

# **ROSIÈRES**

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**

**FR**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**

**GB**



## CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Cet appareil a pour vocation d'être utilisé au sein du foyer, ou dans ces différentes situations:
  - zones réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - exploitation agricoles;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
  - environnement de type bed and breakfast.

Une utilisation autre que domestique, comme par exemple une démonstration commerciale ou une session de formation, est à exclure également dans les lieux cités ci-dessus. Une utilisation détournée de l'appareil est proscrite.

Si l'appareil doit être utilisé de manière incompatible comme défini ci-dessus, la durée de vie de l'appareil pourrait être réduite et la garantie du fabricant serait annulée.

Tout dommage causé à l'appareil, résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil (même si l'utilisation en est faite au sein du foyer), ne permettra pas de recours auprès du fabricant, comme il est établi par la loi.

• La porte ne doit pas rester en position ouverte car cela pourrait occasionner des accidents.

• ATTENTION!

Les couteaux et autres ustensiles avec des parties pointues ou coupantes doivent être rangés avec les pointes en bas ou horizontalement.

• Les ouvertures à la base de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstruées par des tapis, moquette ou autre objets.

À l'installation il est important de vérifier que la prise soit facilement accessible.

• L'appareil doit être relié à l'arrivée d'eau, exclusivement avec le tuyaux fournis.

Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.

• La pression hydraulique doit être comprise d'un minimum de 0,08 MPa à un maximum de 0,8 MPa.

• Pour des pressions inférieures, nous vous conseillons de demander des instructions à notre service Après-vente.

• Avant de brancher la machine sur le circuit électrique s'assurer:

1. que la prise murale est correctement reliée à la terre;

2. que le réglage du contacteur électrique correspond bien à la puissance absorbée indiquée sur la plaque signalétique du lave-vaisselle.

• ATTENTION! L'efficacité de la sécurité est donc subordonnée à la mise à la terre correcte de votre propre installation.

En cas d'absence d'un branchement efficace de la mise à la terre, il peut subvenir une légère dispersion de courant sur les parties métalliques de la machine, due à la présence d'un filtre antiparasite radio.

• Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages éventuels survenus aux personnes et aux biens imputables à un mauvais raccordement de la ligne de terre.

• S'assurer que l'appareil n'écrase pas le fil électrique d'alimentation.

• Ne pas tirer sur le câble d'alimentation de l'appareil pour débrancher la prise du courant.

• L'utilisation de prises multiples et/ou rallonges est déconseillée et dégage le constructeur de toutes responsabilités.

• Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.

• Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.

• Ne pas laisser exposer l'appareil à des agents atmosphériques (pluie, soleil etc...).

• S'appuyer ou s'asseoir sur la porte ouverte du lave vaisselle risque d'entraîner son basculement.

• En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, fermer le robinet d'arrivée d'eau et ne pas ouvrir l'appareil.

Appelez le Service Après-vente de votre revendeur en lui précisant bien le type de votre appareil.

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

• A la fin du programme de lavage, l'eau résiduelle dans l'appareil ou sur la vaisselle, ne doit pas être consommée.

• Le lave-vaisselle est conçu pour laver des ustensiles domestiques normaux.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

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.

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
- Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION:** Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- Tout liquide doivent être enlevé du couvercle avant ouverture.
- Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Ne pas regarder fixement le foyer halogène pendant la cuisson si la table en possède un.
- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
- Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréés ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
- Les nouveaux câbles de raccordement fournis avec l'appareil doivent être utilisés et l'ancien raccordement ne doit pas être réutilisés.
- Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays
- "avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles"
- "les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou données de la plaque)»;
- "cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation".
- "Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur dépend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installé Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.
- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen supplémentaire de protection pour éviter tout contact avec la porte du four est disponible. Cette partie doit être monté si des jeunes enfants sont susceptibles d'être présents.

