

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION LES TRIPLES

~ ~ ~

- TRI 5 G**
- TRI 5 M**
- TRI 5 E**
- TRI 5 V**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	

EN ATTENTE

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage du Triple, vous trouverez une notice et un sachet constitué :

- d'un kit d'injecteurs pour un changement de gaz, si nécessaire, en Butane (G30 28-30 mbar) ou Propane (G31-37 mbar),
- d'un about Gaz Naturel et d'un about Gaz Butane/Propane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc.

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

Sur la plaque signalétique, relever le numéro de série de l'appareil et le noter ci-dessous, avant son installation, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil



Code produit :

N° Série :

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

- **L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.**
- Le Triple est composé de trois éléments, une table de cuisson, un four et un lave-vaisselle. Cet appareil possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation à usage domestique.
- Si le Triple présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale, fermer le robinet d'arrivée d'eau, ne pas ouvrir l'appareil et faire appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.
- L'emploi de n'importe quel appareil électrique comporte l'observation de règles fondamentales. En particulier:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation de l'appareil pour débrancher la prise de courant.
 - Ne pas laisser exposer l'appareil à des agents atmosphériques (pluie, soleil etc...).
 - Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
 - Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four ou du lave-vaisselle.

- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du Triple. Eloigner les jeunes enfants.
 - Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
 - Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
 - Ne pas stocker de produits inflammables dans le Triple ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
 - Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
 - Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
 - Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Pour une bonne utilisation du couvercle (excepté TRI 5V), il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :
- Pendant l'utilisation du four, le couvercle doit être en position relevée.
 - Avant de refermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
 - Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.
 - Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.
- Le lave-vaisselle est conçu pour laver des ustensiles domestiques normaux. Les objets contaminés par de l'essence, de la peinture, des restes d'acier ou de fer, des produits chimiques corrosifs, acides ou alcalins ne doivent pas être lavés en machine.
 - A la fin du programme de lavage, l'eau résiduelle dans l'appareil ou sur la vaisselle, ne doit pas être consommée.
 - Si l'on veut se débarrasser d'un Triple, enlever le système de fermeture des portes pour que les enfants ne puissent pas s'enfermer dans l'appareil.
 - Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables pour permettre de les éliminer avec facilité.
 - S'assurer que l'appareil n'écrase pas le fil électrique d'alimentation.
 - L'utilisation de prises multiples et/ou rallonges est déconseillée et dégage le constructeur de toutes responsabilités.
 - Si le remplacement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, l'opération doit être réalisée par le Service Après-vente.

Le non respect des prescriptions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

INSTALLATION

• Avant installation, le technicien doit :

. Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.

Le Triple est réglé 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.

. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz *en adaptant les brûleurs gaz de table avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 6).*

• Pour l'installation, le technicien doit :

Le Triple est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus du Triple.

. Régler la mise à niveau du Triple par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.

. Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué, page 7.

. Raccorder électriquement le Triple en respectant les consignes citées en pages 8/9.

. Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 10.

. Raccorder le Triple à l'alimentation hydraulique et à la vidange d'eau (se reporter page 28).

TOUTE MODIFICATION APPORTEE SUR LE REGLAGE GAZ DOIT FAIRE
L'OBJET D'UNE MISE A JOUR DE L'ETIQUETTE APPOSEE SUR L'APPAREIL.

INSTALLATION GAZ

		Gaz	G20	G25	G 30	G 31	Raccord cylindrique 228-1
		Pression	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	
France	FR	IIE+3+	α	α	X	X	α

α = Réglage d'origine : Gaz Naturel = G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Réglage gaz possible selon l'installation,

Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

CHANGEMENT DE GAZ : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz. Lors du changement, l'installateur doit successivement :

* changer l'injecteur de chaque brûleur de table, voir chapitre ci-dessous.

* remplacer le raccord gaz, si nécessaire, voir page 7,

* et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur de table, voir page 10.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS GAZ DE TABLE

Pour accéder aux injecteurs des brûleurs, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.

Prendre une clé à pipe de "7" et dévisser les injecteurs, placés dans les corps de brûleurs.

En fonction des indications mentionnées sur le tableau, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué. Les visser à fond.

Pour le remontage, replacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.

INJECTEUR



Chaque injecteur est identifié par un repère.

