

MOULINEX STUDIO

REFRIGERATEUR MSTTR104WHA++

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 14**

Safety Indications

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The

socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

Summary

General Instructions

5

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

11

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

13

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Led vision



Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT+ "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
	LAMP: Turns on the oven light.
	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	FAN COOKING: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

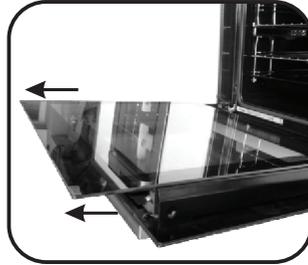
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

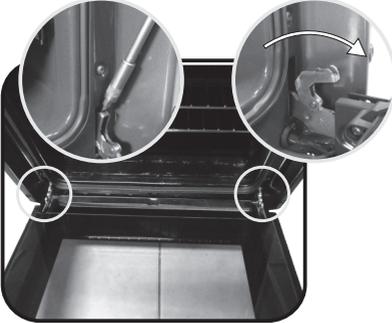
1.



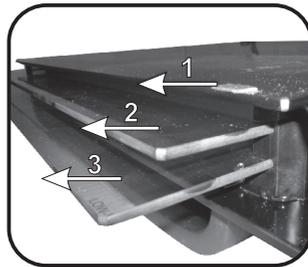
5.



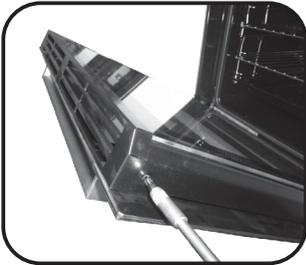
2.



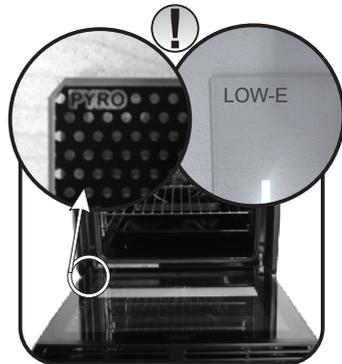
6.



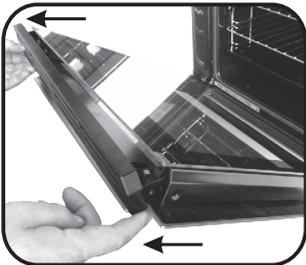
3.



7.



4.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Conseils De Sécurité

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacée en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel

qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT** : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

Instructions Générales

17

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

19

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

21

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

24

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Entretien
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

26

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants.



Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Déclaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

2.2. Accessoires

1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

2 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

2 Led vision



Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Les avantages :

- Visibilité optimales des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " -95" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four

« les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 : 1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 : 1994 + A1 : 2002 + A2 : 2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



- 1- Minuteur
- 2- Reglage de l'heure
- 3- Durée de cuisson
- 4- Fin de cuisson
- 5- Display température ou horloge
- 6- Boutons de réglage
- 7- Manette de température
- 8- Manette des fonctions

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
- Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	<ul style="list-style-type: none"> Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement: STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables. 		
MINUTEUR 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 1 fois sur la touche centrale. Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée Relâcher les touches. 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant. 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil/mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer 2 fois sur la touche centrale. Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four. Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+" 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur 0, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches SELECT + "-" et "+")
HEURE DE FIN DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> 3 fois Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Pour visualiser l'heure 3 fois Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT + "-" ou "+" 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiquement.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	Fonction (selon modèle)
	L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
	Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	Chaleur brassée: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	Sole brassée: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	Sole: Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

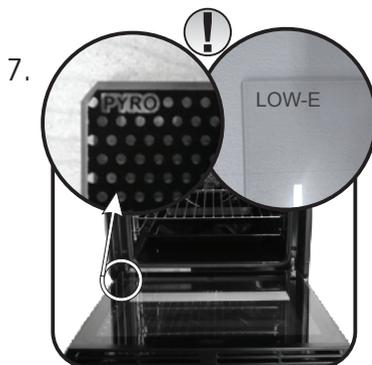
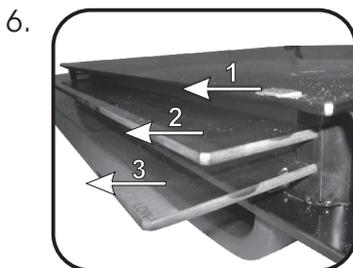
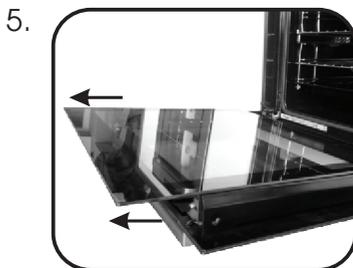
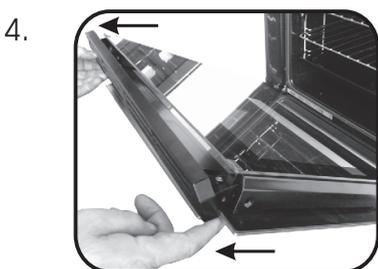
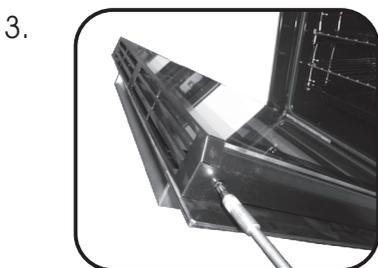
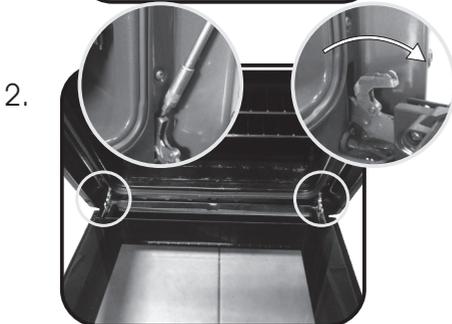
1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

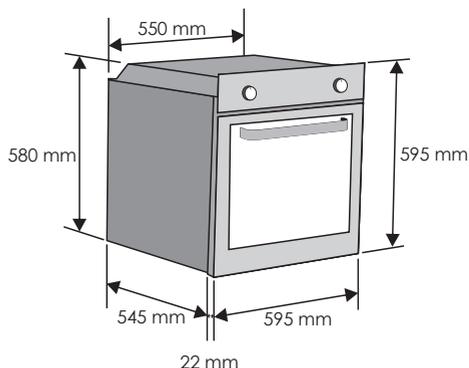
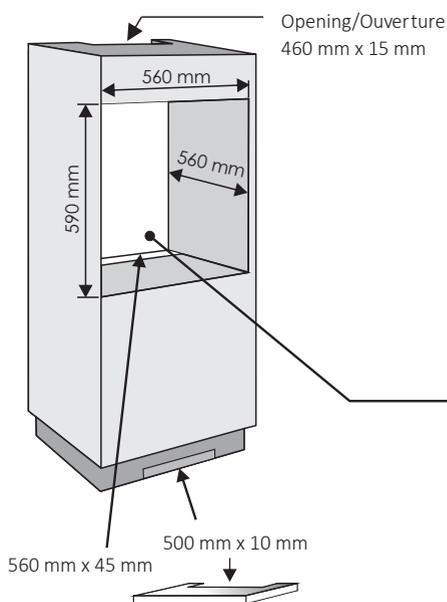
1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

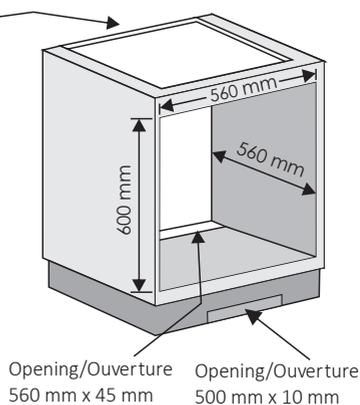


GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm



	1	2	3	4				
		-SNMXJ		重要度	[B]			
A	<p style="text-align: center;">技术要求</p> <p>1. 颜色要求: 封面: 黑白印刷 内页: 黑白印刷; 批量时要求统一, 不能有明显色差,</p> <p>2. 版面内容: 图案与文字应印刷清晰、规范, 不能有印刷缺陷;</p> <p>3. 页面印刷: 双面印刷;</p> <p>4. 成型方式: 骑马钉;</p> <p>5. 成品尺寸: A5 (140X210), 尺寸公差按GB/T 1804-c;</p> <p>6. 批量生产前须送样确认。</p>				A			
B					B			
C					C			
D					D			
			封面: 80g双胶 内页: 80g双胶	广东奥马冰箱有限公司				
借(通)用件登记								
	标志	处数	更改文件号	签名	日期	重量	比例	说明书
出图审查	设计		会签					
	制图	雷瑶	标准化	刘金利		共 1 张	第 1 张	CKMNS-
日期	审核	黄英婷	批准	李梅方		视角符号	 	
	工艺		日期	2018-05-29				
	1	2	3	4				

Moulinex

studio

MSTTR104WHA++

MSTTR104SLA++

RÉFRIGÉRATEUR

FRIDGE-FREEZER

KOELKAST



NOTICE D'UTILISATION

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	7
NOMS DES PIÈCES	8
INVERSION DE LA PORTE	8
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	11
INSTALLATION	11
TEMPÉRATURE AMBIANTE	12
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	12
COUPURE DE COURANT	12
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE	12
DÉPLACER L'APPAREIL	13
CONGELER ET STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION	13
STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION	14
DÉGIVRAGE	16
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	17
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
DÉPANNAGE	18
SPÉCIFICATIONS	18
MISE AU REBUT	19

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambres d'hôtes;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

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 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.