## DEBALLAGE DE L'APPAREIL

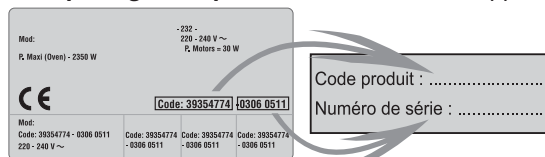
Lors du déballage du Triple, vous trouverez une notice et, pour le modèle gaz un sachet constitué :

- 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



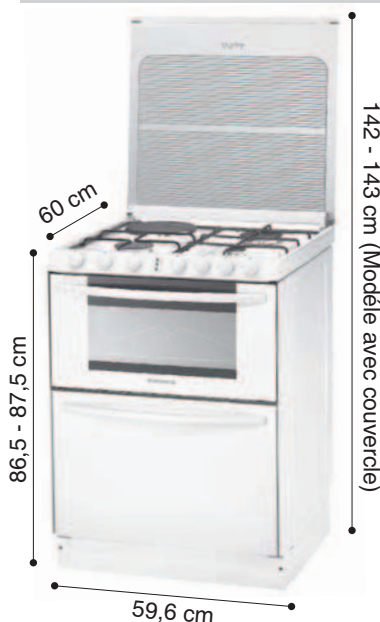
**NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.**

## NOTES IMPORTANTES

- 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 un 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 le fabricant.
  - Si la surface de la table de cuisson est craquelée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de probable électrocution
  - 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 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, modèle gaz, 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.
  - 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.
  - **Les ouvertures à la base de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstruées par des tapis, moquettes ou autre.**
  - 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.**

**CE** Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le fabricant pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation. Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC and et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

## FICHE TECHNIQUE



	TRIPLE 10 G	TRIPLE 10 M	TRIPLE 10 V
<b>Puissance four et table</b>	<b>2100 W</b>	<b>3540 W</b>	<b>8640 W</b>
<b>Table de cuisson</b>			
Foyer avant droit	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Hilight Ø 165/1200 W
Foyer arrière droit	Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	Hilight Ø 210/2400 W
Foyer avant gauche	Rapide 2,5 kW	Rapide 2,5 kW	Hilight Ø 200/1800 W
Foyer arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Elec. Ø 180-1500 W	Hilight Ø 165/1200 W
<b>Lave-vaisselle</b>			
Nombre de couverts EN50242	6	6	6
Consommation eau	8 lt	8 lt	8 lt
Pression admise dans l'installation hydraulique : mini 0,08 - max 0,8 MPa			

# 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, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes. Dans le cas d'installation du four sur un meuble servant de support vous devez prendre les mesures nécessaires afin de prévenir tout risques de glissement de l'appareil de son meuble

## MODELE GAZ

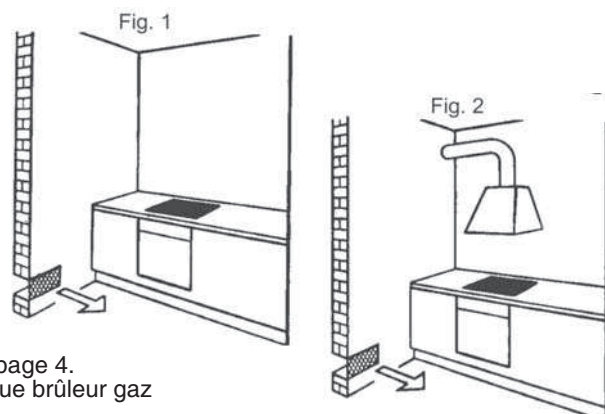
### • AVANT INSTALLATION, LE TECHNICIEN DOIT :

- 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 3).

### • 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.
- Raccorder électriquement le Triple en respectant les consignes citées en page 4.
- Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 3.
- Raccorder le Triple à l'alimentation hydraulique et à la vidange d'eau (se reporter page 5).

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



### • RACCORDEMENT GAZ

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 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 CAOUTCHOUC

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

## 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 2,

\* et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur de table, voir ci-dessous.

### • CHANGEMENT DE GAZ:

# 1

- 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).

		GAS/GAZ/Pression (mbar)							
CAT.		G20/20	G20/25	G25/25	G30/29	G30/36	G31/30	G31/37	G350/13
II 2E+3+	BE-FR	●		●	X			X	
II 2H3+	CH-ES-GB IT-PT	●			X			X	
II 2H3B/P	CZ-DK-FI NO-SE	●			X		X		
II 2H3B/P	HU		●						
I 2E	DE	●							
II 2L3B/P	NL			●	X		X		
II 2ELs3B/P	PL	●				X			X

### • CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS GAZ DE TABLE

# 2

- 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 brûleur.
- 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.



