

# ***ROSIÈRES***

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**

**GB**

**NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI**

**CZ**

**GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG**

**DE**

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**

**FR**

**UPUTE ZA UPORABU I UGRADNJU**

**HR**

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO**

**IT**

**INTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTALACJI**

**PL**

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI INSTALARE**

**RO**

**NÁVOD NA POUŽITIE A INŠTALÁCIU**

**SK**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

• Pendant la cuisson, l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. C'est tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendre 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.

- Cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Éviter de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
  - coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - habitations rurales ;
  - des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.

Une utilisation de cet appareil en dehors de l'environnement domestique ou des fonctions typiques d'entretien ménager, comme l'utilisation commerciale par des experts ou des utilisateurs formés, est exclue même dans les applications ci-dessus.

Si l'appareil est utilisé d'une manière incompatible avec ces applications, la durée de vie de l'appareil peut être réduite et la garantie du fabricant annulée.

Tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage ou perte résultant d'une utilisation qui n'est pas conforme à un usage domestique ou ménager (même s'il est situé dans un environnement domestique ou ménager) ne doit pas être accepté par le fabricant dans les limites autorisées par la loi.

- Ne jamais laisser la porte en position ouverte pour éviter tout risque potentiel (par ex. trébuchage).

### • AVERTISSEMENT !

Placer les couteaux et les autres ustensiles de cuisine pointus avec la pointe vers le bas ou à l'horizontale.

- Si l'appareil est posé sur un sol recouvert de moquette, faites attention à ce que les bouches d'aération au bas de l'appareil ne soient pas obstruées.

Vérifier si la fiche de l'appareil reste accessible après l'installation.

- L'appareil doit être raccordé sur le circuit de distribution de l'eau à l'aide d'un tuyau flexible neuf.
- Ne pas réutiliser les vieux tuyaux flexibles.
- La pression de l'eau doit être comprise entre 0,08 Mpa et 0,8 Mpa. Si la pression est inférieure à la valeur minimum, s'adresser à notre service après-vente.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier si :
  1. la prise d'alimentation est correctement mise à la terre ;
  2. si le secteur est en mesure de prendre en charge la consommation indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

### • AVERTISSEMENT !

Vérifier si l'appareil est correctement mis à la terre.

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, en touchant une partie métallique du lave-vaisselle, la dispersion électrique provoquée par la présence d'un filtre antiparasite est ressentie.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une machine non mise à la terre.
- S'assurer que le lave-vaisselle n'écrase pas les câbles d'alimentation.
- Ne pas retirer la fiche de la prise secteur en tirant le câble d'alimentation ou la machine elle-même.
- De manière générale, il n'est pas recommandé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux éléments (pluie, soleil, etc.).
- Le fait de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ouverte du lave-vaisselle pourrait le faire basculer.
- Si l'appareil tombe en panne ou cesse de fonctionner correctement, l'éteindre, couper l'alimentation en eau et ne rien faire de plus. Les travaux de réparation ne doivent être effectués que par un technicien agréé et seules les pièces détachées authentiques doivent être installées. Tout non-respect des conseils ci-dessus peut avoir de graves conséquences sur la sécurité de l'appareil.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'eau restante dans la machine ou sur la vaisselle à la fin du programme de lavage ne doit pas être avalée.
  - Le lave-vaisselle est conçu pour les ustensiles de cuisine normaux.
- Les objets qui ont été contaminés par de l'essence, de la peinture, des traces d'acier ou de fer, des produits chimiques corrosifs, des acides ou des alcalis ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
  - Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
  - **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.
  - 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 pare-flammes.
  - **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
  - **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
  - Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
  - **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
  - Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, le couvercle en verre de la table de cuisson ou la surface en verre de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
  - Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
  - Le four doit être éteint avant de retirer la protection. Après le nettoyage, la protection doit être replacée conformément aux instructions.
  - Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four
  - **AVERTISSEMENT** : ne jamais enlever le joint de la porte du four.
  - Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage impropre, incorrect ou déraisonnable.
  - En plaçant la grille à l'intérieur, vérifier que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
  - Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
  - Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
  - Tout liquide renversé doit être retiré du couvercle avant l'ouverture.
  - La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
  - **ATTENTION** : les couvercles en verre peuvent se briser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
  - Si elles sont présentes, ne pas regarder fixement les lampes halogènes de la plaque de cuisson.
  - Utiliser uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
  - Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque de cuisson. Ils pourraient chauffer.
  - Éviter de toucher les zones de chaleur pendant le fonctionnement ou pendant un certain temps après l'usage.
  - Ne rien placer sur le panneau de commande.
  - **AVERTISSEMENT** : Éviter tout risque d'électrocution en vous assurant que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.
  - Si l'appareil est placé sur une base, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne tombe de la base.
  - L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
  - Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le produit ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le type de câble d'alimentation doit être H05V2V2-F. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toute réparation, s'adresser uniquement au service clientèle et demander à ce que des pièces détachées originales soient utilisées. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- **ATTENTION** : afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- Les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil doivent être utilisés et les anciens jetés.
- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ces instructions ne sont valides 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 aux instructions techniques qui fourniront les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil par rapport aux conditions d'utilisation du pays.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles ;
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique) ;
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer que la cuisine est bien ventilée : maintenir les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique là où elle est présente.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil. Un moyen de protection supplémentaire pour éviter tout contact avec la porte du four est disponible. Cette partie doit être installée lorsque les jeunes enfants sont susceptibles d'être présents.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique. Toujours utiliser les ustensiles appropriés.
- Toujours placer la casserole au centre de l'appareil de cuisson.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.
- Ne pas placer les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.
- Ne pas placer d'objets lourds sur le dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.
- Le papier d'aluminium et les poêles en plastique ne doivent pas être placés sur les zones de chauffage.
- Il est fortement recommandé d'éloigner les enfants des zones de cuisson lorsqu'elles fonctionnent ou lorsqu'elles sont éteintes tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, afin d'éviter les risques de brûlures graves.
- Attention, risque de basculement 
- Des systèmes de retenue pour éviter le basculement doivent être utilisés. Suivez les instructions accompagnant les supports fournis avec le produit. 

## DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

À l'intérieur de l'appareil se trouvent le manuel et, pour le modèle gaz, un sachet contenant :

- pour changer le type de gaz : de nouveaux injecteurs pour les modifications de gaz, gaz Butane G30 28-30 mbar ou gaz Propane G31-37 mbar ;
- pour le raccordement par tuyau en caoutchouc souple, une pièce d'extrémité pour le gaz naturel et une pièce d'extrémité pour le gaz Butane ou Propane avec joint d'étanchéité.

## RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR PROFITER AU MAXIMUM DE L'APPAREIL.

Nous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour référence ultérieure, et avant d'installer l'appareil, de noter son numéro de série pour le communiquer au service après-vente en cas de besoin.

. La plaque d'identification se trouve à l'arrière du Trio.

**LA SOCIÉTÉ NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE SI LES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LE PRÉSENT DOCUMENT NE SONT PAS RESPECTÉES.**



Product Code:.....  
Serial N°:.....

## REMARQUES IMPORTANTES

• **Confier l'installation de gaz de l'appareil et son raccordement électrique à un installateur ou à un technicien agréé ayant des qualifications similaires.**

• Le Trio se compose de trois éléments, une table de cuisson, un four et un lave-vaisselle. Pour des raisons de sécurité, aucune modification ne doit être apportée à cet appareil.

• Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

• Si le Trio comporte même le plus petit des défauts, ne pas le brancher. Débrancher l'alimentation électrique et contacter immédiatement un technicien agréé.

• Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

- Ne pas se pencher sur les portes et ne pas laisser les enfants le faire.

• Après chaque utilisation, nous recommandons de nettoyer le Trio. Cela empêche l'accumulation de saleté ou de graisse qui sont recuites et brûlent, générant des odeurs désagréables et de la fumée.

• Ne pas ranger de produits inflammables dans le Trio car ils peuvent prendre feu si l'appareil est allumé involontairement.

• Dans le cas des tables de cuisson avec lampes Halogène, ne pas regarder les plaques pendant l'utilisation.

• Utiliser des gants de cuisine pour placer un plat dans le four ou le retirer.

• Ne pas recouvrir les parois du four avec du papier aluminium ou des protections jetables disponibles dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.

• Lors de la cuisson avec des graisses ou des huiles, toujours surveiller le processus de cuisson car les graisses et les huiles chauffées peuvent prendre feu rapidement.

• Le couvercle de la table de cuisson (pour le modèle à gaz) :

- Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, maintenir le couvercle en position verticale.

- Avant d'ouvrir le couvercle, retirer tout objet de celui-ci afin d'éviter tout déversement.

- Avant de fermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes de la cuisinière.

- Ne pas ranger d'objets lourds ou métalliques sur le couvercle.

• Avant de jeter un ancien lave-vaisselle, veiller à retirer la porte afin d'éviter que des enfants ne se retrouvent coincés à l'intérieur.

• Le lave-vaisselle a été fabriqué à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière à pouvoir être éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement.

• S'assurer que le lave-vaisselle n'écrase pas les câbles d'alimentation.

• Il n'est pas recommandé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges.

• Toute question relative au cordon d'alimentation doit être envoyée au Service après-vente ou à un technicien qualifié.


• Si l'appareil est posé sur un sol recouvert de moquette, faites attention à ce que les bouches d'aération au bas de l'appareil ne soient pas obstruées.

**Tout non-respect des conseils ci-dessus peut avoir de graves conséquences sur la sécurité de l'appareil.**

Afin d'améliorer la qualité des produits, CANDY peut effectuer des modifications liées à des améliorations techniques.