		BRÛLEURS DE TABLE								
		TRI 5 G - TRI 5 M		TRI 5 G		TRI 5 G - TRI 5 M		TRI 5 G - TRI 5 M		
		auxiliaire avant droit		semi-rapide arrière gauche		rapide avant gauche		ultra-rapide arrière droit		
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur										
* Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

Il doit être effectué conformément à la réglementation 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'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

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

1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

2 - sous réserve que le tube souple caoutchouc 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.

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 - réservé uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

• PAR TUYAU RIGIDE : raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• PAR PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

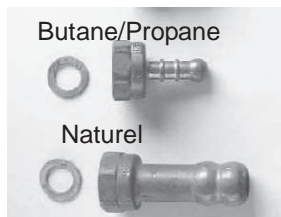
Nous conseillons ce type de raccordement. Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

(1) *équipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.*

• PAR TUBE SOUPLE CAOUCCHOUC

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

Visser l'about conforme (2)



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

(2) *Dans tous les cas, s'assurer de la mise en place du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit.*

INSTALLATION ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). Les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- . Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- . 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. *Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.*
- . Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.
- . Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des 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 se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.**

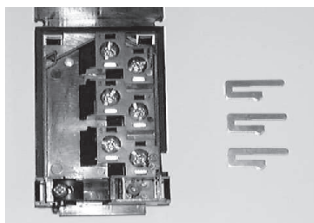
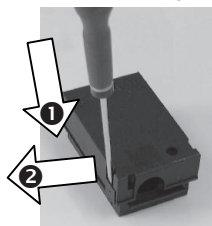
TRI 5 G et TRI 5 M : le Triple est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 230 V entre phases ou entre phase et neutre. **Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.**

TRI 5 E - TRI 5 V : le Triple est livré sans câble d'alimentation. Il est équipé d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

Le bornier est situé à l'arrière du Triple.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- . repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- . placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer ❶ et presser ❷,
- . soulever le capot.



Bornier

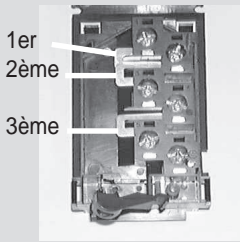
x 3 barrettes shunt

Pour réaliser le raccordement :

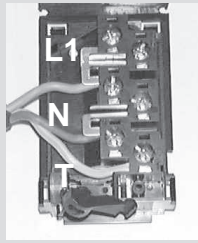
- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

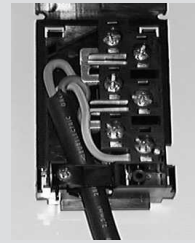
1- Mise en place des pontets



2- Mise en place des fils



3- Passage du cordon dans le serre-câble




Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

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

TRI 5 E - TRI 5 V	MONOPHASE 220-240 V~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
Fusible	25 A	25 A	16 A
Câble Type - section	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05VV-Fou H05RR-F 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fou H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE À BORNES			
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et</p> <p>Shunter 2-3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>L2 : Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p>L3 : Phase 5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase 1</p> <p>L2 : Phase 2</p> <p>L3 : Phase 3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>

Si une modification de la nature du gaz a été réalisée, la stabilité de la flamme en position "ralenti" doit être vérifiée et ajustée en procédant au réglage de la vis bipasse.


Pour accéder à la vis bipasse du robinet du brûleur de table, retirer les manettes du tableau de bord. Dans un premier temps, amener la collerette vers l'avant, puis retirer l'ensemble collerette/manette.

a) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant  à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

b) en gaz naturel :

. Dévisser la vis bipasse d'un tour .

. Remettre l'ensemble collerette/manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Retirer l'ensemble collerette/manette, visser  la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer l'ensemble collerette/manette.

Attention : En aucun cas, les autres vis ne doivent être desserrées !

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES pourront apporter à leurs appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.