Chaque injecteur est identifié par un repère.

BRÛLEUR	AUXILIAIRE		SEMI-RAPIDE		RAPIDE		ULTRA-RAPIDE	
	avant droit		arrière gauche		avant gauche		arrière droit	
	Injecteur	kW	Injecteur	kW	Injecteur	kW	Injecteur	kW
G20 20 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G20 25 mbar	76	1,20	101	2,00	118	2,80	144	4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G31 30 mbar	50	0,90	66	1,60	80	2,25	94	3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

### • REGLAGE DU RALENTI DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

# 3

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.

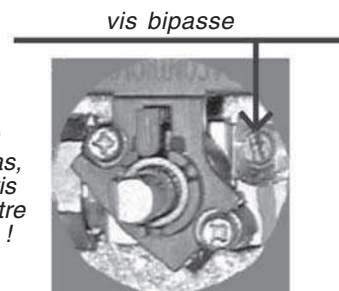
**a) en butane-propane :** le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

**b) en gaz naturel :**

- Dévisser la vis bipasse d'un tour .
- Remettre la manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Retirer la 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 la manette.



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



# INSTALLATION

## ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). Le constructeur décline 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.

**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.**

**Attention!** L'efficacité de la sécurité est donc subordonnée à la mise à la terre correcte de l'installation. En cas d'absence d'un branchement efficace à la mise à la terre, il peut subvenir une légère dispersion de courant sur les parties métalliques de la machine, due à la présence d'un filtre antiparasite radio.

## TRIPLE 10 G - TRIPLE 10 M

Le Triple est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-230V entre phases ou entre phase et neutre. Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.

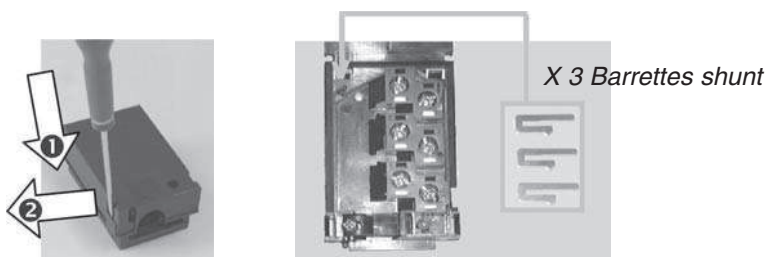
## TRIPLE 10 V

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:

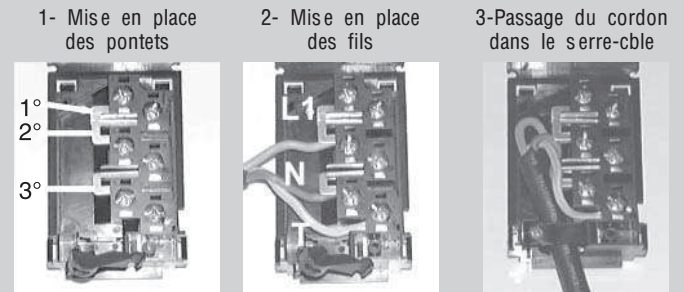
- Repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer (1) et presser (2),
- soulever le capot



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.



**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.

	Monophasé 220-230V~	Triphase 220-230V3~	Triphase 380-415V3N~
<b>Câble Type - section</b>	H05VV-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F, H05VV-Fou, 4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-Fou, H05RR-F 5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE À BORNES</b>			
<b>Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt</b>	2 Phase Shunter 1-2 Shunter 2-3 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre	1 Phase Shunter 1-2 3 Phase Shunter 3-4 5 Phase T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre

## INSTALLATION

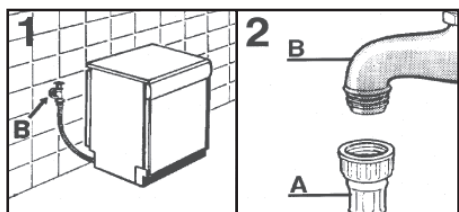
### ALIMENTATION HYDRAULIQUE RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