Cet équipement, dont certaines pièces sont conçues pour entrer en contact avec des produits alimentaires, est conforme aux exigences du règlement CE n° 89/109.

L'appareil est conforme à la directive européenne 2009/142/CE (GAD) et à partir du 21/04/2018 avec le règlement concernant les appareils à gaz 2016/426 (GAR).

En apposant la marque  sur ce produit, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

## DONNÉES TECHNIQUES



| TYPE / Référence  | TRIO                    |                    |                |
|---|-------------------------|--------------------|----------------|
|   | TRI 5S                  | TRI 5              |                |
|   | 4 Gaz                   | 3 Gaz + 1 EL       | 4 EL           |
| Position  |                         |                    |                |
| Avant gauche  | Brûleur rapide          | Brûleur rapide     | highlight Ø180 |
| Arrière gauche  | Brûleur semi-rapide     | P. E. Ø180         | highlight Ø220 |
| Arrière droite  | Brûleur ultra rap.      | Brûleur ultra rap. | highlight Ø140 |
| Avant droite  | Brûleur aux.            | Brûleur aux.       | highlight Ø140 |
| Dispositif de contrôle de flamme                                    | Oui                     |                    | -              |
| Allumage  | Oui                     |                    | -              |
| Classe d'installation   | 2 sous-classe 1 point 1 |                    | -              |
| Type de gaz/alimentation installé(e)                                |                         |                    |                |
| Puissance du gaz kW   | 8,75                    | 7                  | -              |
| G20 20mbar (G.N.) l/h   | 833                     | 666                | -              |
| Kit d'injecteur alternatif pour gaz GPL disponible dans l'emballage |                         |                    |                |
| Puissance du gaz kW   | 8,75                    | 7                  | -              |
| G30/G31 28-30/37 mbar g/h   | 636                     | 509                | -              |
| Lave-vaisselle  |                         |                    |                |
| Nombre de couverts EN50242  | 6                       | 6                  | 6              |
| Consommation d'eau  | 8                       | 8                  | 8              |
| Pression d'eau min 0,08 - max 0,08 MPa                              |                         |                    |                |
| Puissance d'entrée nominale   |                         |                    |                |
| Voltage (V) - Fréquence (Hz)  | 220-240 V - 50 Hz       |                    |                |
| Alimentation électrique   | 2100                    | 3600               | 8700           |

Le tuyau flexible doit être monté de manière à ne pas traverser un espace où il peut être écrasé/enroulé ou endommagé de quelque manière que ce soit.

## INSTALLATION

### AVERTISSEMENT :

L'installation d'un appareil électroménager peut être une opération compliquée qui, si elle n'est pas effectuée correctement, peut nuire sérieusement à la sécurité des consommateurs. C'est pour cette raison que la tâche doit être exécutée par une personne professionnellement qualifiée qui l'exécutera conformément aux réglementations techniques en vigueur.

Dans le cas où ce conseil est ignoré et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour toute défaillance technique du produit, qu'elle entraîne ou non des dommages aux marchandises ou des blessures aux personnes.

En cas d'installation de la cuisinière sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher l'appareil de glisser de la base

## MODÈLE À GAZ

### 1.1 EMBLACEMENT APPROPRIÉ

- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la zone dans laquelle il est installé. Pour cette raison, assurer une bonne ventilation soit en gardant tous les passages d'air naturel ouverts, soit en installant une hotte aspirante munie d'un conduit d'évacuation. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une augmentation de la vitesse du ventilateur électrique, si possible.

- Si une hotte ne peut pas être installée, un ventilateur électrique doit être monté sur un mur extérieur ou une fenêtre pour s'assurer qu'il y a une ventilation adéquate. Le ventilateur électrique doit être en mesure d'effectuer un changement d'air complet dans la cuisine 3-5 fois par heure. L'installateur devrait respecter les normes nationales en vigueur.

#### • Avant d'installer l'appareil, le technicien doit :

- Vérifier la compatibilité entre le Trio et l'installation de gaz. La plaque signalétique de la table de cuisson indique le type de gaz avec lequel elle est conçue pour être utilisée. Le raccordement au réseau de distribution de gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué après avoir vérifié qu'il est adapté pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Dans le cas contraire, consulter les instructions mentionnées dans les paragraphes suivants pour effectuer des modifications du réglage du gaz.

Le Trio est réglé en usine pour être utilisé avec le type de gaz indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil. Gaz naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz principal

- Si nécessaire, changer le gaz.

Pour adapter les brûleurs à gaz, choisir des injecteurs appropriés qui fournissent le débit nominal (comme expliqué au paragraphe Changer le type de gaz).

#### • Pour l'installation, le technicien doit :

Tous les travaux doivent être effectués hors tension.

Le Trio est de Classe 2 - Sous-classe 1 ; les meubles adjacents à l'appareil ne doivent pas être plus hauts que le dessus de l'appareil.

- Si le Trio est posé à côté d'une armoire, la distance entre le Trio et l'armoire doit être d'au moins 15 cm (voir la figure 1) ; et la distance entre le Trio et le mur arrière doit être d'au moins 5,5 cm. La distance entre le Trio et toute autre unité ou appareil placé au-dessus (p.ex. une hotte aspirante) doit être d'au moins 70 cm (figure 1).

- La cuisinière a des pieds réglables pour un nivellement parfait sur le sol.

- Faites le raccordement du gaz à l'installation en fonction de l'alimentation en gaz.

- Brancher la cuisinière au secteur conformément aux informations données au paragraphe Raccordement électrique.

- Si le type de gaz a été modifié, régler le débit minimal de chaque brûleur à gaz (comme expliqué au paragraphe Changer le type de gaz).

- Connecter le Trio à l'alimentation en eau et à l'évacuation de l'eau (voir paragraphe Raccordement de l'eau).

**TOUTE MODIFICATION APPORTÉE AU RÉGLAGE DU GAZ DOIT ÊTRE NOTÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE APPOSÉE SUR LA CUISINIÈRE.**

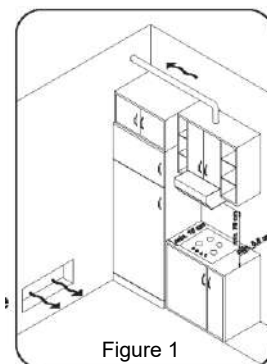


Figure 1

### • RACCORDEMENT AU GAZ

Il doit être fait conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation (pour le Royaume-Uni uniquement : en vertu de la loi, l'installation / la mise en service du gaz doit être effectuée par un installateur « Gas Safe »). Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation en gaz est équipé d'un robinet d'arrêt, d'un régulateur ou d'un dispositif de déverrouillage de régulateur pour le gaz propane. N'utiliser que des vannes, des dispositifs de régulation, des tuyaux flexibles et des régulateurs avec la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement au gaz selon l'installation :

Tuyau flexible rigide pour gaz naturel avec raccords mécaniques (1) - Tuyau en caoutchouc souple (2)

Tuyau flexible rigide pour gaz Butane avec raccords mécaniques (1) - Tuyau en caoutchouc souple (2)

Tuyau flexible rigide pour gaz Propane avec raccords mécaniques (1) - Tuyau en caoutchouc souple (2)

1 - à condition que le tuyau flexible puisse être inspecté sur toute sa longueur.

2 - à condition que le tuyau en caoutchouc souple puisse être inspecté sur toute sa longueur, que sa longueur ne dépasse pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé d'attaches appropriées aux extrémités.

1, 2 - Les tuyaux souples et les tuyaux flexibles avec raccords mécaniques doivent être disposés à l'écart de toute flamme, et ne pas être détériorés par les gaz de combustion, les parties chaudes de la cuisinière ou par tout déversement d'aliments chauds.

Le tuyau flexible doit être monté de manière à ne pas traverser un espace où il peut être écrasé/enroulé ou endommagé de quelque manière que ce soit.

## • TROIS OPTIONS DE RACCORDEMENT :

### • RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement aux raccords du collecteur.

### • RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE AVEC RACCORDS MÉCANIQUES

**Nous recommandons ce type de raccordement.**

Visser les écrous de tuyau directement sur le raccord de collecteur d'une part et sur le robinet d'arrêt de la tuyauterie d'autre part.

### • RACCORDEMENT PAR CAOUTCHOUC SOUPLE

**Nous ne recommandons pas ce type de raccordement.**

À réserver uniquement aux anciennes installations qui ne permettent pas d'autres options.

Visser la pièce d'extrémité conforme (2)

Fixer le tuyau souple sur la pièce d'extrémité d'une part, et sur le régulateur ou sur la sortie de la vanne, d'autre part.

(2) Dans tous les cas, s'assurer que le joint est installé. Après les opérations de raccordement, tester l'étanchéité aux fuites à l'aide d'eau savonneuse, l'essai par flamme est strictement interdit.

**Avertissement :** En cas de détection d'une odeur de gaz à proximité de cet appareil, couper l'alimentation en gaz de l'appareil et appeler directement l'ingénieur. Ne pas chercher une fuite avec une flamme nue.

## CHANGEMENT DU TYPE DE GAZ :

### AVERTISSEMENT :

Seule une personne professionnellement qualifiée devrait entreprendre la tâche et l'exécuter conformément aux réglementations techniques en vigueur et en suivant les instructions.

La capacité calorifique et la pression du gaz varient selon le type de gaz.

