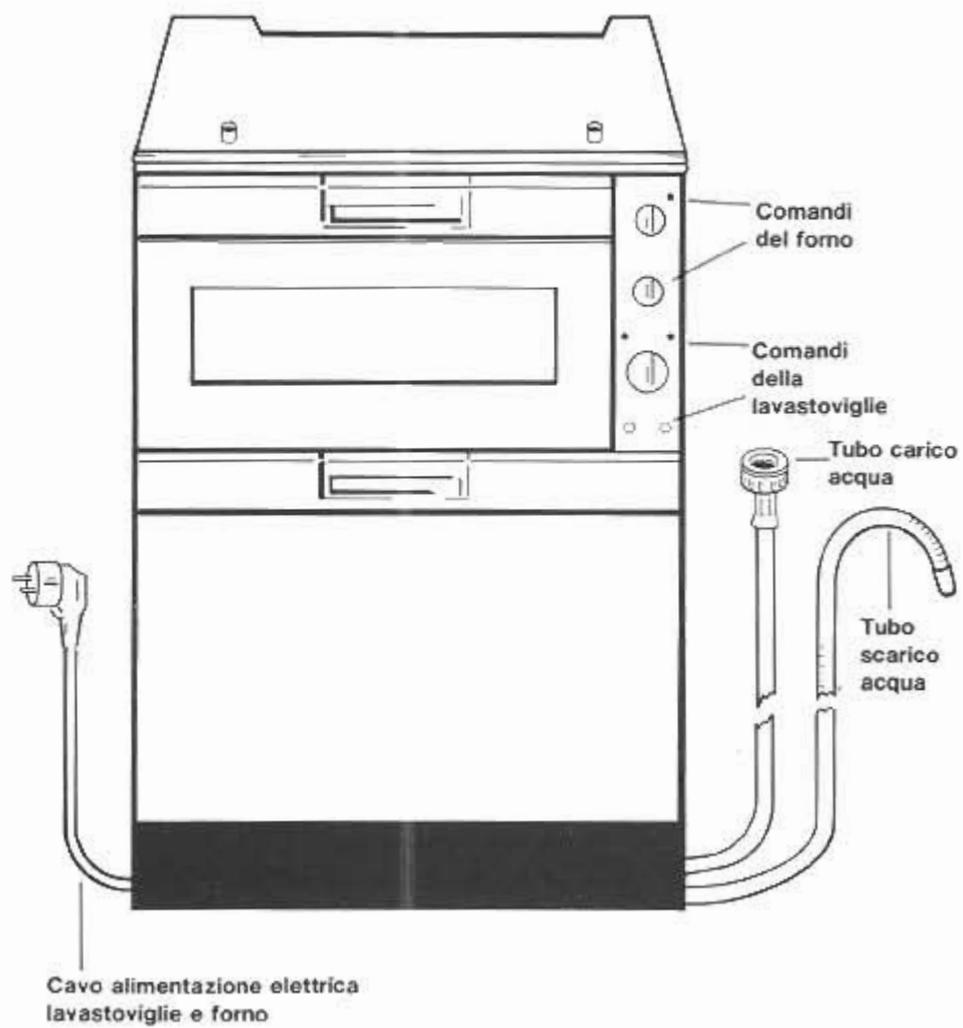


I  
F  
D  
NL  
GB

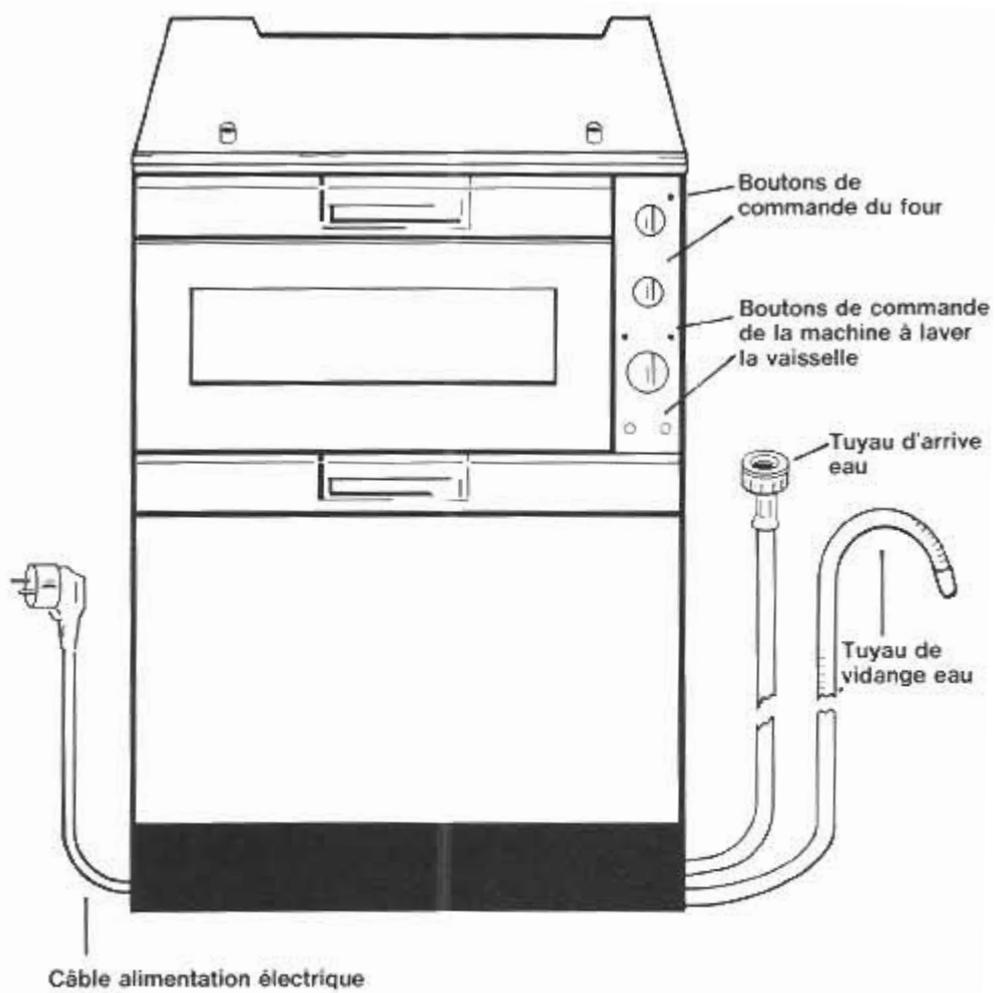
*Candy*

*Trio*

AS







## Dimensions:

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Hauteur                              | cm. 82 |
| Profondeur                           | cm. 56 |
| Largeur                              | cm. 60 |
| Encombrement avec portes<br>ouvertes | cm. 91 |
| Poids net                            | kg. 50 |

