



NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

OPERATING AND INSTALLATING INSTRUCTIONS

LES TRIPLES

- TRI 4 G**
- TRI 4 M**
- TRI 4 E**
- TRI 4 V**

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES, pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

CE Appareil conforme aux exigences des directives 89/336/CEE - 73/23/CEE - 90/396/CEE.

Quelques recommandations :

Pour les modèles qui en sont équipés, ne rabattre le couvercle équipant votre table de cuisson, qu'après s'être assuré que les brûleurs gaz ou les plaques électriques soient refroidis.

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.

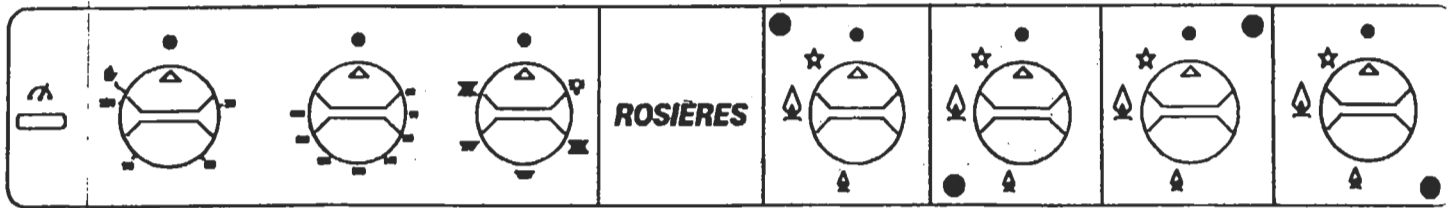
FICHE TECHNIQUE

	TRI 4 G	TR1 4 M	TRI 4 E	TRI 4 V
ENCASTREMENT (selon norme EN 60335-2-6)				
Type	"X" (voir nota)	"X" (voir nota)	"Y"	"Y"
Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)				
Largeur	60	60	60	60
Profondeur	60	60	60	60
Hauteur				85 (pas de couvercle)
* couvercle ouvert	142	142	142	-
* couvercle fermé	85	85	85	-
TABLE DE CUISSON				
DESSUS	4 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique	4 plaques électriques	vitrocéramique
* arrière gauche	semi-rapide 1,45 kW	1 plaque électrique 1500 W	Ø 145 - 1500 W	halogène Ø 140 - 1200 W
* arrière droit	rapide 2,90 kW	1 brûleur rapide 2,90 kW	Ø 180 - 1500 W	highlight Ø 220 - 2300 W
* avant gauche	rapide 2,50 kW	1 brûleur semi-rapide 1,45 kW	Ø 180 - 2000 W	radiant Ø 180 - 1700 W
* avant droit	rapide 2,50 kW	1 brûleur rapide 2,5 kW	Ø 145 - 1000 W	radiant Ø 140 - 1200 W
SQn	9,35 kW	6,85 kW		
G 20 20 mbar	890 l/h	652 l/h		
G 30 28-30 mbar	692 g/h	507 g/h		
G 31 37 mbar	669 g/h	490 g/h		
Gaz utilisable selon réglage	GN - B/P	GN - B/P		
Allumage électrique des brûleurs	oui	oui		

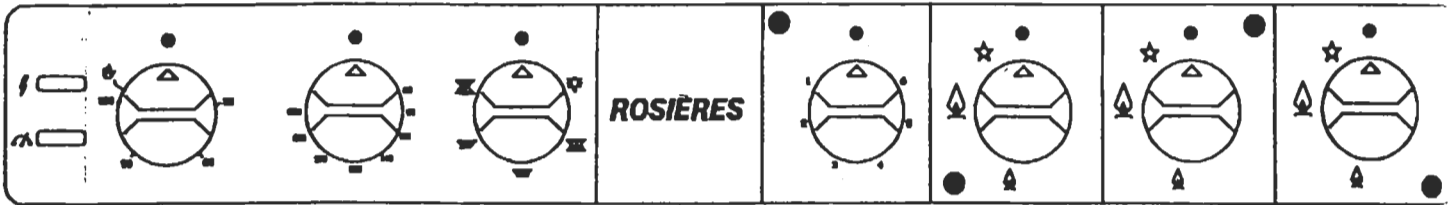
NOTA : Encastrement du type "X" : les meubles de cuisine juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD EQUIPANT CHAQUE MODELE

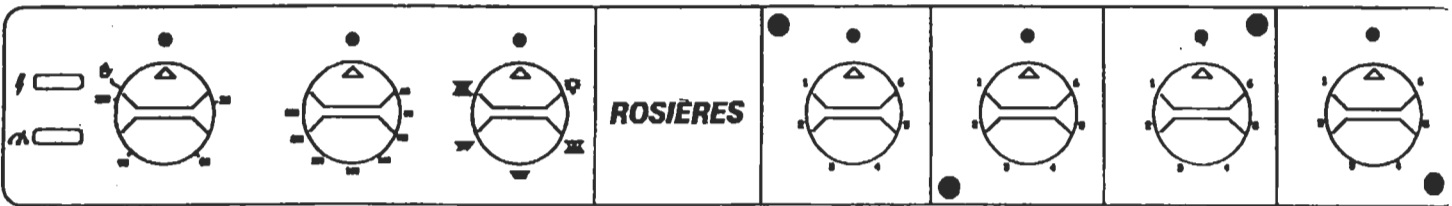
TRI 4 G



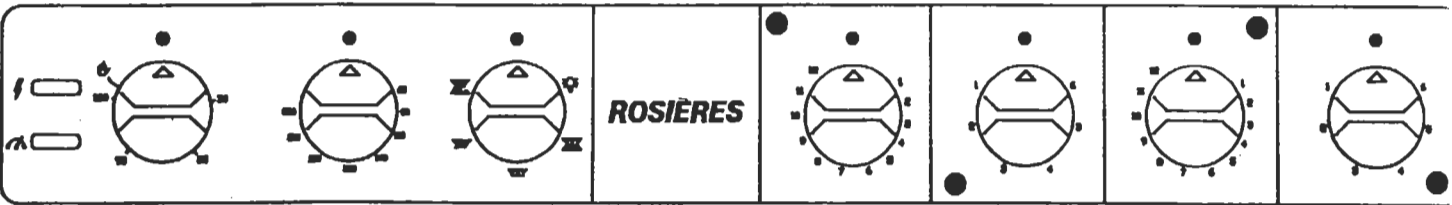
TRI 4 M



TRI 4 E



TRI 4 V



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AVEC BRÛLEURS GAZ

Recommandation :

Lorsque les brûleurs gaz ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.

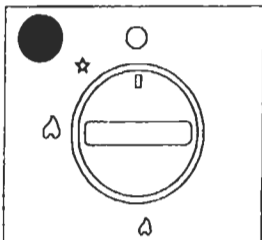
L'allumage électrique par train d'étincelles est intégré à chaque manette pour un allumage sûr.

Nota : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur gaz avec une allumette.

Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.

ALLUMAGE :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
Exemple du brûleur arrière gauche : voir dessin ci-contre.



* Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz,

* Tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère ☆, le dispositif d'allumage électrique du brûleur choisi s'enclenche, une flamme apparaît, il vous appartient par suite de régler le débit de la flamme le mieux adapté pour votre cuisson.