Lors du changement de gaz, le technicien doit successivement :

- 1-Débrancher l'appareil du secteur
- 2-Faire le « RACCORDEMENT AU GAZ » de l'installation comme décrit ci-dessus
- 3-Fermer la vanne de gaz avant l'appareil
- 4-CHANGER LES INJECTEURS
- 5-RÉGULER LA FLAMME MINIMALE

### CHANGER LES INJECTEURS :

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, suivre les instructions suivantes :

- Retirer les grilles et les brûleurs
- Insérer une clé hexagonale (7 mm) dans le support du brûleur (Figure 2)
- Dévisser l'injecteur et le remplacer par un autre adapté au gaz à utiliser (voir le tableau des types de gaz)

### INJECTEUR



Figure 2

## RÉGULATION DE LA FLAMME MINIMALE

Pour réguler la flamme minimale, le technicien effectue les instructions suivantes :

-Retirer les boutons

### CAS 1 : vis de régulation visible à l'intérieur de l'arbre de vanne (voir figure 3A)

Après avoir allumé les brûleurs, tourner le bouton contrôle sur le réglage minimum, puis retirer le bouton (en appliquant une pression douce).

À l'aide d'un petit tournevis de type « Terminal », la vis de régulation peut être ajustée comme sur la figure 3A.

La rotation de la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le débit de gaz, la rotation dans l'autre sens augmente le débit.

Utiliser ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de long, puis replacer le bouton de commande.

Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le GPL - la vis pour régler la flamme de ralenti doit être tournée (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.

Reposer les boutons

### CAS 2 : vis de régulation non visible (voir figure 3B)

-Retirer les grilles, les brûleurs et le couvercle.

-Retirer la plaque supérieure

-À l'aide d'un petit tournevis, la vis de régulation peut être ajustée comme sur la figure 3C.

La rotation de la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le débit de gaz, la rotation dans l'autre sens augmente le débit.

-Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le GPL - la vis pour régler la flamme de ralenti doit être tournée (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.

-Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le gaz naturel, la vis de réglage de la flamme de ralenti doit être tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 1/2 tour à partir de la position de fermeture complète. (flamme d'environ 3 à 4 mm de long)

-Replacer la plaque supérieure en veillant à remonter correctement chaque pièce démontée ou débranchée et à ne pas endommager les pièces (sinon, le technicien doit les remplacer par des pièces détachées d'origine).

-Reposer les brûleurs, le couvercle des grilles et les boutons.



**Avertissement :**  
Ne jamais desserrer les autres vis !

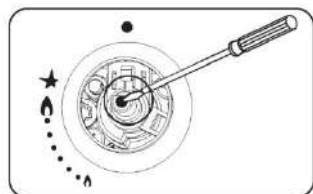


Figure 3A



Figure 3B

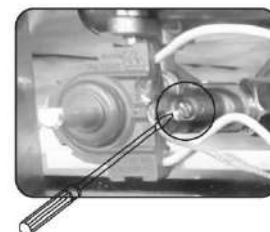


Figure 3C

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

« L'installation doit être conforme aux directives standard ». Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant être causé par une utilisation inappropriée ou déraisonnable.

### Avertissement :

- Toujours vérifier, avant toute opération électrique, la tension d'alimentation indiquée sur le compteur d'électricité, le réglage du disjoncteur, la continuité du raccordement à la terre avec l'installation et l'adéquation du fusible.
- Le raccordement électrique à l'installation doit être effectué avec une prise de terre ou via un interrupteur de coupure omnipolaire. Si l'appareil a une prise murale, il doit être installé de manière à ce que la prise murale soit accessible. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident dû à l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou avec une continuité de branchement à la terre défectueuse.
- Toute question relative au cordon d'alimentation doit être envoyée au Service après-vente ou à un technicien qualifié.

**Avertissement ! L'appareil doit être mis à la terre. Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, en touchant une partie métallique du lave-vaisselle, la dispersion électrique provoquée par la présence d'un filtre antiparasite est ressentie.**

### • TRIO 9501

Un cordon d'alimentation est fourni avec le Trio pour le connecter uniquement à une alimentation de 220-230 V entre les phases, ou entre la phase et le neutre. Connecter à une prise 16 A.

### • TRIO 9503

Un cordon d'alimentation n'est pas fourni avec ce Trio, mais il est équipé d'un bornier qui vous permet de choisir la bonne connexion pour l'alimentation particulière. Le bornier se trouve à l'arrière du Trio.

Pour ouvrir le bornier :

- . Localiser les deux languettes sur les côtés.
- . Placer la lame de tournevis à l'avant de la languette, l'insérer (1) et appuyer (2).
- . Soulever le couvercle.

Bornier



Pour connecter :

- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque fil et les connecter aux bornes selon les numéros indiqués dans le tableau, comme pour les « barrettes shunt ».

### Exemple de connexion monophasée

- 1- Placer les barrettes shunt
- 2- Placer les fils
- 3- Passer le cordon dans le serre-câble



**Attention, un serrage incorrect peut entraîner des risques de surchauffe dangereuse pour le câble d'alimentation.**

Lorsque le raccordement aux bornes de l'appareil est terminé, serrer le collier de serrage et fermer le couvercle.

|   | Monophasé<br>220-230~  | Triphasé<br>220-230V3~   | Triphasé<br>380-415V3N~  |
|---|--|--|--|
| TYPE DE CÂBLE-SECTION                           | H05V2V2-F<br>3 G 2,5 mm <sup>2</sup>   | H05V2V2-F<br>4 G 2,5 mm <sup>2</sup>   | H05V2V2-F<br>5 G 1,5 mm <sup>2</sup>   |
| CONNEXION AU BORNIER                            |  |  |  |
| Shunter : faire un pont avec une barrette shunt | <b>2 Phase</b><br>Shunter 1-2<br>Shunter 2-3<br><br><b>5 Neutre</b><br>Shunter 4-5<br><br><b>T Terre</b> | <b>1 Phase</b><br>Shunter 1-2<br><br><b>3 Phase</b><br>Shunter 3-4<br><br><b>5 Phase</b><br><br><b>T Terre</b> | <b>1 Phase</b><br><br><b>2 Phase</b><br><br><b>3 Phase</b><br><br><b>5 Neutre</b><br>Shunter 4-5<br><br><b>T Terre</b> |

## RACCORDEMENT DE L'EAU - VIDANGE DE L'EAU

### RACCORDEMENT DE L'EAU :

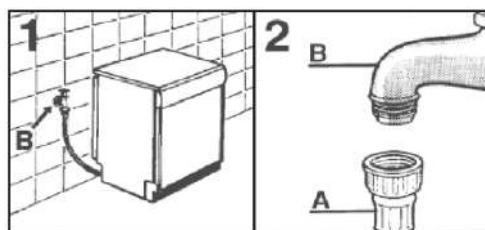
Les tuyaux d'arrivée et de vidange peuvent être dirigés vers la gauche ou la droite. Le lave-vaisselle peut être raccordé à l'eau froide ou chaude tant qu'elle ne dépasse pas 60 °C.

La pression de l'eau doit être comprise entre 0,08 MPa et 0,8 MPa. Si la pression est inférieure à la valeur minimum, s'adresser à notre service après-vente.

Le tuyau d'arrivée doit être raccordé à un robinet afin que l'alimentation en eau puisse être coupée lorsque la machine n'est pas utilisée (fig. 1). Le tuyau d'arrivée du lave-vaisselle est muni d'un raccord fileté de 3/4" (fig.2). Le tuyau d'arrivée "A" doit être bien raccordé à un robinet 3/4" "B".

Le raccordement à l'eau du lave-vaisselle doit être effectué exclusivement avec le tuyau fourni. **Ne pas utiliser un vieux tuyau.**

Si la machine est reliée à de nouveaux tuyaux ou à des tuyaux qui n'ont pas été utilisés depuis longtemps, faire couler de l'eau pendant quelques minutes avant de raccorder le tuyau d'arrivée. De cette façon, aucun dépôt de sable ou de rouille ne bouchera le filtre d'entrée d'eau.



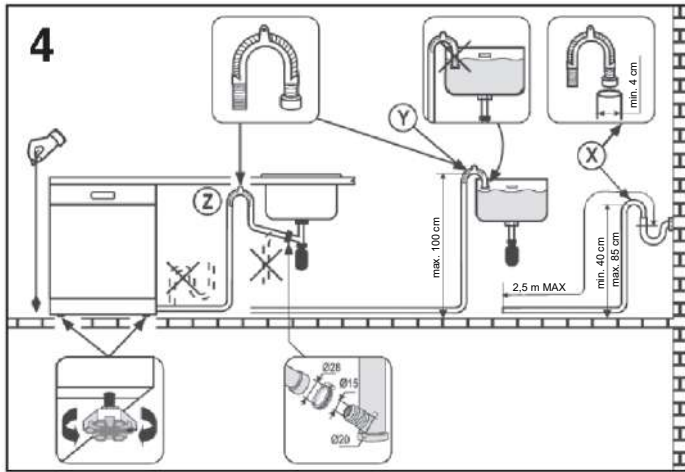
### VIDANGE DE L'EAU :

Veiller à ne pas plier ou à ne pas tordre le tuyau de vidange lors de son raccordement à la machine afin que l'eau puisse s'écouler librement de celle-ci (fig.4y). Le tuyau de vidange doit être au moins à 40 cm au-dessus du niveau du sol et doit avoir un diamètre interne d'au moins 4 cm. Il est conseillé d'installer un siphon (fig.4x).

Si nécessaire, le tuyau de sortie peut être rallongé jusqu'à 2,6 m, uniquement s'il est maintenu à une hauteur maximale de 85 cm au-dessus du niveau du sol. Pour cela, contacter le Service client.