## Données techniques:

### Machine à

#### laver la vaisselle:

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Nombre de couverts internationaux      | 6                                 |
| Capacité avec casseroles et assiettes  | 4 personnes                       |
| Chargement simple eau                  | 3,5 litres                        |
| Puissance résistance                   | 1800 W                            |
| Puissance pompe lavage                 | 200 W                             |
| Puissance pompe vidange                | 30 A                              |
| Puissance max. absorbée                | 2000 W (220 V)                    |
| Consommation énergie (prog. universel) | 0,8 kWh                           |
| L'installation hydraulique             | Min. 5 - Max 80 N/cm <sup>2</sup> |

### Four:

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Puissance absorbées:     |                |
| Résistance sole du four  | 1300 W         |
| Résistance voûte du four | 800 W          |
| Capacité:                | 35,7 lt        |
| Absorption max           | 2100 W (220 V) |
| Resistance grill         | 1500 W         |

| Consommation d'énergie du four          |         |
|---|---------|
| ● pour atteindre 200°C                  | 0,3 kWh |
| ● pour maintenir 200° pendant une heure | 0,4 kWh |

*Chère Madame, tous nos compliments*

*En choisissant TRIO vous avez choisi Candy. TRIO vous donnera de nombreuses satisfactions car Candy signifie: cuisinière fiable et sûre. Elle vous offre des prestations d'excellent niveau; même supérieures à toute attente de votre part. Comme tous les appareils électroménagers de la «ligne Candy»: machines à laver la vaisselle, machines à laver le linge, réfrigérateurs, congélateurs, fours à micro-ondes, fours et dessus de cuisson. Nous vous invitons dès à présent à les prendre en sérieuse considération pour vos exigences actuelles et futures. Ils ont tous un nom prestigieux: CANDY.*

### **Important**

L'utilisation de cet équipement est facile.

Cependant, afin d'obtenir de meilleurs résultats lire attentivement ce manuel et suivre toutes les instructions avant sa première mise en marche.

Le frais d'installation de la machine sont à la charge de l'acheteur. Les interventions éventuelles occasionnées par une installation défectueuse ne sont pas couvertes par la garantie.

### **Important:**

N'oubliez pas de demander à votre revendeur le certificat de garantie. Le certificat doit nous parvenir dans un délai de 10 jours maximum après l'installation de la machine pour que votre garantie soit effective.

# Installation

## Emplacement

Après avoir enlevé l'emballage externe, placer TRIO dans le lieu choisi, autant que possible tout près des points d'entrée et de vidange de l'eau. De plus, on peut placer les côtés et l'arrière de l'équipement contre des meubles adjacents ou contre le mur. Les conduites d'entrée et de vidange peuvent être orientées à droite ou à gauche indifféremment.

## Mise à niveau

TRIO doit être mis à niveau en agissant sur les pattes antérieures de façon à ce qu'il soit sur un plan horizontal (erreur max = 2).  
Pour un bon fonctionnement il faut avoir une bonne mise à niveau.

## Important

**Cet équipement correspond aux normes D.M. 10/4/84 et aux recommandations CEE N. 82/499 du 7/6/82 concernant la suppression des parasites.**

## Alimentation électrique

TRIO fonctionne sous tension nominale 220 V.

Il faudra donc vérifier que:

le contact, les soupapes de limitation de la pression, la ligne d'alimentation et la prise de courant sont calculés de façon à pouvoir supporter la charge max admise.

L'appareil correspond aux normes de sécurité prévues par les Instituts spécialisés et est livré avec une broche tripolaire avec pôle de terre permettant une mise à terre complète du produit.

La sécurité est, de toute façon, subordonnée à la mise à terre correcte de VOTRE INSTALLATION.

En cas d'absence d'une installation efficace de mise à terre, on perçoit une légère déperdition de courant sur les éléments métalliques de l'appareil électroménager causée par la présence du filtre contre les parasites.

**ATTENTION: TRIO n'est pas prévu pour un usage simultané du FOUR et de la MACHINE A LAVER LA VAISSELLE. En cas d'allumage simultané, un système de sécurité débranche automatiquement les deux appareils.**

La maison décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses consécutives à l'absence de connexion de la ligne de mise à terre.

## Alimentation hydraulique

TRIO peut indifféremment être branché sur l'installation de l'eau froide ou chaude à condition que cette dernière ne dépasse pas 60°C.

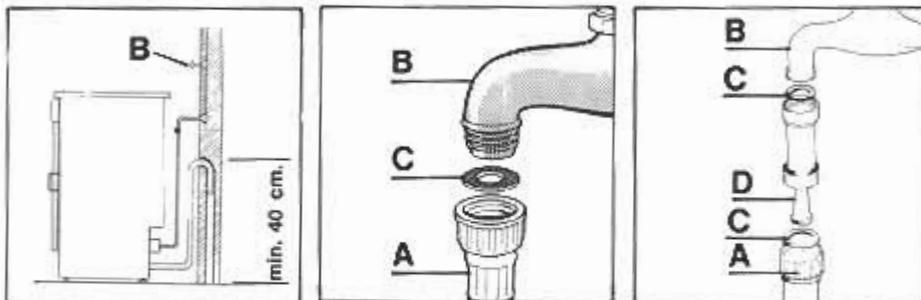
TRIO fonctionne sous une pression min. de 5 N/cm<sup>2</sup> et max. de 80 N/cm<sup>2</sup>. En cas de pression inférieure à 5 N/cm<sup>2</sup>, demander les instructions au Centre d'Assistance Technique.