- Point noir : Repère du brûleur (rouge sur tableau de bord)

- sur figure : Manette en position arrêt

☆ Allumage électrique des brûleurs

RECIPIENTS à UTILISER :

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents: Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- **Utiliser toujours un récipient dont la dimension corresponde au brûleur** choisi pour éviter que les flammes ne dépassent du pourtour de la casserole, vous n'obtiendriez qu'un gaspillage de gaz.

- **Utiliser le brûleur le plus puissant pour porter à ébullition**, pour saisir les viandes, et en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

- **Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.**

- **Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :**

*** Semi-rapide : 12 cm * Rapide : 16 à 18 cm * Rapide amélioré : 20 cm et plus**

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les gros "bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

ENTRETIEN :

Les chapeaux de brûleurs :

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne. Si les trous sont encrassés, brossez-les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

Les parties émaillées - la grille de table :

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Le couvercle de table de cuisson (sauf modèle TRI 4 V) :

Son nettoyage est grandement facilité par la possibilité de le désengager ; pour cela, il vous suffit de le redresser et de le retirer de son ancrage.

Recommandation :

* Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dûs à un débordement soient retirés.

* Avant de fermer le couvercle et pour protéger le verre de la chaleur, attendre le refroidissement des brûleurs gaz et/ou électriques.

Pendant le fonctionnement du four, le couvercle doit être relevé.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AVEC PLAQUE ELECTRIQUE

Recommandations :

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur une plaque électrique. A cause de la concentration de chaleur, le brûleur gaz déforme le fond des récipients, même les plus épais.

Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats de cuisson satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Avant d'utiliser pour la première fois une plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

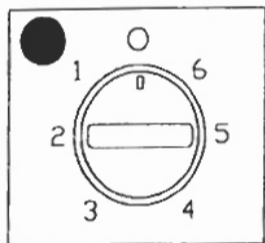
Par la suite ne jamais laisser la plaque fonctionner à vide. Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme.

La plaque rapide est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe plus une position arrêt.

Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

IMPORTANT : Penser à arrêter le fonctionnement de la plaque électrique quelques minutes avant la fin de cuisson, pour terminer de cuire "gratuitement" grâce à la chaleur accumulée.

UTILISATION :



Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer la plaque électrique commandée. Exemple de la plaque électrique arrière gauche : voir dessin ci-contre.

* Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'une plaque est en fonctionnement.

Durant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, donc il est conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

Puissance de chauffe des plaques (en watts)

	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 1000 W	-	100	125	250	500	750	1000
Ø 145 1500 W	-	135	165	250	500	750	1500
Ø 180 1500 W	-	135	165	250	500	750	1500
Ø 180 2000 W	-	175	220	300	850	1150	2000

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

Position		
1	Très doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat
2	Doux	Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat
3	Lent	Légumes secs, ébullition d'eau ou de lait
4	Moyen	Cuisson pommes vapeur, pâtes, potages, crêpes, poissons
5	Fort	Mijotage plus important, omelettes, steacks
6	Vif	Fritures, escalopes, rôtis

RECIPIENTS à UTILISER :

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque**, utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus. Vous éviterez ainsi une dépense inutile d'énergie, et en cas de débordement, celui-ci est récupéré sur la table, d'où un entretien plus facile.

- **Utiliser des récipients épais et à fond plat**, le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec**. Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

ENTRETIEN

UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

LE FOYER HALOGENE : Les résistances sont remplacées par des tubes émetteurs de rayonnement lumière et infrarouge. Son efficacité est quasi instantanée dès que l'on met le foyer en service.

Equipé d'un régulateur d'énergie, il est commandé par une manette de commande de 12 positions, avec des allures intermédiaires et la position arrêt.

Nous le préférons surtout pour des cuissons qui nécessitent un départ à allure vive et également pour des cuissons rapides. Il est idéal pour saisir les viandes ou réaliser des sautés. Très efficace pour les quantités réduites.

LE FOYER RADIANT : Il se compose de résistances en spirale enroulées les unes dans les autres qui émettent des rayonnements infrarouges. Ceci assure une très bonne répartition sur la surface de chauffe quelle que soit la position choisie. Il est efficace en 8 à 10 secondes.

Il est commandé par une manette de commande de 6 positions + la position arrêt.

Nous le recommandons pour les cuissons qui demandent des mijotages longs. Idéal pour les cuissons soutenues et les fritures.

LE FOYER HIGHLIGHT : C'est un nouveau foyer radiant dont la densité des enroulements actifs (résistances) est la plus importante. Ce qui assure un échange foyer/récipient sur la totalité de la zone du foyer. Efficace en 3 secondes, et commandé par une manette de 12 positions + la position arrêt.

Dans tous les cas, nous vous conseillons pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte, position maximum, et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

UTILISATION :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer électrique commandé.

* Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'une zone de cuisson est en fonctionnement.

Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée en dessous de 60°C.

Durant le fonctionnement d'une zone de cuisson, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, donc il est conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

Puissance de chauffe des plaques (en watts)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Halogène 1200 W - Ø 140	-	50	100	150	200	240	340	420	520	640	750	860	1200
High light 2300 W - Ø 220	-	100	190	290	390	460	650	800	1000	1225	1450	1650	2300
Radiant 1700 W - Ø 180	-	175	310	500	800	1300	1700						
Radiant 1200 W - Ø 140	-	120	220	350	600	950	1200						

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

Position	1	1-2	Très doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat
	2	3-4	Doux	Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat
	3	5-6	Lent	Légumes secs, ébullition d'eau ou de lait
	4	7-8	Moyen	Cuisson pommes vapeur, pâtes, potages, crêpes, poissons
	5	9-10	Fort	Mijotage plus important, omelettes, steacks
	6	11-12	Vif	Fritures, escalopes, rôtis

RECIPIENTS à UTILISER :

se reporter aux recommandations concernant la plaque électrique.

ENTRETIEN : - Attendre le refroidissement complet de la surface vitrocéramique de la table - . Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce, dans le rayon droguerie.

. Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour les surfaces vitrocéramiques.
. Frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.

. Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

. Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.

. Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

. Essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

. Répéter l'opération si nécessaire.

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA :

. Eviter d'employer une éponge trop humide.

. Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.

. L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée.

. Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.

. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Dimensions utiles du four (en cm) : Largeur : 44 Profondeur : 41 Hauteur : 22 Volume utile : 40 litres

Puissances : Convection naturelle : 2040 W
 Grilloir : 1620 W
 Tournebroche avec gril : 1620 W
 Tournebroche avec gril avec complément voûte et sole : 2040 W

Puissance totale : TRI 4 G : 2050 W TRI 4 M : 3550 TRI 4 E : 8050 W TRI 4 V : 8450 W

Consommation du four : de montée à 200°C 0,30 kWh
 de maintien pendant 1 heure à 200°C 0,60 kWh Total : 0,90 kWh

Nota : Votre appareil n'est pas prévu pour une utilisation simultanée du four et du lave-vaisselle.

POUR POUVOIR REALISER UNE CUISSON DANS LE FOUR,
le lave-vaisselle doit être en position arrêt (interrupteur
transféré vers la gauche).



LA MINUTERIE COUPE-CIRCUIT DU FOUR

Le fonctionnement du four est relié directement au minuteur. Le four peut être utilisé avec une durée ou avec la position manuelle.

