

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

TRIPLE

TRI S2 – TRI 40

TRI 41 – TRI 44

ROSIÈRES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

Largeur : 60
Profondeur : 60
Hauteur couvercle ouvert : 142
Hauteur couvercle fermé : 85

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :
- brûleur semi-rapide : 1.45 kW
- brûleur rapide : 2.9 kW

Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P

Puissance des plaques électriques rapides :

- plaque Ø 145, 1,3 kW
- plaque Ø 180, 1,7 kW

thermostatiques :

- plaque Ø 180, 1,7 kW

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 42,5
Profondeur : 40
Hauteur : 20
Volume utile: 35,7 (IEC normes 61/16)

Puissance

résistance sole 1,3 kW
résistance voute 0,8 kW
résistance de grilloir 1,5 kW

Consommation

de montée à 200 °C : 0,3 kWh
de maintien pendant
1 heure à 200 °C : 0,4 kWh
total 0,7 kWh

LE LAVE-VAISSELLE

Nombre de couverts 6
Capacité avec casseroles
et assiettes 4
Capacité d'eau par remplis-
sage 3,5 l
Puissance résistance 1,8 kW
Puissance pompe de
lavage 0,2 kW
Puissance pompe de
vidange 30 W
Puissance maximum
absorbé 2 kW (220V)

Consommation énergie
(programme standart) 0,9 kWh

Pression admise dans l'installation
hydraulique mini 8 - max 80N/cm²

Sommaire

	pages
PRESENTATION	3
UTILISATION	
La table de travail	4-7
Le four	8-11
Le lave-vaisselle	12-20
ENTRETIEN	23-25
INSTALLATION	26-30
ALLO ROSIERES ASSISTANCE	31
GARANTIE	32
PIECES DE RECHANGE	33

PRESENTATION

couvercle verre
doit être relevé dans tous
les cas de service

tableau pour
commande de la
table de travail!

tableau pour commande
du four

tableau pour commande
du lave vaisselle

câble d'alimentation

tuyau d'arrivée
d'eau

tuyau de
vidange
d'eau

L'appareil présenté ci-contre
est le modèle : TRI 41

Le modèle TRI 40 est équipé
de 4 brûleurs gaz.

Le modèle TRI 44 est équipé
de 4 plaques électriques.

Le modèle TRI S2 ne possède
pas de table de travail, et est
enchassable.

*Appareil conforme à l'arrêté
du 19 août 1985 J.O. du
1er septembre 1985) relatif
à la limitation des perturba-
tions radio-électriques.*

Attention : la porte du four
est chaude pendant le
fonctionnement, éloigner
les jeunes enfants.

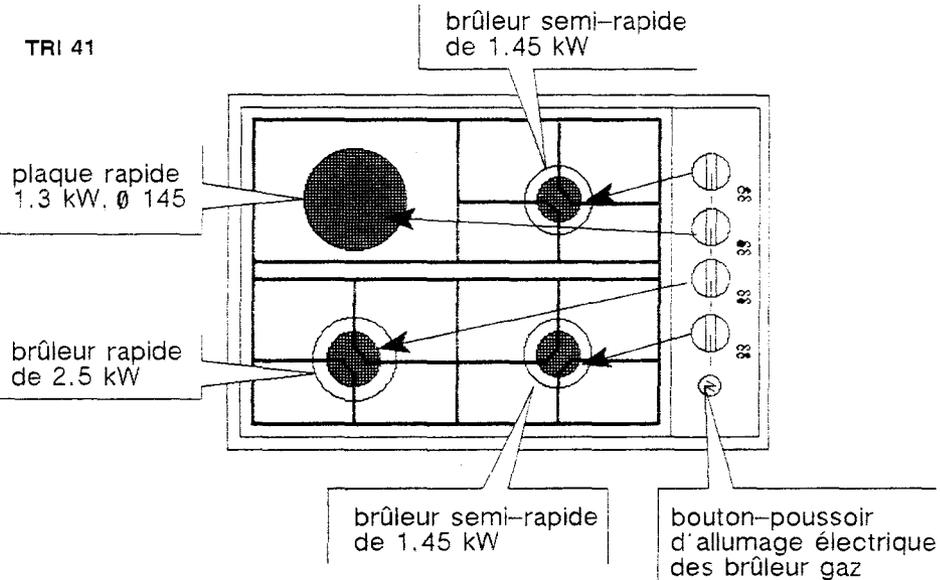
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indi-
catif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa
production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils

des modifications liées à l'évolution technique en res-
pectant les conditions fixées à l'article 3 du décret
n° 78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION

La table de cuisson

TRI 41



Attention : Ne fermer le couvercle verre qu'après s'être assuré que les plaques électriques ou les brûleurs gaz soient froids.