En ce qui concerne la méthode du nettoyage, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 17.

Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.

MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

MISE EN GARDE: Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.

INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.

Mise au rebut de l'appareil:

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques ainsi que le fluide frigorigène et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

Installation et mise en service:

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

Manipulation:

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.

Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.

MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.

La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

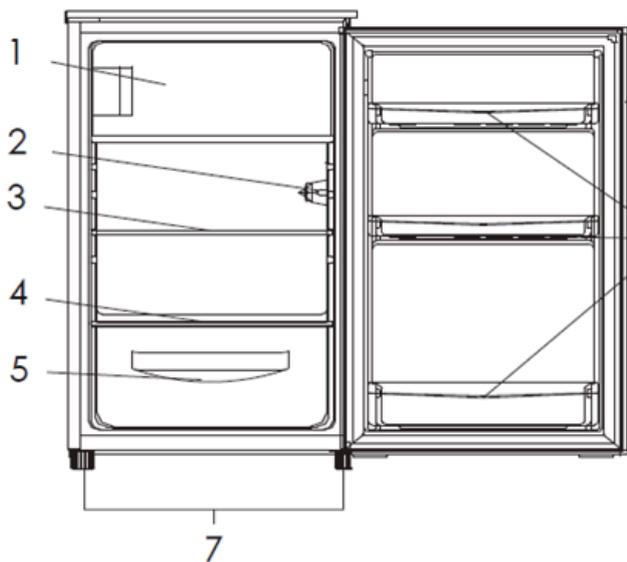
- Quand vous mettez au rebut un réfrigérateur congélateur usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter qu'un jeune enfant ne s'y retrouve enfermé en jouant.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Retirez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux, car cela pourrait gêner le bon fonctionnement de l'appareil.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du compartiment de congélation, car leur basse température risque de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- N'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

Mise au rebut de votre appareil usagé

Les réfrigérateurs congélateurs contiennent du réfrigérant et des gaz dans l'isolation.

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que les tubulures du circuit réfrigérant ne sont pas endommagées avant la mise au rebut.

NOMS DES PIÈCES



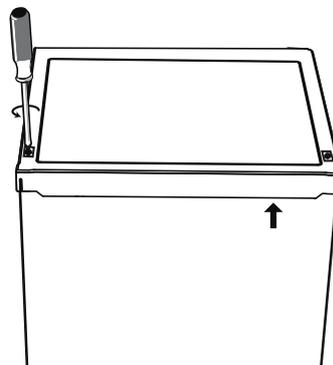
1. Compartiment congélateur
2. Lampe et bouton de réglage du thermostat
3. Clayette en verre
4. Couvercle du bac à légumes
5. Bac à légumes
6. Étagères de porte
7. Pieds réglables

INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

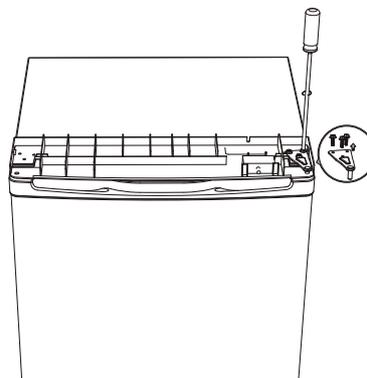
Si vous avez besoin d'inverser le sens d'ouverture de la porte, il est recommandé de faire effectuer cette inversion par un agent de maintenance agréé ou un technicien.

Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous devez vérifier que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).

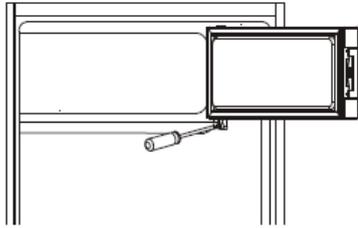
1. Dévissez les vis de fixation du panneau supérieur de l'appareil. Ôtez le panneau du dessus.



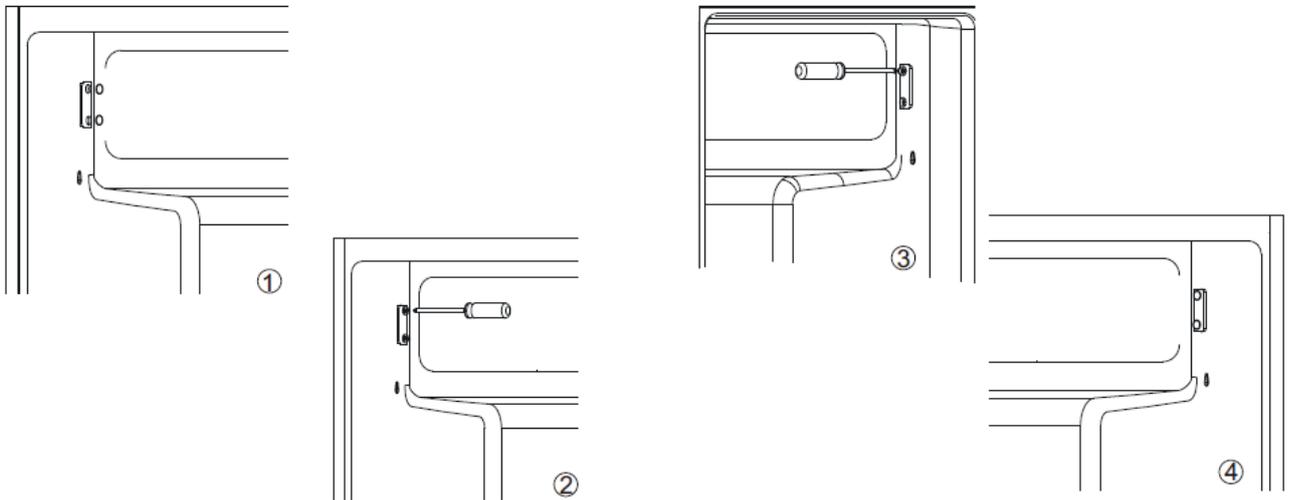
2. Dévissez les trois vis, puis retirez la charnière supérieure.



3. Soulevez la porte pour la démonter de l'appareil, puis placez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.
4. Démontez la charnière de la porte du compartiment de congélation.
5. Soulevez la porte du compartiment de congélation hors de la goupille de la charnière et posez la porte sur un support rembourré pour éviter de la rayer.



6. Retirez les capuchons de vis et dévissez le support de la porte du compartiment de congélation. Puis réassemblez-les sur le côté opposé.



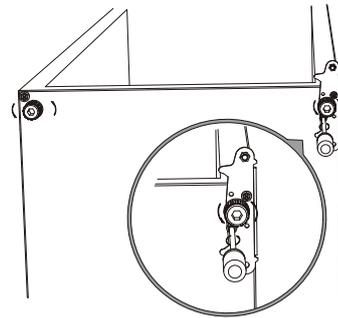
7. Transférez et assemblez les caches de trou de charnière sur le côté opposé.



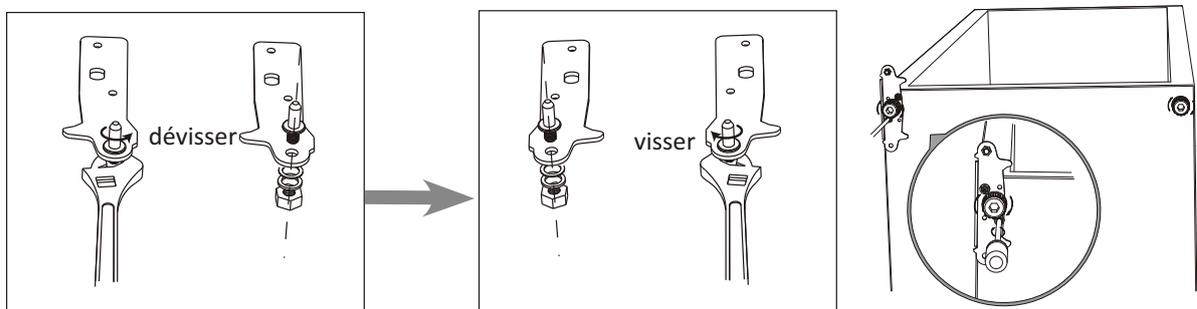
8. Fixez la charnière sur le côté opposé. Retournez la porte du compartiment de congélation et assemblez-la sur la charnière.



9. Dévissez les deux vis de fixation de la charnière du bas. Enlevez la charnière du bas. Enlevez le pied avant gauche et mettez-le à droite.

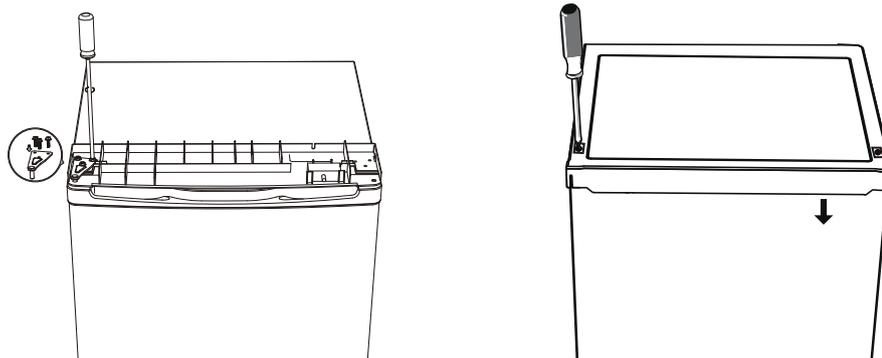


10. Avant de monter la charnière du bas, enlevez le gond et inversez la charnière. Montez la charnière du bas du côté gauche avec les deux vis. Réinsérez le gond dans la charnière du bas.