Il faut un robinet en amont du tuyau d'entrée de l'eau, afin d'isoler l'appareil de l'installation hydraulique quand il est arrêté.

TRIO est muni d'un tuyau pour le branchement de l'eau se terminant par un collier fileté 3/4".

Le tuyau d'entrée "A" doit être vissé sur un robinet d'eau "B" de 3/4". Vérifier la présence du joint "C" et contrôler que le collier est serré à fond.

Si l'eau du réseau présente des dépôts calcaires ou du sable, on recommande de s'adresser au Centre d'Assistance Technique pour demander le filtre accessoire art. 26085. Ce filtre "D" sera introduit entre la prise d'eau de 3/4" "B" et le tuyau d'entrée "A". Ne pas oublier le joint "C".

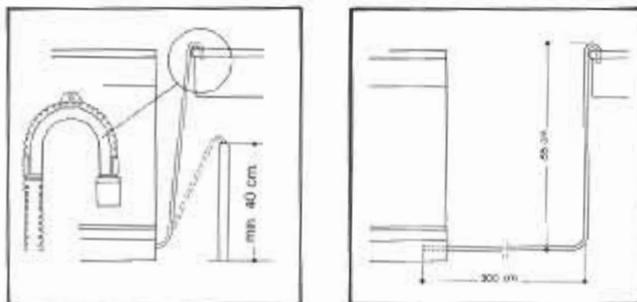


## Raccordement à la vidange d'eau

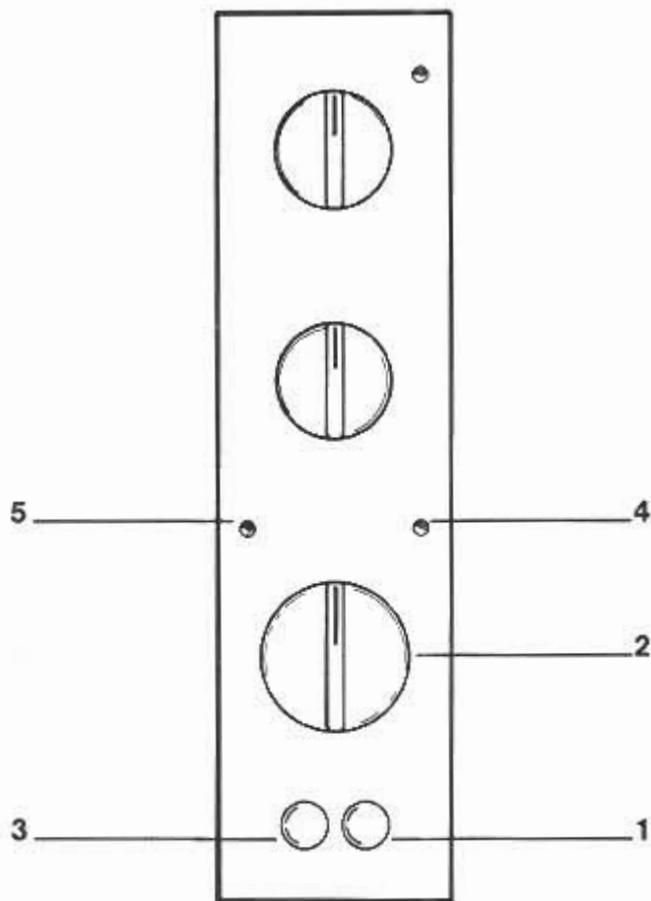
L'extrémité du tuyau de vidange peut être accrochée au bord d'un évier en utilisant le terminal à coude fourni avec l'appareil, on peut également la connecter en-dessous de l'évier ou à une prise de vidange au mur munie d'un évent spécial.

La vidange doit de toute façon se trouver à une hauteur comprise entre 40 cm (minimum) et 85 cm (maximum) à partir du sol.

Pour permettre un écoulement plus aisé de l'eau, éviter de plier ou d'étrangler le tuyau. Une rallonge éventuelle doit se limiter à 3 mètres et le tuyau de rallonge doit avoir au moins le même diamètre interne que celui de l'équipement.



## Utilisation de la machine à laver la vaisselle



1. Touche de mise en marche et d'arrêt de l'appareil
2. Manette de sélection des programmes
3. Touche du programme d'économie
4. Lampe témoin de fonctionnement
5. Lampe témoin de stand-by pour cycle rapide

## Ouverture de la porte

Ouvrir la porte par la poignée encastrée dans le panneau frontal.  
Pour fermer: appuyer avec force sur la porte jusqu'à ce que s'enclenche le dispositif de sécurité. L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement de l'appareil provoque le débranchement électrique de tous les organes de l'équipement.

## Charger la machine à laver la vaisselle

Le panier de TRIO a été étudié pour permettre une vaste gamme de chargement afin de satisfaire toutes les exigences. Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les restes d'aliments les plus gros (os, arêtes, cure-dents, restes de viande ou de légumes, peaux des fruits, etc.) pour éviter d'obstruer le filtre et de réduire l'efficacité du lavage.

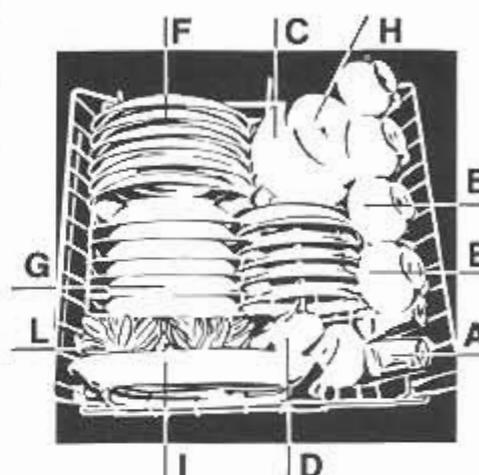
Le panier est étudié pour contenir n'importe quel genre de vaisselle.