## INSTALLATION

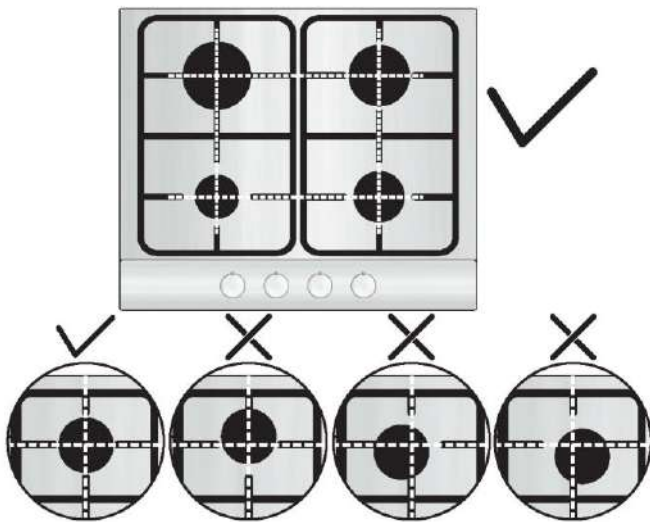


Le tuyau peut être accroché sur le côté de l'évier (il ne doit pas être immergé dans l'eau, afin d'éviter le siphonnage de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement). Vérifier que les tuyaux d'entrée et de sortie ne sont pas pliés. Pour rallonger, si nécessaire, le tuyau d'entrée, contacter le Service Client.

## BRÛLEURS À GAZ

Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné, la cuisine domestique, et toute autre utilisation sera jugée inappropriée et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages ou des préjudices résultant d'une utilisation incorrecte.

Avant d'utiliser le brûleur, s'assurer que les périmètres de la grille centrent le brûleur comme indiqué ci-dessous.



## UTILISATION

Chaque brûleur est commandé par un robinet avec des réglages progressifs permettant :

- un choix plus large de paramètres de la position maximale à la position minimale la plus précise,
- un réglage plus facile de la flamme en fonction du diamètre de la casserole,
- de supprimer le risque de coupure ou d'extinction de la flamme lorsque la flamme est éteinte rapidement.

### ALLUMAGE

**RECOMMANDATIONS :** lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet général d'alimentation en gaz doit toujours être coupé.

## UTILISATION

Avant d'allumer la table de cuisson au gaz, s'assurer que les chapeaux du brûleur sont correctement positionnés.

- Ouvrir le robinet de gaz
  - Un symbole à côté de chaque bouton de commande indique quel brûleur est allumé.
  - Tourner et appuyer sur le bouton du brûleur correspondant jusqu'au symbole ☆, en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que la flamme s'allume. Sur les modèles équipés d'un allumage électronique, la flamme est allumée par une étincelle électrique. Cette procédure est réalisée via le bouton ou en appuyant sur le bouton (pour les modèles avec allumage sous le bouton).
- Pour les modèles ne disposant pas d'un allumage électronique, ou s'il n'y a pas d'alimentation électrique, allumer la flamme à l'aide d'une allumette.

**Avertissement :** Dans tous les cas, si au bout de 5 secondes le brûleur n'est pas allumé, cesser son fonctionnement et attendre au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

**NB :** pour les modèles équipés d'un thermocouple de SÉCURITÉ, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes afin d'activer le système de sécurité. Si le bouton est relâché directement, le système de sécurité n'a pas le temps de s'activer et la flamme s'éteint. Si cela se produit, répéter la procédure d'allumage à partir du début en attendant plus longtemps après l'allumage de la flamme. Le dispositif de sécurité rapide de thermocouple coupe automatiquement l'alimentation en gaz si la flamme est éteinte accidentellement.

En cas de conditions locales particulières d'alimentation en gaz qui rendent l'allumage difficile, il est conseillé de répéter la procédure d'allumage en tournant le bouton sur « minimum » (⊖).

- Régler la flamme en fonction des besoins de cuisson. Les positions intermédiaires sont disponibles entre les réglages (⊖) et (⊕) sur le bouton de commande.
- Pour éteindre la flamme, tourner le bouton de commande jusqu'en position d'arrêt.
- Si le brûleur est éteint accidentellement, tourner le bouton sur « 0 », attendre une minute, puis essayer de le rallumer à nouveau.

### CASSEROLES

Pour une utilisation correcte des brûleurs, choisir des casseroles qui correspondent aux dimensions indiquées ci-dessous :

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| * Très rapide | Ø 18 cm et plus |
| * Rapide      | Ø de 16 à 26 cm |
| * Semi-rapide | Ø 12 cm         |
| * Auxiliaire  | Ø 10 cm         |

- Il n'est pas recommandé d'utiliser des poêles à fond courbé, serti ou déformé.

**AVERTISSEMENT :** Si une flamme est accidentellement éteinte, tourner le bouton en position d'arrêt et patienter au moins une minute avant de tenter de la rallumer.

Si, au fil des ans, les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner, il est nécessaire de les lubrifier.

**Cette opération ne doit être effectuée que par des techniciens de service qualifiés.**

- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques sur le support émaillé. Ces marques peuvent facilement être enlevées à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit abrasif léger.

### QUELQUES CONSEILS...

- Éviter de faire bouillir des aliments trop intensément. Les aliments ne sont pas cuits plus rapidement. En fait, il est soumis à une agitation sévère, ce qui peut provoquer la perte d'une partie des saveurs.

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Pour économiser du gaz, s'assurer que les flammes ne dépassent pas le fond de la casserole.
- Ne pas utiliser le brûleur à gaz avec une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, utiliser un couvercle pour couvrir la casserole. Régler la flamme de sorte que celle-ci ne dépasse pas le fond de la casserole.

## UTILISATION

### LA ZONE VITROCÉRAMIQUE

#### CONSEILS

L'utilisation d'ustensiles de haute qualité est importante pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- Toujours utiliser des ustensiles de cuisine de bonne qualité avec des bases parfaitement plates et épaisses.
- S'assurer que la base de la casserole ou de la poêle est sèche.
- Utiliser des casseroles dont le diamètre est suffisamment large pour recouvrir complètement l'unité de cuisson.

#### CHOIX DES USTENSILES

Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances.



Sur l'étiquette, vérifier la marque qui indique si la casserole est compatible avec la vitrocéramique.

**Acier inoxydable** : fortement recommandé. Particulièrement efficace avec une base en sandwich. La base en sandwich combine les avantages de l'acier inoxydable (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (conduction de la chaleur, répartition uniforme de la chaleur).

**Aluminium** : fond épais recommandé. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des rayures sur la table de cuisson, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.

**Fonte** : utilisable, mais non recommandé. Mauvaise performance. Risque de rayer la surface.

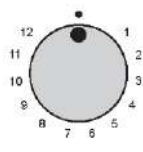
**Fond en cuivre/grès** : fond épais recommandé. De bonnes performances, mais le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent apparaître comme des rayures. Les résidus peuvent être enlevés si la table de cuisson est nettoyée immédiatement. Cependant, ne pas laisser ces casseroles bouillir à sec. Le métal surchauffé peut se coller sur les tables de cuisson en verre. Une casserole en cuivre surchauffée laissera un résidu qui tachera définitivement la table de cuisson. **Porcelaine/émaïl** : Bonne performance uniquement avec une base fine et plate.

#### LES ZONES

- **Zone highlight** : opérationnelle en 3 secondes, convient à une cuisson stable, homogène et longue.
- **Sprinter** : avec l'installation sprinter, il est possible de réduire les temps de cuisson jusqu'à 15 %.

#### UTILISATION

- Rechercher le signe correspondant à la zone de cuisson à utiliser.
- Il est recommandé de régler la chaleur à son maximum jusqu'à ce que la zone soit bien chauffée, puis de diminuer au réglage de cuisson souhaité.



- Le voyant lumineux de mise sous tension s'allume pour montrer que la zone de chaleur fonctionne.

- Chaque zone est reliée à un témoin de chaleur résiduelle situé sur la table de cuisson. Il s'allume lorsque la température de la zone de chaleur atteint 60 °C et plus. Il reste allumé, même si l'appareil est éteint, jusqu'à ce que la surface ait refroidi.
- Pour éteindre une zone de chaleur, tourner le bouton de commande correspondant jusqu'à la position « 0 ».
- **Positions** : les exemples ci-dessous sont montrés 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     | Maintenir un plat au chaud, faire fondre le beurre et le chocolat, etc. |
| 2         | 3-4   | Doux          | Cuisson lente, sauces, ragoûts, riz, œufs pochés, etc.                  |
| 3         | 5-6   | Intermédiaire | Haricots, aliments surgelés, fruits, eau bouillante, etc.               |
| 4         | 7-8   | Moyen         | Pommes à la vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons, etc.        |
| 5         | 9-10  | Fort          | Cuisson plus intense, omelettes, steaks, etc.                           |
| 6         | 11-12 | Vif           | Steaks, côtelettes, friture, etc.                                       |

### PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Utiliser des casseroles dont le diamètre est suffisamment large pour recouvrir complètement l'unité de cuisson : la casserole ne doit pas être plus petite que le foyer. Si elle est légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale.
- Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

#### ÉQUIPEMENTS DU FOUR (selon le modèle)

Il est nécessaire de procéder à un premier nettoyage des équipements avant la première utilisation. Laver les équipements avec une éponge. Rincer et essuyer.

- **LA GRILLE** : elle permet de poser les plats, les moules et les grillades lors de la cuisson avec le gril. Elle est équipée de rails qui permettent de glisser la lèchefrite.



Grâce à sa forme spéciale, la grille reste toujours horizontale, même lorsqu'elle est tirée au maximum vers l'avant du four, évitant ainsi tout risque de glissement ou débordement.

- **LA LÈCHEFRITE** : recueille la viande et le jus de cuisson pendant la cuisson. Elle peut être mise sur la grille, ou glissée en dessous. À moins d'être utilisée avec le gril, la lèchefrite ne doit pas être placée dans le four pendant son utilisation.



Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plaque de cuisson. Cela provoquerait la production de fumée, des éclaboussures de graisse et des taches dans le four.

- **LA PLAQUE À PÂTISSERIE** doit être placée sur la grille. Elle permet de cuire de petites pâtisseries telles que choux, biscuits, meringues, etc.




Ne jamais placer la plaque directement sur le fond du four.

- **LE TOURNEBROCHE** est équipé d'une broche et d'une poignée, de deux fourchettes et d'un support à broche.

**Lorsque le four est en cours d'utilisation, retirer tous les accessoires non utilisés.**

- **LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT**

- Il prend en charge le fonctionnement du four, entre 1 et 120 minutes, avec un démarrage immédiat et un arrêt automatique. Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement l'alimentation du four.

- Cependant, le four peut être utilisé sans programmation. Dans ce cas, tourner le bouton de commande sur la position Manuelle .


Nota : pour régler la durée, tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de 120 minutes, puis le tourner dans l'autre sens jusqu'à la durée souhaitée.

#### UTILISATION DU FOUR

**TRÈS IMPORTANT** : le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas être utilisés en même temps. Pour utiliser le four, fermer le lave-vaisselle.






**IMPORTANT** : tenir les enfants à l'écart du Trio pendant son utilisation. Si le Trio est muni d'un couvercle, le soulever avant utilisation.

#### MÉTHODES DE CUISSON (selon le modèle)

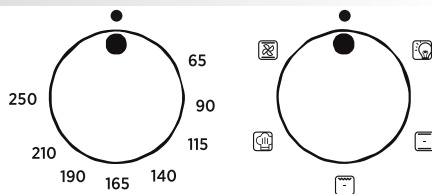
- **Convection + ventilateur**  : nous recommandons d'utiliser cette méthode pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments







## UTILISATION

et les temps de cuisson et de préchauffage sont réduits. Il est possible de cuire différents aliments en même temps avec ou sans la même préparation à une ou plusieurs positions. Cette méthode de cuisson offre une répartition uniforme de la chaleur et les odeurs ne sont pas mélangées. Prévoir dix minutes supplémentaires pour la cuisson en simultané.

- **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. Succès garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient chauds.
- **Gril + Tournebroche**  : utilisation de la résistance de voûte en combinaison avec le tournebroche pour obtenir le goût d'une grillade traditionnelle. Sortir tous les accessoires du four. Placer la lèchefrite sur le fond du four. Piquer les aliments à cuire et les centrer entre les deux fourchettes. Fixer la broche dans le support et faire glisser le support et la broche au deuxième niveau. L'extrémité de la broche sera alors face à la fente dans le mécanisme d'entraînement. Fixer la broche dans le mécanisme d'entraînement.
- **Convection + Tournebroche**  : utilisation du tournebroche et de la convection naturelle. Permet d'économiser du temps lors de la cuisson. Cependant, prendre soin de placer la grille avec les rails vers le haut, en direction du haut du four, et de placer la lèchefrite dessus.
- **Master bake**  : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
- **Convection naturelle**  : La sole et la voûte sont utilisées. Préchauffer le four pendant dix minutes environ. Cette méthode est l'idéal pour cuire et rôtir de manière traditionnelle. Pour saisir les viandes rouges, le rosbif, un gigot d'agneau, le gibier, le pain, les papillotes, la pâte feuilletée. Placer les aliments et leur plat sur une grille à mi-hauteur.



• Tourner le bouton de commande sur le mode de cuisson demandé et régler une température :



- \*  Convection naturelle Température de 65 °C à 250 °C
-  Gril Température de 200 °C
-  Gril + Tournebroche Température de 200 °C
-  Convection + Tournebroche Température de 65 °C à 250 °C
- \*  Master bake Température de 65 °C à 250 °C
-  Convection + ventilateur Température de 65 °C à 250 °C

\* Testé conformément à la norme CENELEC EN 60350-1 utilisée pour la définition de la classe énergétique.

- Tourner le bouton de commande du minuteur coupe-circuit sur la position manuelle ou sur une durée de programmation.

  • Le voyant lumineux du régulateur indique que le thermostat fonctionne. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant le temps de cuisson.

## CONSEILS DE CUISSON

### VIANDE :

Il est préférable de saler les viandes après la cuisson, car le sel favorise les éclaboussures de graisse.

Cela salit le four et produit beaucoup de fumée. Les morceaux de viande blanche, de porc, de veau, d'agneau et de poisson peuvent être mis dans le four froid. Le temps de cuisson est plus long que dans un four préchauffé, mais ils cuisent mieux jusqu'au centre, car la chaleur a plus de temps pour pénétrer dans la viande.

### UN PRÉCHAUFFAGE CORRECT EST LA BASE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE RÉUSSIE.

### GÂTEAUX/PÂTISSERIES ET BISCUITS :

Éviter d'utiliser des moules brillants, car ils reflètent la chaleur et peuvent abîmer les gâteaux. Si les gâteaux brunissent trop rapidement, les recouvrir de papier sulfurisé ou de papier aluminium. **Attention** : le papier aluminium s'utilise côté brillant vers l'intérieur.

Sinon, la chaleur est reflétée par la surface brillante et ne pénètre pas dans le gâteau.

Éviter d'ouvrir la porte pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les sponge cakes, soufflés, brioches, etc. auront tendance à retomber. Vérifier si les gâteaux sont cuits en piquant le centre avec une lame de couteau ou une aiguille à tricoter métallique. Si la lame ressort propre et sèche, le gâteau est prêt, arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou recouverte de gâteau, continuer la cuisson, en baissant légèrement le thermostat pour qu'il cuise sans brûler.

**Les instructions suivantes ne s'appliquent qu'à titre indicatif. Il est possible de les modifier en fonction de l'expérience ou des goûts personnels.**

### Temps de préchauffage :

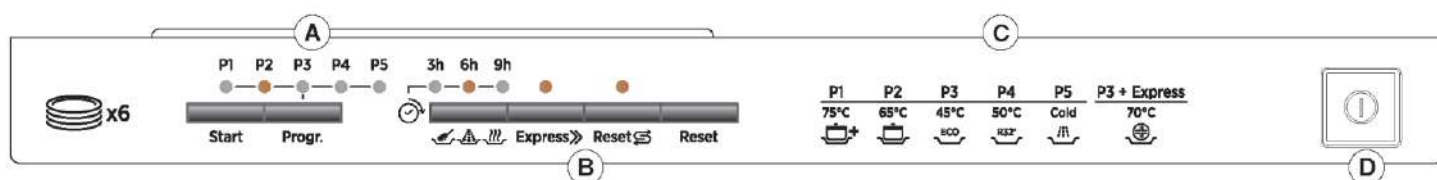
- 20 minutes entre 210 et 250°C
- 15 minutes entre 140 et 190°C
- 10 minutes entre 65 et 115°C

| QUANTITÉ          | ALIMENTS                  | Température du four en °C | Position de la grille depuis le bas | Temps de cuisson en minutes |
|-------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <b>POISSON</b>    |                           |                           |                                     |                             |
|                   | Truite                    | 200                       | 1                                   | 15/25                       |
| 1 kg              | Merlan                    | 190                       | 1                                   | 50                          |
| <b>VIANDE</b>     |                           |                           |                                     |                             |
| 1 — 1,5 kg        | Rosbif                    | 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        | Gigot d'agneau            | 150/160                   | 1                                   | 60/75                       |
| 1 — 1,5 kg        | Gigot de mouton           | 150/160                   | 1                                   | 50/60                       |
| <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>     |                           |                           |                                     |                             |
|                   | Lasagnes                  | 200                       | 1                                   | 40                          |
|                   | Soufflés                  | 200                       | 1                                   | 20                          |
|                   | Beignet                   | 200                       | 1                                   | 20                          |
|                   | Pizza                     | 200                       | 1                                   | 20                          |
| <b>PÂTISSERIE</b> |                           |                           |                                     |                             |
|                   | Gâteau au sarrasin        | 175                       | 1                                   | 40/50                       |
|                   | Tarte aux fruits          | 180/190                   | 1                                   | 20/30                       |
|                   | Petits pains (pâte levée) | 160                       | 1                                   | 40/45                       |
|                   | Meringue                  | 100                       | 1                                   | 90                          |
|                   | Pâte feuilletée           | 200                       | 1                                   | 20                          |

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter de préchauffer le four et toujours le remplir. Ouvrir la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteindre le four de 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utiliser la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

## COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE



**A** Voyants de sélection des programmes

**B** Touche de sélection des programmes

**C** Description des programmes

**D** Touche Marche/Arrêt

### SÉLECTION DES PROGRAMMES ET FONCTIONS SPÉCIFIQUES

**Le lave-vaisselle et le four ne peuvent pas être utilisés simultanément.**

#### Choix d'un programme

Ouvrir la porte et appuyer sur le bouton Marche/Arrêt ; les 4 LED de sélection du programme commencent à clignoter.

- Choisir le programme requis en appuyant sur la touche de sélection des programmes, la LED du programme sélectionné s'allume (2 LED pour le programme RINÇAGE À FROID).
- Fermer la porte (après le signal sonore), le programme sélectionné démarre automatiquement.

## UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

### Ouverture de la porte

Saisir la poignée dans le panneau avant et tirer vers l'avant. Si la machine s'ouvre pendant son fonctionnement, un dispositif de sécurité électronique coupe automatiquement tout. Pour que la machine fonctionne correctement, la porte ne doit pas être ouverte pendant son fonctionnement.