11. Réinstallez la porte du réfrigérateur et fixez la charnière supérieure avec trois vis. Remettez en place le panneau supérieur avec les vis.

- Avant de terminer de visser les vis, vérifiez que la porte est alignée horizontalement et verticalement de sorte que les joints assurent l'étanchéité sur tous les côtés.



AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil sur une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La fiche est le seul moyen de débrancher l'appareil, elle doit donc être accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

Cet appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et suffisamment aérée. L'emplacement ne doit pas être directement exposé à la lumière du soleil et ne doit pas être situé à proximité d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière etc.).

Afin d'assurer une aération suffisante, rien ne doit être placé à moins de 10 cm de l'appareil, de chaque côté.

Si l'appareil est installé sur une surface irrégulière, il pourra être ajusté au moyen des pieds réglables.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C. Si la température est plus basse ou plus élevée, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante dépasse cette limite pendant des périodes prolongées, la température dans le compartiment de congélation s'élèvera au-dessus de -18 °C et les aliments risquent de se gâter.

AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

COUPURE DE COURANT

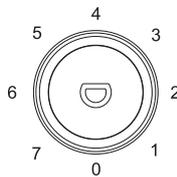
En cas de panne de courant, n'ouvrez pas la porte. Les aliments congelés ne seront pas impactés par une panne de courant de moins de 12 heures.

Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

La température du réfrigérateur-congélateur se règle au moyen du bouton de réglage situé à l'intérieur. Ajustez le bouton de réglage selon vos besoins ou préférences

- 0 : appareil éteint
- 1 : réglage le froid
- 7 : réglage le plus froid



En position d'arrêt (0), l'appareil ne fonctionne pas (le système de refroidissement est désactivé) mais il est quand même sous tension.

La température et la vitesse de refroidissement du réfrigérateur-congélateur dépendent de l'emplacement, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la température ambiante de la pièce où se trouve l'appareil.

Lors de la première utilisation de l'appareil et après le dégivrage, mettez le thermostat sur la température la plus froide au moins 2 heures avant de mettre les aliments, puis remettez-le en position normale.

DÉPLACER L'APPAREIL

Si l'appareil est éteint (pour quelque raison que ce soit), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression du système de réfrigération de s'équilibrer avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Retirez tous les aliments. Retirez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été penché sur le côté pendant un certain temps, laissez-le en position verticale pendant 10 minutes au minimum avant de l'allumer.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

CONGELER ET STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION

Utiliser le compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Vérifiez que la porte du compartiment de congélation a été correctement fermée.

Acheter des aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments congelés dans un sac isolant et mettez-les rapidement dans le compartiment de congélation.

Stocker des aliments surgelés

Conservez-les à -18 °C ou à une température plus froide. Évitez d'ouvrir la porte du congélateur quand cela n'est pas nécessaire.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

Les aubergines, poivrons, courgettes et asperges ne nécessitent pas d'être blanchis.

Remarque : Maintenez les aliments à congeler à l'écart des aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants peuvent être congelés :
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs dans leur coquille, produits laitiers (tels que le fromage et le beurre), plats préparés et restes (tels que les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne doivent pas être congelés :
Certains types de légume généralement consommés crus (tels que les radis et laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer des aliments congelés Pour éviter que les aliments ne perdent leur saveur ou ne se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Expulsez l'air.
3. Refermez l'emballage hermétique.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans le compartiment de congélation

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à - 18 °C).

Aliments	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais:

- Quand vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. Les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

Préparer des glaçons

Remplissez un bac à glaçons (non fourni) au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.

Si le bac à glaçons est coincé dans le compartiment de congélation, décoincez-le exclusivement avec un ustensile non coupant.

Pour sortir les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou placez-le brièvement sous l'eau courante.

STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

L'appareil aide à prolonger les durées de conservation des aliments frais périssables.

Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Stockez des aliments très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permet d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur ou leur goût se dégrade, et cela aide à préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'éviter le transfert des odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Attendez que les aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans le compartiment de réfrigération.

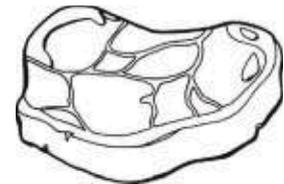
Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le compartiment de réfrigération et consommez-les avant la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans un récipient hermétique.
- Les œufs peuvent être conservés dans le compartiment de réfrigération.



Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues sur des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



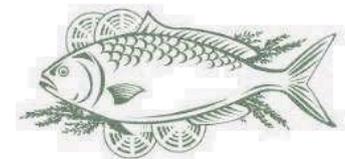
Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, séchées et placées sur une assiette. Recouvrez-les avec du film plastique ou du papier aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent également être conservés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.



Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Ils doivent être réfrigérés sur une assiette et recouverts avec du film plastique, du papier paraffiné ou du papier aluminium jusqu'au moment de leur consommation.
- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et saletés, puis ils doivent être séchés avec du papier essuie-tout. Placez un poisson entier ou des filets de poisson dans un sachet en plastique.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans 1 à 2 jours.



Aliments précuits et restes

- Ils doivent être conservés dans des récipients couverts appropriés pour éviter qu'ils ne sèchent.
- Conservez-les 1 à 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et dégagent de la vapeur.



Fruits frais et légumes

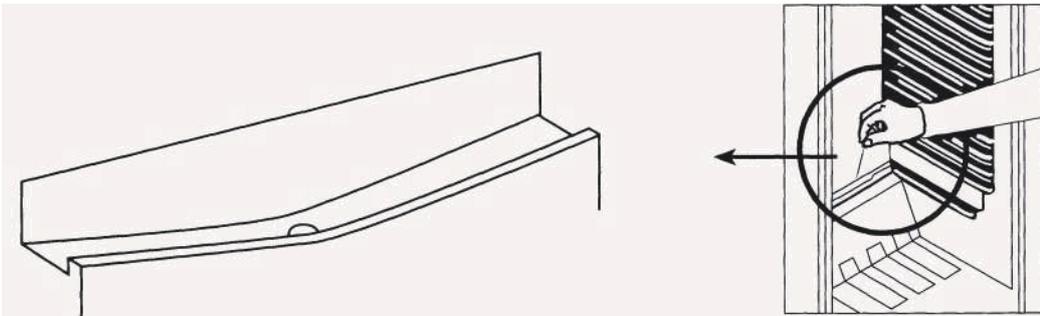
- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits frais et légumes.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes :
Les agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produiront à basse température, par exemple la perte de fermeté de la chair, le brunissage et/ou l'accélération de la décomposition.
- Ne réfrigérez pas les avocats (tant qu'ils ne sont pas mûrs), les bananes et les mangues.



DÉGIVRAGE

Le compartiment de réfrigération est dégivré automatiquement chaque fois que le compresseur s'arrête. L'eau de dégivrage est automatiquement dirigée via le trou de drainage jusqu'au bac se trouvant au-dessus du compresseur au dos de l'appareil, d'où elle s'évapore.

Veillez à ce que le trou de drainage au dos du réfrigérateur ne soit pas bouché.



Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation doit être dégivré régulièrement ou dès que l'épaisseur du givre dépasse 3 mm.



Ne raclez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela peut endommager les tubulures du circuit réfrigérant.

1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Positionnez le bouton de la température sur 0, puis débranchez la fiche de l'appareil de la prise secteur.
3. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
4. Essuyez le compartiment de congélation pour le sécher.
5. Branchez l'appareil et réglez le bouton de la température sur le réglage désiré.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Attendez que les aliments et les boissons chaudes aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment du réfrigérateur en utilisant la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture de la porte.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que la porte de l'appareil soit toujours correctement fermée.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Les moteurs sont en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Sortez les aliments et placez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du détergent.
4. Essuyez le joint de porte à l'eau claire uniquement, puis essuyez-le intégralement.
5. Après nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

Les lampes LED dans le réfrigérateur ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les lampes LED s'arrêtent de fonctionner, contactez le centre de réparation agréé local.

DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la fiche est correctement branchée et que la prise est sous tension.
L'appareil est bruyant.	Le meuble est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Reportez-vous au chapitre « Installation ».
L'appareil ne refroidit pas.	Le réglage de température est incorrect. La porte est fréquemment ouverte. Beaucoup d'aliments ont récemment été ajoutés dans l'appareil.	Reportez-vous au chapitre « Contrôle de la température ». Minimisez la fréquence d'ouverture de la porte pour permettre à la température de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	Moulinex Studio	Moulinex Studio
Type d' appareil	Réfrigérateur-congélateur de type I	Réfrigérateur-congélateur de type I
Modèle	MSTTR104WHA++	MSTTR104SL++
Nombre d'étoiles		
Classe climatique + Plage de température ambiante	N (+16 °C ~ +32 °C) ST (+16°C~ +38°C)	N (+16 °C ~ +32 °C) ST (+16°C~ +38°C)
Classe de protection contre les chocs électriques	I	I
Tension et fréquence nominales	220-240 V~ 50 Hz	220-240 V~ 50 Hz
Intensité nominale	0.45A	0.45A
Puissance d'entrée nominale	80W	80W
Puissance maximale de la lampe	1.5W	1.5W
Réfrigérant/Quantité	R600a /21g	R600a /21g
Consommation électrique	0.352kWh / 24 h	0.352kWh / 24 h
Volume de stockage du réfrigérateur	88L	88L
Volume de stockage du congélateur	14L	14L
Volume net total	102L	102L
Volume brut total	104L	104L
Capacité de congélation	2.0kg / 24 h	2.0kg / 24 h
Poids net	26Kg	26Kg
Gaz isolant	Cyclopentane	Cyclopentane
Dimensions du produit (L x P x H ; mm)	500x570x850mm	500x570x850mm
Classe d'efficacité énergétique (1)	A++	A++
Consommation électrique (2)	128kWh/an	128kWh/an
Bruit	42dB(A)	42dB(A)
Durée de montée en température	12heures	12heures
(1) Classe énergétique : A ⁺⁺⁺D (A ⁺⁺⁺ = économique D = moins économique)		
(2) La consommation électrique réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.		

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur. Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.

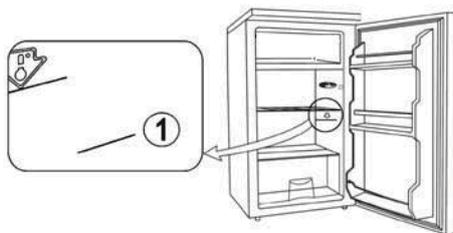
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

ATTENTION: Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.

INDICATEUR DE TEMPERATURE: ZONE LA PLUS FROIDE DE VOTRE REFRIGERATEUR.



VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE

• Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur. Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat

Table of Contents

WARNINGS.....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	6
NAMES OF PARTS.....	7
DOOR CONVERSION	7
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE	10
INSTALLATION	10
AMBIENT TEMPERATURE.....	10
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE.....	11
POWER FAILURE.....	11
TEMPERATURE CONTROL	11
MOVING YOUR APPLIANCE	11
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT	12
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT	13
DEFROSTING	14
TIPS FOR SAVING ENERGY	15
OPERATING NOISES	15
CLEANING AND MAINTENANCE	16
TROUBLESHOOTING	16
SPECIFICATIONS	17
DISPOSAL	17

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

For the details concerning the method of cleaning, please see section “Cleaning and maintenance” on page 16.

The appliance shall not be exposed to rain.

WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

CAUTION: The cooling system is under high pressure. Do not touch it. Contact qualified maintenance services before disposal.

INSTALLATION: DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

For disposal of the appliance:

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

For installation, servicing:

Appliance should be placed on a horizontal floor and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.

For handling:

Always handle the appliance to avoid any damage.

WARNING: For making ice (ice cubes), use potable water only.

Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

WARNING: To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

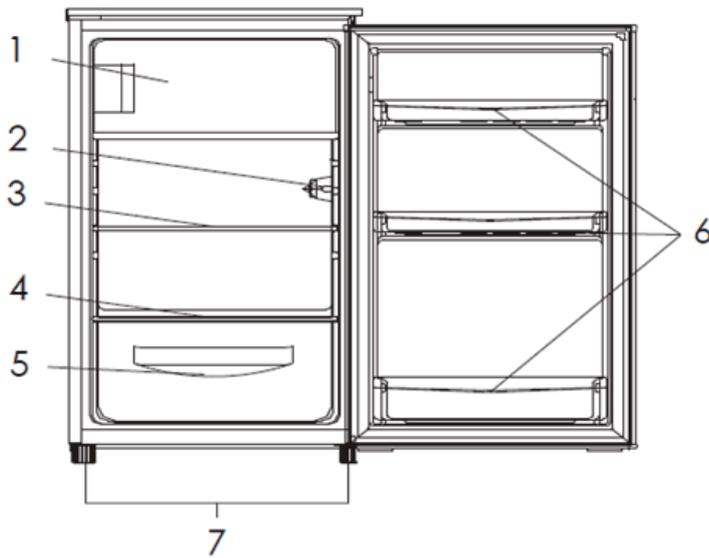
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer compartment as the low temperature may cause 'freezer burns' on the lips.
- Do not stand or support yourself on the base or door, etc.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer compartment.

Dispose of your old appliance

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.

Refrigerant and blowing gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

NAMES OF PARTS



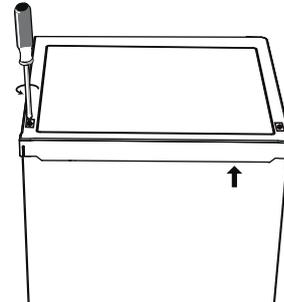
1. Freezer compartment
2. Temperature control knob with light assembly
3. Glass shelf
4. Vegetable container cover
5. Vegetable container
6. Door shelves
7. Levelling feet

DOOR CONVERSION

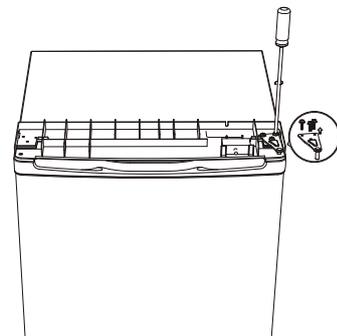
If you need to hinge the doors on the opposite sides it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician.

Before you reverse the doors, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use a crosshead screwdriver and a spanner (both not supplied).

1. Remove the screws holding the top cover to the appliance. Remove the top cover.

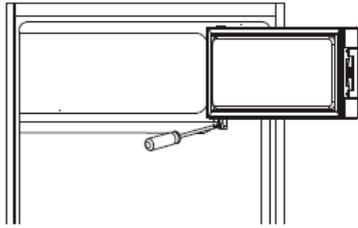


2. Unscrew the three screws and then remove the top hinge.

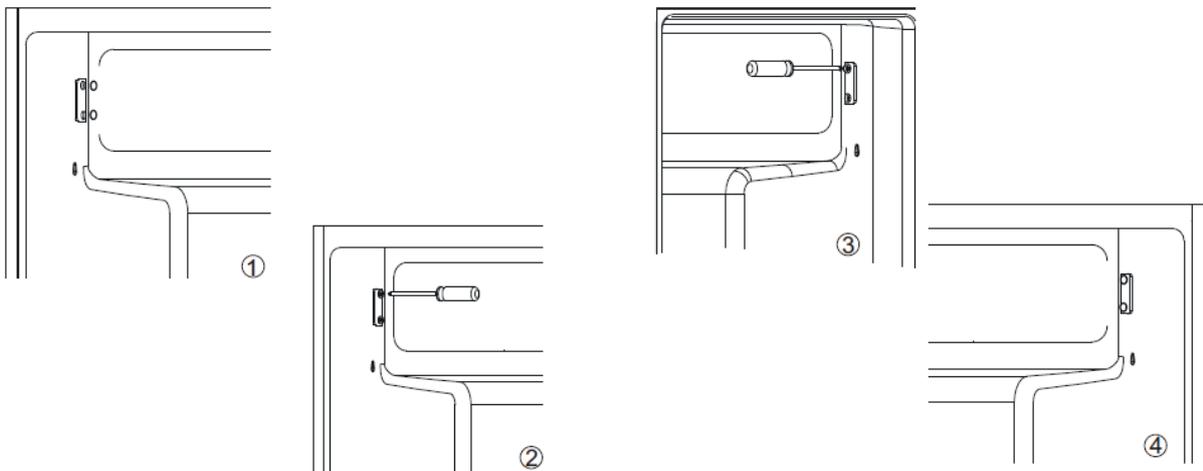


3. Lift the door off the appliance and then place it on a padded surface to avoid scratching.

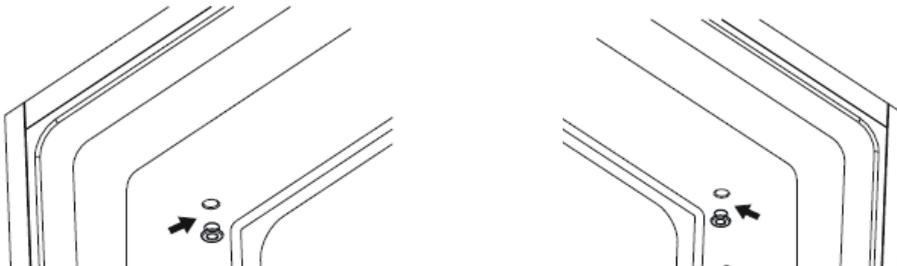
4. Remove the hinge of freezer compartment door.
5. Lift the freezer compartment door off the hinge pin and place the door on a soft pad to avoid scratching.



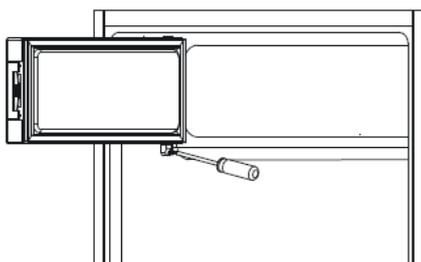
6. Remove screw covers and unscrew the freezer compartment door holder. Then refit them to the opposite side.