COMPOSITION DU TRI 40

- 1 brûleur semi-rapide arrière gauche de 1.45 kW
- 1 brûleur semi-rapide arrière droit de 1.45 kW
- 1 brûleur semi-rapide avant droit de 1.45 kW
- 1 brûleur rapide avant gauche de 2.9 kW

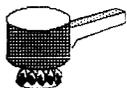
COMPOSITION DU TRI 44

- 1 plaque thermostatique arrière droite Ø 180, 1.7 kW
- 1 plaque rapide arrière gauche Ø 145, 1.3 kW
- 1 plaque rapide avant gauche Ø 180, 1.7 kW
- 1 plaque rapide avant droite Ø 145, 1.3 kW

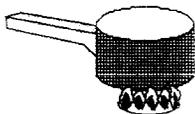
Recommandation importante

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

CHOIX DES RECIPIENTS



Petit brûleur =
petit récipient



Grand brûleur =
grand récipient

Casserole de moins
de 14 cm

casserole de
14 cm et plus

HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS

Gaspillage de gaz

Mise en place du
couvercle dès
ébullition



BON

Les flammes ne
dépasse pas,
économie de gaz

Les brûleurs gaz

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

Exemple : repère du foyer  arrière droit. 

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

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

Allumage :

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage à une étincelle et relâcher la manette de commande.

Si l'allumage ne s'effectue pas à la première manoeuvre répéter l'opération.

UTILISATION

La table de cuisson

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 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.

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.

UTILISATION

La table de cuisson

Les plaques électriques

La plaque rapide

Cette plaque 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.

La plaque thermostatique

En fonction de la position de la manette, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont

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

Position de la plaque rapide		Position de la plaque thermostatique		
TRES DOUX	1	maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat	1-2	TRES DOUX
DOUX	2	mijotage béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat	3-4	DOUX
LENT	3	légumes secs, ébullition d'eau ou de lait	5-6	LENT
MOYEN	4	cuisson pommes vapeur, pâtes, potages, crêpes, poissons	7-8	MOYEN
FORT	5	mijotage plus important, omelettes, steacks	9-10	FORT
VIF	6	fritures, escalopes, rôti	11-12	VIF

l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour la ramener à l'arrêt, tourner dans le sens inverse.

EXEMPLE : poser un récipient sur la plaque et sélectionner une position en vous aidant du tableau ci-dessous. La cuisson démarre à pleine puissance, et le thermostat règle ensuite automatiquement le maintien de la température demandée.

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

Par la suite ne laisser jamais les plaques fonctionner à vide. Dans ce cas elles chauffent au maximum et se déforment.

IMPORTANT : Penser à couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire "gratuitement" grâce à la chaleur accumulée.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur une plaque électrique. À 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.

UTILISATION

Les plaques électriques

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

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE

MAUVAIS



Dépense inutile d'une partie de l'énergie

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

BON



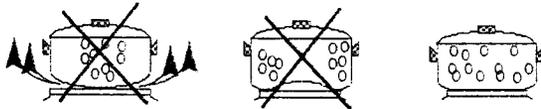
Utilisation complète de la chaleur

En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table.

UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)

FONDS DEFORMES

FOND PLAT



MAUVAIS

BON

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 A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



MAUVAIS

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.

UTILISATION

Le four

Placer la manette de commande du four sur la position choisie :

– de MIN (environ 70 °C) à MAX (environ 240 °C) en passant par 5 températures.

- la position sole seule 
- la position grilloir 
- la position tournebroche 

Placer le programmateur de fin de cuisson sur :

– un temps de 0 à 120 min. en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin de ce temps, une sonnerie vous indiquera la fin de la cuisson. Dès ce moment le four s'arrête.

– ou sur la position manuelle  lorsque l'on veut utiliser le four normalement.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement.

Placer la pièce à cuire au centre du four.

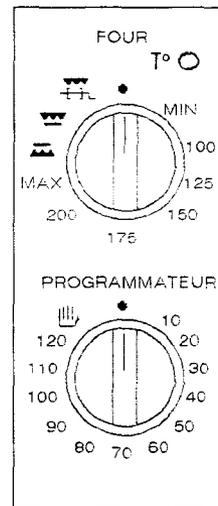
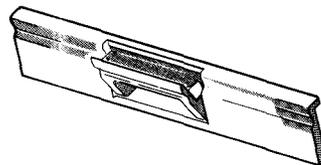
Nota : Votre appareil n'est pas prévu pour une utilisation en même temps du four et du lave-vaisselle. En cas de fonctionnement simultanées des deux parties, un système de sécurité stop immédiatement le fonctionnement.

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 des mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins volumineux.

La poignée de la porte de four.

Pendant le fonctionnement du four la partie mobile de la poignée doit être sur la position OUVERTE (tirée vers vous). Lorsque le four n'est plus en fonctionnement, la poignée peut être repoussée vers l'intérieur.



DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 200 et MAX
- 15 min pour les températures entre 125 et 175
- 10 min pour les températures entre MIN et 100

UTILISATION Le thermostat

Les temps indiqués ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf- fage	cuisson	
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	MAX	170-200	4h environ
Boeuf Bouguignon	MAX	170-200	4h environ
Canard	MAX	170-200	50 à 60 min
Choux farcis braisés	MAX	170-200	1h environ
Courgettes au gratin	MAX	170-200	15 à 20 min
Endives au gruyère	190	150-170	25 à 30 min
Flamiche poireaux	200	150-170	35 à 40 min
Gigot de mouton	MAX	170-200	15 min par livre
Gratins	MAX	200-MAX	10 à 15 min
Lapin roti	190	170-190	1h30 suiv. le poids
Pâte en croûte	200	170-200	1h par kilo
Pâte en terrine	MAX	170-200	environ 1 heure
Poulet moyen roti	MAX	170-200	60 à 80 min
Pigeon rôti	190	170-190	15 à 25 min
Pomme de terre en robe	200	170-190	1h environ
Oie - Dinde	200	150-170	60 à 80 min
Quiche Lorraine	MAX	170-200	20 à 25 min
Rôti de boeuf	MAX	200-MAX	15 min par livre
Rôti de viande blanche	190	150-170	30 min par livre
Soufflé salé-sucré	190	150-170	30 à 40 min
Tomates farcies	MAX	200-MAX	35 à 45 min

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	170	170-200	selon grosseur
Darnes de Saumon	170	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	170	130-155	5 min environ
Truite en papillote	MAX	190-MAX	20 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	MAX	200-MAX	10 à 15 min
Brioche	MAX	200-MAX	40 à 45 min
Cake	170	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	170-200	45 min à 1 heure
Crème renversée	120	60-80	45 min au B.M.
Fian	200	170-190	30 min
Gateau de Savoie ou Génoise	190	155-170	35 à 40 min
Meringues	MIN	MIN	60 à 90 min
Pâte à choux	200	170-190	30 à 45 min
Pâte feuilletée	200	190-MAX	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	200	190-MAX	30 min
Pâte à tarte sablée	200	170-190	15 min
Quatre-quarts	MAX	170-200	35 à 45 min
Sablés	200	170-190	18 min
Tarte garnie	MAX	200-MAX	35 à 45 min

UTILISATION

Le four

LA SOLE DE FOUR

Laisser le programmeur sur manuel ou régler une fin de cuisson.

Placer la manette sur le repère sole.

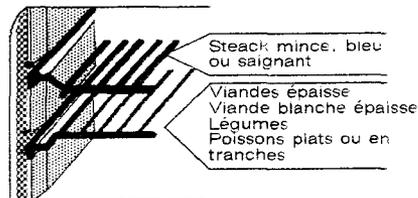
LE GRILLOIR

Laisser le programmeur sur manuel ou régler sur une fin de cuisson.

Placer la manette sur le repère grilloir.

Les cuissons au grilloir doivent être faites porte ouverte.

Laisser chauffer 5 min avant d'enfourner les plats.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et glisser le plat lèchefrite sous la grille.

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.

LE TOURNEBROCHE

Enlever la grille du four.

Poser le plat lèchefrite 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 thermostat face au repère tournebroche et placer le programmeur sur manuel ou programmer une fin de cuisson.

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

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

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

Temps de cuisson

- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau de mouton
- 50 min par kg de veau volaille
- 55 min par kg de porc.

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

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, (porc, veau) 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.

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.

Attention:

De par sa nature-même le four est un appareil qui devient chaud, tout particulièrement en correspondance du verre de la porte et des profilés en aluminium qui se trouvent audessus des boutons. Il est opportun d'empêcher les enfants de s'approcher du four quand il est en fonctionnement.

UTILISATION

Le four

POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches 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.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir 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 retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

POUR LES PATISSERIES

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

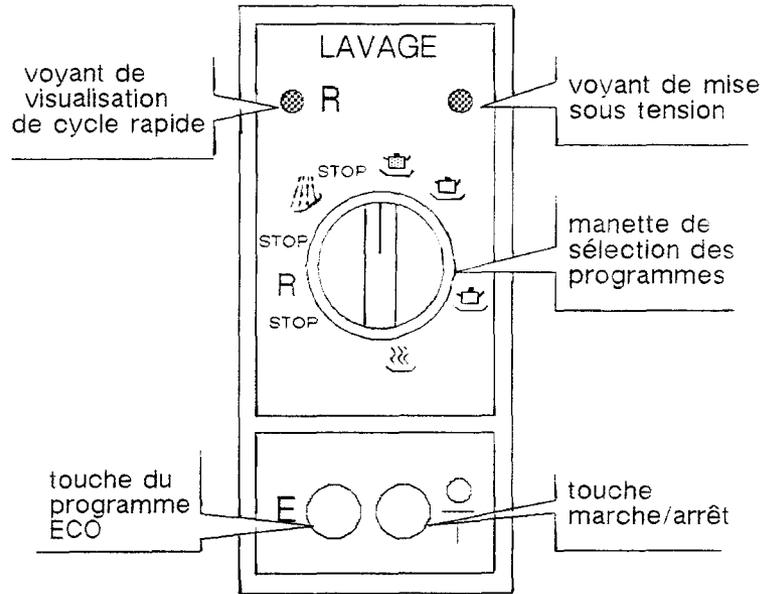
Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

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 bien 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.

