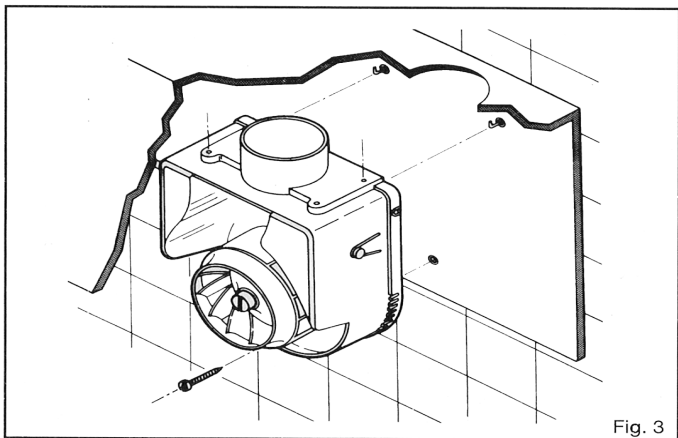
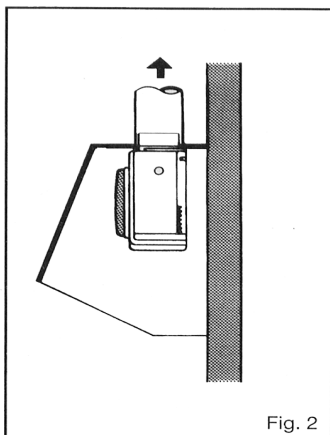
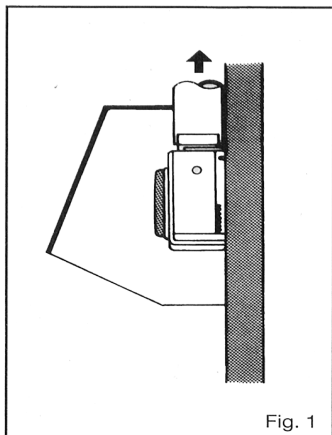