Appareils conformes aux directives 90/396/CEE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

Marque de fabrication		ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES
Modèle		TRI 5 G	TRI 5 M	TRI 5 E	TRI 5 V
Dimensions Hors Tout (cm)		Largeur 59,6 x Profondeur 60 X Hauteur 86,5 - 87,5			
Hauteur avec couvercle ouvert (cm)		142 - 143 cm			
LA TABLE DE CUISSON		4 gaz	3 gaz + 1 électrique	4 électriques	4 vitro.
Avant droit		Auxiliaire mijorose 1 kW	Auxiliaire mijorose 1 kW	Ø 145 1000 W	Hilight Ø 165/1200 W
Arrière droit		Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	Ø 180 1500 W	Halolight Ø 210/2400 W
Avant gauche		Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Ø 180 2000 W	Hilight Ø 200/1800 W
Arrière gauche		Semi-rapide 1,75 kW	Ø 180 1500 W	Ø 145 1500 W	Hilight Ø 165/1200 W
LE FOUR					
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	A	A	A	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,78 kWh	0,78 kWh	0,78 kWh	0,78 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	NA	NA	NA	NA
	Volume utile de l'enceinte	39 litres	39 litres	39 litres	39 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen	Volume moyen	Volume moyen	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	50 min	50 min	48 min	48 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²
Puissance maxi de l'appareil		2040 W	3540 W	8040 W	8640 W
LE LAVE-VAISSELLE					
Consommation d'énergie		0,75 kWh	0,75 kWh	0,75 kWh	0,75 kWh
Classe de lavage		B	B	B	B
Classe de séchage		B	B	B	B
Nombre de couverts		6	6	6	6
Consommation eau		9	9	9	9

LE BRÛLEUR GAZ

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- 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.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

Attention : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

Les différents brûleurs : 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.

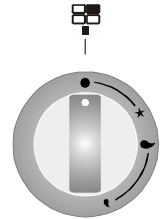
- utiliser le plus puissant des brûleurs pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- utiliser le brûleur de puissance intermédiaire pour les mijotages et les sauces.
- utiliser le plus petit brûleur pour les casseroles de dimension réduite ou pour les mijotages.

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

Ultra-rapide Ø22 cm, semi-rapide Ø12 cm, Rapide Ø16 cm, Auxiliaire Mijorose Ø10 cm

UTILISATION : chaque brûleur est équipé d'une sécurité par thermocouple, elle permet la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé au-dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "★". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum 🔥 et ralenti 🔥 se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "arrêt".



Remarque : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "★".

LA PLAQUE ELECTRIQUE EN FONTE

La plaque standard est commandée par un commutateur 7 positions. Chaque position correspond à une température permanente et progressive suivant le repère 1,2,3,4,5 et 6. La plaque auto-protégée, repérable par un point rouge au centre, est commandée également par un commutateur 7 positions. Sa particularité, un thermostat interne coupe une partie de sa puissance en cas d'échauffement anormal, ex: fonctionnement à vide.

Avant d'utiliser pour la première fois la plaque la faire chauffer quelques minutes à vide à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :

• Pour réussir les cuissons, démarrer à l'allure maximale et ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.



• Le voyant de mise sous tension s'allume lorsqu'une plaque est en fonctionnement.

Les différentes allures de chauffe : les indications ci-dessous sont données à titre indicatif, l'expérience personnelle permettra d'ajuster les réglages selon la convenance.

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes...

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

- Utiliser des récipients épais pour une parfaite répartition de la chaleur, et à fond plat pour éviter les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.
- Veiller à ce que le fond des récipients soit sec : cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide : elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention : pendant son utilisation, la surface de la plaque devient obligatoirement chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

Comme pour l'utilisation de la plaque électrique, voir page 13, l'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais.
- veiller à ce que le fond des récipients soit sec.
- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

Inox : *conseillé*. Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *Déconseillé*. Bonne performance **mais** peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé*. Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance*. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

LES FOYERS

Le foyer hilight : efficace en trois secondes. Il offre la possibilité d'un départ à allure vive et également de cuissons rapides aux positions maximum. Grâce à sa répartition, il assure mijotages ou cuissons longues en toute sécurité.

Le foyer halolight : ce foyer combine la puissance de l'halogène (ébullition rapide des liquides, saisie des viandes) avec la précision, la souplesse et l'homogénéité du foyer hilight. Ce foyer dégage une lumière assez forte, ne pas regarder fixement les lampes.

UTILISATION :

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
- Pour démarrer une cuisson, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature du mets et de son volume.



- Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.
- Chaque foyer vitrocéramique est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table. Ce voyant s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.
- Pour arrêter le foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

• **Positions :** ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions		Quelques conseils.....
1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
11-12	Vif	Steaks, escalopes...