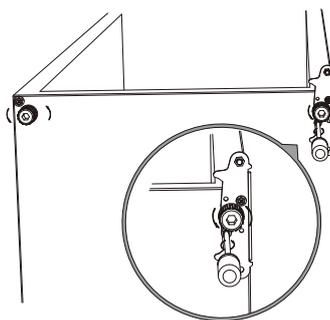
7. Transfer and fit the hinge hole covers to the opposite side.



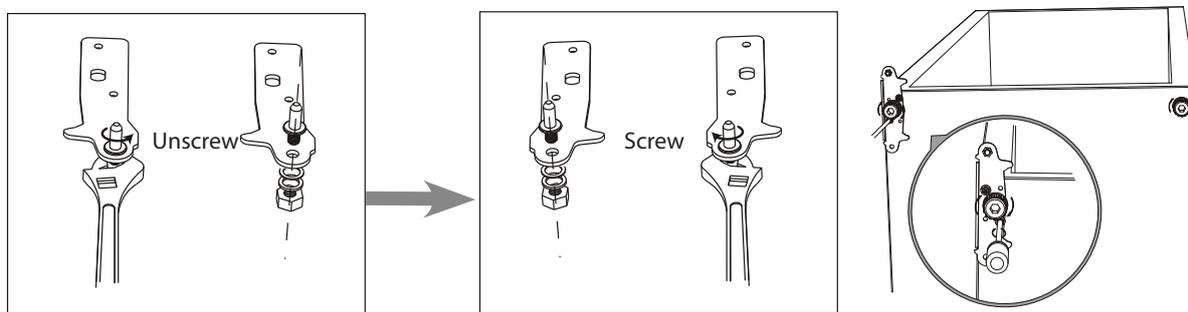
8. Secure the hinge on the opposite side. Reverse the freezer compartment door and set it on the hinge.



9. Remove the two screws holding the bottom hinge. Remove the bottom hinge. Remove the left front leg and transfer it to the right side.

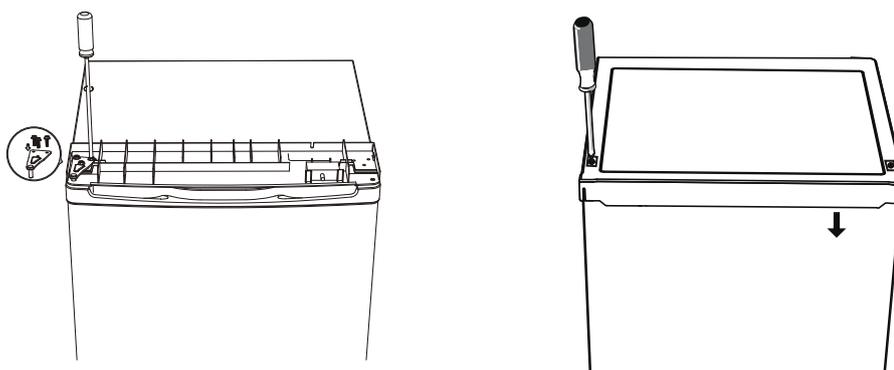


10. Before replacing the bottom hinge, remove the hinge pin and reverse the direction of the hinge. Reassemble the bottom hinge on the left hand side using the two screws. Refit the hinge pin into the bottom hinge.



11. Refit the refrigerator door and secure the top hinge with three screws. Refit the top cover using the screws.

- Ensure that the door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the screws.



BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your appliance to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

INSTALLATION

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

To ensure adequate ventilation for the appliance, allow a minimum of 10 cm of airspace on each side of the cabinet.

For uneven surfaces, front feet can be aligned.

AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 16°C and 38°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

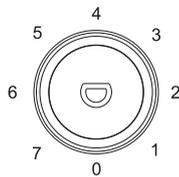
POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 12 hours. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

TEMPERATURE CONTROL

The appliance is controlled with a temperature control knob located inside the appliance. Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.

- 0 is off setting
- 1 is cold setting
- 7 is coldest setting



In the 0 position the appliance does not operate (the cooling system is switched off), but power supply is not interrupted.

The running time and temperature are affected by where the appliance is located, how often the door is opened and the temperature of the room the appliance is located in.

When you use the appliance for the first time or after defrosting, adjust the control knob to the coldest setting for at least 2 hours before introducing food to be stored, and then readjust to the middle setting.

MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the appliance to avoid any shock.
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Your appliance uses isobutane (R600a) as a refrigerant. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas, it is explosive. Therefore you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. In the event of a leak caused by damage to the cooler elements, move your appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

Use the freezer compartment

- To store deep - frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

Note: Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the 'use by /best before/best by/' date.
- If possible, transport deep - frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

- The following foods are suitable for freezing:
Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.
- The following foods are not suitable for freezing:
Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard - boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12

months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/best by/' date, you must freeze them before the expiry of this date.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

Making ice cubes

Fill the ice cube tray (not supplied) with $\frac{3}{4}$ full of drinking water and place in the freezer compartment. If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt tool only. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

The appliance helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Fresh food care

For best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.
- Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

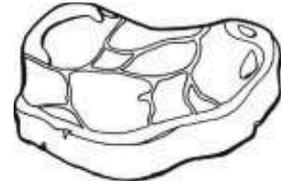
Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs can be stored in the fridge compartment.



Red meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.



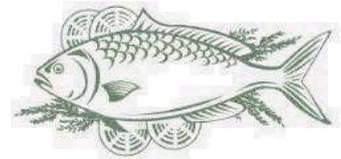
Poultry

- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.



Fish and seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.



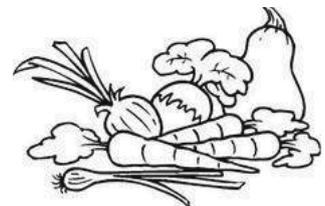
Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.



Vegetable and fresh fruit

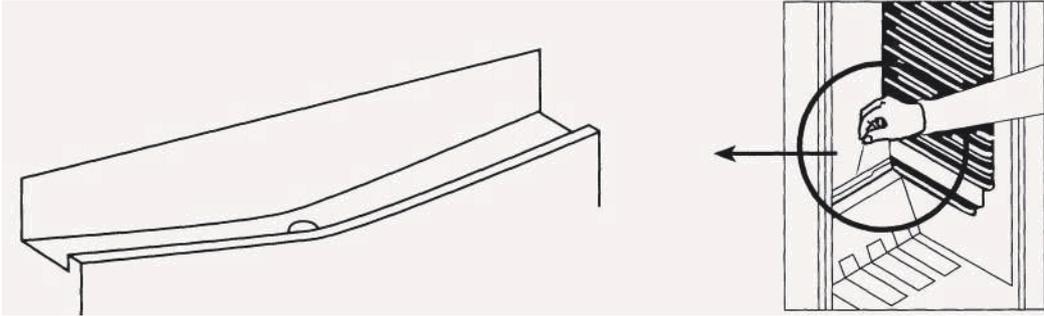
- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods:
Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, and mangoes.



DEFROSTING

The fridge compartment defrosting process is carried out automatically every time the compressor stops. The defrost water is automatically routed to the drain port and into a tray placed on the top of the compressor to the rear of the appliance from which it evaporates.

Make sure the drain port on the fridge at the rear of the appliance is kept clear.



Freezer compartment defrosting

The freezer compartment will need defrosting periodically or when the frost is more than 3mm thick.



Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. Doing this may damage the refrigerant tubes.

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to the 0 position and disconnect the mains plug from the mains socket.
3. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
4. Wipe dry the freezer compartment.
5. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.

TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the fridge compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the doors are always closed properly.

OPERATING NOISES

Normal noises

- Motors are running.
- Refrigerant is flowing through the tubing.

CLEANING AND MAINTENANCE



Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

1. Unplug the appliance from the mains socket.
2. Take out the food and store in a cool location.
3. Clean the appliance with a soft cloth, warm water and detergent.
4. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
5. After cleaning, reconnect and adjust the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.

The LED lights in the fridge cannot be replaced by the user. If the LED lights stop working, please contact the local authorised service agent.

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

Problem	Possible causes	Possible solution
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected and power switched on.
Appliance is noisy.	Cabinet not stable or level.	See "Installation" section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct. Frequent door openings. Large amount of food recently added.	See "Temperatures Control" section. Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

SPECIFICATIONS

Brand	Moulinex Studio	Moulinex Studio
Appliance type	Fridge-freezer	Fridge-freezer
Model	MSTTR104WHA++	MSTTR104SLA++
Star rating	* **	* **
Climate class + Ambient range	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Electric shock protection class	I	I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz	220-240V~ 50Hz
Rated current	0.45A	0.45A
Rated power input	80W	80W
Maximum lamp power	1.5W	1.5W
Refrigerant/Amount	R600a/ 21 g	R600a/ 21 g
Energy consumption	0.352kWh/24h	0.352kWh/24h
Refrigerator storage volume	88L	88L
Freezer storage volume	14L	14L
Total net volume	102L	102L
Total gross volume	104L	104L
Freezing capacity	2.0kg/24h	2.0kg/24h
Net weight	26kg	26kg
Insulation blowing gas	Cyclopentane	Cyclopentane
Product dimension (W x D x H mm)	500 x 570 x 850 mm	500 x 570 x 850 mm
Energy class (1)	A++	A++
Power consumption (2)	128kWh/annum	128kWh/annum
Noise	42dB (A)	42 dB (A)
Temperature rise time	12hours	12 hours
(1) Energy class: A ⁺⁺⁺D (A ⁺⁺⁺ =economical D=less economical)		
(2) The real power consumption depends on using conditions and appliance location.		