NOTICE

SERIE CK





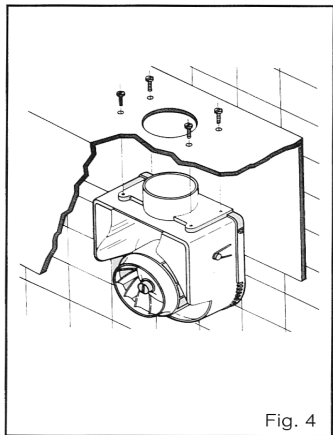


Fig. 4

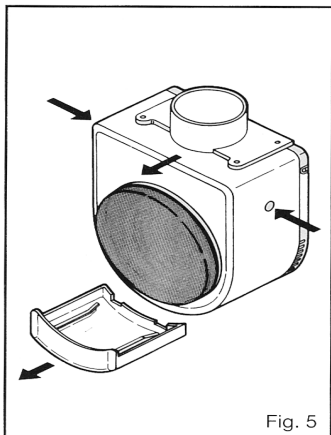


Fig. 5

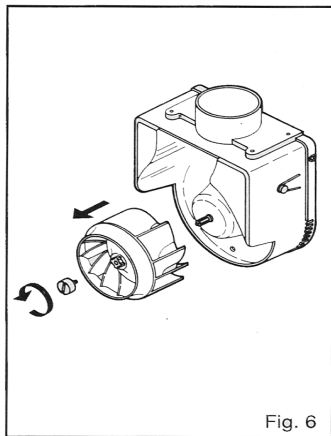


Fig. 6

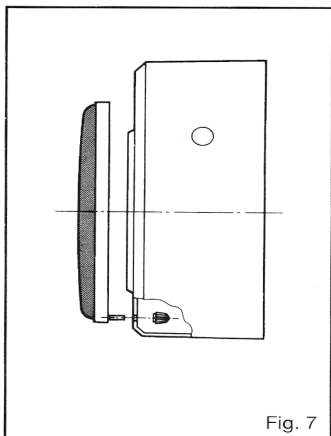
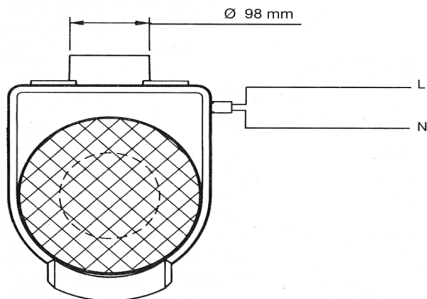
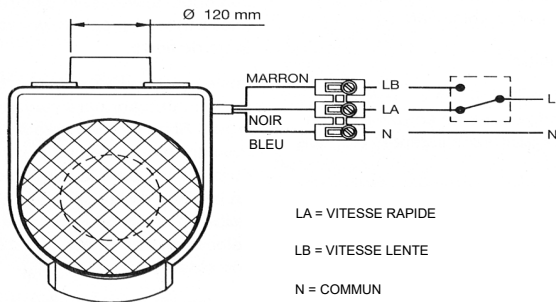


Fig. 7

Raccordement CK-25 / CK-40 / CK-40F



Raccordement CK-60F



LA = VITESSE RAPIDE

LB = VITESSE LENTE

N = COMMUN

C = COMMUTATEUR

Fig. 8



Extracteurs pour hottes de cuisine

CK-25N/ 40F/ 60F

1.- GÉNÉRALITÉS

Lire attentivement ces instructions avant de monter le groupe et les conserver. Il contient des indications importantes concernant votre sécurité au cours de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de ce produit. Les conserver pour pouvoir les consulter à tout moment. Ce groupe a été totalement fabriqué en conformité avec les Normes de la CE.

Cet appareil a été conçu comme groupe encastrable avec commandes électriques (évacuation de l'air vers l'extérieur). Il est recommandé de faire installer l'appareil par un professionnel qualifié.

2.- RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour être sûrs qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec les données de la plaque signalétique
- Ne pas raccorder la hotte sur le même conduit que celui servant à l'évacuation des gaz brûlés d'une

chaudière (gaz, fuel, charbon etc...) ou autres appareils à combustion alimentés par une énergie non électrique.

- Pour les évacuations vers l'extérieur, respecter les règles en vigueur dans le pays où est installée la hotte.
- Si la hotte fonctionne simultanément dans la même pièce avec un brûleur/ une chaudière / un poêle / un four, etc., vérifier que l'entrée d'air neuf extérieur dans la pièce est correctement dimensionnée pour assurer une bonne combustion. Cette entrée d'air neuf ne doit pas pouvoir être obstruée.
- Ne pas flamber les aliments directement sous la hotte.
- Eviter l'utilisation de feux libres, ils peuvent endommager la hotte et provoquer un incendie.
- Surveiller en permanence les plats frits afin d'éviter que l'huile chaude prenne feu.
- Avant toute opération de maintenance ou d'entretien, toujours débrancher l'alimentation électrique de la hotte.
- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.



- N'introduire aucun objet à travers la grille de protection.
- Ne pas extraire la grille frontale lorsque l'extracteur est en fonctionnement ou en rotation. L'extracteur doit toujours fonctionner avec la grille frontale correctement montée.

LE FABRICANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES SURVENUS À DES PERSONNES ET/OU DES OBJETS DUS AU NON RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS.

3.- INSTALLATION

- Pour obtenir le rendement maximum d'un extracteur de cuisine, celui-ci devra être installé dans une hotte de captation.

Il est recommandé que la base de la hotte de captation soit légèrement supérieure à la surface du plan de cuisson. (Fig.1/ Fig. 2)

- L'appareil doit être centré par rapport au plan de cuisson et à une distance de 650 mm des feux électriques ou 750 mm des feux gaz ou mixtes. (Cette distance peut varier en fonction des normes en vigueur dans chaque pays).

- L'extracteur doit être placé en position verticale pour permettre la récupération des graisses dans le plateau antigraisse.

- Le montage de l'extracteur s'effectue en fixant l'appareil soit au mur (Fig.3), soit en partie supérieure de la hotte (Fig.4). Pour les deux cas sont fournis dans l'emballage avec l'extracteur, les vis et chevilles nécessaires au montage, de même qu'un gabarit de perçage.

- Utiliser un tuyau d'évacuation d'air dont le diamètre est égal à la bouche de sortie de l'extracteur (Ø 120 mm).

- Pour obtenir une efficacité optimale de l'appareil, utiliser un conduit d'extraction le plus court possible, en évitant la formation de coudes. Si un conduit flexible est employé, le tendre au maximum.