### Chargement des 6 couverts internationaux

(conformément aux normes I.E.C. 436 ou DIN 44990)

La disposition correcte du chargement est représentée sur la figure.

- A 6 verres
- B 6 assiettes à dessert
- C 6 soucoupes
- D petite coupe
- E 6 tasses à café ou thé
- F 6 assiettes plates
- G 6 assiettes creuses
- H coupe moyenne
- I plat
- L groupe de couverts



### Chargement 4 couverts plus casseroles

Dans le panier on place les verres, les casseroles, les poêles, les soupières, le saladier, les assiettes, les couverts, les couvercles et les louches.

Les couverts sont introduits dans le panier spécial en plastique qui sera placé à son tour selon les nécessités.

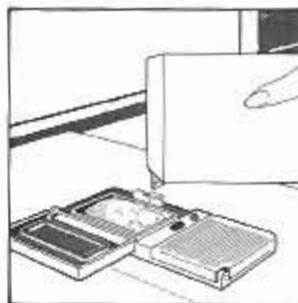
Pour obtenir de bons résultats de lavage, on recommande d'intercaler les cuillères avec d'autres couverts afin qu'elles n'adhèrent pas les unes aux autres. On conseille de placer les couverts dans le petit panier avec les manches vers le bas; en cas de couverts dont les manches sont particulièrement étroits, les placer avec ces derniers tournés vers le haut pour éviter qu'ils sortent du petit panier et qu'ils bloquent les hélices de lavage.



## Remplir avec le détergent

Il faut absolument utiliser un détergent spécialement préparé pour le lavage dans une machine à laver la vaisselle.

Sun assure d'excellents résultats de lavage et l'on peut aisément trouver sur le marché.



## Lavage normal

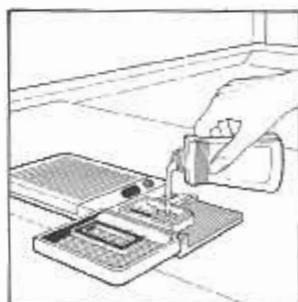
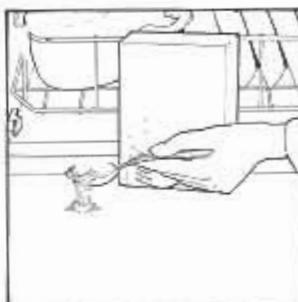
Le bac pour le détergent de lavage est situé à l'intérieur de la porte. Ouvrir le volet de gauche et verser 20 gr de détergent. Refermer ce volet. En cas d'eaux dures ou en présence de plats particulièrement sales, augmenter la dose.

## Lavage fort

Si l'on doit utiliser le programme FORT, mettre dans la machine une dose supplémentaire de détergent (environ 10 grammes ou 1 cuillère à soupe) dans la partie basse de la porte.

## Chargement du dispositif de produit de rinçage

À droite du bac de détergent se trouve le récipient de l'additif pour le rinçage qui a une capacité d'environ 140 ml. Ouvrir le volet et verser le liquide qui servira pour de nombreux lavages. Éviter de le faire déborder. Refermer le volet. Cet additif, qui est introduit automatiquement pendant la dernière phase de rinçage, favorise un séchage rapide des couverts en évitant la formation de taches et de sédiments opaques. Utiliser toujours un additif spécialement conçu pour les machines à laver la vaisselle automatiques. Type SUN. On peut contrôler le niveau de l'additif par un voyant placé au centre des deux volets.



PLEIN

VIDE

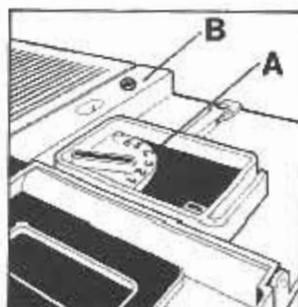


reflet sombre

reflet clair

## Réglage de l'additif de 1 à 6

Le dispositif de réglage se trouve en-dessous du volet, et peut être actionné à l'aide d'une pièce de monnaie. Nous conseillons la position 3. La teneur en calcaire de l'eau influence énormément soit la présence d'incrustations, soit le degré de séchage. Il est donc important de régler le dosage de l'additif pour obtenir des prestations optimales. Si les couverts présentent des rayures à la fin du lavage, diminuer la position d'un numéro. Si les couverts présentent des taches ou des halos blanchâtres, augmenter la position d'un numéro. En cas de cycles fonctionnant avec la touche "E" enfoncée, on conseille de régler la position sur le numéro 1 car une quantité excessive d'additif peut provoquer la formation de mousse au cours de la dernière phase de séchage.



## PROGRAMMES DE LAVAGE

| Symbole |   | Description                           |   |
|---------|---|---------------------------------------|---|
| 1       |    | <b>Fort</b>                           | Casseroles et toute la vaisselle d'usage quotidien particulièrement sale.<br>* Ajouter du détergent directement dans la machine à laver la vaisselle avant de mettre en route le programme. |
| 2       |    | <b>Universel</b>                      | Couverts et casseroles d'usage quotidien normalement sales.<br>Programme standardisé IEC 436.   |
| 3       |    | <b>Délicat</b>                        | Vaisselle délicate et en cristal.<br>Indique également pour le lavage de la vaisselle d'usage quotidien peu sale.   |
| 4       |   | <b>Verres</b>                         | Verres et tasses peu sales et avec décorations délicate.  |
| 5       |  | <b>Rinçage chaud et chauffe-plats</b> | Rinçage de la vaisselle d'utilisation non récente.<br>Sert également pour réchauffer les assiettes avant le repas.  |
| 6       | <b>R</b>  | <b>Préchauffage de l'eau</b>          |   |
|         |   | <b>Rapide</b>                         | Lavage super rapide à la fin d'un repas   |
| 7       |  | <b>Prélavage froid</b>                | Chargement partiel devant être achevé au repas suivant.   |

