

ROSIÈRES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

GB



DEBALLAGE DE L'APPAREIL

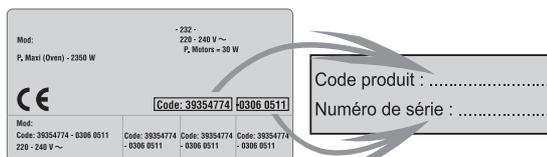
Lors du déballage du Triple, vous trouverez une notice et, pour le modèle gaz un sachet constitué :

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

RECOMMANDATIONS

- LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Sur la plaque signalétique, relever le numéro de série de l'appareil et le noter ci-dessous, avant son installation, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

• **Plaque signalétique** située à l'arrière de l'appareil



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

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
 - Le Triple est composé de trois éléments, une table de cuisson, un four et un lave-vaisselle. Cet appareil possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
 - Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation à un usage domestique.
 - Si le Triple présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale, fermer le robinet d'arrivée d'eau, ne pas ouvrir l'appareil et faire appel directement à un service technique recommandé par le fabricant.
 - L'emploi de n'importe quel appareil électrique comporte l'observation de règles fondamentales. En particulier :
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation de l'appareil pour débrancher la prise de courant.
 - Ne pas laisser exposer l'appareil à des agents atmosphériques (pluie, soleil etc...).
 - Ne laisser personne s'appuyer et/ou s'asseoir sur la porte du four ou du lave-vaisselle
 - L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
 - Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du Triple. Eloigner les jeunes enfants.
 - Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégagant une fumée et des odeurs désagréables.
 - Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
 - Ne pas stocker de produits inflammables dans le Triple ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
 - Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enlever ou pour retirer un plat du four.
 - Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
 - Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
 - Pour une bonne utilisation du couvercle, modèle gaz, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :
 - Pendant l'utilisation du four, le couvercle doit être en position élevée.
 - Avant de fermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
 - Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.
 - Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.
 - Le lave-vaisselle est conçu pour laver des ustensiles domestiques normaux. Les objets contaminés par de l'essence, de la peinture, des restes d'acier ou de fer, des produits chimiques corrosifs, acides ou alcalins ne doivent pas être lavés en machine.
 - A la fin du programme de lavage, l'eau résiduelle dans l'appareil ou sur la vaisselle, ne doit pas être consommée.
 - Si l'on veut se débarrasser d'un Triple, enlever le système de fermeture des portes pour que les enfants ne puissent pas s'enfermer dans l'appareil.
 - **Les ouvertures à la base de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstruées par des tapis, moquettes ou autre.**
 - Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables pour permettre de les éliminer avec facilité.
 - S'assurer que l'appareil n'écrase pas le fil électrique d'alimentation.
 - L'utilisation de prises multiples et/ou rallonges est déconseillée et dégage le constructeur de toutes responsabilités.
 - Si le remplacement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, l'opération doit être réalisée par le Service Après-vente.
- Le non respect des prescriptions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.**

FICHE TECHNIQUE

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



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

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

MODELE GAZ

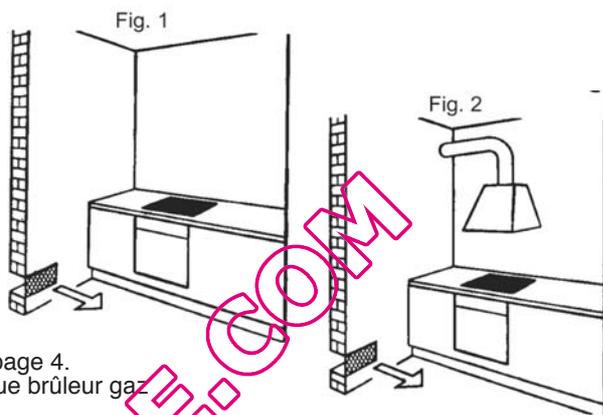
• AVANT INSTALLATION, LE TECHNICIEN DOIT :

- Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. Le Triple est réglé en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau.
- Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs gaz de table avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 3).