UTILISATION

Le lave-vaisselle



– tourner la manette de sélection des programmes dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

– appuyer sur la touche marche/arrêt.

Ouverture de la porte

Ouvrir la porte à l'aide de la poignée encastrée sur la porte.

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

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement provoque immédiatement l'arrêt de l'appareil.

Nota :

Avant la mise en marche de votre appareil, vérifier que le robinet d'eau est grand ouvert, que la porte est bien fermée.

Vérifier également l'état de propreté du filtre, de la plaque.

UTILISATION

Le lave-vaisselle

Chargement de la vaisselle

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

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

De même, dans le cas où les casseroles ou marmites seraient sales d'incrustation d'aliments brûlés, il est conseillé de les faire tremper dans l'attente du lavage.

Chargement des 6 couverts

(conformément aux normes IEC 436 ou DIN 44990)

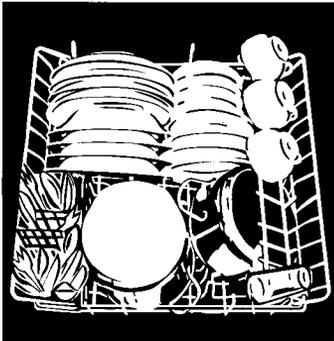
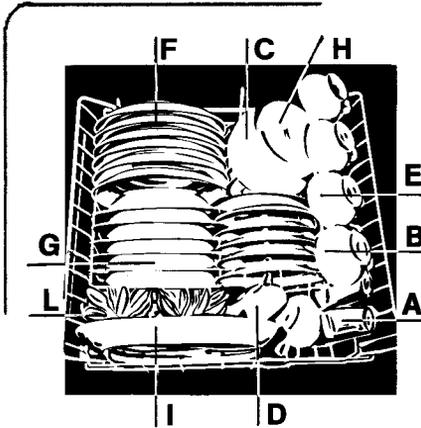
La disposition correcte est représentée sur le schéma ci-contre

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

Chargement 4 couverts plus casseroles

Dans le panier, on ajoutera les casseroles, les saladiers, soupières...

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



UTILISATION

Le lave-vaisselle

Introduction du produit lessiviel

Il faut utiliser un produit pour lave-vaisselle.

Nous recommandons d'utiliser "SUN" pour tous les programmes de lavage.



Lavage normal

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

Ouvrir le volet de gauche et verser 20 gr de produit. Refermer le volet. Dans le cas de plats particulièrement sale, ou en présence d'eau dure, augmenter la dose de produits.

Lavage fort

Dans le cas de l'utilisation du programme fort, mettre dans le lave-vaisselle une dose supplémentaire de produit (environ 10 gr) dans la partie basse de la porte.

Introduction du produit de rinçage

Comme pour le lavage, nous recommandons "SUN" comme produit de rinçage.

Le bac de produit de rinçage 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 lavage. Eviter de le faire déborder. Refermer le volet.

Cet additif qui est introduit automatiquement pendant la dernière phase de rinçage, favorise un séchage rapide.

On peut contrôler le niveau du produit par un voyant placé au centre des deux volets.

PLEIN

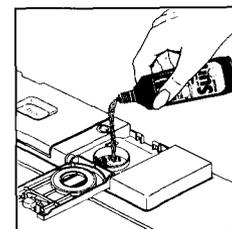
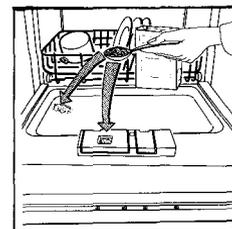
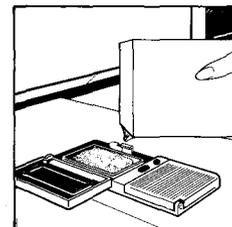


reflet sombre

VIDE



reflet clair





Chargement du sel

Sur le fond de la machine se trouve le réservoir à sel. La sel sert à la régénération de l'adoucisseur.

Le masse filtrante de l'appareil d'épuration doit être réactivée avec du sel de régénération pour adoucisseur de lave-vaisselle en pastilles ou en granules. Dans le cas où vous en manqueriez, vous pouvez utiliser du gros sel de cuisine.

Pour l'introduction du sel, dévisser le bouchon du réservoir qui se trouve sur le fond et remplir le réservoir de sel. Durant l'opération, un peu d'eau déborde; continuer à verser le sel jusqu'à complet remplissage du réservoir.

Celui-ci étant rempli, nettoyer le filetage des traces de sel et revisser le bouchon. Si on ne doit pas procéder immédiatement à un lavage, faire un programme Prélavage de façon à ce que la solution saline qui a débordé soit évacuée de la cuve de lavage.

La capacité totale du réservoir à sel est environ de 1,5 Kg.

UTILISATION Le lave-vaisselle

Pour l'utilisation efficace de l'appareil, il est nécessaire de remplir complètement le réservoir chaque mois.