#### 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 0,08 Mpa et 0,8 Mpa. Pour une pression inférieure à 0,08 Mpa 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. L'appareil doit être relié à l'arrivée d'eau exclusivement avec le tuyau fourni. **Ne pas utiliser un ancien tuyau.**

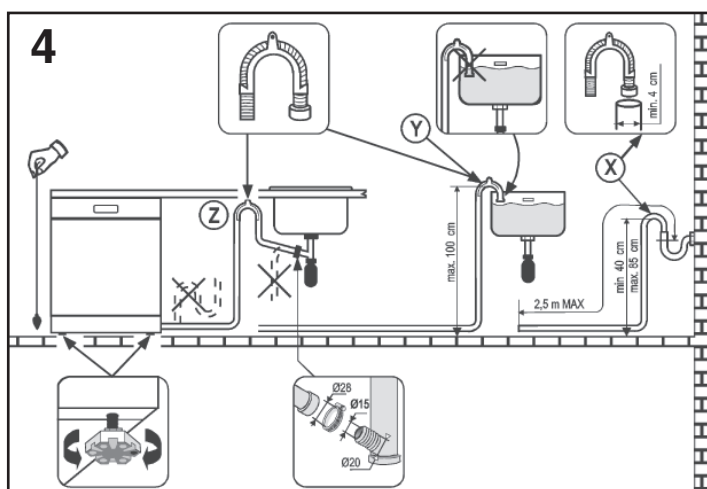
Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.



#### 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 cependant à une hauteur maximum de 85 cm du sol. Dans ce cas, il sera nécessaire de contacter le Service Assistance Technique.



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, contacter le Service Assistance Technique.

## UTILISATION

### LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- \* une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- \* une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- \* aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

#### ALLUMAGE

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

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole ☆, la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; sur les modèles dotés d'allumage électronique la flamme est allumée par une étincelle électrique, ou amorcée par la touche correspondante, ou encore par la pression de la manette (pour les modèles avec allumage intégré à la manette).

Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, allumer la flamme avec une allumette.

**ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme.**

**La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.**

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum (☉) et débit réduit (☾) se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

#### RECIPIENTS

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

- \* Ultra-rapide 18 cm et plus
- \* Rapide Ø de 16 à 18 cm
- \* Semi-rapide Ø 12 cm
- \* Auxiliaire Ø 10 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

#### QUELQUES CONSEILS ....

- Éviter 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.



## 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 "6" 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	<b>Très doux</b>	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	<b>Doux</b>	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	<b>Lent</b>	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	<b>Moyen</b>	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	<b>Fort</b>	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	<b>Vif</b>	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.**

# UTILISATION

## LE FOYER VITROCERAMIQUE

### CONSEILS D'UTILISATION

- 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.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir le foyer.

### LE CHOIX DES RECIPIENTS

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



Etiquettes 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.

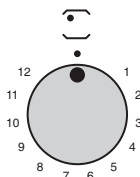
### LE FOYERS

- **Le foyer highlight** : la table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers highlight, accélérant ainsi la cuisson. Avec le principe "Coup de Feu", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.



## UTILISATION

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
- Pour démarrer une cuisson, commencer à l'allure forte "12", 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 sur 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	1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	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 (Selon modèle)

Avant la première utilisation des 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 Turbogril. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.



**Attention** : en cuisson autre que les modes Grilloir et Turbogril, 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.

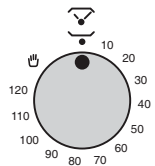
**Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.**

### 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.







## UTILISATION

### LE FOUR

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

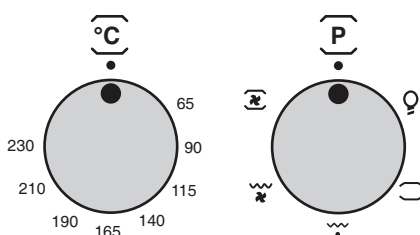
**IMPORTANT :** La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le four est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants. Le Triple gaz est équipé d'un couvercle, ce dernier doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

### LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON (Selon modèle)

- **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 roussissement de la résistance.
- **Turbogril**  : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volaille, etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. Glisser le récote-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
- **Chaleur brassée**  : utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Recommandée pour les volailles les pâtisseries, les poissons, les légumes... la chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage.

