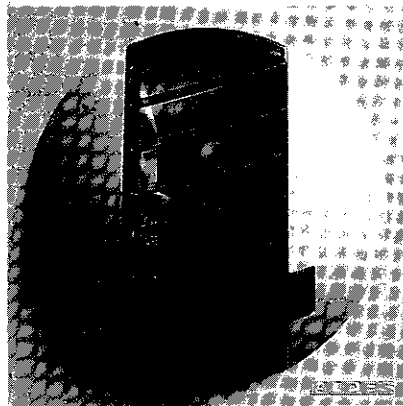


BAP COLOR

Bouche d'extraction autoréglable

Entretien

UTILISATION



ENTRETIEN

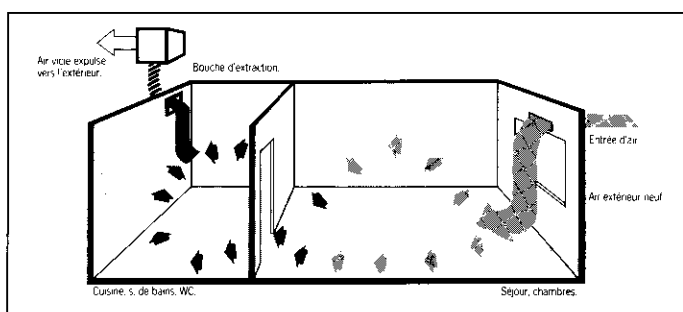
36 15
VMC

ALDES
A E R A U L I Q U E

Principe de fonctionnement et utilisation

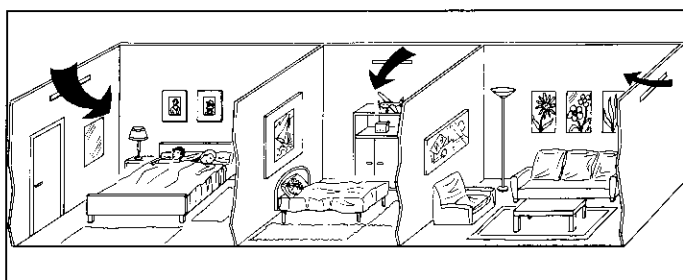
■ SCHÉMA SIMPLIFIÉ DE LA VENTILATION

L'air extérieur neuf entre dans le logement où il se charge des pollutions, puis il est expulsé vers l'extérieur par un groupe de ventilation.



■ EN SÉJOUR ET CHAMBRES

Placées dans les pièces principales (salon, chambres), les entrées d'air autoréglables contrôlent les débits d'air neuf.



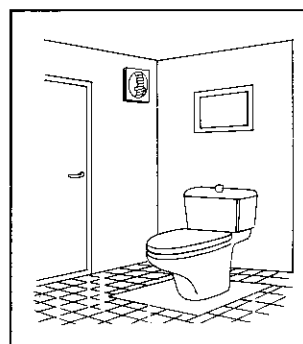
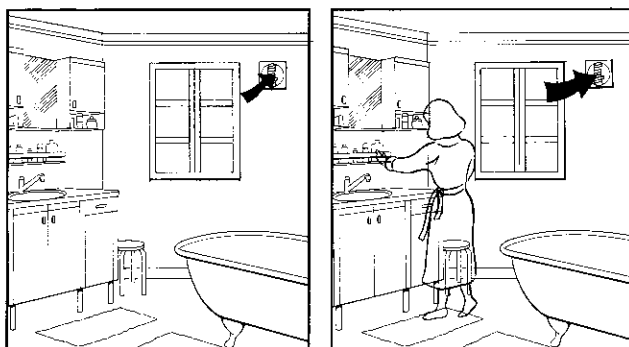
■ EN CUISINE

La bouche d'extraction autoréglable Cuisine permet d'évacuer les différentes pollutions contenues dans la pièce (vapeur d'eau, odeurs de cuisson...). Une ouverture, commandée par une cordelette, permet d'obtenir un débit plus important pour l'élimination des odeurs de cuisine. Lorsqu'il y a dégagement d'odeurs ou de vapeur d'eau, tirer sur la cordelette.



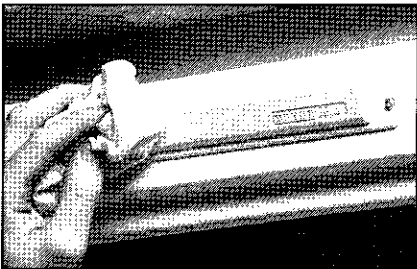
■ EN SALLE DE BAINS ET W-C.