Précautions d'emploi du verre vitrocéramique :

- Ne jamais cuisiner directement sur la table, utiliser des récipients.
- Il faut toujours placer la casserole au milieu du foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table d'objets lourds quels qu'ils soient.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.
- Lorsque la surface vitrocéramique doit être utilisée, retirer du contact de la table tout récipient en matière plastique ou papier aluminium.

Attention:

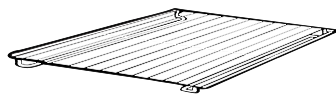
durant le fonctionnement du foyer vitrocéramique, la surface du foyer devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

LE FOUR - EQUIPEMENT

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

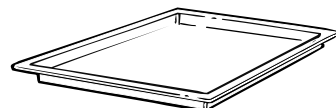
La grille porte-plat sert de support aux moules, plats et sert également à recevoir les grillades.

Pour les grillades, elle doit être associée au plat récolte-sauce.



Grâce à son profil spécial, la grille reste à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir, et Tournebroche. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.



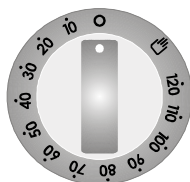
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir et Tournebroche, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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

Le tournebroche est équipé d'une broche avec poignée, de deux fourchettes et d'un support de broche.


Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

Le minuteur coupe-circuit



Il 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.

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

Toutefois, il est possible d'utiliser le four sans afficher une durée. Dans ce cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole .

Nota : pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps choisi.


LE FOUR "Utilisation"


**Le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas fonctionner simultanément.
Penser à arrêter le lave-vaisselle avant de faire fonctionner le four.**


IMPORTANT : La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le four est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Si le Triple est équipé d'un couvercle, ce dernier doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

• **Convection naturelle**  : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Fonction idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur la grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu.

• **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance.

• **Tournebroche**  : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Idéal pour retrouver les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.

. Retirer du four tous les accessoires.

. Poser le plat profond sur la sole.

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

. Poser la broche sur le support.

. Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas.

L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.

Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

• **Tournebroche et Convection naturelle**  : utilisation simultanée du tournebroche et de la convection naturelle. Cette fonction permet d'obtenir un gain de temps pour la cuisson.

Conseil : poser la grille porte-plat sur la sole, en position inverse, rails vers le haut, et poser le plat récolte-sauce dessus.

UTILISATION :

• Tourner la manette de commande du four sur la fonction adaptée à votre cuisson et programmer une température :

 Convection naturelle

Température entre 65°C et 230°C

 Grilloir

Température 230°C

 Tournebroche

Température 230°C

 Tournebroche + Convection naturelle

Température 230°C

• Afficher sur la minuterie un temps de cuisson, ou la position manuelle.



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

CONSEILS DE CUISSON

VIANDES :

Ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les viandes blanches porc, veau, agneau ou 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 l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

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

PÂTISSERIES :

Eviter d'utiliser des moules à pâtisserie brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé ou de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera 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, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Arrêter la cuisson. 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.

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.

Durée de préchauffage :

- . 20 minutes entre 210 et 230°C
- . 15 minutes entre 140 et 190°C
- . 10 minutes entre 65 et 115°C

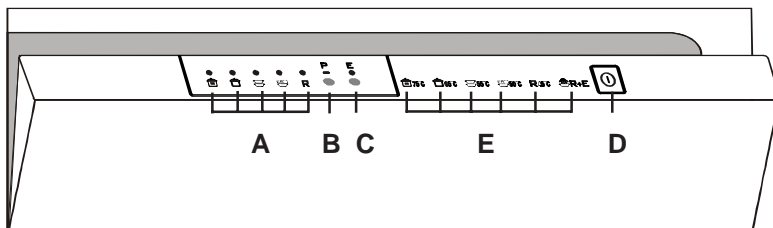
QTE	NATURE DES METS	Température four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
	Truite	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
VIANDES				
1 - 1,5 Kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette de veau	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Rôti d'agneau	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Gigot de mouton	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	Cuisse de chevreuil	190	1	120
VOLAILLE				
2 kg	Pigeons	150 / 160	1	45
4 kg	Oie	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Canard	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Poulet	170	1	60 / 80
DIVERS				
	Pâtes au four	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignets	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PÂTISSERIE				
	Galettes	175	1	40 / 50
	Tarte aux fruits	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (pâte levée)	160	1	40 / 45
	Meringue	100	1	90
	Pâte feuilletée	200	1	20