### 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
-  Turbogril Température 190°C et 210°C
-  Chaleur brassée Température entre 65°C et 210°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.**

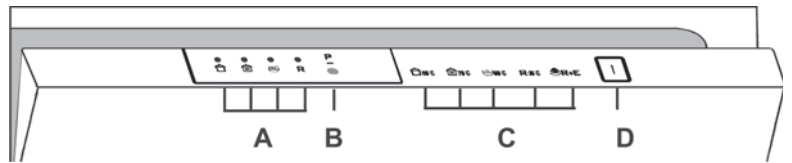
#### Durée de préchauffage :

- . 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
<b>POISSONS</b>				
	Truite	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
<b>VIANDES</b>				
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	Cuisser de chevreuil	190	1	120
<b>VOLAILLE</b>				
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
<b>DIVERS</b>				
	Pâtes au four	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignets	200	1	20
	Pizza	200	1	20
<b>PÂTISSERIE</b>				
	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

## COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE

- A Voyants de sélection des programmes
- B Touche de sélection des programmes
- C Description des programmes
- D Touche Marche/arrêt



## 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 la touche "Marche/Arrêt" ; les quatre voyants de sélection des programmes clignotent.

Choisir un programme en appuyant sur la touche "Sélection des programmes", le voyant correspondant au programme choisi s'affiche (deux voyants pour le programme "Trempage").

Fermer la porte (après le signal sonore) le programme "C" se met en route automatiquement.

## UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

**Ouverture de la porte**

Saisir la poignée et ouvrir la porte. 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 la porte 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.

Fermer la porte et la bloquer avec une légère pression.

**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.

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

- Enfoncez la touche "**SELECTION DE PROGRAMME**" sans la lâcher pendant au moins **5 secondes**.

Les voyants des programmes vont s'allumer et s'éteindre singulièrement et de façon séquentielle et des signaux sonores vont retentir.

- Le programme en cours sera annulé et tous les voyants des programmes se mettront à clignoter.

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

**Attention:** si on ouvre la porte pendant que le lave-vaisselle est en cycle séchage, un signal sonore intermittent retentit pour signaler que le cycle n'est pas encore fini.

La fin du programme est signalée par un signal acoustique (s'il est activé) de 5 secondes, répété 3 fois toutes les 30 secondes. Le voyant correspondant au cycle choisi (2 voyants pour le programme "**TREMPAGE**") cesse d'être fixement éclairé et commence à clignoter. Vous pouvez alors sortir la vaisselle propre et éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "**MARCHE/ARRÊT**" ou effectuer un nouveau chargement pour un nouveau cycle de lavage.

La fonction du signal acoustique à la fin du programme peut être désactivée de la manière suivante:

**IMPORTANT**

**Commencer TOUJOURS la procédure avec le lave-vaisselle éteint.**

1. Maintenir enfoncée la touche "**SELECTION DE PROGRAMME**" et **allumer** simultanément le lave vaisselle à l'aide de la touche "**MARCHE/ARRÊT**" (vous entendrez alors un son).

2. Maintenir enfoncée la touche "**SELECTION DE PROGRAMME**" pendant **15 secondes** au moins (vous entendrez pendant cette période **2 sons**).

3. Relâcher la touche lorsque vous entendrez le **second** signal sonore (3 voyants "**SELECTION DE PROGRAMME**" s'illumineront).

4. Appuyer de nouveau sur la même touche: les 3 voyants passeront d'une lumière fixe (sonnerie activée) à clignotante (sonnerie désactivée).

5. Eteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "**MARCHE/ARRÊT**" pour rendre effective la nouvelle configuration.

Pour réactiver la sonnerie, suivez la même procédure.