• **Affichage d'une durée :** le minuteur prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 0 à 120 minutes avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four.

⇒ Positionner la manette du minuteur sur un temps de cuisson, la manette du thermostat sur une température et la manette du sélecteur des fonctions sur un mode de cuisson.

Le four démarre sa cuisson pour la durée programmée.

Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement tous les circuits électriques du four.

Ramener les manettes "Thermostat" et "Mode de cuisson" sur la position arrêt.

Pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette  jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps choisi

• **Affichage de la position manuelle :** le four peut être utilisé manuellement, sans affichage d'un temps de cuisson.

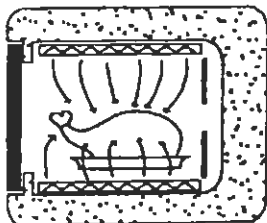
⇒ Positionner la manette du minuteur sur la position manuelle, représentée par le symbole  , la manette du thermostat sur une température et, la manette du sélecteur des fonctions sur un mode de cuisson.


Le four démarre sa cuisson.

LA CONVECTION NATURELLE

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.

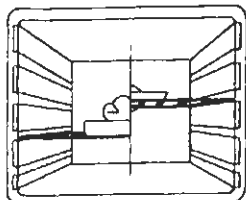
Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigot, rosbeef, gibier, cuissons traditionnelles, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....



Sélectionner le mode de cuisson correspondant à la convection naturelle .
Tourner la manette de commande jusqu'à la température choisie.
Régler la minuterie soit sur une durée de cuisson soit sur la position manuelle.

Attention : Pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Durée de préchauffage :
- 20 min entre 210 et 230°C
- 15 min entre 140 et 190°C
- 10 min entre 65 et 115°C

Placer la pièce à cuire au centre du four.

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

Attention : pour les pâtisseries utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

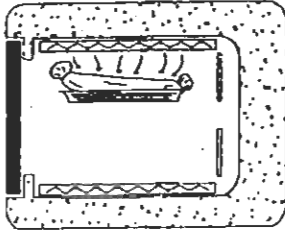
Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun. Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

Q T E	Nature des mets	Température four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
1 kg	Truite	200	1	15 / 25
	Merlan	190	1	50
VIANDES				
1-1/2 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette de veau	170 / 190	1	60 / 90
1-1/2 kg	Rôti d'agneau	150 / 160	1	60 / 75
1-1/2 kg	Gigot de mouton	150 / 160	1	50 / 60
1-1/2 kg	Cuisse de chevreuil	190	1	120
VOLAILLE				
2 Kg	Pigeons	150 / 160	1	45
4 kg	Oie	160	1	240 / 270
2 - 1 / 2 kg	Canard	175	1	90 / 150
1-1/2 kg	Poulet	170	1	60 / 80
DIVERS				
	Pâtes au four	200	1	40
	Soufflés	180 / 200	1	20
	Beignets	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PÂTISSERIE				
	Galettes	175	1	40 / 50
	Tarte aux fruits (pâte brisée)	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (pâte levée)	160	1	40 / 45


LE GRILLOIR

La porte est chaude pendant le fonctionnement du gril, éloigner les jeunes enfants.



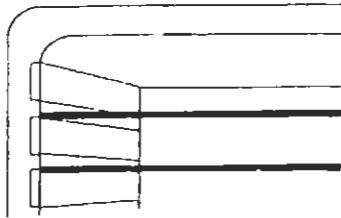
LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, et gratins.

Sélectionner le mode de cuisson correspondant à la position grilloir 
Tourner la manette de commande de thermostat sur la température 230°C.
Régler sur la minuterie soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole ou le glisser dans les rails de la grille.

Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



Steak hince bleu
ou saignant

Viande épaisse bleue ou
saignante, viande blanche,
poisson plat ou en tranche
Viande épaisse cuite à point
viande blanche, légumes

**LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES
AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**
Pour apprécier la cuisson au grilloir,
il faut tenir compte d'une règle absolue :
le grilloir doit être rouge.

LES GRATINS :

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

LES GRILLADES :

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.


LE TOURNEBROCHE

Enlever la grille du four. Poser le plat lèche-frite sur la sole du four.

Glisser le support de broche sur le gradin.

Embrocher la pièce à cuire bien centrée entre les deux fourchettes.

Poser la broche sur le support de broche, et enfoncer l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement.

Amener la manette de commande du four sur la position tournebroche 
puis, la manette du thermostat sur 230°C.

Régler la minuterie soit sur la position manuelle, soit sur une durée de cuisson.


Lorsque la cuisson est terminée, visser la poignée sur la broche pour vous permettre de la retirer du four, sans vous brûler.

Comme pour l'utilisation du grilloir, l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles en seront que meilleures.

TEMPS DE CUISSON : * 20 minutes par kg de boeuf, * 30 minutes par kg d'agneau, de mouton.
 * 50 minutes par kg de veau, volaille, * 55 minutes par kg de porc.

Il existe une position supplémentaire  qui allie le tournebroche et la convection naturelle, elle vous permet d'obtenir un gain de temps pendant la réalisation de votre cuisson. Cependant, une recommandation particulière est à respecter. Placer la grille porte-plat sur la sole, en position inverse, c'est-à-dire rails vers le haut.

CONSEILS DE CUISSON

Conseils pour les viandes :

La sortie du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant; elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Pour les pâtisseries :

Eviter d'utiliser des moules brillants, ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION : Utiliser la feuille dans le bon sens : la face brillante doit être face au mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

ENTRETIEN

LES PARTIES EN VERRE :

Le verre intérieur : Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de la porte du four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Le verre extérieur de porte de four : Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

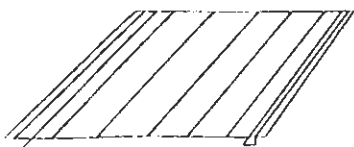
LES PAROIS DU FOUR : Utiliser les produits usuels du commerce pour l'entretien du four.

Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de produits abrasifs quels qu'ils soient, ou d'instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE ECLAIRAGE DE FOUR : avant toute opération, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, en retirant la prise.

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante aux très hautes températures. Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de démonter le cache en verre, de changer l'ampoule par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

LES ACCESSOIRES



La grille porte-plat sert de support aux moules, aux plats ; elle sert également à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sur les rails ou posé sur la sole.

Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôti, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

LE LAVE-VAISSELLE

Données techniques :

Couvert I.E.C.	6
Capacité avec casseroles et assiettes	4 personnes
Volume d'eau (litres)	3,5
Puissance résistance	1900 W
Puissance pompe de lavage	150 W
Puissance pompe de vidange	30 W
Puissance maximum absorbée	2050 W
Consommation d'énergie (programme universel)	1 kWh
Consommation d'eau (programme universel)	19 litres
Pression admise dans l'installation hydraulique	mini 8 - max 80 N/cm ²

ALIMENTATION HYDRAULIQUE - RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

ALIMENTATION HYDRAULIQUE :

Les tuyaux d'alimentation et de vidange peuvent être orientés indifféremment vers la gauche ou vers la droite.

Le lave-vaisselle peut être branché soit sur l'eau froide soit sur l'eau chaude à condition que cette dernière ne dépasse pas 60°C.