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Ets Darty & fils SAS © 14,route d'Aulnay 93140 Bondy France 28/05/2018

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN.....	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	6
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	7
DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN	7
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	9
INSTALLATIE	10
OMGEVINGSTEMPERATUUR.....	10
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN	10
STROOMUITVAL.....	10
TEMPERATUURREGELING	11
UW APPARAAT VERPLAATSEN	11
LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN	11
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN	13
ONTDOOIEN.....	14
ENERGIEBESPARINGSTIPS	15
WERKINGSGELUIDEN.....	15
REINIGING EN ONDERHOUD	15
PROBLEEMOPLOSSING	15
TECHNISCHE GEGEVENS	16
VERWIJDERING.....	17

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAATTE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals

- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
- boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
- bed & breakfasts en gelijksoortige omgevingen;
- catering en gelijksoortige groothandeltoepassingen.

Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door de fabrikant, een erkende servicecentrum of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze onder toezicht staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren

die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

Voor details over de reinigingsmethode, zie de rubriek "Reiniging en onderhoud" op pagina 15. Stel het apparaat niet bloot aan regen.

WAARSCHUWING: Houd alle ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat of in de constructie voor de inbouw van het apparaat vrij van obstakels.

WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant.

WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.

WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparatuur in de opbergvakken van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat aanbevolen werd door de fabrikant.

Berg geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in dit apparaat op. **OPGELET:** Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Voor afdanking, neem contact op met een vakbekwaam servicecentrum.

INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW, GARAGE OF WIJNKELDER.

Het apparaat weggooien:

Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, recycle het product op een verantwoorde wijze, om het duurzame hergebruik van grondstoffen en brandbare isolatie-blaasgassen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente.

Installatie en onderhoud:

Plaats het apparaat op een horizontaal oppervlak en zorg voor voldoende ventilatie.

Vervang of repareer de onderdelen niet zelf.
Indien nodig, raadpleeg het servicecentrum.

Hantering:

Hanteer het apparaat altijd met de nodige voorzichtigheid om schade te voorkomen.

WAARSCHUWING: Maak alleen ijs (ijsblokjes) met gebruik van drinkbaar water.

Vries ontdooide levensmiddelen nooit in, tenzij ze op voorhand gekookt zijn, om schadelijke bacteriën te elimineren. Vries ontdooide vis of schaal- en schelpdieren nooit opnieuw in.

WAARSCHUWING: Om gevaar door onstabiliteit van het apparaat te vermijden, bevestig deze volgens de beschreven aanwijzingen.

De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

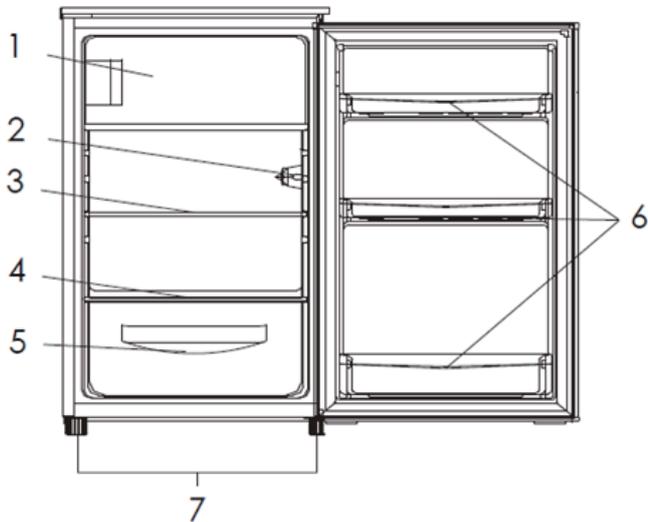
- Als u een oude koelkast/vriezer met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder alle levensmiddelen voordat u het apparaat reinigt.
- Plaats geen te grote levensmiddelen in het apparaat om een verkeerde werking te vermijden.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van het apparaat.
- Geef kinderen geen room- of waterijs die net uit het vriesvak komt, de lage temperatuur kan vriesbrandwonden op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of deur, etc.
- Drankjes mogen niet in het vriesvak worden opgeslagen.

Uw oud apparaat afdanken

Koel-/vriescombinaties bevatten koelmiddel en gassen in de isolatie.

Koelmiddel en blaasgassen mogen enkel door een deskundige worden verwijderd. Controleer of de buizen van het koelcircuit niet beschadigd zijn voordat u het product op een juiste manier afdankt.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



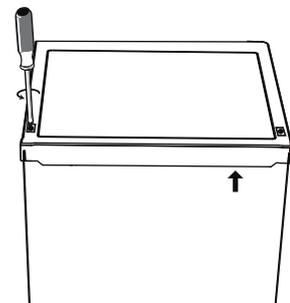
- 1.Vriesvak
- 2.Temperatuurregelaar met gloeilampgedeelte
- 3.Glazen legplank
- 4.Deksel van groentebak
- 5.Groentebak
- 6.Deurschappen
- 7.Stelvoeten

DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN

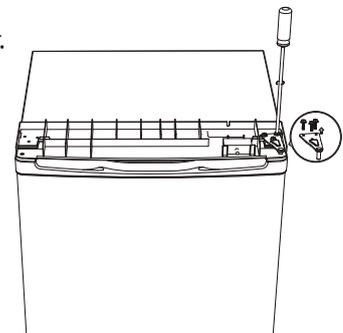
Als u de scharnieren van de deuren naar de andere kant wilt brengen is het aanbevolen om contact op te nemen met een erkende reparateur om hem het werk te laten uitvoeren.

Voordat u de draairichting wijzigt, controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat leeg is. Het is aanbevolen om een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel te gebruiken (beide niet meegeleverd).

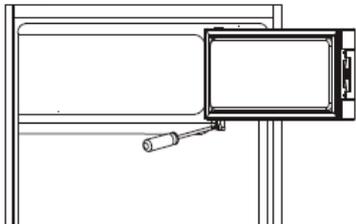
1. Verwijder de schroeven waarmee het bovenblad van het apparaat op het apparaat is bevestigd. Verwijder het bovenblad.



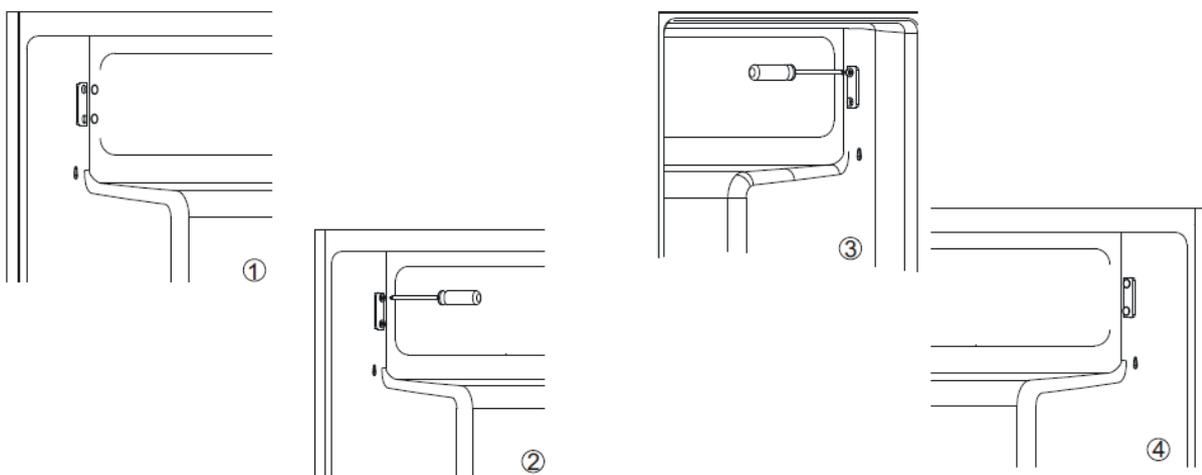
2. Draai de drie schroeven los en verwijder vervolgens de bovenste scharnier.



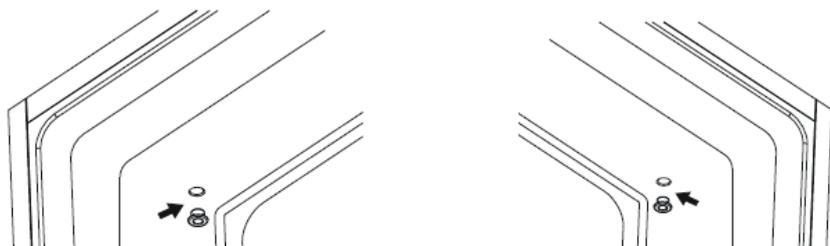
3. Til de deur op om deze van het apparaat af te halen en plaats het op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.
4. Haal de scharnier van de vriesvakdeur af.
5. Verwijder de vriesvakdeur van de scharnierpin en plaats de deur op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.