**ATTENTION!**

**Si, pour quelque raison que ce soit, la procédure ne peut être terminée avec succès, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "**MARCHE/ARRÊT**" et recommencer depuis début (POINT 1).**

## UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

### Mémorisation du dernier programme utilisé

La mémorisation du dernier programme utilisé, peut être activée comme suit:

**IMPORTANT**  
Commencer **TOUJOURS** la procédure avec le lave-vaisselle éteint.

1. Maintenir enfoncée la touche "**SELECTION DE PROGRAMME**" et allumer simultanément le lave vaisselle à l'aide de la touche "**MARCHE/ARRÊT**" (vous entendrez alors un son).
2. Maintenir enfoncée la touche "**SELECTION DE PROGRAMME**" pendant **30** secondes au moins vous entendrez pendant cette période **3** sons).
3. Relâchez la touche lorsque vous entendrez le **TROISIÈME** signal sonore (tous les voyants clignoteront).
4. Appuyez de nouveau sur la même touche: les voyants (mémorisation désactivée) s'arrêteront de clignoter et resteront allumés (pendant la mémorisation).
5. Eteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "**MARCHE/ARRÊT**" pour rendre effective la nouvelle configuration.

Pour désactiver la mémorisation, suivre la même procédure.

**ATTENTION!**  
Si, pour quelque raison que ce soit, la procédure ne peut être terminée avec succès, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "**MARCHE/ARRÊT**" et recommencer depuis début (POINT 1).

*En cas de coupure de courant pendant un programme de lavage, une mémoire spéciale restaure le programme sélectionné et, lorsque le courant est rétabli, reprend le cycle là où il s'est arrêté.*

**Attention - Le lave-vaisselle du Triple est équipé d'un dispositif de sécurité anti-débordement, qui en cas d'anomalie, intervient en évacuant l'excès en eau.**

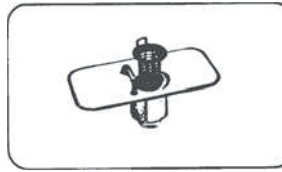
#### Avertissement anomalie

Si pendant le déroulement d'un programme, il est nécessaire de vérifier un dysfonctionnement ou une anomalie, le voyant correspondant au cycle choisi (deux voyants pour le programme "Trempage") clignote de manière très rapide et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt". Après avoir contrôlé que le robinet d'arrivée d'eau soit ouvert, que le tuyau d'évacuation ne soit pas plié, que le syphon ne soit pas obstrué ou les filtres bouchés, remettre en fonctionnement le programme choisi. Si l'anomalie se renouvelle, il sera nécessaire de contacter le Service Assistance Technique.

#### 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. La porte ne doit pas rester en position ouverte car cela pourrait occasionner des accidents.**

### 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.**

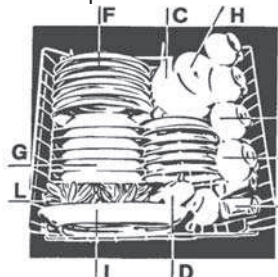
# UTILISATION

## 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. Attention ! les couteaux et autres ustensiles avec des parties pointues ou coupantes doivent être rangés avec les pointes en bas ou horizontalement.

### CHARGEMENT DES 6 COUVERTS (EN 50242)

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 café ou à thé
- F - 6 assiettes plates
- G - 6 assiettes creuses
- H - Coupe moyenne
- I - Plat
- L - Couverts



### CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

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

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.

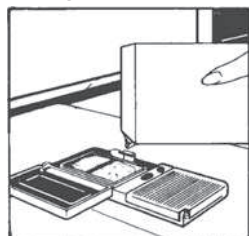
Eviter de placer dans le panier du

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

## REEMPLISSAGE 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.

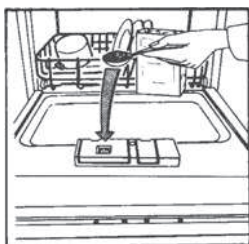
La dose de détergent peut varier en fonction du degré de salissure et du type de lavage. Nous vous conseillons de verser 15 g. de détergent. Dans le cas où l'eau est dure ou en présence de

salissure particulièrement tenace, mettre 25 g. de détergers. Après avoir versé le détergers 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 détergers 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 détergers, afin de respecter la protection de l'environnement.

### Lavage fort

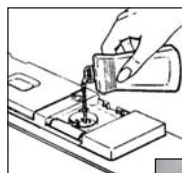


Dans le cas de l'utilisation du programme fort, ajouter dans la machine une seconde dose de détergers, environ 15 gr. (1 cuillère à soupe).