| Détersif        |             | Déroulement du programme |                    |        |                        |            |                            |                               | Temps en minutes       |                        |
|-----------------|-------------|--------------------------|--------------------|--------|------------------------|------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|------------------------|
| Pré-lavage (gr) | Lavage (gr) | Pré-lavage à chaud       | Pré-lavage à froid | Lavage | Rinçage à l'eau froide | Touche "E" | Rinçage chaud avec séchage | Rinçage froid séchage naturel | Avec eau froide (18°C) | Avec eau chaude (55°C) |
| 10              | 20          | ●                        | ●                  | ●      | ●                      | NON        | ●                          |                               | 70                     | 40                     |
|                 | 20          |                          | ●                  | ●      | ●                      | NON        | ●                          |                               | 55                     | 30                     |
|                 |             |                          |                    |        |                        | OUI        |                            | ●                             | 40                     |                        |
|                 | 15          |                          |                    | ●      | ●                      | NON        | ●                          |                               | 45                     | 25                     |
|                 |             |                          |                    |        |                        | OUI        |                            | ●                             | 30                     |                        |
|                 | 10          |                          |                    |        | ●                      | NON        | ●                          |                               | 35                     | 15                     |
|                 |             |                          |                    |        |                        | OUI        |                            | ●                             | 20                     |                        |
|                 |             |                          |                    |        |                        | NON        | ●                          |                               | 20                     | 10                     |
|                 |             |                          |                    |        |                        |            |                            |                               | 9                      |                        |
|                 | 15          |                          |                    | ●      | ●                      | NON        |                            |                               | 16                     | 16                     |
|                 |             |                          |                    | ●      |                        | NON        |                            |                               | 3                      | 3                      |

Pour préparer le programme faire tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et faire coïncider le symbole du programme choisi, puis appuyer sur le bouton Marche/Arrêt .

Vérifier que le robinet d'eau est grand ouvert, que la porte est bien fermée et que le filtre et la plaque sont propres et le niveau de l'additif suffisant.

**Touche économie "E"**: il permet une économie d'énergie de plus de 45% et abrège le cycle de travail de plus d'un quart d'heure. On le conseille pour le lavage du soir quand on ne désire pas avoir immédiatement la vaisselle sèche. En effet la touche "E" exclut le chauffage final de l'eau au cours du dernier rinçage.

La vaisselle sèche normalement comme sur un égouttoir.

**Programme rapide "R"**: choisir le programme en plaçant l'index du bouton sur "R" et allumer la machine à laver la vaisselle. Exécuter cette simple opération 10 minutes avant la fin du repas. Tandis que vous achevez votre repas TRIO charge automatiquement l'eau et silencieusement la réchauffe. Quand la lampe témoin "R" s'allume, la machine est prête pour recevoir la vaisselle. Ouvrir la porte, doser le détergent dans son récipient, placer la vaisselle dans le panier. Faire avancer d'un cran le bouton de choix des programmes. Après 16 minutes environ le cycle sera achevé. Eteindre la machine et entr'ouvrir la porte jusqu'à la butée prévue pour favoriser le séchage naturel de la vaisselle. Si TRIO est raccordé à l'eau chaude, la phase de préchauffage peut être évitée. Dans ce cas le cycle Rapide commence en correspondance de la seconde partie du programme "R".

## Conseils pratiques

1) Eviter d'arrêter la machine et d'ouvrir la porte, pour introduire d'autres pièces à laver quand l'appareil est dans la phase centrale de lavage. De toute façon si on ne respecte pas cette norme importante d'emploi, effectuer l'ouverture après avoir libéré le bouton O/I. Après la fermeture de la porte, attendre 3 minutes avant de faire repartir la machine.

2) Pour toujours obtenir d'excellents résultats de lavage, avant de disposer la vaisselle dans la machine, enlever les résidus d'aliments (os, arêtes, restes de viande et de légumes, fonds de café, peaux de fruits, cendre de cigarettes etc.) car ils pourraient obstruer la vidange et les gicleurs du bras de lavage.

3) Après avoir placé la vaisselle, vérifier que le bras tournant effectue librement son travail.

4) Si l'on désire effectuer le lavage de la vaisselle quelques heures après le repas, nous conseillons d'effectuer immédiatement la **Pré-lavage froid** pour ramollir la saleté et éliminer les résidus les plus gros.

5) **Casserolles**: TRIO lave efficacement les casseroles. Le résultat dépend en grande partie de leur état. Pour les casseroles qui présentent des parties brûlées ou incrustées nous conseillons un pré-traitement manuel ou une préparation à l'eau.

6) **Couverts**: généralement les manches en bois, en corne ou ayant des parties collées par de la résine et qui ne sont pas résistants à l'eau, ne sont pas conseillés.

7) **Couverts en argent**: ils peuvent être lavés dans la machine avec d'excellents résultats à condition qu'ils ne soient pas en contact avec des couverts en acier. L'action oxydante de l'eau savonneuse pourrait provoquer des tâches dues au dépôt réciproque des métaux. Les placer donc séparément dans le panier.

8) **Aluminium**: soit au lavage manuel soit au lavage mécanique, l'aluminium a tendance à noircir.

9) **Porcelaine décorée**: certains types de décorations, comme il peut se produire lors d'un lavage manuel, peuvent se décolorer au lavage mécanique. De toute façon choisir le programme "délicat".

10) **Objets en cristal et en matière plastique**: s'ils ne sont pas garantis pour un lavage dans la machine à laver, nous en conseillons le lavage manuel.

## Entretien

### Nettoyage du groupe filtrant

Le système filtrant se compose de:

- Gobelet central qui retient les parties les plus grosses de la saleté
- La plaque qui filtre continuellement l'eau de lavage
- Le microfiltre, placé en-dessous de la plaque, qui capture même les plus petites particules de saleté permettant un rinçage excellent.

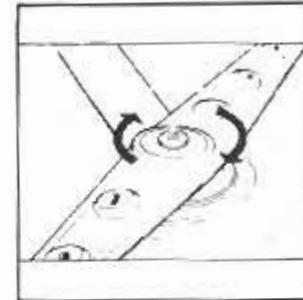
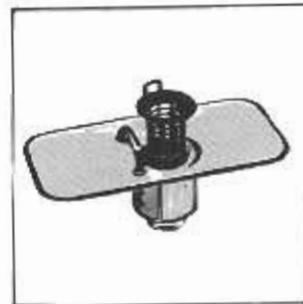
Le gobelet central peut facilement être enlevé pour faciliter le nettoyage.