La pression hydraulique fonctionne avec une pression minimum de 8 N/cm² et 80 N/cm². Pour une pression inférieure à 80 KN/cm² demander conseil auprès du service assistance technique.

Il est nécessaire que l'installation soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement (fig. 1). Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau pour l'alimentation en eau se terminant par un collier fileté de 3/4" (fig. 2). Le tuyau d'entrée "A" doit être vissé à un robinet d'eau "B" de 3/4" et s'assurer que l'embout soit bien serré.

Au cas où l'eau présente des résidus calcaires ou sablonneux, il est conseillé de demander auprès du service Assistance Technique, le filtre accessoire art. 9226085 (fig. 3). Le filtre "D" doit être placé entre la prise 3/4" "B" et le tuyau d'entrée d'eau "A", en ne pas oubliant d'y ajouter le joint "C".

Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.

RACCORDEMENT À LA VIDANGE D'EAU :

Pour la vidange, introduire le tuyau dans l'installation de vidange, en prenant soin de ne pas le plier, car l'écoulement des eaux s'en trouverait perturbé (fig. 4).

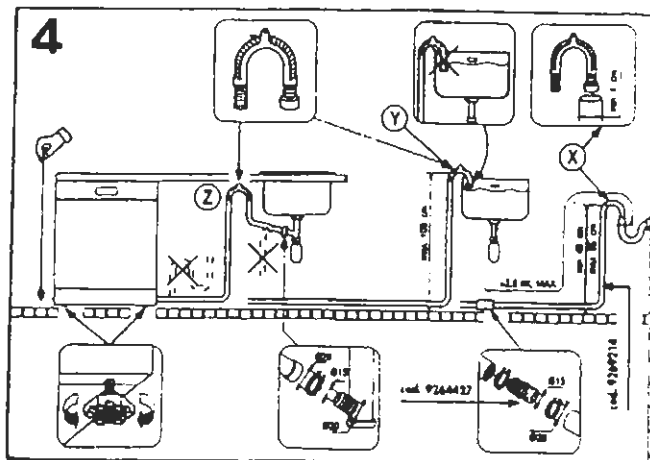
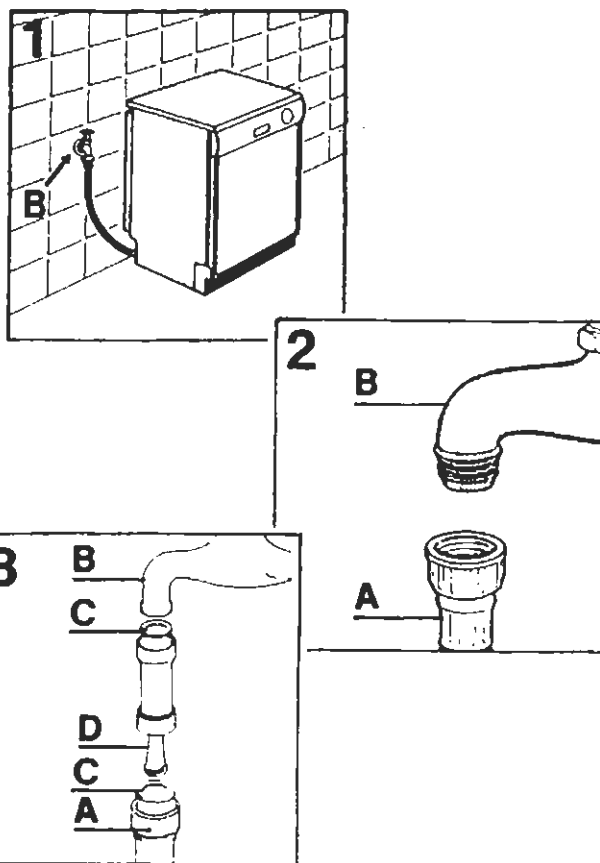
Le tuyau de vidange doit avoir un diamètre intérieur au moins de 4 cm et doit être placé à une hauteur minimum de 40 cm. Pour éviter les odeurs, il est conseillé de placer un siphon (fig. 4x).

Si nécessaire, il est possible de rallonger le tuyau de vidange jusqu'à 2,6 m en le maintenant cependant à une hauteur maximum de 85 cm du sol. Dans ce cas, il est prévu un prolongateur art. 9269214 et un raccord article 9264427.

L'extrémité recourbée du tuyau de vidange peut être accrochée au bord d'un évier (l'extrémité ne doit pas être immergée dans l'eau, pour éviter le siphonnage de l'appareil pendant le programme de lavage fig. 4y).

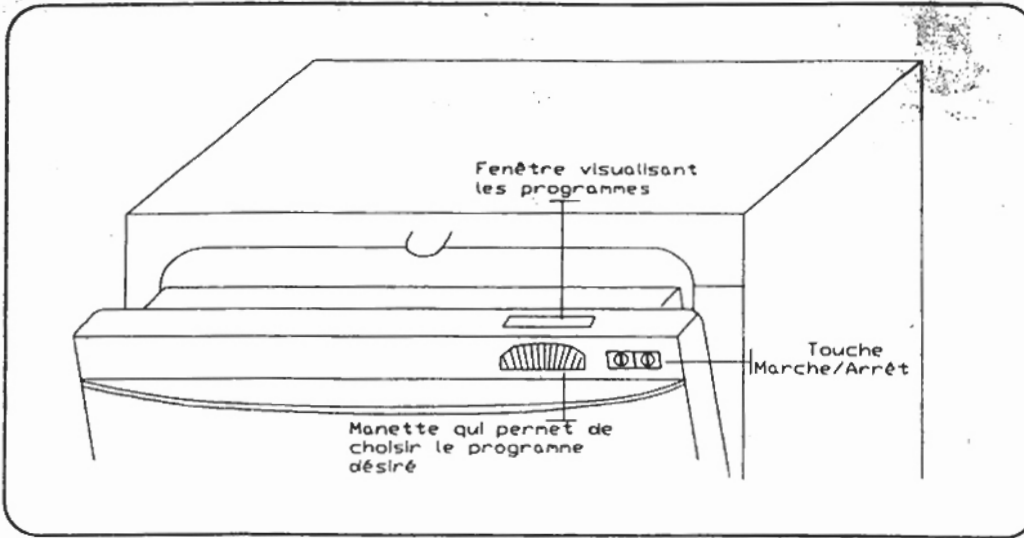
Pendant l'installation de la machine, vérifier que le tuyau d'alimentation et de vidange ne soient pas pliés.

Si nécessaire, il est possible de rallonger le tube de vidange



COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE

Sélection du programme



METTRE EN ROUTE LE PROGRAMME

La sélection du programme peut être exécutée soit avec la porte entr'ouverte, soit avec la porte fermée.

La porte ouverte, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le numéro du programme désiré (visible par la fenêtre) avec l'indice de référencement sur la manette des commandes.

La porte fermée, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le numéro du programme désiré (visible sur la manette) avec l'indice de référencement sur la manette de commande.

Fermer la porte et transférer vers la droite la touche marche/arrêt.

Le cycle est terminé : quand le "stop" de la manette de commande atteint l'indice de référencement sur la manette de commandes, transférer sur la gauche la touche marche/arrêt seulement après avoir ouvert la porte.

OUVERTURE DE LA PORTE

Prendre la poignée et ouvrir le portillon.