La bouche d'extraction autoréglable en salle de bains et W-C. est destinée à créer une évacuation permanente de l'air vicié. Le débit d'extraction est constant.

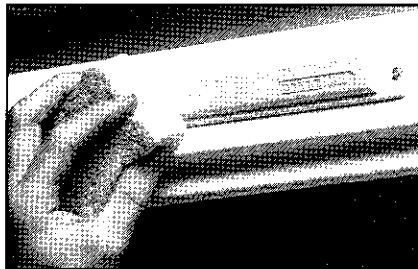


Entretien

LES ENTRÉES D'AIR



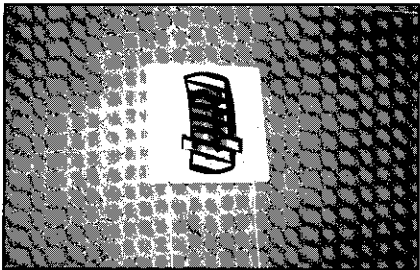
1 - Enlever la poussière à l'aide d'un chiffon doux en prenant garde de ne pas détériorer l'intérieur.



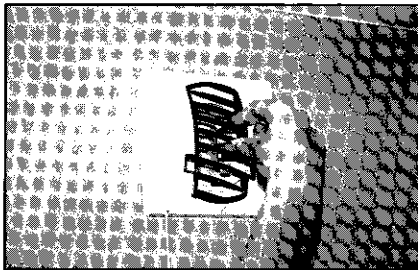
2 - Nettoyer le cadre de l'entrée d'air avec une éponge imbibée de produit d'entretien.

Effectuer ces opérations une fois par an.

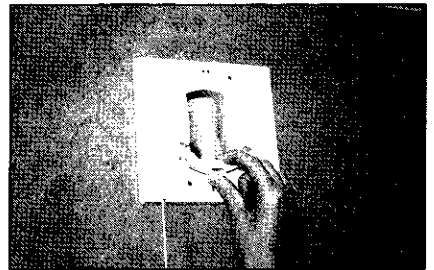
LA BOUCHE D'EXTRACTION CUISINE



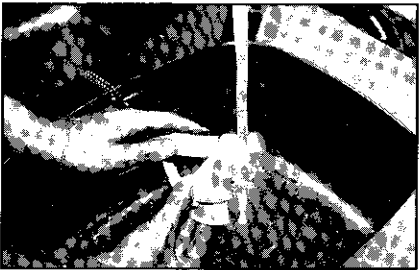
1 - Mettre la bouche en position de débit minimum.



2 - Décliper la grille



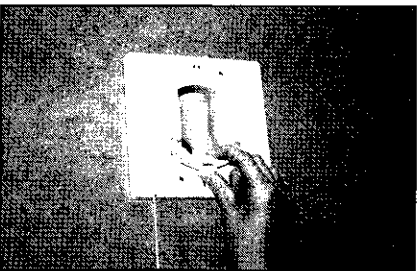
3 - Retirer l'élément de régulation.



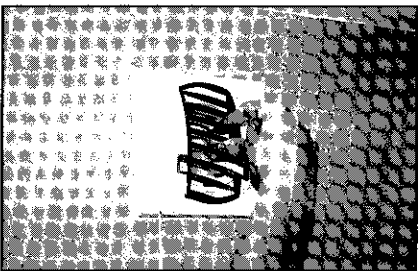
4 - Laver à l'eau savonneuse en maintenant le pouce sur l'orifice pour éviter tout risque de pénétration d'eau.



5 - Laver la grille esthétique à l'eau savonneuse.



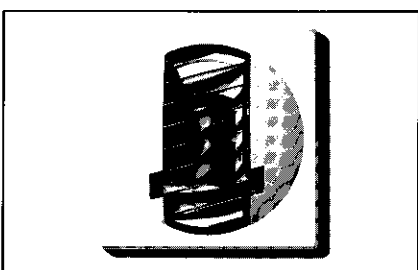
6 - Remettre en place l'élément de régulation en poussant à fond.



7 - Cliper la grille.

Effectuer ces opérations tous les 3 mois.

LES BOUCHES D'EXTRACTION SALLE DE BAINS ET W.-C.



Les opérations d'entretien sont identiques à celles de la bouche cuisine.

Effectuer ces opérations deux à trois fois par an.

Faites contrôler l'ensemble de votre installation environ tous les deux ans par une société spécialisée.

Nous tenons à votre disposition la liste des sociétés qui ont effectué nos stages professionnels sur l'entretien de la ventilation. Consulter le minitel : 36 15 VMC.