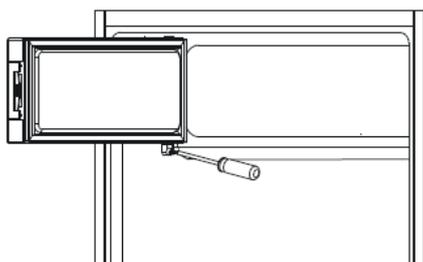
6. Verwijder de schroefkappen en schroef de vriesvakdeurhouder los. Maak deze aan de andere kant vast.



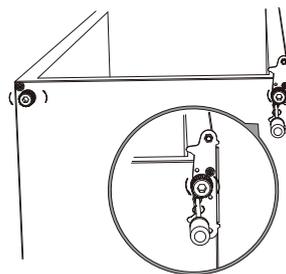
7. Breng de scharniergatdoppen naar de andere kant en maak ze vast.



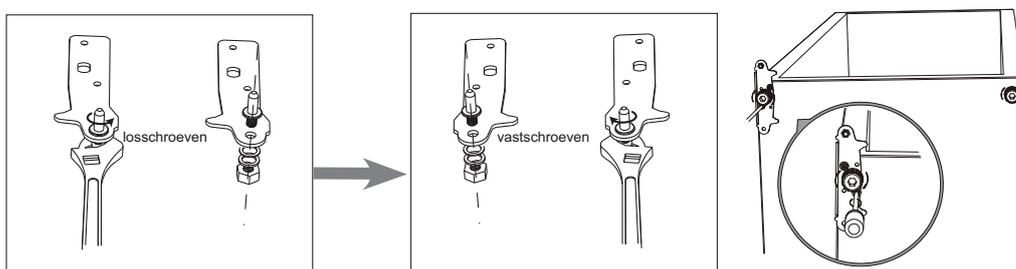
8. Maak de scharnier aan de andere kant vast. Draai de vriesvakdeur om en plaats deze op de scharnier.



9. Verwijder de twee schroeven waarmee de onderste scharnier is bevestigd. Verwijder de onderste scharnier. Verwijder de linkse stelvoet en breng over naar de rechterzijde.

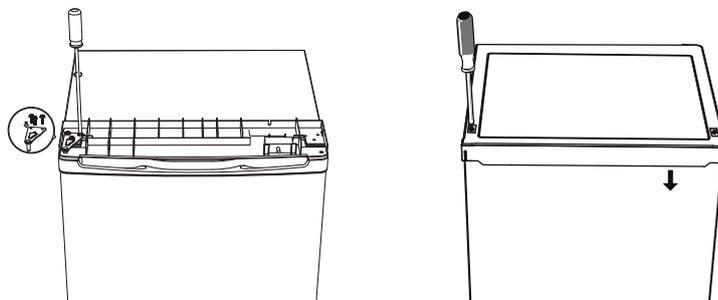


10. Verwijder de scharnierpen voordat u de onderste scharnier bevestigt en keer de richting van de scharnier om. Monteer de onderste scharnier op de linkerzijde met behulp van de twee schroeven. Zet de scharnierpen weer in de onderste scharnier.



11. Installeer de koelkastdeur en maak de bovenste scharnier vast met drie schroeven. Maak het bovenblad vast met behulp van de schroeven.

- Zorg dat de deur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de afdichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u de schroeven volledig vastdraait.



VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voordat u de stekker in een stopcontact steekt, controleer of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de spanning in uw woning. Een andere spanning kan het apparaat beschadigen.

De stekker is de enige manier om het apparaat van de voeding te ontkoppelen, zorg dat deze altijd makkelijk bereikbaar is. Om de voeding naar het apparaat te ontkoppelen, schakel het apparaat uit en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet gebruiken van een aarding.

INSTALLATIE

Installeer dit apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte. De plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd mag niet aan rechtstreeks zonlicht of een andere warmtebron zijn blootgesteld, zoals een fornuis, radiator enz.

Zorg voor een tussenruimte van minstens 10 cm aan elke kant van de behuizing om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen.

De voorste voeten kunnen worden aangepast als het oppervlak oneffen is.

OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C. In een ruimte met een lagere of hogere temperatuur zal het apparaat niet juist werken. Als de omgevingstemperatuur gedurende een lange periode wordt overschreden, zal de temperatuur in de vrieskast boven -18°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN

- Verwijder alle verpakking.
- Laat het apparaat gedurende 2 – 3 uur werken zonder levensmiddelen zodat de kasten tot de gepaste temperatuur afkoelen.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een beetje afwasmiddel om eventuele fabricageresten en stof te verwijderen.

STROOMUITVAL

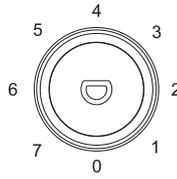
In geval van een stroomuitval, open de deur niet. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 12 uur duurt.

Vries bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn niet opnieuw in. De levensmiddelen kunnen uw gezondheid schaden.

TEMPERATUURREGELING

De koelkast-diepvries wordt bediend met behulp van een temperatuurknop. Stel deze regelknop naar wens en volgens uw persoonlijke voorkeur in.

- 0 is de uit-stand
- 1 is de koud stand
- 7 is de koudste stand



In de uit-stand (0) werkt het apparaat niet (het koelsysteem is uitgeschakeld), maar blijft het apparaat wel onder spanning.

De werkingstijd van de motor en de temperatuur binnenin het apparaat worden beïnvloed door de plaats waar het is geïnstalleerd, hoe vaak de deur wordt geopend en de temperatuur van de ruimte waarin de koelkast-diepvries zich bevindt.

Wanneer u het apparaat voor het eerst of na het ontdooien gebruikt, laat u het apparaat minstens 2 uur leeg werken met de temperatuurknop op de koudste stand, waarna u instelt op de middelmatige stand en levensmiddelen kan inzetten.

UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als het apparaat voor welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, wacht 10 minuten voordat u het opnieuw inschakelt. De druk in het koelsysteem dient eerst te worden gestabiliseerd voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen. Verwijder tevens alle mobiele onderdelen (schappen, accessoires, etc.) of maak ze vast in het apparaat om schokken te vermijden.
- Verplaats het apparaat en installeer. Als het apparaat tijdens het verplaatsen op zijn zijde werd gehouden, zelfs al was dit zeer kort, laat het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie staan voordat u het apparaat inschakelt.

Uw apparaat gebruikt isobutaan (R600a) als koelmiddel. Niettegenstaande dat R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, is het explosief. Wees dus zeer voorzichtig tijdens het verplaatsen of installeren van uw apparaat om schade aan de koelelementen te vermijden. In geval van een lek dat werd veroorzaakt door schade aan de koelelementen, haal uw apparaat weg van open vlammen of warmtebronnen en lucht de kamer waar het apparaat zich in bevindt enkele minuten.

LEVENSmiddelen IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN

Gebruik het vriesvak

- Om diepgevroren levensmiddelen te bewaren
- Om ijsblokjes te maken.
- Om levensmiddelen in te vriezen.

Opmerking: Zorg dat de vriesvakdeur altijd juist gesloten is.

Diepvriesproducten kopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Gebruik binnen de minimale houdbaarheidsdatum.
- Indien mogelijk, transporteer diepgevroren levensmiddelen in een thermische tas en plaats de levensmiddelen snel in de vrieskast.

Diepvriesproducten bewaren

Bewaar op -18°C of kouder. Open de vriesvakdeur alleen indien nodig.

Verse levensmiddelen invriezen

Vries alleen verse en onbeschadigd levensmiddelen in.

Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, blancheer groente voordat u ze invriest.

Aubergines, paprika's, courgettes en asperges moeten niet worden geblancheerd.

Opmerking: Houd de in te vriezen levensmiddelen uit de buurt van levensmiddelen die reeds ingevroren zijn.

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:
Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensrestjes zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.
- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:
Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

Diepvriesproducten bewaren

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, steek ze in een luchtdichte verpakking.

1. Plaats de levensmiddelen in de verpakking.
2. Verwijder alle lucht.
3. Dicht de verpakking af.
4. Label de verpakking met de inhoud en datum van invriezen.

Gepaste verpakking:

Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie of houders geschikt voor in de diepvries.

Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

Aanbevolen bewaartijden van diepvriesproducten in het vriesvak

Deze tijden kunnen verschillen naar gelang het soort levensmiddel. De ingevroren levensmiddelen kunnen tussen 1 en 12 maanden worden bewaard (minimum op -18°C).

Levensmiddel	Bewaartijd
Spek, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, roomijs, worst, erwten, bereide schelpdieren, vette vis	2 maanden
Niet-vette vis, schelpdieren, pizza, scones en muffins	3 maanden
Ham, cakes, koeken, rundvlees en lamskoteletjes, stukken pluimvee	4 maanden
Boter, groente (geblancheerd), volledig ei en dooiers, gekookte rivierkreeften, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (droog of in siroop), eiwit, rundvlees (rauw), volledige kip, lamsvlees (rauw), fruitcakes	12 maanden

Nooit vergeten:

- Als u verse levensmiddelen met een minimale houdbaarheidsdatum invriest, moet u deze voor het verstrijken van deze datum invriezen.
- Controleer of de levensmiddelen vroeger reeds niet werden ingevroren. Ingevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- Eenmaal ontdooid, eet de levensmiddelen snel op.

Ijsblokjes maken

Vul het bakje voor ijsblokjes (niet meegeleverd) $\frac{3}{4}$ met drinkwater en plaats het in het vriesvak. Als het bakje voor ijsblokjes aan het vriesvak kleeft, maak het alleen met behulp van een stomp voorwerp los.

