car l'enfant prend vite son autonomie.

Entretien

Pour l'assise, utilisez une éponge et un savon doux. Ne pas utiliser en machine. Faites sécher à plat. Ne pas repasser.

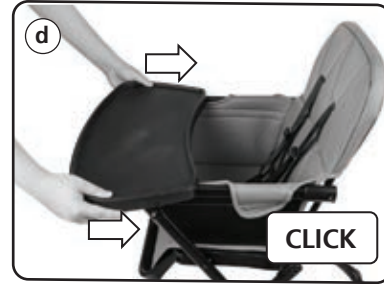
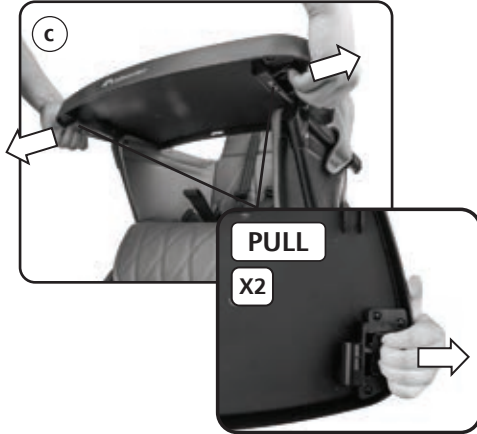
Rappelez-vous que tous les produits mécaniques dépendent d'un entretien régulier et d'une utilisation raisonnable, pour donner entière satisfaction et être durables.







4



5