Important:

Lors de la mise en service du lave-vaisselle, après avoir rempli complètement le réservoir à sel, il est nécessaire d'ajouter de l'eau jusqu'à débordement du réservoir.

UTILISATION

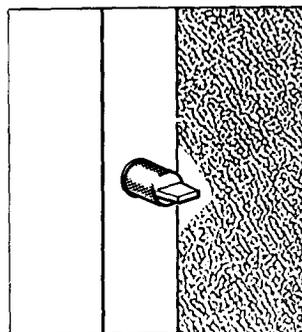
Le lave-vaisselle

Réglage du décalcificateur

L'installation de la décalcification a été réglée par l'usine pour de l'eau d'une dureté jusqu'à 38° F.

Pour de l'eau d'une dureté supérieure à 38° F et jusqu'à 60° F, il est nécessaire d'enlever le bouchon qui se trouve sur le petit tube situé sur la partie arrière du panneau droit, voir schéma.

- Dans ce cas, on doit remplir de sel tous les 25 lavages.
- Pour de l'eau douce ou dure mais qui ne dépasse pas les 18° F, le lave-vaisselle peut fonctionner sans mettre de sel.
- Pour connaître la valeur de la dureté de l'eau, il suffit de s'informer au service de distribution d'eau où à travers le service après-vente.



UTILISATION

Le lave-vaisselle

Réglage de l'additif

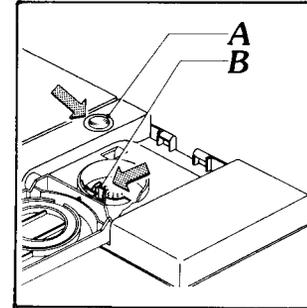
Le dispositif de réglage se trouve en dessous du volet et peut être réglé avec une pièce de monnaie.

Nous conseillons la position 3.

La teneur en calcaire dans l'eau modifie le lavage et le degré de séchage.

Si les couverts présentent des rayures à la fin du lavage diminuer la position du numéro.

Si les couverts présentent des taches ou des halos blanchâtres, augmenter la position d'un numéro. En cas de cycles fonctionnant avec la touche "E" enfoncée, régler la position sur le numéro 1 car une quantité excessive d'additif peut provoquer la formation de mousse au cours de la dernière phase de rinçage



UTILISATION

Le lave-vaisselle

SYMBOLES		DESCRIPTION	
1		Fort	Casseroles et toute vaisselle d'usage quotidien particulièrement sale. Ajouter du produit lessiviel directement dans la machine à laver la vaisselle avant de mettre le programme en marche.
2		Normal	Couverts et casseroles d'usage quotidien normalement sales. Programme standard.
3		Délicat	Vaisselle délicate ou en cristal. Egalement pour la vaisselle peu sale.
4		Rinçage chaud et chauffe-plats	Rinçage de la vaisselle d'utilisation peu courante. Sert également pour réchauffer les assiettes avant le repas.
5	R	Rapide	Lavage super rapide à la fin d'un repas.
6		Prélavage froid	Rinçage bref à froid (pour empêcher le séchage des résidus d'aliments sur la vaisselle) dans l'attente d'un prochain lavage.

UTILISATION

Le lave-vaisselle

PROGRAMMES		 1	 2		 3		 4	R 5		 6	
PRODUIT LESSIVIEL	Prélavage (gr)	10									
	Lavage (gr)	20	20	15			15				
DEROULEMENT DU PROGRAMME	Préchauffage de l'eau						●				
	Prélavage chaud	●									
	Prélavage froid	●	●							●	
	Lavage	●	●	●				●			
	Lavage rapide										
	Rinçage froid	●	●	●					●		
	Touche E	NON	NON	OUI	NON	OUI	NON	NON	NON	NON	
	Rinçage chaud avec séchage	●	●		●		●				
	Rinçage froid séchage naturel			●		●					
TEMPS EN MINUTES	Avec eau froide (18 °C)	70	55	40	35	20	20	9	16	3	
	Avec eau chaude (60 °C)	40	30		15		10	16		3	

UTILISATION

Le lave-vaisselle

Touche Economique

Elle permet une économie de plus de 45 % et abrège le cycle de travail de plus d'un quart d'heure.

Nous le conseillons pour le lavage du soir quand on ne désire pas avoir immédiatement une vaisselle sèche.

En effet la touche "E" exclut le chauffage final de l'eau au cours du dernier rinçage. La vaisselle sèche normalement comme sur un égouttoir.

Programme rapide "R"

Placer l'index de la manette de sélection du programme face au repère

"R" une dizaine de minutes avant la fin de votre repas. Pendant que vous finissez celui-ci, le lave-vaisselle se remplit automatiquement d'eau et la réchauffe silencieusement. Quand le voyant "R" s'allume, le lave-vaisselle est prêt à recevoir la vaisselle.

— ouvrir la porte, mettre la dose de produit lessiviel, placer la vaisselle et choisir votre programme de lavage. Après 16 minutes environ, le cycle sera fini. Entrouvrir la porte pour favoriser le séchage naturel.