TRIO est également muni d'un MICROFILTRE A NETTOYAGE AUTOMATIQUE d'où un entretien réduit et la vérification du groupe filtre peut être effectuée périodiquement.

Cependant nous conseillons, après chaque lavage, de vérifier que le gobelet central n'est pas encrassé.

**Attention:** après avoir nettoyé les filtres vérifiez qu'ils sont correctement fixés entre eux et que la plaque est bien encastrée sur le fond de la machine.

Une mauvaise introduction du groupe filtrant peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil



### Nettoyage des gicleurs

Si, malgré le nettoyage normal des filtres on remarque des couverts ou des casseroles insuffisamment lavés ou séchés, contrôler que tous les gicleurs du bras de lavage sont propres.

En cas contraire, les nettoyer de la façon suivante:

- extraire le panier;
- enlever le collier de fixation du bras de lavage en le dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre;
- laver le bras sous un jet d'eau en libérant les gicleurs des résidues;
- à la fin de l'opération, remettre le bras de lavage dans sa position d'origine en vissant à fond le collier de fixation en le faisant tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

### Pas de sel

Les machines à laver la vaisselle normales ont besoin d'un décalcifiant et l'utilisation du sel marin pour éviter le dépôt calcaire sur la vaisselle. TRIO vous offre une autre possibilité d'économie en évitant l'inconvénient fastidieux du sel.

Ceci est obtenu grâce à l'importante innovation technologique d'un nouveau thermostat qui contrôle avec la plus grande précision la température de l'eau de lavage en la maintenant en-dessous de 60°C et en évitant ainsi la formation de calcaire.

Des contrôles répétés et sévères effectués en laboratoire, assurent un fonctionnement parfait de ce système exclusif de décalcification automatique, même en cas d'eau ayant des valeurs extrêmes de calcaire.

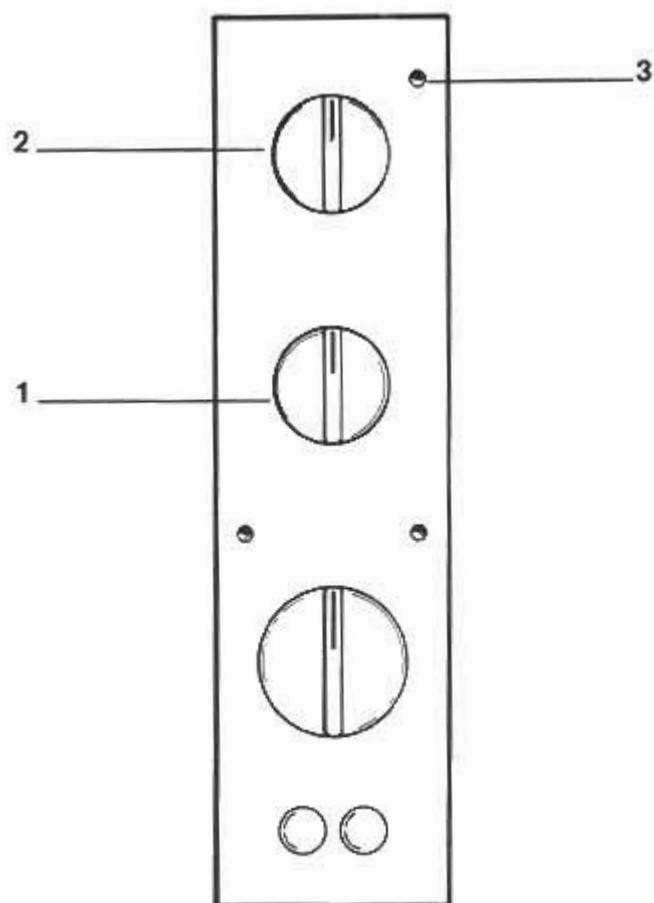
En cas de présence de tâches blanches nous conseillons, avant tout, d'intervenir sur le dosage de l'additif en l'augmentant d'une unité.

Si votre lave vaisselle ne fonctionne pas, avant d'appeler le Service d'Assistance Technique effectuer contrôles suivants:

| ANOMALIE  | CAUSE  | REMEDE  |
|---|--|---|
| 1 - Il ne fonctionne pas sur n'importe quel programme | La prise de courant n'est pas introduite         | Introduire la prise   |
|   | Bouton O/I n'est pas enfoncé                     | Entoncer le bouton  |
|   | Porte ouverte                                    | Fermer la porte   |
|   | Absence d'énergie électrique                     | Contrôler   |
| 2 - Il ne se remplit pas d'eau                        | Voir cause 1                                     |   |
|   | Le robinet d'eau est fermé                       | Ouvrir le robinet   |
|   | Programmeur n'est pas correctement placé         | Placer correctement le programmeur  |
| 3 - Il ne vidange pas l'eau                           | Filtre sale                                      | Nettoyer le filtre  |
|   | Tuyau de vidange plié                            | Redresser le tuyau de vidange   |
| 4 - Il vidange l'eau continuellement                  | Tuyau de vidange placé trop bas                  | Placer le tuyau de vidange à au moins 40 cm. du sol   |
| 5 - On n'entend pas tourner le bras de lavage         | Dose excessive de détergent                      | Réduire la dose.  |
|   | Objet du chargement empêchant au bras de tourner | L'enlever   |
|   | Plaque filtrant et filtre excessivement sales    | Nettoyer plaque et filtre   |
| 6 - Le chargement n'est pas complètement lavé         | Voir cause 5                                     |   |
|   | Fonds des casseroles lavés imparfaitement        | Croûtes trop tenaces; amolir avant le lavage dans la machine  |
|   | Bords des casseroles non parfaitement lavés      | Mieux placer les casseroles   |
|   | Gicleurs partiellement obstrués                  | Démonter le bras de lavage en dévissant le collier de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et laver le tout sous un jet d'eau |
| 7 - Présence de tâches blanches sur la vaisselle      | Eau de réseau trop dure                          | Contrôler le niveau d'additif et régler le dosage   |

**NOTA BENE:** Si un des inconvénients indiqués ci-dessus provoque un mauvais lavage ou un mauvais rinçage, il faut enlever manuellement la saleté de la vaisselle car la phase finale de séchage provoque le séchage de la saleté qu'un deuxième lavage dans la machine ne peut éliminer.