- S'assurer que le conduit d'évacuation est propre et non obstrué.

4.- RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Avant d'installer et de raccorder l'extracteur vérifier que la ligne d'alimentation électrique est déconnectée du réseau.
- Les extracteurs CK sont prévus pour être raccordés à un réseau monophasé, aux tensions et fréquences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les extracteurs possèdent un double isolement électrique (classe II) et n'ont pas besoin d'être raccordés à une prise de terre.
- Les extracteurs sont fournis avec un câble électrique pour les raccorder au réseau. Il est possible de monter une prise en bout de câble, si celle-ci est normalisée et correctement dimensionnée par rapport à la charge (sauf pour le CK-60F qui, étant équipé d'un moteur deux vitesses, ne peut être raccordé avec une simple prise).
- En cas de raccordement direct au réseau, la ligne électrique devra prévoir un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm, bien dimensionné par rapport à la charge et conforme aux normes en vigueur.

5.- UTILISATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé de laisser fonctionner l'extracteur environ 15 minutes après avoir cuisiné, afin d'obtenir une évacuation complète de l'air vicié.

Le fonctionnement correct de l'extracteur est fonction de la régularité des opérations d'entretien, surtout pour ce qui concerne le filtre à graisses (CK-40F et CK-60F).

ATTENTION: Avant de nettoyer l'extracteur s'assurer que la turbine est complètement arrêtée.

Nettoyer régulièrement tous les dépôts de saleté s'accumulant à l'intérieur et à l'extérieur de l'extracteur. Au minimum, les composants doivent être nettoyés tous les deux mois.

Le nettoyage s'effectue très simplement. Dans un premier temps, extraire le bac à graisse en le faisant glisser vers soi, sur ses guides (Fig.5). Retirer la vis de fixation de la face avant et l'enlever en appuyant sur les deux boutons situés sur les côtés. Une fois retirée la face avant, il est aisé de démonter la turbine après avoir dévissée la vis centrale (Fig.6).

Pour nettoyer la volute, passer un chiffon imbibé d'alcool dénaturé ou de détergent neutre non abrasif.

Pour les appareils CK-40F et CK-60F, le filtre retenant les particules de graisses est sujet à l'encrassement. Cet encrassement se fera plus ou moins rapidement



en fonction de la fréquence d'utilisation de l'extracteur et du type de cuisine pratiqué.

Dans tous les cas, et tous les deux mois d'utilisation, au plus, nettoyer le filtre à graisse en suivant les opérations suivantes:

- Une fois retirée la face avant de l'extracteur, dégager le filtre après avoir dévissé les écrous situés sur sa face interne (Fig.7).
- Le laver dans une eau contenant un détergent neutre, le laissant tremper pour dissoudre les graisses.
- Le rincer abondamment à l'eau tiède et le laisser sécher avant de le replacer sur la face avant.
- Les pièces en plastique et filtre métallique peuvent aller au lave-vaisselle si la température de lavage et de séchage ne dépasse pas de 60°C.
- En cas de non-respect de ces indications d'entretien il existe le risque que le filtre s'enflamme si une flamme venait à être approchée.

ATTENTION: En certaines circonstances les appareils électrodomestiques peuvent être dangereux

- Ne jamais retirer la face avant quand l'appareil est en fonctionnement

6.- MISE HORS SERVICE ET RECYCLAGE



La norme de la CEE et l'engagement que nous devons maintenir envers les futures générations nous obligent à recycler le matériel; nous vous prions de ne pas oublier de déposer tous les éléments restants de l'emballage dans les containers correspondants de recyclage, et d'emmener les appareils remplacés au Gestionnaire de Déchets le plus proche.

7.- ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour toute anomalie de l'appareil prendre contact avec votre distributeur. Toute manipulation effectuée par des personnes n'appartenant pas aux services officiels **S&P** entraînera l'annulation de votre garantie.

S&P EST HABILITÉ À RÉALISER DES MODIFICATIONS DU PRODUIT SANS EN AVERTIR LE CLIENT À L'AVANCE.



S&P France

Avenue de la Côte Vermeille

66300 THUIR

Tel. 04 68 530 260

Fax 04 68 531 658

www.solerpalau.fr



Ref. 1441264-2