Si votre lave-vaisselle est raccordé à l'eau chaude, la phase de préchauffage de l'eau est inutile. Dans ce cas le cycle rapide "R" commence en correspondance de la seconde partie du programme "R".

Conseils pratiques

Eviter d'arrêter la machine et d'ouvrir la porte en cours de fonctionnement.

Après avoir placé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage tourne librement.

Si l'on désire effectuer le lavage de la vaisselle quelques heures après le repas, nous vous conseillons d'effectuer un pré-lavage froid pour éliminer les résidus les plus gros.

UTILISATION

Le lave-vaisselle

Conseils pratiques

– les couverts :

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 au lave-vaisselle les couverts avec manche en bois ou ayant des parties collées avec de la résine.

– les couverts en argent :

Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle avec d'excellents résultats à conditions qu'ils ne soient pas en contact avec des couverts en acier. Les placer séparément dans le panier.

– vaisselle en cristal, en matière plastique :

S'ils ne sont pas garantis pour un lavage en lave-vaisselle, nous vous conseillons un lavage manuel.

– la porcelaine décorée :

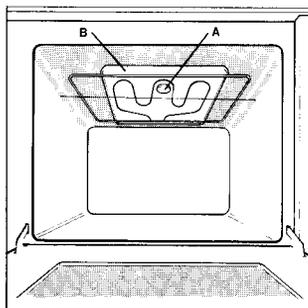
Il est conseillé d'effectuer le lavage d'une seule pièce de vaisselle plusieurs fois et de la comparer avec une autre pièce jamais lavée en lave-vaisselle pour se rendre compte si les décorations ont tendance à se défraîchir.

– nous déconseillons le lavage d'objet en cuivre

UTILISATION

Le lave-vaisselle

Anomalie	Cause	Remède
1- Il ne fonctionne pas. sur n'importe quel programme	La prise de courant n'est pas branchée Bouton marche/arrêt n'est pas enfoncé Porte ouverte Absence de courant	Brancher la prise Enfoncer le bouton Fermer la porte Contrôler
2- Il ne se remplit pas d'eau	voir cause 1 Le robinet d'eau est fermé Manette de commande n'est pas correctement placée	Ouvrir le robinet Placer correctement la manette
3- Il ne vidange pas	Filtre sale Tuyau de vidange plié	Nettoyer le filtre Redresser le tuyau de vidange
4- Il vidange l'eau continuellement	Tuyau de vidange placé trop bas	Placer le tuyau de vidange à au moins 40 cm du sol.
5- On n'entend pas tourner le bras de lavage	Dose excessive de produit de lavage Vaisselle empêchant le bras de tourner Plaque filtrante et filtre excessivement sale	Réduire la dose L'enlever Nettoyer plaque et filtre
6- La vaisselle n'est pas complètement lavée	Voir cause 5 Fond des casseroles lavé imparfaitement Bords des casseroles mal lavés Gicleurs partiellement obstrués	Croute trop tenaces : amollir avant le lavage dans la machine Mieux placer les casseroles Voir entretien des gicleurs
7- Présence de tâches blanches sur la vaisselle	Eau de réseau trop dure	Contrôler le niveau d'additif et du sel et régler le dosage



Les parois du four

Utiliser les produits usuels du commerce pour l'entretien des fours.

Les parties polies ou inox

Eviter l'emploi d'abrasifs. Entretien avec un produit spécial du commerce.

DANS TOUS LES CAS,
NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil

ENTRETIEN

Reflecteur du grill demontable

Pour faciliter le nettoyage de la zone supérieure du four, il est possible de démonter le réflecteur du grill.

Avant d'effectuer le nettoyage, attendre que l'appareil devienne froid, retirer par conséquent le fil électrique de la prise ou couper le courant par le biais de l'interrupteur général.

Démonter le réflecteur B en dévissant l'embout A. Le laver et après l'avoir essuyé, le remonter en revissant l'embout A.

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 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.

Les plaques électriques

Les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement des plaques, les essuyer avec un papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver les plaques de l'humidité.

Les parties en verre

Le verre intérieur de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de 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, le verre de porte de lave-vaisselle

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.

ENTRETIEN

Nettoyage du groupe filtrant du lave-vaisselle

Le système filtrant se compose :

– d'un gobelet central qui retient les plus grosses parties des résidus, et qui peut être enlevé pour faciliter le nettoyage.

– d'une plaque qui filtre l'eau de lavage, que vous pouvez enlever en tirant sur la poignée.

Pour la remettre en place, appuyer fortement.