LE LAVE-VAISSELLE

Données techniques :

Couvert I.E.C. EN50242	6	Puissance pompe de vidange	30 W
Capacité "casseroles - assiettes" 4 personnes		Puissance maximum absorbée	2050 W
Volume d'eau (litres)	3	Pression admise dans l'installation hydraulique :	mini 8 - max 80 N/cm ²
Puissance résistance	1900 W		
Puissance pompe de lavage	150 W	Fusible (ampères)	10 A

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE



A Voyants de sélection des programmes

B Touche de sélection des programmes

C Touche ECONOMIE




D Touche Marche/arrêt

E Description des programmes

SELECTION DES PROGRAMMES ET DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES

Le lave-vaisselle et le four ne peuvent pas fonctionner simultanément.

Choix des programmes

Ouvrir la porte et appuyer sur le bouton  ; le voyant de mise sous tension   du lave-vaisselle s'affiche, les 5 indicateurs lumineux des programmes s'allument pour indiquer que l'appareil est en attente d'une sélection.

Appuyer sur la touche de sélection des programmes "P" et le voyant lumineux du programme de lavage intensif commence à clignoter.

Sélectionner le programme désiré en appuyant de nouveau sur la touche de sélection des programmes. Lorsque le voyant du programme sélectionné commence à clignoter, fermer la porte, le programme démarrera automatiquement.

Touche économie E

La touche "E" réduit le chauffage de l'eau au cours du dernier rinçage. Un séchage naturel est ainsi déclenché en ouvrant légèrement la porte, à la fin du cycle, pour permettre la circulation de l'air. La touche "E" permet d'économiser 20% d'énergie et de raccourcir le temps du cycle. Recommandée pour les lavages du soir lorsque la vaisselle n'a pas besoin d'être parfaitement sèche dès la fin du lavage.

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

Ouverture de la porte

Saisir la poignée et ouvrir le portillon. 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.

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.

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

Interrompre un programme

Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte en cours de cycle notamment au milieu de celui-ci ni durant le séchage final. De toute façon, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. A ce moment là, la touche "E" peut être enfoncée ou désactivée.

Lorsque la porte est de nouveau fermée, le programme se poursuit automatiquement.

Pour changer ou annuler un programme en cours, opérer de la manière suivante:

ouvrir la porte, maintenir la touche de sélection de programmes enfoncée jusqu'à ce que les 5 indicateurs lumineux soient allumés. Une nouvelle sélection peut maintenant être faite.


NB: si, en appuyant sur la touche de sélection de programmes "P" l'indicateur lumineux commence à clignoter, cela signifie que de l'eau est encore présente dans l'appareil.

Fermer la porte pour permettre à l'eau d'être évacuée et attendre le signal sonore, ensuite le nouveau programme peut être sélectionné.

Avant de démarrer un nouveau programme, contrôler qu'il y a toujours de la lessive dans le compartiment. Si nécessaire, remplir le compartiment.

Fin du programme

La fin du programme est signalée par un signal sonore. Lorsque la porte est ouverte, les 5 indicateurs lumineux de sélection de programmes commencent à clignoter.

Relâchez la touche .

Annulation du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé de la manière suivante : maintenir enfoncée la touche de sélection de programmes pendant quelques secondes et simultanément enfoncer la touche Marche/Arrêt ; si les 3 indicateurs lumineux "Programme Intensif," "programme Journalier" et "R 32' programme Rapide" sont allumés, le signal sonore est activé. En appuyant de nouveau sur la touche de sélection de programmes "P", les voyants lumineux des programmes "Universel" et "Eco" s'allumeront, ce qui signifie que le signal sonore a été désactivé. Un signal sonore retentit pour indiquer que la programmation a été mémorisée.

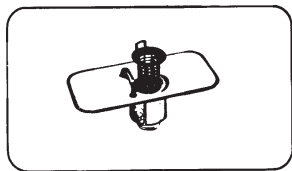
Attention - Ce lave-vaisselle est équipé d'un dispositif de sécurité anti-débordement, fonctionnant même en l'absence de courant électrique, qui bloque automatiquement l'écoulement de l'eau au cas où celle-ci dépasserait le niveau normal à cause d'une panne éventuelle.