Cette dose supplémentaire doit être mis dans le petit réservoir (voir l'image)

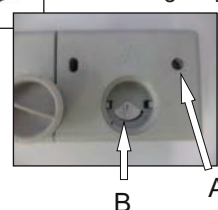
## REEMPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

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"

PLEIN - Reflet sombre



VIDE - Reflet clair



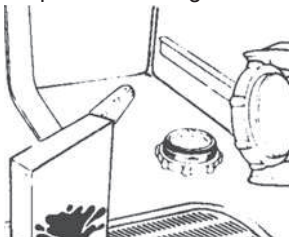
## REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 4)

Le dispositif de réglage "B" se trouve en dessous du volet, il est possible de le régler avec un doigt. La position conseillée est "3". La teneur en calcaire dans l'eau se manifeste soit par la présence d'incrustations, soit par le degré de séchage. C'est pourquoi il est important de régler le débit du produit de rinçage pour obtenir des prestations optimales.

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

### REEMPLISSAGE 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, faire l'essai suivant : verser 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 "Trempage" (Eco + rapido, deux Leds) 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 débordé du bac.

## UTILISATION

### Réglage de l'adoucisseur d'eau avec le programmateur électronique

L'adoucisseur d'eau peut traiter l'eau dont la dureté s'élève jusqu'à 60°Fh (Graduation française) ou 33°Dh (Graduation germanique) et ce à partir de 5 niveaux de réglage.

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

Niveau	Dureté de l'eau	Dureté de l'eau	Utilisation de sel régénérant	Position de l'adoucisseur
	°fH (France)	°fH (Allemagne)		
0	0-8	4	non	
1	9-20	5-11	oui	Voyant 1
2	21-30	12-17	oui	Voyant 1+2
3	31-40	18-22	oui	Voyant 1+2+3
4	41-60	23-33	oui	Voyant 1+2+3+4

#### IMPORTANT

Commencer **TOUJOURS** la procédure avec le lave-vaisselle éteint.

- Maintenir enfoncée la touche **"SELECTION DE PROGRAMME"** et allumer simultanément le lave vaisselle à l'aide de la touche **"MARCHE/ ARRÊT"** (vous entendrez alors un son).
- Maintenir enfoncée la touche **"SELECTION DE PROGRAMME"** pendant **5 secondes** au moins.  
Relâcher la touche **SEULEMENT** après avoir entendu le signal sonore.  
Certains voyants **"SELECTION DE PROGRAMME"** s'allumeront pour indiquer le niveau de diminution du calcaire.
- Enfoncer de nouveau la même touche pour choisir le niveau de diminution du calcaire désirée: a chaque pression, un voyant s'illuminera (le niveau correspond au nombre de voyants allumés). Pour le **niveau 5** les 4 voyants **"SELECTION DE PROGRAMME"** clignoteront, pour le **niveau 0** tous les voyants seront éteints.
- Eteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche **"MARCHE/ARRÊT"** pour rendre effective la nouvelle configuration.



#### ATTENTION!

Si, pour quelque raison que ce soit, la procédure ne peut être terminée avec succès, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche **"MARCHE/ARRÊT"** et recommencer depuis début (POINT 1).



## PROGRAMME DE LAVAGE




#### Information pour les essais en laboratoire

##### Programme comparatif général

Selon norme EN 50242:

- 1) Chargement normalisé
- 2) Réglage du produit de rinçage sur Index "4"
- 3) Quantité de lessive: 18 gr.pour le lavage

CONSOMMATIONS (programmes principaux)*		
Programme	Energie (kWh)	Eau (L)
Universel	1,25	15
Hygiène+	0,93	12
Eco	0,67	8
Rapide 32'	0,60	8
Consommation d'électricité en mode éteint et en mode veille: 0,1 W /0,8 W		
* Valeurs mesurées en laboratoire selon la norme Européenne EN 50242 (des différences sont possibles lors d'un usage quotidien).		