Pour fermer, appuyer avec force le portillon jusqu'à ce que le dispositif de sécurité s'enclenche.

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement provoque immédiatement l'arrêt électrique de tous les organes de la machine.

Pour un fonctionnement correct, ne pas ouvrir le portillon avec le lave-vaisselle en fonctionnement.

En cas de nécessité, il est conseillé de débrancher le lave-vaisselle en transférant le poussoir marche/arrêt vers la gauche.

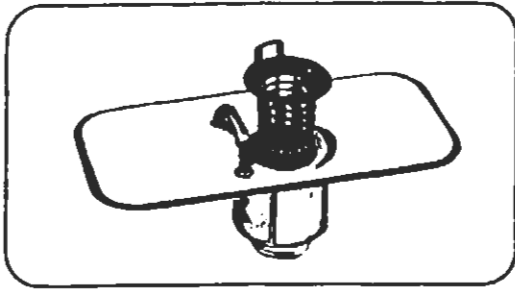
FERMETURE DE LA PORTE

Mettre en place le panier.

Vérifier que le bras de lavage puisse tourner correctement et que casseroles ou plats ne gênent pas sa rotation.

Fermer le portillon et le bloquer avec force.

OPERATIONS PRELIMINAIRES ET NETTOYAGE DU GROUPE FILTRANT



Le système filtrant se compose :

- d'un gobelet central, qui retient les plus grosses particules de résidus.
- d'une plaque qui filtre continuellement l'eau de lavage.
- le microfiltre, installé sous la plaque, qui retient les particules de résidus encore plus petites, assurant ainsi une efficacité optimale.

Il est nécessaire pour obtenir des résultats toujours satisfaisants d'inspecter et de nettoyer le groupe filtrant avant chaque lavage en le passant sous un jet d'eau et éventuellement en s'aidant avec une petite brosse.

Pour extraire le groupe filtrant, il vous suffit de saisir la poignée et de soulever le tout.

Le gobelet central est simplement posé, pour faciliter l'opération de nettoyage.

Le lave-vaisselle est équipé d'un microfiltre autonettoyant, la maintenance est réduite et l'inspection du groupe filtrant peut être effectuée tous les 15 jours. Toutefois, il est conseillé de contrôler après chaque lavage que le gobelet central et la plaque ne soient pas engorgés.

Attention : Après avoir nettoyé les filtres, assurez-vous qu'ils soient fixés correctement, l'un dans l'autre, et que la plaque soit insérée parfaitement dans le fond du lave-vaisselle.

Une remise en place incorrecte peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important : ne pas utiliser le lave-vaisselle sans filtre.

CHARGEMENT DE LA VAISSELLE

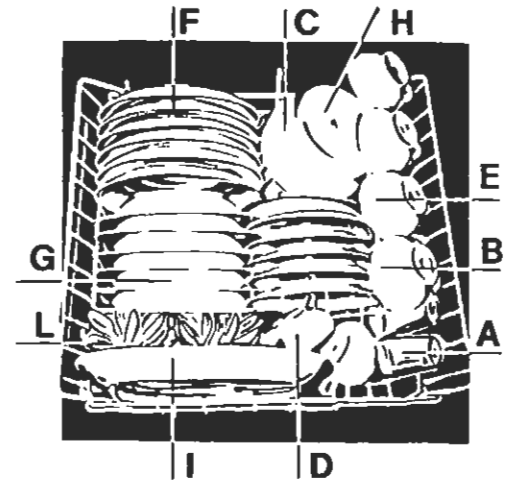
Le panier du triple a été étudié pour permettre une grande possibilité de chargement afin de satisfaire toutes les exigences. Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les déchets, les plus gros (os, arêtes, peaux des fruits, etc...) afin d'éviter l'encrassement du filtre et de réduire l'efficacité du lavage. Le panier est étudié pour charger tous types de vaisselle.

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS

(conformément aux normes IEC 436 - DIN 44990 - NFC 73176)

La disposition correcte est représentée sur le schéma ci-contre.

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| A - 6 verres | F - 6 assiettes plates |
| B - 6 assiettes à dessert | G - 6 assiettes creuses |
| C - 6 soucoupes | H - Coupe moyenne |
| D - Petite coupe | I - Plat |
| E - 6 tasses à café ou à thé | L - Couverts |



CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

Dans le panier, on peut ajouter les casseroles, les saladiers, soupières, couvercles....

Nous vous conseillons de placer les couverts dans le panier prévu à cet effet, les manches des couverts vers le bas.

En cas de couverts dont les manches sont étroits, les placer vers le haut, pour éviter qu'ils sortent du panier et qu'ils bloquent le bras de lavage.

Eviter de placer dans le panier du lave-vaisselle des couverts avec manche en bois ou ayant des parties collées avec de la résine.



REPLISSAGE DU PRODUIT LESSIVIEL

Il est indispensable d'utiliser un produit lessiviel spécifique pour lave-vaisselle.

Dans le lave-vaisselle se trouve un échantillon de SUN qui assure des résultats optimum et facilement repérable sur le marché.

Les détergers non appropriés (comme ceux prévus pour le lavage à la main) ne contiennent pas les éléments nécessaires pour le lavage en machine et empêchent le bon fonctionnement du lave-vaisselle.



LAVAGE NORMAL

Le bac pour le produit lessiviel est situé à l'intérieur de la porte.

Le couvercle du bac doit être refermé avant chaque lavage, pour l'ouvrir il suffit d'appuyer sur le clip. A la fin de chaque lavage le couvercle reste ouvert pour la prochaine utilisation.

La dose de détergent peut varier en fonction du degré de salissure et du type de lavage. Nous vous conseillons de verser 15 g. de détergent.

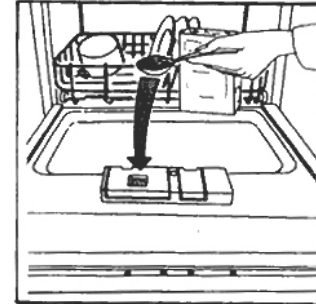
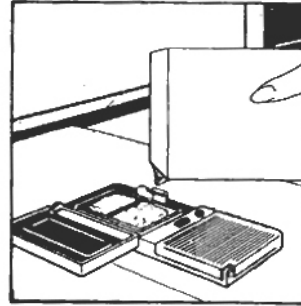
Dans le cas où l'eau est dure ou en présence de salissure particulièrement tenace, mettre 25 g. de détergent.

Après avoir versé le détergent dans le bac, refermer le couvercle.

Puisque tous les détergers ne sont pas identiques, consulter les instructions sur chaque emballage.

Nous vous rappelons qu'une quantité insuffisante de détergent provoque un nettoyage incomplet, alors qu'une quantité trop importante ne serait qu'un gaspillage, et n'améliorerait pas le nettoyage.

Ne pas excéder les doses dans l'utilisation de détergent, afin de respecter la protection de l'environnement.



LAVAGE FORT

Dans le cas de l'utilisation du programme fort, ajouter dans la machine une seconde dose de détergent, environ 15 gr. (1 cuillère à soupe).

Cette dose doit être mise dans la partie incurvée du portillon du bac lorsqu'il est fermé (voir schéma).

La quantité de détergent est fonction du type de poudre traditionnelle.