Important !

Pour éviter le déclenchement intempestif du dispositif de sécurité anti-débordement, il est recommandé de ne pas remuer ou incliner le Triple pendant son fonctionnement.

Au cas où il serait nécessaire de remuer ou d'incliner le Triple, s'assurer d'abord que le cycle de lavage est terminé et qu'il n'y a plus d'eau dans la cuve.

OPERATIONS PRELIMINAIRES ET NETTOYAGE DU GROUPE FILTRANT



Le système filtrant se compose :

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

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 manutention 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 lave-vaisselle a été étudié pour permettre une grande possibilité de chargement afin de satisfaire toutes les exigences.

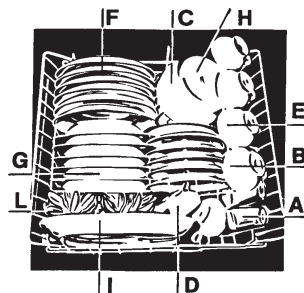
Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les déchets les plus gros (os, arêtes, peaux des fruits, etc...) afin d'éviter l'encrassement du filtre et de réduire l'efficacité du lavage.

Le panier est étudié pour charger tous types de vaisselle.

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS (EN 50242)

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 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. Pour les 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. 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 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.

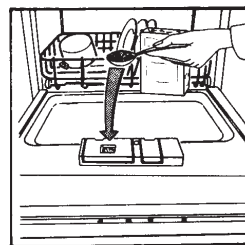
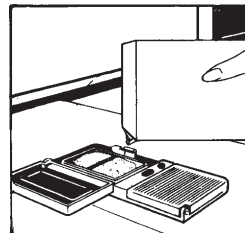
Ne pas excéder les doses dans l'utilisation de détergent, afin de respecter la protection de l'environnement.

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 traditionnel.



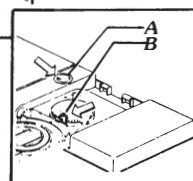
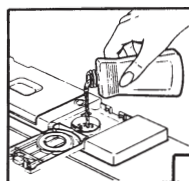
REPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

Le bac de produit de rinçage "B" se trouve à droite du bac lessiviel et a une contenance d'environ 130 ml.

Ouvrir le volet et verser le liquide qui servira pour de nombreux lavage. 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.

Utiliser des produits adaptés pour le lavage en machine. Pour contrôler le niveau du produit, contrôler le voyant "A" placé entre les deux bacs.



PLEIN - Reffet sombre

VIDE -Reffet clair



REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

Le dispositif de réglage "B" (voir dessin page 23) 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.

REMPLEISSAGE 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 dépuración 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 dépuración.

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

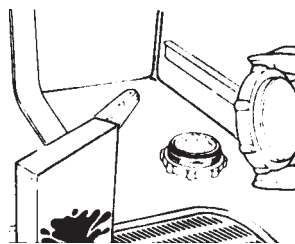
Pendant l'opération de remplissage un peu d'eau débordera : continuer à verser le sel jusqu'à ce que le bac à sel soit plein (mélanger à l'aide d'une cuillère).

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" ("R+E") 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.



Réglage de l'adoucisseur d'eau avec le programmeur électronique

L'adoucisseur d'eau peut traiter l'eau dont la dureté s'élève jusqu'à 90°Fh (Graduation française) ou 50°Dh (Graduation germanique) et ce à partir de 6 niveaux de réglage.