### Fermeture de la porte

Placer le panier dans le lave-vaisselle. S'assurer que le bras de pulvérisation peut tourner et n'est pas obstrué par les couverts, la vaisselle ou les casseroles. Fermer la porte en appuyant dessus pour s'assurer qu'elle est bien fermée.

### Interruption d'un programme

Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte pendant qu'un programme est en cours, et surtout pas pendant la phase de lavage principale et le séchage final.

Toutefois, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Lorsque la porte est refermée, le programme se poursuit automatiquement.

Pour modifier ou annuler un programme en cours, procéder comme suit :

- Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé pendant au moins **5 secondes**. Les voyants lumineux du programme s'allument et s'éteignent individuellement et séquentiellement et certains signaux sonores retentissent.
- Le programme en cours est annulé et tous les voyants du programme clignotent.

Avant de lancer un nouveau programme, vérifier qu'il y a encore du détergent dans le distributeur. Si nécessaire, remplir le compartiment.

**AVERTISSEMENT** : si la porte est ouverte pendant la phase de séchage, un signal sonore intermittent est activé pour indiquer que le cycle n'est pas encore terminé.

Une alarme de 5 secondes retentit (si elle n'est pas coupée) 3 fois à 30 secondes d'intervalle pour indiquer que le programme est terminé.

Le voyant du programme sélectionné (2 voyants lumineux pour le programme « **RINÇAGE À FROID** ») se met à clignoter.

La vaisselle peut maintenant être retirée et le lave-vaisselle éteint en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » ou la vaisselle peut être chargée pour un nouveau cycle.

L'alarme de fin de programme peut être coupée comme suit :

#### IMPORTANT

**Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.**

1. Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé et allumer simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » (un signal sonore bref retentit).
2. Maintenir la touche « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncée pendant au moins 15 secondes (2 signaux sonores retentissent).
3. Relâcher la touche lorsque le deuxième signal sonore retentit (3 voyants lumineux « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » s'allument).
4. Appuyer à nouveau sur le même bouton : les 3 voyants lumineux (qui indiquent que l'alarme est activée) se mettent à clignoter (pour indiquer que l'alarme est éteinte).
5. Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour confirmer le nouveau réglage.

Pour remettre l'alarme en marche, suivre la même procédure.



#### AVERTISSEMENT !

**En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure depuis le début.**

### Mémorisation du dernier programme utilisé

Le dernier programme utilisé peut être mémorisé en suivant ce qui suit :

#### IMPORTANT

**Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.**

1. Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé et allumer simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » (un signal sonore bref retentit).
2. Maintenir la touche « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncée pendant au moins 30 secondes (3 signaux sonores retentissent).
3. Relâcher la touche lorsque le **TROISIÈME** signal sonore retentit (tous les voyants clignotent).
4. Appuyer à nouveau sur le même bouton : le voyant clignotant (mémorisation éteinte) cesse de clignoter et reste allumé (mémorisation allumée).
5. Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour confirmer le nouveau réglage.

Pour désactiver la mémorisation, suivre la même procédure.



#### AVERTISSEMENT !

**En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure depuis le début.**

En cas de coupure de l'alimentation pendant le fonctionnement du lave-vaisselle, une mémoire spéciale stocke le programme sélectionné et, lorsque l'alimentation est rétablie, celui-ci reprend là où il était resté.

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

### Signaux de dysfonctionnement

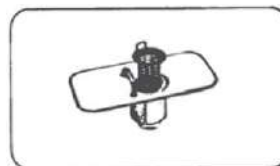
En cas de dysfonctionnement ou de panne lors de l'exécution d'un programme, la LED correspondant au cycle sélectionné (2 LED pour le programme RINÇAGE À FROID) clignote rapidement et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Après avoir vérifié que le robinet du tuyau d'arrivée d'eau est ouvert, que le tuyau de vidange n'est pas plié et que le siphon ou les filtres ne sont pas obstrués, redémarrer le programme sélectionné. Si l'anomalie persiste, contacter le Service client.

### Important !

**Pour assurer le bon fonctionnement du dispositif de sécurité antidébordement, il est recommandé de ne pas déplacer ou incliner le lave-vaisselle pendant son fonctionnement.**

**S'il est nécessaire de déplacer ou d'incliner le lave-vaisselle, s'assurer d'abord que le cycle de lavage est terminé et qu'il ne reste pas d'eau dans le réservoir.**

### OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES ET NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE FILTRATION



#### Le système de filtration contient :

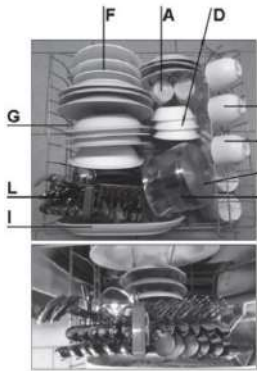
- un gobelet filtrant central qui capte les particules alimentaires les plus importantes.
  - un filtre plat qui filtre en continu l'eau de lavage.
  - un micro-filtre, situé sous le filtre plat, qui retient les particules alimentaires les plus petites, assurant ainsi un rinçage parfait.
- Pour de meilleurs résultats, l'unité de filtre doit être vérifiée et nettoyée après chaque lavage. Pour retirer l'unité de filtre, il suffit de saisir la poignée et de soulever l'ensemble. Le gobelet central repose simplement sur le dessus pour un nettoyage facile. Le lave-vaisselle est équipé d'un micro-filtre autonettoyant, qui nécessite seulement une vérification environ une fois tous les 15 jours. Cependant, il est conseillé de vérifier après chaque lavage que le gobelet central et le filtre plat ne sont pas obstrués. N.B. : après avoir nettoyé les filtres, s'assurer qu'ils sont correctement remontés, l'un à l'intérieur de l'autre, et que le filtre plat est correctement positionné au bas du lave-vaisselle. Un mauvais positionnement de l'unité filtrante pourrait avoir un effet négatif sur l'efficacité de l'appareil.
- Important : Ne jamais utiliser le lave-vaisselle sans filtre.**

**CHARGEMENT DES PLATS**

Le panier a été soigneusement conçu pour faciliter le chargement. Pour une bonne performance de lavage, retirer les restes de nourriture de la vaisselle (os, cure-dents, restes de viande et de légumes) afin d'éviter de bloquer les filtres, la sortie d'eau et la buse du bras de lavage et, par conséquent, de réduire l'efficacité du lavage.

**Attention !** Pour éviter toute blessure avec des couverts aux lames ou pointes coupantes, ceux-ci peuvent être placés avec les manches vers le haut.

**CHARGEMENT 6 COUVERTS (EN 60436)**



- A- 6 verres
- B- 6 assiettes à dessert
- C- 6 soucoupes
- D- Petit bol
- E- 6 tasses à thé ou à café
- F- 6 assiettes plates
- G- 6 assiettes creuses
- H- Bol moyen
- I- Plat de service
- L- Couverts

**CHARGEMENT 4 COUVERTS ET CASSEROLES**

Casseroles, saladiers, casseroles, couvercles, etc. peuvent être chargés dans le panier.

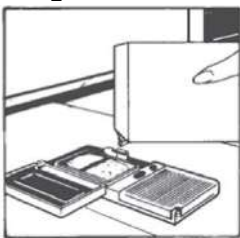
Il est recommandé d'organiser les couverts dans le panier prévu à cet effet. Les couverts avec des manches fins placés doivent être placés manches vers le haut pour éviter de tomber dans le fond du panier et de bloquer le bras de lavage. Ne pas placer de couvercles avec des poignées en bois dans le panier ni de couvercles collés avec de la résine.

**CHARGEMENT DU DÉTERGENT**

**Il est essentiel d'utiliser un détergent spécial lave-vaisselle sous forme de poudre, de liquide ou de tablettes.**

Les détergents inadaptés (comme ceux destinés au lavage à la main) ne contiennent pas les ingrédients appropriés pour une utilisation au lave-vaisselle et nuisent à son bon fonctionnement.

**Lavage normal**

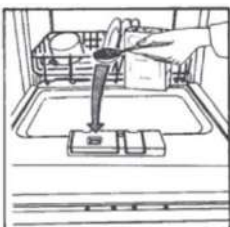


Le distributeur de détergent se trouve à l'intérieur de la porte. Le couvercle du distributeur doit être fermé avant chaque lavage. Pour l'ouvrir, il suffit d'appuyer sur la gâchette. À la fin de chaque cycle de lavage, le couvercle est toujours ouvert et prêt pour la prochaine utilisation du lave-vaisselle. La quantité de détergent à utiliser varie en fonction de la saleté de la vaisselle et du type de lavage. Une dose de 15 g est généralement recommandée.

Si l'eau est dure ou si la vaisselle est exceptionnellement sale, 25 g de détergent doivent être chargés. Après avoir versé le détergent dans le distributeur, fermer le couvercle, car tous les détergents ne sont pas les mêmes et les instructions sur les boîtes de détergent peuvent varier.

Nous voudrions simplement rappeler aux utilisateurs que trop peu de détergent ne nettoie pas correctement la vaisselle et qu'une trop grande quantité de détergent ne produit pas de meilleurs résultats et constitue un gaspillage. Ne pas utiliser une quantité excessive de détergent et limiter les dommages à l'environnement.

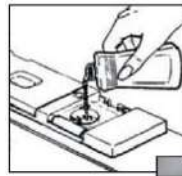
**Lavage intensif**



Lors de l'utilisation du programme de lavage intensif, ajouter une deuxième dose de détergent d'environ 15 g (1 cuillère à soupe). Cette dose supplémentaire doit être mise dans le petit réservoir (voir image)

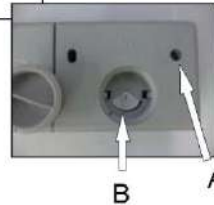
**REMPLISSAGE DU DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE DE RINÇAGE**

Le distributeur de liquide de rinçage « B » se trouve à droite du distributeur de détergent et a une capacité d'environ 130 ml.