## Utilisation du four



1. Programmeur de fin de cuisson
2. Manette coaxiale (Thermostat/gril)
3. Lampe témoin de fonctionnement (Elle s'éteint quand la température choisie est atteinte)

## Programmeur de fin de cuisson

Par ce mécanisme on peut programmer la durée de la cuisson et donc l'extinction automatique du four à la fin du délai désiré (max 2 heures).

Après avoir allumé le four et choisi la température désirée, faire tourner, dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton du programmeur de fin de cuisson en la plaçant sur le temps désiré exprimé en minutes.

Au terme du temps choisi, le bouton atteindra la position de sonnerie correspondant à l'extinction du four. Quand on veut utiliser le four normalement, sans le programme d'extinction automatique, placer le bouton du programmeur de fin de cuisson sur la position. 

De cette façon, le programmeur de fin de cuisson sera exclu du circuit d'alimentation du four et le bouton de commande du four fonctionnera normalement.

## Four à convection naturelle

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Le four est équipé par:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● une résistance sole</li> <li>● deux résistance voûte qui, selon le type de cuisson sert pour chauffer ou pour griller aux infrarouges.</li> </ul> |
|   | <p>En faisant tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre, la lumière du four s'allume et reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p>  |
| <p>min - max</p>  | <p>Réglage thermostatique des températures avec introduction des résistances supérieure et inférieure du four.</p>  |
|   | <p>Introduction uniquement de la résistance inférieure. Elle sert surtout à faire cuire des plats dans la partie inférieure.</p>  |
|  | <p>Introduction résistance grill. Elle sert à gratiner ou griller.</p>  |
|  | <p>Introduction résistance du grill et du moteur tourne-broche. Elle sert à la cuisson à la broche</p>  |

### Attention:

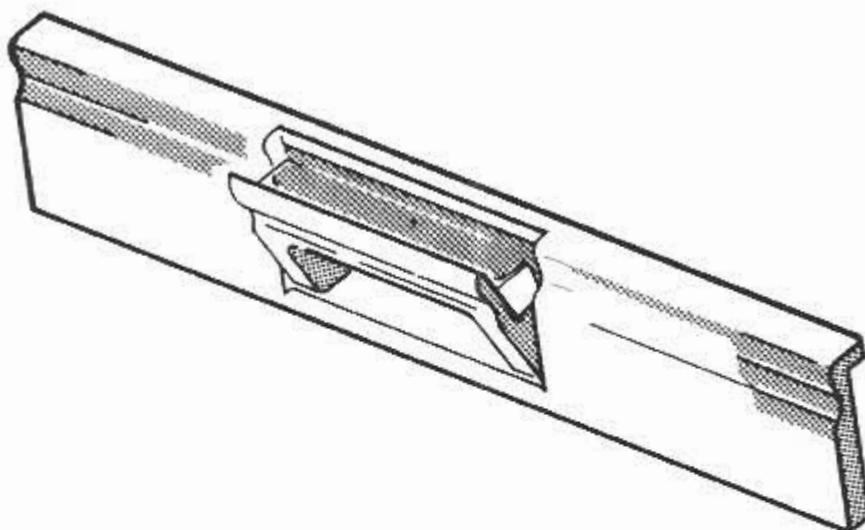
De par sa nature-même le four est un appareil qui devient chaud, tout particulièrement en correspondance du verre de la porte et des profilés en aluminium qui se trouvent audessus des boutons. Il est opportun d'empêcher les enfants de s'approcher du four quand il est en fonctionnement. Au cours du fonctionnement du four le couvercle en cristal doit toujours être ouvert. La première fois que l'on chauffe le four il se peut que se développe un peu de fumée d'odeur âcre causée par le premier chauffage du collant des panneaux d'isolement qui entourent le four. Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, le cas échéant, attendre l'arrêt de la fumée avant d'introduire les mets.

La poignée de prise est formée par deux parties: une partie fixe et une partie centrale mobile.

## Ouverture de la porte

### Important

Au cours du fonctionnement du four, la partie mobile de la poignée doit être sur la position **OUVERT** tandis que lorsque le four est éteint cette poignée peut rentrer à l'intérieur de la partie fixe.



## Remarques et conseils utiles pour la cuisson

### Convection naturelle

Chauffer le four au préalable pendant 10 minutes, recouvrir la viande par un peu d'huile, la mettre sur la lèchefrite et l'introduire rapidement dans le four. A mi-cuisson, retourner la viande en évitant d'autres ouvertures de la porte.

### Gril

Préchauffer le gril pendant 5 minutes environ (jusqu'à ce que la résistance devienne rouge), préparer la viande au naturel ou huilée et aromatisée sur la grille et l'introduire à l'échelon le plus proche du gril; enfilez la lèchefrite immédiatement en-dessous du gril pour recueillir le jus de cuisson.

Le gril peut être utilisé pour grâter ou dorer des mets après leur cuisson normale.  
**La porte du four doit rester ouverte.**

## Divers

La viande faisandée et sans os cuit plus rapidement; on peut contrôler le degré de cuisson à l'aide d'une fourchette: si elle ne cède pas la cuisson est à point.

Si la viande est entrelardée ou enrobée de jambon ou de lard, ne pas la cuire à une température trop élevée pour éviter de salir le four.

La pâte brisée sera cuite au 2/3 avant d'être garnie. Le temps de fin de cuisson dépend de la garniture (fruit, confiture).

La pâte malaxée ne doit pas être trop fluide; cela prolongerait inutilement la cuisson.