Les positions de réglage de l'adoucisseur d'eau sont indiquées dans le tableau suivant:

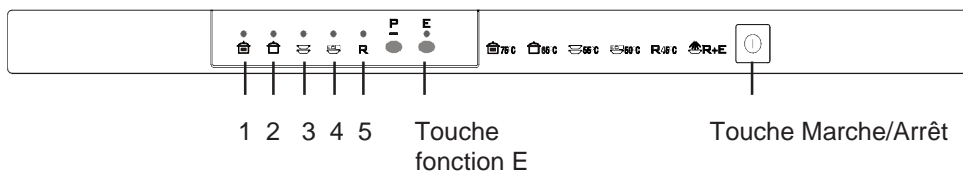
niveau	Dureté de l'eau		Utilisation de sel régénérant	Position de l'adoucisseur d'eau
	°fH(France)	°dH (Allemagne)		
0	0-5	0-3	non	voyant 1
1	6-15	4-9	oui	voyant 1
2	16-30	10-16	oui	voyant 2
3	31-45	17-25	oui	voyant 3
4	46-60	26-33	oui	voyant 4
5	61-90	34-50	oui	voyant 5

L'adoucisseur d'eau est pré réglé en usine sur le niveau 3 (voyant N.3) car ce niveau répond à la majorité des besoins.

Pour régler la position de l'adoucisseur d'eau en fonction du degré de dureté de votre eau, procéder comme suit : ouvrir la porte, enfoncer simultanément, pendant quelques secondes, la touche "E" et la touche marche/arrêt.

L'indicateur lumineux de la touche "E" s'éclairera et l'indicateur lumineux N.3 (la position de réglage en usine) apparaîtra. Pour changer la position, appuyer sur la touche "E". Chaque pression sur celle ci entraîne l'apparition de l'indicateur lumineux suivant.

Lorsque l'indicateur lumineux désiré s'affiche, attendre le signal sonore qui confirme la bonne mémorisation de la nouvelle position.









Information pour les essais en laboratoire

Programme comparatif général

Selon norme EN 50242:

- 1) Chargement normalisé
- 2) Réglage du produit de rinçage
- 3) Quantité de lessive: 18 gr. de détersif.

Programme	Description	Opérations à réaliser						Déroutement du programme			Durée	Fonction facultative					
	Intensif Conçu pour le lavage des casseroles et de toute autre vaisselle d'un usage quotidien particulièrement sale.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Prélavage chaud	Prélavage froid	Lavage	Premier rinçage froid	Second rinçage froid	Rinçage avec séchage	Rinçage avec produit rinçage	90	oui	Touche Economie
	Universel Destiné au lavage de la vaisselle et casseroles d'un usage quotidien normalement sale.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80	oui	
	Journalier Destiné au lavage de la vaisselle et casseroles d'un usage quotidien. A utiliser immédiatement après le repas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65	oui	
	Eco Adapté au lavage de vaisselle et casseroles d'usage quotidien, normalement sales, avec utilisation de lessive à base d'enzyme. Programme normalisé EN 50242.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120	oui	
	Rapide 32' Cycle très rapide à effectuer à la fin du repas. Recommandé pour un lavage de vaisselle jusqu'à 2/3 personnes.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32	non	
	Trempage Pour la vaisselle utilisée le matin ou à midi quand on souhaite effectuer le lavage après le dîner.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	non	

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Pour effectuer un programme de lavage complet avec un chargement plein, mettre après chaque repas la vaisselle en la disposant 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 dans de l'eau avec des détergers.
- 6) Pour un parfait lavage de l'argenterie, il est nécessaire de :
 - la rincer après usage, surtout si elle est imprégnée de mayonnaise, oeuf, poisson, etc...
 - ne pas l'asperger de détergent
 - ne pas la mettre en contact avec d'autres métaux.

QUE FAIRE SI ...

Pour introduire de la vaisselle à laver quand l'appareil est en phase intermédiaire de lavage, tirer la poignée. Après la fermeture de la porte, le lave-vaisselle reprend son cycle lavage.

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.

Après chaque lavage, fermer le robinet d'alimentation d'eau pour isoler le lave-vaisselle de l'installation hydraulique, et arrêter le fonctionnement de la machine.

APRES L'UTILISATION

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.

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.

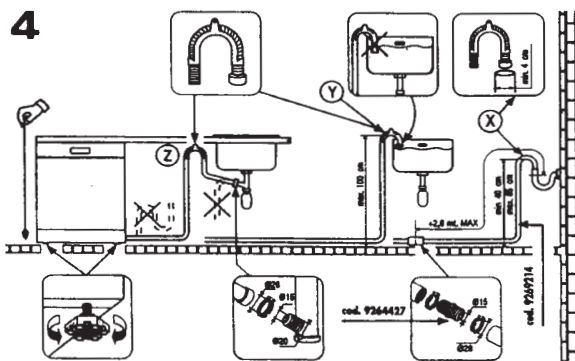
Il est nécessaire que l'installation soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement (fig. 1). Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau pour l'alimentation en eau se terminant par un collier fileté de 3/4" (fig. 2). Le tuyau d'entrée "A" doit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

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 dépendant 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).