Ouvrir le couvercle et verser suffisamment de liquide pour plusieurs lavages. Éviter de trop le remplir. Fermer le couvercle.

Cet additif, qui se libère automatiquement au cours du dernier cycle de rinçage, permet à la vaisselle de sécher rapidement et empêche la formation de taches. Il est toujours recommandé d'utiliser du liquide de rinçage.



Vérifier le niveau du liquide de rinçage à travers l'orifice indicateur « A » situé au centre des distributeurs.

PLEIN — Foncé



VIDE — Clair



**AJUSTEMENT DU LIQUIDE DE RINÇAGE (de 1 à 4).**

La commande de régulation « B » se trouve sous l'indicateur et peut être tournée avec le doigt, la position recommandée est « 3 ». La dureté de l'eau peut être évaluée en fonction de l'incrustation ou du degré de séchage.

Il est donc important d'ajuster le dosage de l'agent de rinçage pour obtenir les meilleurs résultats.

Après le lavage,

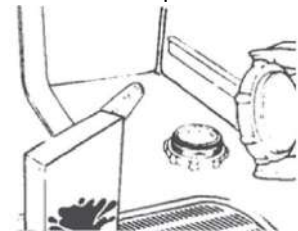
. si des traces sont présentes sur la vaisselle, réduire la quantité d'une position.

. si des taches blanches se produisent, augmenter la quantité d'une position.

**CHARGEMENT DU SEL**

Le lave-vaisselle est équipé d'un adoucisseur qui supprime le calcaire de l'eau pour éviter le tartre qui endommage le lave-vaisselle. Sur le fond du lave-vaisselle, il y a un distributeur de sel pour régénérer l'adoucissant.

L'élément filtrant de l'adoucisseur doit être rechargé avec un sel spécialement produit pour les lave-vaisselle. Ce sel peut être acheté en comprimés ou en granules.



Pour ajouter du sel, dévisser le bouchon du distributeur de sel sur le fond et remplir le distributeur.

L'eau peut déborder pendant cette opération. Continuer d'ajouter du sel jusqu'à ce que le distributeur soit rempli, éliminer les résidus de sel du filetage et revisser le bouchon.

**Si le lave-vaisselle n'est pas utilisé immédiatement, choisir le programme Rinçage à froid (« Eco+Rapid, 2 LED ») de manière à ce que la solution saline qui a débordé soit évacuée du réservoir de lavage.**

Le distributeur de sel a une capacité d'environ 1,5 kg. Pour une utilisation efficace de l'appareil, il doit être rempli de temps en temps conformément au réglage de l'unité d'adoucisseur d'eau.

NB : il est nécessaire d'ajouter de l'eau jusqu'à ce que le distributeur déborde. Installer le lave-vaisselle en remplissant complètement le distributeur de sel.

## UTILISATION

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

L'adoucisseur d'eau peut traiter de l'eau d'un niveau de dureté allant jusqu'à 60° Fh (mesure française) ou 33° Dh (mesure allemande) à travers 5 réglages. Les paramètres sont listés dans le panneau ci-dessous :

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

#### IMPORTANT

**Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.**

- Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé et **allumer** simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » (un signal sonore bref retentit).
- Maintenir la touche « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncée pendant au moins 5 secondes, **JUSQU'À** ce qu'un signal sonore retentisse. Certains voyants de « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » s'allument pour indiquer le niveau de réglage de l'adoucisseur actuel.
- Appuyer à nouveau sur la même touche pour sélectionner le niveau d'adoucisseur d'eau requis : à chaque fois que la touche est enfoncée, un voyant s'allume (le niveau d'adoucisseur d'eau est indiqué par le nombre de voyants allumés). Pour le **niveau 5**, 4 voyants clignotent, pour le **niveau 0**, tous les voyants sont éteints.
- Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour confirmer le nouveau réglage.

**AVERTISSEMENT !**  
En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure à partir du début (ÉTAPE 1).



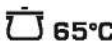


### PROGRAMME DE LAVAGE

#### Informations sur la comparaison du programme Général en laboratoires d'essai

Normes Réf. EN 60436 :

- Charge normale
- Réglage de la brillance : « 4 »
- Quantité de détergent : 4 g pour le pré-lavage, 10 g pour le lavage.

| CONSOMMATION (programmes principaux)*  |               |         |
|--|---------------|---------|
| Programme  | Énergie (kWh) | Eau (L) |
| Universel  | 1,25          | 15      |
| Hygiène+   | 0,93          | 12      |
| Eco  | 0,61          | 8       |
| Rapide 32'   | 0,60          | 8       |
| Consommation électrique du mode arrêt et du mode allumé : 0,5 W/1 W  |               |         |
| * Les valeurs sont mesurées en laboratoire conformément à la norme européenne EN 60436 (la consommation peut varier en fonction des conditions d'utilisation). |               |         |

| Programme  | Description   | Liste de contrôle                   |                                     |                                     |  |                                     | Déroulement du programme            |                                     |                  |                                     |                                     |                                     | Durée |                      |
|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|----------------------|
|  |   | Détergent pour le trempage          | Détergent pour le lavage            | Nettoyer le filtre                  | Vérifier le distributeur de liquide de rinçage | Vérifier le distributeur de sel     | Prélavage à chaud                   | Prélavage à froid                   | Lavage principal | Premier rinçage                     | Deuxième rinçage à froid            | Rinçage avec liquide de rinçage     |       | Avec de l'eau froide |
|  <b>65°C Normal</b>       | Une fois par jour — pour les poêles normalement sales et tous les autres articles qui ont été laissés toute la journée pour le lavage   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | 65°C             | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |       | 80                   |
|  <b>75°C Hygiène+</b>     | Une fois par jour — pour les poêles très sales et tous les autres articles qui ont été laissés toute la journée pour le lavage  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | 75°C             | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |       | 90                   |
| <b>ECO 45°C Eco</b>  | Programme pour la vaisselle normalement sale (le plus efficace en matière de consommation combinée d'énergie et d'eau pour ce type de vaisselle). Programme standardisé selon EN 60436. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | 45°C             |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |       | 193                  |
| <b>R 32' 50°C Rapide 32'</b>   | Lavage rapide de la vaisselle qui doit être lavée immédiatement après le repas. Charge de lavage de 4/6 personnes.  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>            |                                     |                                     |                                     | 50°C             | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |       | 32                   |
|  <b>Prélavage à froid</b> | Prélavage à froid court pour les éléments qui sont stockés dans le lave-vaisselle jusqu'à ce qu'il soit entièrement rempli.   |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |  |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                  |                                     |                                     |                                     |       | 6                    |

## UTILISATION

### QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

- Pour réaliser un programme de lavage avec une charge complète, charger correctement la machine après chaque repas et faire un prélavage à froid entre chaque charge afin d'éliminer les taches et d'éliminer les résidus les plus importants.

### COMMENT OBTENIR DE BONS RÉSULTATS DE LAVAGE

- Placer les plats vers le bas.
- Essayer de placer les plats de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact. S'ils sont chargés correctement, les résultats seront meilleurs.
- Avant de mettre la vaisselle dans le lave-vaisselle, retirer tous les aliments restants (os, coquilles, morceaux de viande ou de légumes, marc de café, écorces de fruits, cendres de cigarettes, etc. qui pourraient obstruer la sortie d'eau et les buses du bras de lavage.
- Après avoir chargé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage peut tourner librement.
- Les casseroles et autres plats avec des aliments particulièrement tenaces ou des restes d'aliments brûlés doivent être mis à tremper dans de l'eau avec du détergent pour lave-vaisselle.
- Pour laver l'argent correctement :
  - rincer l'argent immédiatement après utilisation, surtout s'il a été utilisé pour de la mayonnaise, des œufs, du poisson, etc.
  - ne pas le saupoudrer de détergent,
  - le séparer des autres métaux.

### COMMENT FAIRE POUR

Arrêter le lave-vaisselle pour mettre plus de vaisselle pendant qu'il est au milieu d'un lavage. Ouvrir la porte, mettre la vaisselle et fermer la porte, la machine redémarre automatiquement.

### À NE PAS LAVER

Tous les plats ne sont pas adaptés au lavage au lave-vaisselle. Nous déconseillons d'utiliser le lave-vaisselle pour laver les articles en thermoplastique, les couverts avec des poignées en bois ou en plastique, les casseroles avec des poignées en bois, les éléments en aluminium, cristal, verre plombé, sauf mention contraire.

Certains décors peuvent s'estomper. Il est donc conseillé avant de charger le lot entier de laver seulement l'un des éléments afin d'être sûr que les autres éléments ne seront pas endommagés.

Il est également conseillé de ne pas mettre les couverts en argent avec des manches qui ne sont pas en acier inoxydable dans le lave-vaisselle, car il pourrait y avoir une réaction chimique entre eux.

NB : lors de l'achat de vaisselle ou de couverts neufs, s'assurer qu'ils sont adaptés au lavage au lave-vaisselle.

**APRÈS UTILISATION** — Après chaque lavage, fermer le robinet d'arrivée d'eau menant au lave-vaisselle et appuyer sur la touche Marche/Arrêt. Si le lave-vaisselle n'est pas utilisé pendant un certain temps, les précautions suivantes sont recommandées :

- effectuer un programme de lavage sans vaisselle pour dégraisser la machine,
- retirer la fiche,
- couper le robinet d'alimentation en eau,
- remplir le distributeur de liquide de rinçage,
- laisser la porte légèrement ouverte,
- vérifier que l'intérieur de la machine est propre.
- Si la machine doit être laissée dans un endroit où la température est inférieure à 0 °C, l'eau dans le distributeur pourrait geler.