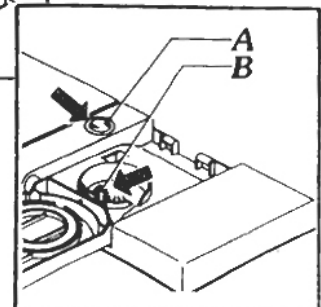
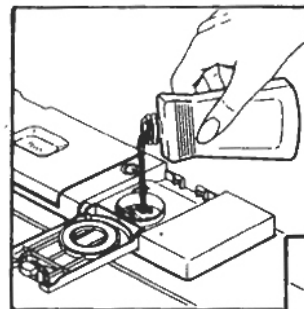
REPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

Le bac de produit de rinçage "B" se trouve à droite du bac lessiviel et a une contenance d'environ 140 ml.

Ouvrir le volet et verser le liquide qui servira pour de nombreux lavages. Eviter de le faire déborder.

Cet additif, qui est introduit automatiquement pendant la dernière phase de rinçage, favorise un séchage rapide en évitant ainsi la formation de taches blanchâtres.

Pour contrôler le niveau du produit, contrôler le voyant "C" placé sur le côté.



PLEIN
Refllet sombre



VIDE
Refllet clair



REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

Le dispositif de réglage "B" se trouve en dessous du volet, il est possible de le régler avec un doigt. La position conseillée est "3".

La teneur en calcaire dans l'eau se manifeste soit par la présence d'incrustations, soit par le degré de séchage.

C'est pourquoi il est important de régler le débit du produit de rinçage pour obtenir des prestations optimales.

Dans le cas où la vaisselle présente des dépôts à la fin du cycle de lavage, diminuer le réglage d'une position.

Dans le cas où la vaisselle présente des marques ou auréoles blanchâtres, augmenter le réglage d'une position.

REPLISSAGE DU SEL

Le lave-vaisselle est pourvu d'un adoucisseur qui dépure l'eau du calcaire pouvant l'incruster et l'endommager.

Sur le fond de la machine se trouve le bac à sel pour la régénération de l'appareil de décalcification.

La masse filtrante de l'installation de déuration doit être réactivée par du sel de régénération pour les adoucisseurs des machines à laver la vaisselle ; ce sel est vendu en pastille ou en granulés.

Si vous êtes dépourvus de ce sel, vous pouvez utiliser du gros sel de cuisine ne contenant pas de liants calcaires.

Si vous utilisez du sel de cuisine : faites l'essai suivant : versez une demi-cuillère de sel dans un verre d'eau : si l'eau reste limpide ce sel peut être utilisé dans l'adoucisseur.

Des liants calcaires troubleraient l'eau et provoqueraient l'obturation de l'installation de déuration.

Pour introduire le sel, dévisser le bouchon du bac qui se trouve dans le fond du bac.

Pendant l'opération de remplissage un peu d'eau débordera : continuer à verser le sel jusqu'à ce que le bac à sel soit plein (mélanger à l'aide d'une cuillère).

Après cette opération nettoyer le filetage en enlevant les résidus de sel : revisser le bouchon.

Si vous n'avez aucun lavage à faire immédiatement, mettre en route le programme "Prélavage froid" de façon à ce que la solution saline ayant débordée soit vidangée.

Le bac a une capacité de 1,5 kg de sel, et pour une utilisation efficace de l'appareil, il est nécessaire de le remplir tous les 35 lavages.

Important : Ce n'est qu'au cours de la phase d'installation de la machine à laver la vaisselle qu'il faudra, après avoir rempli complètement le bac à sel, ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle déborde du bac.

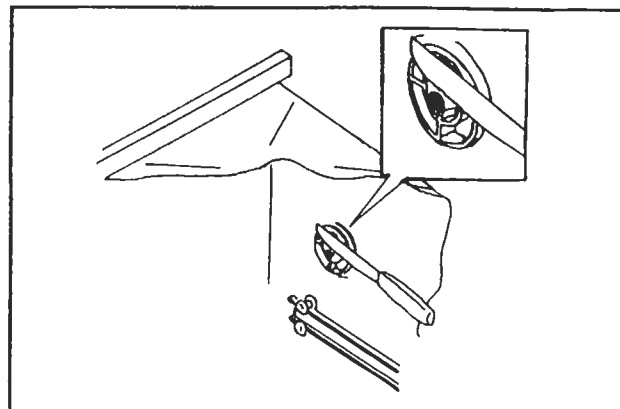
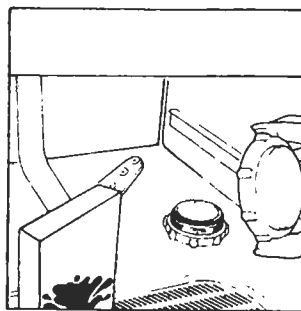
Le lave-vaisselle est équipé d'un adoucisseur qui est réglé en usine pour une dureté de l'eau allant jusqu'à 38° F.

Si votre eau est d'une dureté supérieure à 38° F, il est nécessaire de retirer le panier supérieur, de couper et de retirer à l'aide d'un couteau le bouchon en caoutchouc situé sur le côté droit de l'appareil (voir dessin).

Dans tous les cas, l'approvisionnement de sel sera renouvelé tous les 25 lavages, environ.

- pour une eau douce, c'est-à-dire inférieure à 18° F, le lave-vaisselle peut fonctionner sans adjonction de sel.

- vous pouvez demander le degré de la dureté de l'eau que vous utilisez en vous adressant à l'Organisme préposé de votre zone.



DESCRIPTION	OPERATIONS A REALISER AVANT LA VASAGE				EVOLUTION DU PROGRAMME					TEMPS EN MINUTES		
	Détergents pré-lavage	Détergents lavage	Nettoyage des filtres	Contrôle produit de rinçage	Contrôle produit "sel"	Prélavage chaud	Prélavage froid	Lavage	Rinçage intermédiaire	Rinçage avec produit de rinçage	eau froide (15°C)	eau chaude (60°C)
Prélavage bref pour la vaisselle utilisée le matin ou midi. Dans l'attente d'un lavage après le dîner.			X		X		OUI				4	4
Adapté au lavage de casseroles et de toutes les autres vaisselles d'utilisation quotidienne sale, particulièrement sale.	X	X	X	X	X	OUI		65°C	OUI	OUI	65	50
Adapté au lavage de vaisselle et de casseroles d'usage quotidien sale. Programme normalisé I.E.C. 436 NFC 73176		X	X	X	X		OUI	65°C	OUI	OUI	60	45
Adapté au lavage de la vaisselle et casseroles d'utilisation quotidienne à utiliser immédiatement après le repas. Programme DIN 44990		X	X	X	X			65°C	OUI	OUI	50	40
Rinçage de la vaisselle d'utilisation peu courante. Sert également pour réchauffer les assiettes avant le repas.			X		X					OUI	30	25
Pour vaisselle délicate, avec décorations ou en cristal. Recommandé aussi pour la vaisselle d'utilisation quotidienne peu sale, à l'exclusion des casseroles.		X	X	X	X			55°C	OUI	OUI	40	25

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

COMMENT FAIRE DES ECONOMIES

Si l'on désire effectuer un programme de lavage complet avec un chargement plein, mettre après chaque repas la vaisselle à disposition correctement, et réaliser entre chaque chargement un pré-lavage froid de façon à ramollir les salissures et pour éliminer les résidus les plus gros.