Attention : après avoir nettoyé ces éléments, bien les remettre à leurs places afin de ne pas compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

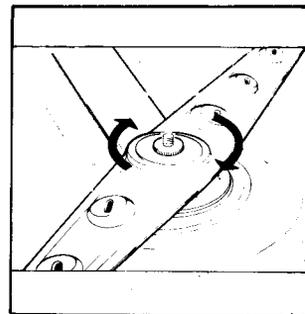
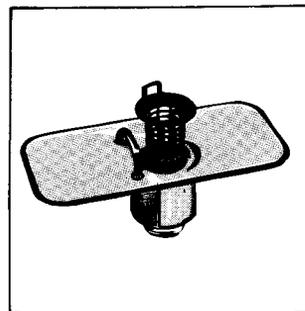


Nettoyage des gicleurs du bras de lavage du lave-vaisselle

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

Dans le cas contraire, les nettoyer de la façon suivante :

- enlever le panier.
- enlever le collier de fixation du bras de lavage en le dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- laver le bras de lavage sous un jet d'eau en libérant les gicleurs des résidus.
- remettre le bras de lavage à sa place en vissant à fond le collier de fixation en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Attention : Votre appareil n'est pas prévu pour une utilisation en même temps du four et du lave-vaisselle. En cas de fonctionnement simultané des deux parties, un système de sécurité stop immédiatement le fonctionnement de celle-ci.

Mise en place du **TRIPLE**

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 résistant à une température de 100 °C.

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

Vérifier que l'arrivée du gaz est proche de votre appareil.

Mise à niveau :

Votre appareil peut être mis à niveau en agissant sur les pieds avant.

Raccordement électrique :

Votre appareil fonctionne exclusivement sur 220 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.

INSTALLATION

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation à l'installation :

- au moyen d'une prise de courant minimum 10 A pour les modèles TRI S2-40; minimum 16 A pour le modèle TRI 41.

- au moyen d'un boîtier de connexion (8100 w au minimum) pour le modèle TRI 44.

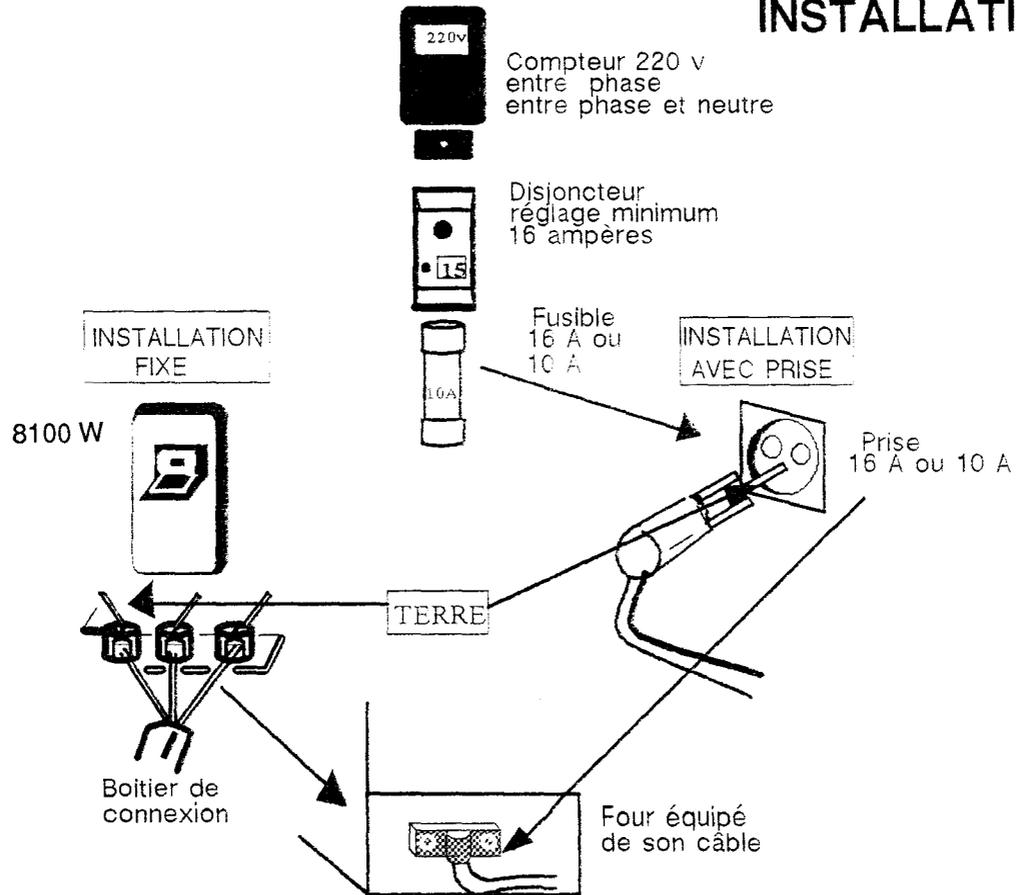
Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm doit être installé dans le circuit.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise à la terre inexistante ou incorrecte.

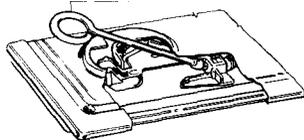
En cas de changement du cordon d'alimentation utiliser exclusivement du câble :

- H 05 RR-F section 3G 1mm² pour les modèles TRI S2-40
- H 05 RR-F section 3G 1,5 mm² pour le modèle TRI 41
- H 05 RR-F section 3G 2,5 mm² pour le modèle TRI 44.