Il est donc conseillé d'augmenter la température au-dessus de 0°C environ 24 heures avant d'utiliser la machine à nouveau.



## NETTOYAGE

• Avant tout nettoyage, il est nécessaire de :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et d'attendre que toutes les pièces chaudes refroidissent.
- Ne pas utiliser d'abrasifs, de détergents corrosifs, d'agents blanchissants ou d'acides. Éviter toute substance acide ou alcaline (citron, jus, vinaigre, etc.) sur les parties émaillées, vernies ou en acier inoxydable.

### • LES PARTIES ÉMAILLÉES :

Lors du nettoyage des parties émaillées, vernies ou chromées, utiliser de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non caustique. Pour l'acier inoxydable, utiliser une solution de nettoyage appropriée.

### • LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser une éponge trop humide. Il est conseillé de garder à l'écart de la table de cuisson toutes les substances susceptibles de fondre, telles que les éléments en plastique, le sucre ou les produits à base de sucre.

#### Entretien :

- Déposer quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table de cuisson.
- Frotter les taches tenaces avec un chiffon doux ou avec du papier absorbant légèrement humide.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs, de laine de verre ou d'objets coupants pour nettoyer la porte du four en verre, car cela peut entraîner un éclatement du verre.

#### Taches tenaces :

- Déposer quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table de cuisson.
- Racler avec un grattoir, en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à ce que les taches disparaissent.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Répéter l'opération si nécessaire.

Un grattoir à lame de rasoir n'endommagera pas la surface tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.

Ne jamais laisser un grattoir avec une lame de rasoir à portée de main des enfants.

#### Quelques conseils :

Le nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour prévenir les rayures et l'usure.

S'assurer que la surface est propre avant d'utiliser la table de cuisson à nouveau.

Pour enlever les traces laissées par l'eau, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Essuyer ensuite avec du papier absorbant et quelques gouttes de liquide de nettoyage spécialisé.

La surface en vitrocéramique résistera au déplacement des récipients de cuisson à fond plat, mais il est toujours préférable de les soulever.



## NETTOYAGE

### • ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule et sa protection sont en matériau résistant aux hautes températures : 230 V — culot E14 — 15 W — Température 300 °C min. Remplacement de l'ampoule : débrancher l'alimentation électrique du four avant d'essayer de remplacer la lampe. Attendre que le four refroidisse avant toute opération.

Pour changer une ampoule défectueuse, dévisser la protection en verre, dévisser l'ampoule, la remplacer par le même type, et après avoir remplacé l'ampoule défectueuse, visser la protection en verre.

### • LES ACCESSOIRES

**La plaque du four — la plaque à pâtisserie :** ne pas nettoyer la plaque du four à l'aide d'abrasifs durs, de tampons à récurer ou d'objets coupants. Il suffit d'utiliser un chiffon imbibé dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire puis sécher.

**La lèchefrite :** après la cuisson, retirer la lèchefrite du four et verser la graisse dans un récipient. Laver et rincer la lèchefrite à l'eau très chaude, à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle. Si elle est encore collante, la plonger dans de l'eau savonneuse. La lèchefrite peut être nettoyée au lave-vaisselle. Ne jamais remettre la lèchefrite dans le four si elle est encore sale.

### • LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

Il est recommandé d'essuyer la vitre de la porte du four avec du papier absorbant après chaque cycle de cuisson. En cas de taches tenaces, le verre peut être nettoyé à l'aide d'une éponge nettoyante.

### • PORTE DU FOUR :

Il est possible de nettoyer la porte du four lorsqu'elle est en position ou après avoir été retirée.

#### Pour retirer la porte, procéder comme suit :

. Ouvrir complètement la porte.

. Desserrer les crochets.

. Tirer la porte vers le haut en la fermant partiellement jusqu'à ce qu'elle soit libérée.

Pour la remonter, s'assurer de repositionner soigneusement les charnières ; une encoche située en dessous des charnières permet de la fixer correctement dans les charnières.

Une fois la porte remise sur ses supports, replacer les charnières dans leur position initiale.

• **BRÛLEURS À GAZ :** Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Pour restaurer leur brillance d'origine, utiliser un nettoyant ménager pour l'acier inoxydable. Après le nettoyage, sécher les brûleurs et les replacer.

**Il est important que les brûleurs soient correctement replacés.**

#### Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à se décolorer avec l'utilisation.

Cela ne met pas en péril la fonctionnalité de la plaque de cuisson

• **Attention :** Veiller à ne pas laisser entrer de l'eau dans les brûleurs.

Notre centre de service après-vente peut fournir des pièces détachées si nécessaire.

• **COUVERCLE :** une fois le Trio refroidi, il suffit de le nettoyer à l'eau savonneuse et de le sécher avec un chiffon propre. Avant de soulever le couvercle, s'assurer que tout ce qui pourrait se renverser a été retiré.

### • GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

#### PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Dans la mesure du possible, utiliser un couvercle pour couvrir la casserole. Régler la flamme de sorte que celle-ci ne dépasse pas le fond de la casserole.

## DÉPANNAGE

**NE PAS OUBLIER ! Le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas être utilisés en même temps.**

Si le lave-vaisselle ne fonctionne pas, avant de contacter le Service client, effectuer les vérifications suivantes :

| PROBLÈME  | CAUSE   | CORRECTION   |
|---|---|--|
| <b>1 - Machine complètement en panne</b>  | La prise n'est pas correctement branchée                                      | Brancher la prise électrique   |
|   | Le bouton O/I n'a pas été pressé  | Appuyer sur le bouton  |
|   | Pas d'électricité   | Vérifier l'alimentation électrique   |
|   | La porte est ouverte  | Fermer la porte  |
| <b>2 - La machine ne prélève pas d'eau</b>  | Voir les causes du N° 1   | Contrôler  |
|   | Le robinet d'eau est coupé  | Ouvrir le robinet d'eau  |
|   | Le sélecteur de programme n'est pas correctement positionné                   | Tourner le sélecteur de programme sur la bonne position  |
|   | Le tuyau d'arrivée est plié   | Éliminer les pliures dans le tuyau   |
| <b>3 - La machine ne vidange pas l'eau</b>  | Le filtre du tuyau d'arrivée est bloqué                                       | Nettoyer le filtre à l'extrémité du tuyau  |
|   | Le filtre est sale  | Nettoyer le filtre   |
|   | Le tuyau de sortie est entortillé   | Redresser le tuyau de sortie   |
|   | La rallonge du tuyau de sortie n'est pas correctement raccordée               | Suivre attentivement les instructions pour le raccordement du tuyau de sortie  |
| <b>4 - La machine évacue l'eau en continu</b>   | Le raccord de sortie sur le mur est orienté vers le bas et non vers le haut   | Contacteur un technicien qualifié  |
|   | La position du tuyau de sortie est trop basse                                 | Soulever le tuyau de sortie à au moins 40 cm au-dessus du niveau du sol  |
| <b>5 - Le bras de pulvérisation ne semble pas tourner</b>   | Quantité excessive de détergent   | Réduire la quantité de détergent   |
|   | Un article empêche le bras de tourner   | Contrôler  |
|   | Filtre à assiettes et tasses très sale  | Nettoyer le filtre à assiettes et tasses   |
| <b>6 - Appareil électronique en marche sans affichage : voyant lumineux « Eco » et voyant lumineux « N° 1 », avec signal sonore</b> | Robinet d'arrivée d'eau coupé   | Éteindre l'appareil — ouvrir le robinet — Réinitialiser le cycle   |
| <b>7 - La vaisselle chargée n'est que partiellement lavée</b>   | Voir les causes du N° 5   | Contrôler  |
|   | Le fond des casseroles n'a pas été bien lavé                                  | Les restes d'aliments brûlés doivent être trempés avant de mettre les casseroles dans le lave-vaisselle                          |
|   | Le bord des casseroles n'a pas été bien lavé                                  | Repositionner les casseroles   |
|   | Le bras de pulvérisation est bloqué   | Retirer le bras de pulvérisation en dévissant la bague dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver à l'eau courante      |
|   | Les plats n'ont pas été correctement chargés                                  | Ne pas placer la vaisselle trop serrée   |
|   | L'extrémité du tuyau de sortie est dans l'eau                                 | L'extrémité du tuyau de sortie ne doit pas entrer en contact avec l'eau de sortie  |
|   | La quantité de détergent est incorrecte ; le détergent est trop ancien et dur | Augmenter la mesure en fonction de la saleté de la vaisselle et changer de détergent   |
|   | Le robinet du distributeur de sel n'est pas bien fermé                        | Le serrer complètement.  |
|   | Le programme de lavage n'est pas assez complet                                | Choisir un programme plus puissant   |
| <b>8 - Présence de taches blanches sur la vaisselle</b>   | L'eau est trop dure   | Vérifier le niveau du sel et du liquide de rinçage et ajuster la quantité. Si le défaut persiste, contacter le Service client    |
| <b>9 - Bruit pendant le lavage</b>  | Les plats se cognent les uns contre les autres                                | Mieux charger les plats dans le panier   |
|   | Le bras tournant entre en contact avec la vaisselle                           | Mieux charger la vaisselle   |
| <b>10 - La vaisselle n'est pas complètement sèche</b>   | Débit d'air insuffisant   | Laisser la porte du lave-vaisselle ouverte à la fin du programme de lavage pour permettre à la vaisselle de sécher naturellement |