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 jusqu'à 1,5 m, utiliser le prolongateur art. 9225014.

IDENTIFICATION D'ANOMALIES MINEURES

RAPPEL : Le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas fonctionner simultanément.

Si votre lave-vaisselle ne fonctionne pas, avant d'appeler votre revendeur faire les contrôles suivants:

ANOMALIES	CAUSES	REMEDES
1 - La machine ne fonctionne sur aucun programme	Prise de courant mal branchée	Brancher la prise
	Touche M/A non appuyée	Appuyer sur la touche
	Pas de courant	Contrôler
	Porte ouverte	Fermer la porte
2 - La machine ne prend pas l'eau	Voir causes n°1	Contrôler
	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet
	Programmeur mal positionné	Positionner correctement le programmeur
	Le tuyau d'alimentation est plié	Déplier le tuyau
3 - La machine ne vidange pas	Le filtre du tuyau d'alimentation est bouché	Nettoyer le filtre situé à l'extrémité du tuyau d'alimentation
	Filtre bouché	Nettoyer le filtre
	Tuyau de vidange plié	Redresser le tuyau
	Tuyau de vidange plié	Redresser le tuyau
	La rallonge du tuyau de vidange	Suivre attentivement les instructions pour le branchement du tuyau de vidange
La vidange murale n'a pas d'évent à air	Consulter un technicien qualifié	
4 - La machine vidange en permanence	Tuyau en position trop basse	Rehausser le tuyau de vidange à 40 cm
5 - Si les bras de lavage ne tournent pas	Quantité excessive de lessive	Réduire la quantité de lessive
	Une pièce de vaisselle empêche la rotation	Contrôler
	La plaque filtrante et le filtre sont bouchés par des impuretés	Nettoyer la plaque et le filtre
6 - Sur les appareils électroniques sans afficheur : les indicateurs lumineux "eco" et "n°1" avec un signal sonore audible	Arrivée d'eau fermée	Arrêter l'appareil - Ouvrir le robinet - Réactiver le cycle

ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :
 - . de déconnecter électriquement l'appareil.
 - . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage du Triple.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacués.

- **LES PARTIES EMAILLEES :** ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

- **LES BRÛLEURS GAZ :** pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs. Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher.
Au moment du remontage de chacun des éléments, s'assurer que chacun d'entre eux soit bien essuyé. Veiller au bon repositionnement de chaque élément avant de réutiliser la table de cuisson.
- Attention : Ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs gaz.

- **LE COUVERCLE :** nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

- **LA PLAQUE ELECTRIQUE :** ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

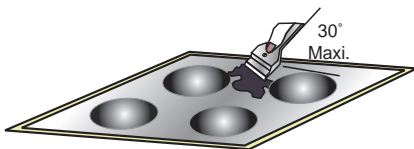
- **LA SURFACE VITROCERAMIQUE :** Eviter d'employer une éponge trop humide. Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson toute ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.
Entretien :
 - . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre ou vitrocéramique selon la table.
 - . 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 nettoyant à vitre,

. gratter à l'aide d'un racloir 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.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas la laisser à la portée des enfants.



CONSEILS : 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, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer rincer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique. Rincer et essuyer.

• **ECLAIRAGE DU FOUR** - L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 15 W - Température 300°C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes. Pour la remplacer, dévisser le cache-verre de protection, retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer, et revisser le cache-verre de protection.

• **LES ACCESSOIRES** -

La grille : ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

Le plat récolte-sauce : après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionné d'un détergent, et rincer. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four.

• **LE VERRE DE PORTE DU FOUR** - Essuyer à la fin de chaque cuisson le verre à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont importantes, le nettoyer avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

• **LE JOINT PORTE DE FOUR** - En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• **LA PORTE DU FOUR** : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, ouvrir la porte entièrement, relever les crochets des articulations, tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières vous permettra de placer les articulations correctement.

Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale.

USINES DE ROSIERES
SAS au capital de 4 498 375 Euros
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75