Au tableau suivant sont indiqués quelques conseils pour l'amélioration de la cuisson de la pâtisserie:

| INCONVENIENTS   | CAUSES                          | REMEDES   |
|---|---------------------------------|---|
| Partie supérieure sombre et partie inférieure trop claire | Peu de chaleur à partir du bas  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser des moules profonds</li><li>- Diminuer la température</li><li>- Placer la gâteau sur un rayon plus bas</li></ul> |
| Partie inférieure sombre et partie supérieure trop claire | Trop de chaleur à partir du bas | <ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser des moules bas</li><li>- Baisser la température</li><li>- Placer le gâteau sur un rayon plus haut</li></ul>      |
| Partie extérieure trop cuite et partie intérieure crue    | Température trop élevée         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Baisser la température et augmenter le temps de cuisson</li></ul>   |
| Partie extérieure trop sèche bien que de juste coloration | Température trop basse          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Augmenter la température et réduire le temps de cuisson</li></ul>   |

## A titre d'indication: temps et températures pour cuisson dans un four statique

| Quantité  | Mets à cuisiner                             | Température four en °C | Niveau d'introduction de la grille à partir du bas | Temps cuisson en minutes |
|-----------|---|------------------------|--|--------------------------|
|           | <b>PÂTISSERIE</b>                           |                        |  |                          |
|           | Pâte molle: Galette                         | 175                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 40-50                    |
|           | Pain de Gênes                               | 170                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 30                       |
|           | Pâte brisée: Tarte aux fruits               | 180-190                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 20-30                    |
|           | Pâte levée: Biscuit                         | 160                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 40-45                    |
|           | Gâteau à base d'oeuf, sucre, farine, beurre | 160                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 40-45                    |
|           | Gâteau au chocolat                          | 160                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 25-35                    |
|           | Gâteau au blanc d'oeuf: Meringues           | 100                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 90                       |
|           | Pâte feuilletée: Vol au vents               | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 20                       |
|           | Eventails                                   | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 20                       |
|           | <b>VIANDE:</b>                              |                        |  |                          |
| 1 1/2 kg. | Roast-beef                                  | 190                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 90                       |
| 1 kg.     | Rôti de veau                                | 150-160                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 120-150                  |
| 2 kg.     | Blanquette                                  | 170-190                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 60-90                    |
| 1 1/2 kg. | Rôti d'agneau                               | 150-160                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 60-75                    |
| 1 1/2 kg. | Rôti de chevreau                            | 150-160                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 50-60                    |
| 1 1/2 kg. | Cuisse de chevreuil                         | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 90                       |
| 1 1/2 kg. | Cuisse de sanglier                          | 190                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 120                      |
|           | <b>VOLAILLE:</b>                            |                        |  |                          |
|           | Pigeons rôtis                               | 150-160                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 45                       |
| 2 kg.     | Dinde                                       | 150                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 180-240                  |
| 4 kg.     | Die   | 160                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 240-270                  |
| 2 1/2 kg. | Canard                                      | 175                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 90-150                   |
| 1 1/2 kg. | Poulet                                      | 170                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 60-80                    |
| 1 1/2 kg. | Poule                                       | 170                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 120-150                  |
|           | <b>POISSON:</b>                             |                        |  |                          |
|           | Truite                                      | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 15-25                    |
| 1 kg      | Monue                                       | 190                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 50                       |
|           | <b>DIVERS:</b>                              |                        |  |                          |
|           | Pâtes au four                               | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 40                       |
|           | Soufflés                                    | 180-200                | 1 <sup>e</sup> étage                               | 20                       |
|           | Beignets                                    | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 20                       |
|           | Pizza                                       | 200                    | 1 <sup>e</sup> étage                               | 20                       |

## Entretien et nettoyage

**Avant d'effectuer le nettoyage attendre que l'appareil soit refroidi; débrancher la connexion électrique en commutant le disjoncteur général de l'installation électrique.**

Laver les parties émaillées, vernies ou nichelées à l'aide d'eau tiède savonneuse ou avec un détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en acier inox utiliser de l'alcool et les solutions spéciales existant sur le marché.

Pour les panneaux et les profilés en aluminium utiliser du coton ou un chiffon imbibé d'huile de vaseline ou d'huile d'arachides. Nettoyer et passer à l'alcool. Au cours des opérations de nettoyage ne jamais utiliser de poudres abrasives, de détergents corrosifs, de l'eau de Javel ou d'acides.

Eviter de laisser sur les parties émaillées, vernies ou en acier inox, des dépôts acides ou corrosifs (jus de citron, vinaigre, etc.)

### Substitution de la lampe du four

L'ampoule utilisée est spéciale résistant à de hautes températures. Pour son remplacement agir de la façon suivante: interrompre la ligne d'alimentation générale de l'installation électrique, démonter le verre de protection et remplacer l'ampoule brûlée par une autre du même type; remonter le verre de protection.

### Gril amovible pour four Trio

Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, il est possible de démonter le gril.

Avant d'effectuer le nettoyage, attendre que l'appareil soit froid; puis interrompre la ligne d'alimentation générale de l'installation électrique.

Extraire la résistance en la tirant vers l'avant.

Nettoyer la voûte du four en prenant soin de ne pas mouiller le socle de la résistance placé au fond du four.

S'assurer que tout est bien sec et remonter le gril en insérant les trois broches de la résistance dans la prise femelle située au fond du four puis pousser fermement afin que l'insertion soit totale.

Veiller à ce que les supports de la résistance soient bien positionnées dans les guides latéraux de la paroi du four.

### Avant d'appeler le service d'assistance technique

Si le four ne fonctionne pas nous vous conseillons de:

- vérifier l'arrivée du courant (l'interrupteur automatique de l'habitation doit être sur la position ROUGE);
- vérifier que la machine à laver la vaisselle ne soit pas branchée

Après ces contrôles adressez-vous à votre revendeur habituel ou informez directement notre Service d'Assistance Technique qui interviendra au plus vite, selon les modalités indiquées sur le bulletin de garantie qui accompagne l'appareil.