COMMENT FAIRE POUR OBTENIR DES RESULTATS OPTIMUM DE LAVAGE

- 1) Ranger la vaisselle avec l'ouverture retournée vers le bas.
- 2) Si possible éviter que les pièces de la vaisselle soient en contact, un rangement correct vous donnera de meilleurs résultats.
- 3) Avant de disposer la vaisselle dans la machine, retirer les restes de viande ou de légume, résidus de café, pelures de fruits, cendres de cigarette etc..., qui pourraient obturer les filtres et les orifices du bras de lavage.
- 4) Après avoir rangé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage rotatif puisse tourner librement.
- 5) Casseroles et autres plats peuvent présenter des résidus très attachés ou brûlés, ils devront être mis auparavant à tremper ou de l'eau avec des détergers.
- 6) Pour un parfait lavage de l'argenterie : il est nécessaire :
 - a) - de la rincer après usage, surtout si elle est imprégnée de mayonnaise, oeuf, poisson, etc...
 - b) - ne pas l'asperger de détergent
 - c) - ne pas la mettre en contact avec d'autres métaux.

QUE FAIRE SI ...

Vous devez fermer et ouvrir la porte pour introduire de la vaisselle à laver, quand l'appareil est en phase intermédiaire de lavage effectuer l'ouverture seulement après avoir transféré vers la droite le poussoir Marche/Arrêt.

Après la fermeture de la porte, attendre 3 minutes pour faire repartir l'appareil.

Il est préférable de se rappeler que toute la vaisselle n'est pas adaptée pour être lavée dans un lave-vaisselle.

Il est déconseillé d'introduire des pièces en plastique moulé ou des couverts avec poignée de bois ou de plastique.

Certaines décorations ont tendance à s'estomper, il est par conséquent conseillé d'effectuer plusieurs fois le lavage en machine d'une seule pièce et c'est seulement après être certain qu'elle ne se décolore pas qu'il est possible d'effectuer le chargement total.

Pour les couverts en argent : ils peuvent être lavés au lave-vaisselle avec d'excellents résultats à condition qu'ils ne soient pas en contact avec des couverts en acier. Les placer séparément dans le panier pour éviter qu'il y ait une réaction chimique entre eux.

IMPORTANT : Quand vous achetez de la nouvelle vaisselle, assurez-vous qu'elle soit adaptée pour le lavage en lave-vaisselle.

APRES L'UTILISATION

Après chaque lavage, fermer le robinet d'alimentation d'eau pour isoler le lave-vaisselle de l'installation hydraulique, et transférer la touche Marche/Arrêt de façon à arrêter le fonctionnement de la machine.

Si le lave-vaisselle doit rester fermé pendant un certain temps, nous vous conseillons de suivre les indications suivantes

- 1 - exécuter un programme de lavage sans vaisselle mais avec un détergent pour dégraisser le lave-vaisselle.
- 2 - enlever la prise.
- 3 - fermer le robinet d'alimentation d'eau.
- 4 - remplir le bac de produit de rinçage
- 5 - laisser la porte légèrement ouverte.
- 6 - laisser l'intérieur de la machine propre.
- 7 - si la machine a été laissée dans une ambiance où la température était inférieure à 0°C, l'eau résiduelle dans le bac peut geler.

Aussi, il est conseillé de porter la température ambiante au-dessus de 0°C et attendre environ 24 heures avant de réactiver la machine.

AVANT D'APPELER LE SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE, FAIRE LES CONTROLES SUIVANTS :

1 - Le lave-vaisselle ne fonctionne pas sur n'importe qu'elle programme

La prise de courant n'est pas branchée
Bouton Marche/Arrêt n'est pas poussé
Porte ouverte
Absence de courant

Brancher la prise
Pousser le bouton
Fermer la porte
Contrôler

2 - Le lave-vaisselle ne se remplit pas d'eau

Voir cause 1
Le robinet d'eau est fermé
Manette de commande n'est pas correctement placée

Contrôler
Ouvrir le robinet d'eau
Positionner correctement la manette

3 - Le lave-vaisselle ne vidange pas

Filtre sale
Tuyau de vidange plié
Le prolongateur n'est pas adapté

Nettoyer le filtre
Redresser le tuyau de vidange
Suivre exactement les instructions pour l'installation du tuyau de vidange
Consulter un technicien qualifié

4 - Le lave-vaisselle vidange en permanence

Le tuyau de vidange est en position trop basse

Réhausser le tuyau de vidange d'au moins 50 cm par rapport au sol

5 - Si les bras de lavage ne tournent pas

Une partie du chargement empêche la rotation du bras
Plaques filtrantes et filtre excessivement sales

Contrôler
Nettoyer plaque et filtre

6 - Si le chargement est partiellement lavé

Voir cause 5
Le fond des casseroles n'est pas lavé correctement
Les bords de casserole ne sont pas parfaitement lavés
Orifices partiellement bouchés

La vaisselle n'est pas disposé correctement
L'extrémité du tuyau de vidange est immergé dans l'eau

Contrôler
Incrustations trop tenaces, qu'il faut ramollir avant le lavage
Mieux positionner les casseroles
Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou de fixation puis le passer sous un jet d'eau.
Eviter le contact entre la vaisselle
L'extrémité du tuyau de vidange ne doit pas se trouver en contact avec l'eau
Augmenter la dose en fonction de la quantité de salissure ou changer le produit
Revisser à fond
Choisir un programme plus énergétique

Le détergent n'est pas dosé de façon adéquate, il est usagé ou durci

Le bouchon du bac à sel est mal fermé
Le programme de lavage choisi est trop faible

7 - Présence de taches blanchâtres sur la vaisselle

Eau d'alimentation avec degré de dureté très important

Contrôler le niveau du sel et du produit de rinçage. En régler le dosage. Si l'anomalie persiste, demander l'intervention du Service Assistance Technique

8 - Bruit pendant le lavage

La vaisselle s'entrechoque
Les bras rotatifs se cognent avec la vaisselle

Mieux organiser la position de la vaisselle dans le panier

" " " " "

9 - La vaisselle n'est pas parfaitement sèche

Absence de circulation d'air

Laisser la porte du lave-vaisselle entr'ouverte à la fin du programme pour favoriser le séchage naturel

INSTALLATION REGLAGE GAZ

Ces instructions techniques intéressent les installateurs.

ATTENTION : Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique, certains composants sont sous tension, aussi, avant toute opération, il est indispensable de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne pas utiliser le disjoncteur général pour couper l'alimentation électrique, car il peut être réenclenché par un tiers pendant le travail.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par KW de puissance.

Avant installation, vous devez :

1. vous assurer de la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.

La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

- . Gaz naturel (G 20-20 mbar) (G 25-25 mbar) : gaz distribué par le réseau
- . Gaz butane (G 30 28-30 mbar) : gaz distribué par bouteille
- . Gaz propane (G 31 37 mbar) : gaz distribué par bouteille ou réservoir

2. réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué

En fonction du gaz distribué, choisir le raccordement gaz approprié.

3. effectuer, si nécessaire, le changement gaz. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter la cuisinière. Cette adaptation consiste :

- . à mettre en place les injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal,
- . à ajuster le ralenti des robinets en agissant sur la vis bipasse,
- . à régler les bagues d'air,
- . et à mettre à jour l'étiquette avec le nouveau réglage réalisé.