Programme	Description	Opérations à réaliser					Déroulement du programme						Durée		
		Détergents pré-lavage	Détergents lavage	Nettoyage plaque filtre	Contrôle provision du produit de rinçage	Contrôle niveau sel	Prélavage chaud	Prélavage froid	Lavage	Premier rinçage froid	Second rinçage froid	Rinçage avec produit de rinçage		Rinçage avec eau froide (15°C)	
 <b>65°C</b>	<b>Universel</b>	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	65°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80
 <b>75°C</b> <b>Hygiène+</b>	<b>Hygiène+</b>	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"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
<b>ECO 45°C</b>	<b>Eco</b>	Programme pour vaisselle normalement sale (le plus efficace en termes de consommations combinées d'énergie et d'eau pour ce type de vaisselle). <b>Programme normalisé EN 50242.</b>		<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"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	153
<b>R 32' 50°C</b>	<b>Rapide 32'</b>	Cycle très rapide à effectuer à la fin du repas. Recommandé pour un lavage de vaisselle jusqu'à 2/3 personnes.		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32
	<b>Trempage</b>	Pour la vaisselle utilisée le matin ou à midi quand on souhaite effectuer le lavage après le dîner.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

## UTILISATION

### 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 détergents.
- 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.



## 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 ammoniacés.
- **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.

• **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.

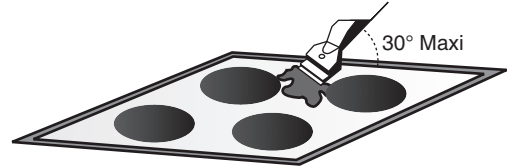
### Entretien :

- 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.
- Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs ou d'objets tranchants pour nettoyer la vitre du four, cela pourrait conduire à la vitre à se briser

### 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.

## ENTRETIEN

### • 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 - la plaque à pâtisserie**: ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis les 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.

• **LES BRÛLEURS GAZ** : pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacés ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs. Ne pas plonger les chapeaux 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.

• **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.

• **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.

FR



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

## 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
<b>1 - La machine ne fonctionne sur aucun programme</b>	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
<b>2 - La machine ne prend pas l'eau</b>	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
<b>3 - La machine ne vidange pas</b>	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
	La rallonge du tuyau de vidange	Suivre attentivement les instructions pour le branchement du tuyau de vidange
<b>4 - La machine vidange en permanence</b>	La vidange murale n'a pas d'évent à air	Consulter un technicien qualifié
	Tuyau en position trop basse	Rehausser le tuyau de vidange à 40 cm
<b>5 - Si les bras de lavage ne tournent pas</b>	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
<b>6 - Sur les appareils électroniques sans afficheur : les indicateurs lumineux "eco" et "n°1" avec un signal sonore audible</b>	Arrivée d'eau fermée	Arrêter l'appareil - Ouvrir le robinet - Réactiver le cycle
<b>7 - La vaisselle est partiellement lavée</b>	Voir causes du N°5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'est pas lavé parfaitement	Incrustations trop tenaces qu'il faut enlever avant le lavage dans la machine
	Le bord des casseroles n'est pas parfaitement lavé	Mieux positionner les casseroles
	Orifices partiellement bouchés	Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou moleté de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver sous un robinet
	La vaisselle n'est pas bien rangée	Ne pas trop serrer la vaisselle
	L'extrémité du tuyau de vidange est plongée dans l'eau	L'extrémité du tuyau de vidange ne doit pas toucher l'eau de vidange
	La lessive n'est pas bien dosée, est ancienne ou durcie	Augmenter la dose en fonction de la quantité de saleté ou remplacer le produit
	Le bouchon du récipient du sel ne ferme pas bien	Le visser à fond
	Le programme de lavage choisi est trop faible	Choisir un programme plus énergétique
	Vaisselle du panier intérieur mal lavée	Libérer la touche 1/2 charge
<b>8 - Présence de tâches blanches sur la vaisselle</b>	L'eau d'alimentation est particulièrement dure	Contrôler le niveau du sel et du produit de rinçage et régler le dosage, si l'anomalie persiste, demander l'intervention du SAV
<b>9 - Bruit pendant le lavage</b>	Les pièces de vaisselle se cognent	Mieux les ranger dans les paniers
	Le bras de lavage tournant cogne contre la vaisselle	Mieux ranger la vaisselle
<b>10 - La vaisselle n'est pas parfaitement sèche</b>	Manque de circulation d'air	Laisser la porte de la machine entrouverte à la fin du programme de lavage pour favoriser le séchage naturel.

STICK  
RAITING LABEL  
AND  
GAS LABEL (only for Gas products)

01.2013 • REV.0 • 41037694

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**GB**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.