Om de ijsblokjes los te maken, draai het bakje voor ijsblokjes lichtjes of houd het bakje kortstondig onder stromend water.

LEVENSmiddelen IN DE KOELkast BEWAREN

Het apparaat zorgt voor een langere bewaartijd van verse, beperkt houdbare levensmiddelen.

Bewaren van verse levensmiddelen

Voor het beste resultaat:

- Bewaar alleen zeer verse levensmiddelen van een goede kwaliteit.
- Zorg dat de levensmiddelen goed zijn verpakt of afgedekt voordat u ze bewaart. Dit vermijdt dat de levensmiddelen uitdrogen, bleker worden of aan smaak verliezen en zorgt voor een langere versheid.
- Dit vermijdt tevens overdracht van geuren.
- Zorg dat levensmiddelen met een sterke geur goed verpakt en afgedekt zijn en bewaar deze uit buurt van boter, melk en room en andere levensmiddelen die door een sterke geur aangetast kunnen worden.
- Laat warme levensmiddelen afkoelen voordat u ze in de koelkast plaatst.

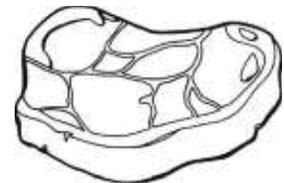
Zuivelproducten en eieren

- De meeste voorverpakte zuivelproducten zijn voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum. Bewaar deze in de koelkast en gebruik binnen de aangegeven tijd.
- Boter kan worden aangetast door levensmiddelen met een sterke geur, het is aanbevolen om boter in een afgesloten houder te bewaren.
- Eieren kunnen in de koelkast bewaard worden.



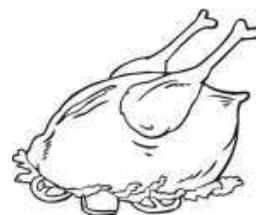
Rood vlees

- Leg vers rood vlees op een bord en bedek losjes met waspapier, of plastic of aluminiumfolie.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op verschillende borden. Dit vermijdt dat er sappen van rauw vlees op het gekookt vlees terechtkomen.



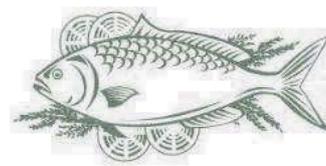
Pluimvee

- Spoel volledige, verse vogels aan de binnen- en buitenkant met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar delen van het pluimvee op dezelfde manier. Vul het pluimvee alleen net voor het koken, anders kan voedselvergiftiging optreden.



Vis en schaal- en schelpdieren

- Bereid verse vis en filets op de dag van aankoop. Tot wanneer nodig, bewaar de vis op een bord, losjes bedekt met waspapier, of plastic of aluminiumfolie in de koelkast.
- Als u vis een nacht of langer in de koelkast wilt bewaren, kies voor zeer verse vis. Spoel een volledige vis in koud water en verwijder losse schubben en vuil. Dep de vis vervolgens droog met papieren doeken. Steek de volledige vis of filets in een afgesloten plastic tas.
- Houd schaal- en schelpdieren op elk moment gekoeld. Gebruik binnen 1 – 2 dagen.



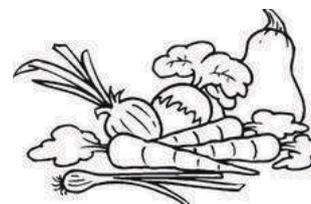
Voorgekookt voedsel en etensrestjes

- Bewaar in een gepaste houder met deksel zodat de levensmiddelen niet uitdrogen.
- Gebruik binnen 1 – 2 dagen.
- Warm etensrestjes slechts eenmaal op en totdat ze dampend heet zijn.



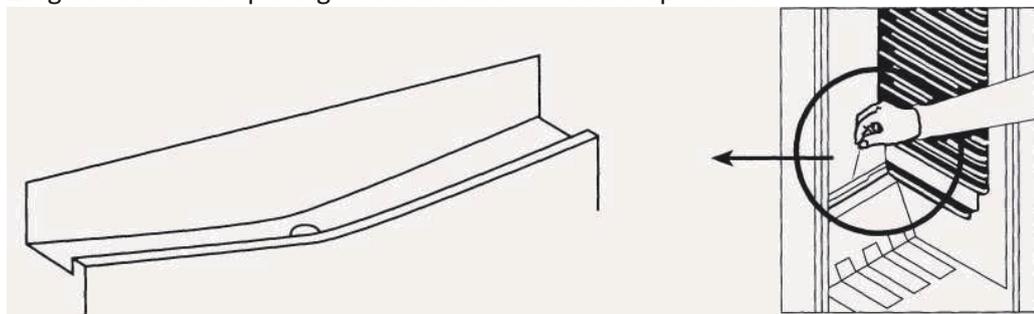
Verse groente en fruit

- De groentebak is de ideale opbergruimte voor verse groente en fruit.
- Zorg dat u onderstaande levensmiddelen niet gedurende een lange periode op een temperatuur lager dan 7°C bewaart:
Citrusvruchten, meloenen, aubergines, ananas, papaya's, courgettes, passievruchten, komkommers, paprika's en tomaten.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of snellere bederving.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's in de koelkast.



ONTDOOIEN

De koelkast wordt automatisch ontdooid telkens de compressor stopt met werken. Het dooiwater wordt automatisch naar de afvoeropening geleid en komt in een schaal boven de compressor aan de achterkant van het apparaat terecht waar het vervolgens verdampt. Zorg dat de afvoeropening in de koelkast nooit verstopt raakt.



Vriesvak ontdooien

Ontdooi het vriesvak regelmatig of wanneer de ijslaag meer dan 3mm dik is.



Schraap het ijs niet af met een mes of puntig voorwerp. De koelbuizen kunnen schade oplopen.

1. Haal de ingevroren levensmiddelen uit het vriesvak en plaats ze tijdelijk in een koele ruimte.
2. Stel de temperatuurregelaar in op positie 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
3. Veeg de condensatie weg met een doek of spons.
4. Veeg het vriesvak droog.
5. Steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de gewenste positie in.

ENERGIEBESPARINGSTIPS

Voor het meest efficiënt energiegebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie zoals aangegeven in de installatie-instructies.
- Laat warme levensmiddelen en drank eerst afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Ontdooi ingevroren levensmiddelen in de koelkast en gebruik de lage temperatuur van de ingevroren levensmiddelen om de gekoelde levensmiddelen af te koelen.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Open het apparaat zo kort mogelijk.
- Zorg dat de deuren altijd juist gesloten zijn.

WERKINGSGELUIDEN

Normale geluiden

- De motoren lopen.
- Koelmiddel stroomt door de buizen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de levensmiddelen uit en berg deze in een koele ruimte op.
3. Maak het apparaat schoon met een zachte doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Veeg de deurpakking alleen schoon met helder water en veeg vervolgens grondig af.
5. Na reiniging, steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuur in op de gewenste instelling.
6. Plaats de levensmiddelen opnieuw in het apparaat.

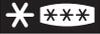
De LED-lampen in de koelkast kunnen niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lampen niet langer werken, neem contact op met een lokale, bevoegde reparateur.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat is, controleer de volgende punten voordat u contact opneemt met de klantendienst.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Geen elektriciteit op stopcontact.	Controleer of het apparaat juist is aangesloten en ingeschakeld is.
Apparaat maakt veel lawaai.	Kast niet stabiel of vlak.	Zie sectie "Installatie"
Apparaat is niet koel	Temperatuur is niet juist ingesteld. Deur wordt te vaak geopend. Grote hoeveelheid levensmiddelen recent toegevoegd.	Zie sectie "Temperatuurregeling". Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren.

TECHNISCHE GEGEVENS

Merk	Moulinex Studio	Moulinex Studio
Soort apparaat	Koelkast-diepvries type I	Koelkast-diepvries type I
Model	MSTTR104WHA++	MSTTR104SLA++
Sterbeoordeling		
Klimaatklasse + omgevingsbereik	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Beschermingsklasse tegen elektrische schokken	I	I
Nominale spanning en frequentie	220-240V~ 50Hz	220-240V~ 50Hz
Nominale stroom	0.45A	0.45A
Nominaal ingangsvermogen	80W	80W
Maximum lampvermogen	1.5W	1.5W
Koelmiddel/Hoeveelheid	R600a/21g	R600a/21g
Stroomverbruik	0.352kWh/24u	0.352kWh/24u
Inhoud koelkast	88L	88L
Inhoud vrieskast	14L	14L
Totale netto inhoud	102L	102L
Totale bruto inhoud	104L	104L
Invriesvermogen	2.0kg/24u	2.0kg/24u
Netto gewicht	26kg	26kg
Isolatie-blaasgas	Cyclopentaan	Cyclopentaan
Afmetingen product (B x D x H mm)	500x 570x 850mm	500x 570x 850mm
Energieklasse (1)	A++	A++
Stroomverbruik (2)	128kWh/ jaar	128kWh/ jaar
Lawaai	42dB (A)	42dB (A)
Tijd voor temperatuurstijging	12uur	12uur
(1) Energieklasse: A ⁺⁺⁺D (A ⁺⁺⁺ =besparend D=minder besparend)		
(2) Het echte stroomverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de locatie van het apparaat.		

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op
+32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 28/05/2018