Dans l'appareil, vous trouverez une clé à injecteurs, les injecteurs, et des embouts.

LE RACCORDEMENT GAZ doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

- Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)
- Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)
- Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

Appareil libre

- Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)
- Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1-3)
- Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (3)

(1) Sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés aux extrémités.

(2) Sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

(1) (2) Les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

(3) Réserve uniquement à des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

1) Raccordement par tuyau rigide : après avoir démonté l'about porte caoutchouc équipant l'appareil, raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

2) Raccordement par tuyau flexible à embout mécanique : après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. **Nous conseillons ce type de raccordement.**

Dans le cas d'une installation avec raccordement souple, ROSIERES, recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

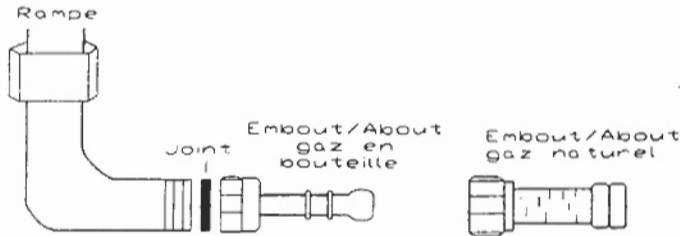
* Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

INSTALLATION REGLAGE GAZ

3) Raccordement par tube souple caoutchouc

Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, visser l'embout conforme. Monter le tube souple correspondant sur l'embout d'une part, et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

Nous déconseillons ce type de raccordement. (à réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité).



Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit.

CHANGEMENT DE GAZ : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la distribution du gaz. Le réglage des brûleurs doit être obligatoirement mis en conformité lorsque l'installation et le raccordement sont réalisés.

Type de gaz	Brûleur	Injecteur	Débit en kW	Réglage bague d'air (cote "X" en mm)
Gaz Butane	Semi-rapide	61	1,45	11
G30:28 30 mbar	Rapide	80	2,5	10
	Rapide	61 (X2)	2,9	0
Gaz Propane	Semi-rapide	61	1,45	11
G31:37 mbar	Rapide	80	2,5	10
	Rapide	61 (X2)	2,9	0
Gaz Naturel	Semi-rapide	96	1,45	11
G20:20 mbar	Rapide	122	2,5	10
	Rapide	96 (XC)	2,9	0

LORS DU CHANGEMENT DE GAZ, VOUS DEVEZ SUCCESSIVEMENT CHANGER LES INJECTEURS, CORRIGER L'ASPECT DE LA FLAMME, ET RÉGLER LE RALENTI.

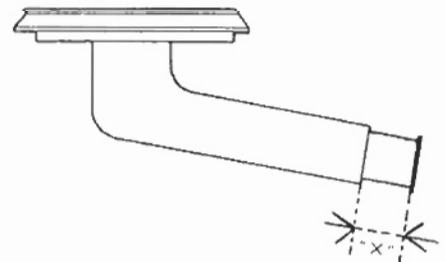
REPLACEMENT DES INJECTEURS :

- Relever le couvercle,
- Enlever la grille, le chapeau de brûleur et tête de brûleur.
- Introduire la clé hexagonale à tube dans le corps du brûleur (la clé est fournie avec l'appareil comme accessoire).
- Dévisser l'injecteur et le remplacer par celui correspondant au type de gaz distribué.
- Replacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR : lorsqu'elle est nécessaire, sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. Le tableau mentionne la cote "X" en mm ; il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

Pour accéder à la bague d'air du brûleur de table, il faut retirer la grille, le chapeau et le corps du brûleur de table. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête brûleur, celle-ci est fixée par une vis, si nécessaire, dévisser la vis de maintien de bague d'air. Régler la bague d'air comme indiqué sur le tableau ci-dessus.

Rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.



REGLAGE DU RALENTI :

a) **en gaz naturel :** Placer la manette sur la position ralenti. Enlever la manette. A l'aide d'un tournevis agir sur la vis de réglage (voir dessin ci-dessous) du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer le gaz, et dans le sens contraire pour l'augmenter, jusqu'à ce que l'on obtienne une flamme de 3 à 4 mm restant stable lorsque l'on passe du plein feu à la position ralenti.

Vis de réglage



INSTALLATION RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

La société Rosières décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

ATTENTION :

- Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique, certains composants sont sous tension, aussi, **avant toute opération il est indispensable de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.**
- Ne pas utiliser le disjoncteur général pour couper l'alimentation électrique, car il peut être réenclenché par un tiers pendant le travail.
- Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :
 - . de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
 - . de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
 - . de la section des fils de l'installation, et du réglage du disjoncteur.
- Vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention technique sur l'appareil devra être réalisée par un technicien du service après-vente ou par une personne de qualification similaire.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

MISE EN PLACE DU TRI : Conditions d'encastrement: dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistants à de hautes températures. Se reporter page 3 pour le type d'encastrement nécessaire à votre appareil.

Votre appareil doit être placé près d'une arrivée d'eau et d'un point de vidange. Les conduites d'entrée d'eau et de vidange peuvent être orientées à droite ou à gauche.

MODÈLE TRI 4 G OU TRI 4 M : l'appareil fonctionne exclusivement sur 220/240 Volts monophasé. Avant le branchement assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm².

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation à l'installation au moyen d'une prise de courant, minimum :

- . 10 A pour le modèle TRI 4 G, . 16 A pour le modèle TRI 4 M.

Le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

En cas de changement du cordon d'alimentation, utiliser exclusivement du câble : H05 RR-F section 3 G 1,5 mm².

MODÈLE TRI 4 E OU TRI 4 V : ce modèle est équipé d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, il est livré sans câble d'alimentation. Le choix doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur (voir tableau page suivante).

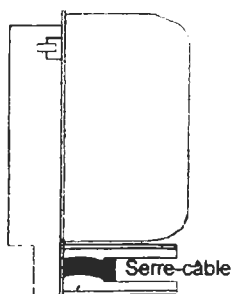
RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL :

Le bornier se trouve derrière le caisson de l'appareil.

Pour ouvrir le capot :

1. Repérer les deux repères situés à l'avant.
2. Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque repère, enfoncer et presser. Soulever le capot.
3. Dévisser le serre-câble.
4. Passer le cordon dans le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur, et les fixer sur les bornes, ainsi que les barrettes shunts, (trois cavaliers sont à votre disposition à l'intérieur du bornier).
5. Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.
6. Ne pas oublier le fil de terre sur la borne terre.

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, fermer le capot et revisser le serre-câble.



BORNIER
Vue de profil

INSTALLATION RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 220 - 240 V~ 2 Phases ou 1 Phase 380 - 415 V~ + Neutre	Triphasé 3 phases 220 - 240 V~	3 Phases + Neutre 380 - 415 V~
FUSIBLE	32 A	25 A	16 A
CABLE SECTION TYPE	3 G 4 mm ² H05 VV-F	4 G 2,5 mm ² H05 VV-F ou H05 RR-F	5 G 1,5 mm ² H05 VV-F ou H05 RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES L1/L2/L3 = Phases N = Neutre T = Terre			

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil. Les frais de déplacement, de transport, de main d'œuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE - Les dispositions de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur:

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 - la désignation de la pièce, en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.