INSTALLATION



clé hexagonale



LA TABLE DE CUISSON

Raccordement gaz

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. du C.S.T.B. (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4 avenue du Recteur Poincaré, 75016 Paris).

Mode de raccordement (D.T.U. avril 1982)

- 1) Gaz distribué par réseau ou propane :
 - par tuyau flexible à embout mécanique (sous réserve que le tuyau soit visitable sur toute sa longueur)
- 2) Gaz butane :
 - par tuyau flexible à embout mécanique (sous réserve que le tuyau soit visitable sur toute sa longueur) - un coude mâle-mâle 1/2 gaz recevant 1 olive butane sera monté à l'extrémité du tuyau.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz, un robinet un détendeur ou un détendeur muni d'un obturateur de sécurité (pour gaz propane). Ce robinet, facilement accessible, devra être fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas en service.

INSTALLATION

Utiliser des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque "NF GAZ".

Adaptation au gaz distribué

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée l'étiquette se trouvant sur l'appareil.

Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, autre que ceux montés sur l'appareil, sont livrés avec la table.

Remplacement des injecteurs

- enlever la grille et le brûleur.
- Introduire la clé hexagonale à tube dans le support du brûleur (la clé est fournie comme accessoire),
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui correspondant au type de gaz distribué.

INSTALLATION

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

Pour obtenir un rendement maximal des brûleurs, il faut effectuer un réglage parfait de la combustion. En cas de manque d'air, rentrer la bague d'air à l'intérieur du corps de brûleur. la sortir en cas d'excès d'air.



Fiamme bien tendue
REGLAGE CORRECT



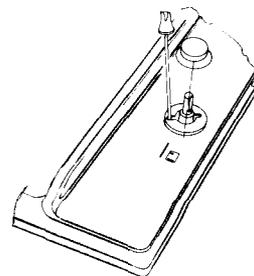
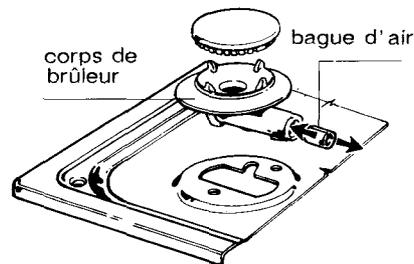
Fiamme bruyante
ayant tendance à décoller
EXCES D'AIR



Fiamme molle
avec pointes jaunes
MANQUE D'AIR

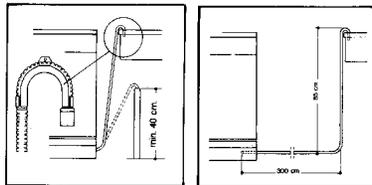
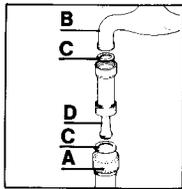
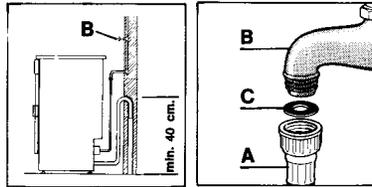
REGLAGE DU RALENTI

Placer la manette sur la position ralenti. Enlever la manette (montée sur simple pression). A l'aide d'un tourne-vis, agir sur la vis de réglage du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le gaz, et dans le sens contraire pour le diminuer, 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.



TYPE DE GAZ	BRULEURS	Ø INJECTEURS	DEBIT en KW	PRESSION Mbar
Gaz butane G 30	semi-rapide	61	1,45	28
	rapide	84	2,9	28
Gaz propane G 31	semi-rapide	61	1,45	37
	rapide	84	2,9	37
Gaz naturel G 20	semi-rapide	96	1,45	18
	rapide	127	2,9	18

INSTALLATION



LE LAVE-VAISSELLE

Alimentation hydraulique

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

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

Le lave-vaisselle fonctionne avec une pression minimum de 8N/cm² et 80N/cm² maximum. Pour des pressions inférieures à 8N/cm² demander conseil à votre installateur.

Il est nécessaire que l'installation hydraulique soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement.

Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau d'alimentation se terminant par un collier fileté 3/4".

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

Il est recommandé de placer un filtre d'entrée d'eau si celle-ci présente des résidus calcaire ou sablonneux.

Dans ce cas, le filtre "D" doit être placé entre la prise 3/4" "B" et le tuyau d'entrée "A". Ne pas oublier le joint "C".

Raccordement à la vidange d'eau

L'extrémité du tuyau de vidange peut-être accrochée au bord d'un évier en utilisant l'extrémité recourbée. On peut également le raccorder à une tuyauterie d'évacuation située sous l'évier.

L'extrémité du tuyau de vidange doit être placé à une hauteur comprise entre 40 cm minimum et 85 cm maximum à partir du sol.

Le tuyau d'évacuation ne doit avoir aucune courbe brusque qui entraînerait des étranglements.

Une rallonge éventuelle doit se limiter à 3 m et le tuyau de rallonge doit avoir au moins le même diamètre interne que celui de l'appareil.