• POUR L'INSTALLATION, LE TECHNICIEN DOIT :

- Le Triple est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus du Triple.
- Régler la mise à niveau du Triple par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.
- Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué.
- Raccorder électriquement le Triple en respectant les consignes citées en page 4.
- Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 3.
- Raccorder le Triple à l'alimentation hydraulique et à la vidange d'eau (se reporter page 5).

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



• RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

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

- 1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visible sur toute sa longueur.
- 2 - sous réserve que le tube souple caoutchouc soit visible sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés, aux extrémités.
- 1, 2 - les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.
- 3 - réservé uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

- **PAR TUYAU RIGIDE** : raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.
- **PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE**

Nous conseillons ce type de raccordement. Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

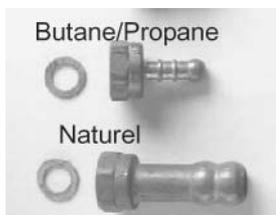
Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

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

• PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

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

Visser l'about conforme (2)



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

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

INSTALLATION

CHANGEMENT DE GAZ:

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

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

* remplacer le raccord gaz, si nécessaire, voir page 2,

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

• CHANGEMENT DE GAZ:

1

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

X Réglage gaz possible selon l'installation,
Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

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

• CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS GAZ DE TABLE

2

- Pour accéder aux injecteurs des brûleurs, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
 - Prendre une clé à pipe de "7" et dévisser les injecteurs, placés dans les corps de brûleur.
 - En fonction des indications mentionnées sur le tableau, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué.
 - Les visser à fond.
- Pour le remontage, remplacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.



Chaque injecteur est identifié par un repère.

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

• REGLAGE DU RALENTI DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

3

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

Pour accéder à la vis bipasse du robinet du brûleur de table, retirer les manettes du tableau de bord.

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

b) en gaz naturel

- Dévisser la vis bipasse d'un tour

- Remettre la manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

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



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

vis bipasse



INSTALLATION

ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.**

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

TRIPLE 10 G - TRIPLE 10 M

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

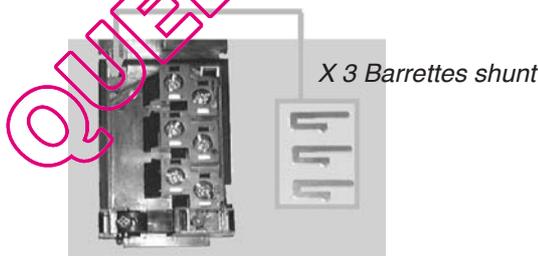
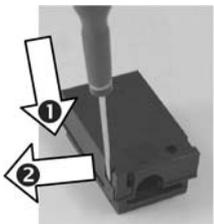
TRIPLE 10 V

Le triple est livré sans câble d'alimentation. Il est équipé d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

Le bornier est situé à l'arrière du triple.

Pour ouvrir le capot du bornier:

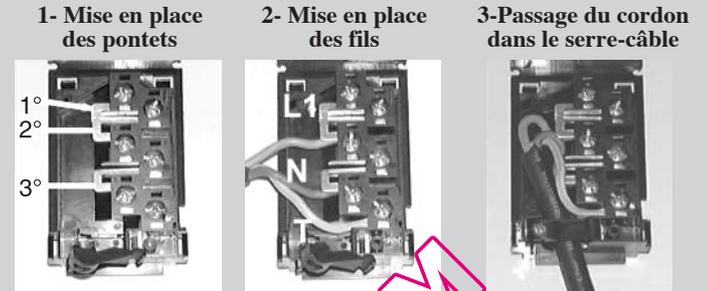
- Repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer (1) et presser (2),
- soulever le capot



Pour réaliser le raccordement :

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

Exemple de raccordement en monophasé.



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

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

	Monophasé 220-230V~	Triphase 220-230V3~	Triphase 380-415V3N~
FUSIBLE	25 A	25 A	16 A
Câble Type section	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-Fou, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fou, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE À BORNES			
Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	2 Phase Shunter 1-2 Shunter 2-3 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre	1 Phase Shunter 1-2 3 Phase Shunter 3-4 5 Phase T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre

INSTALLATION

ALIMENTATION HYDRAULIQUE RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

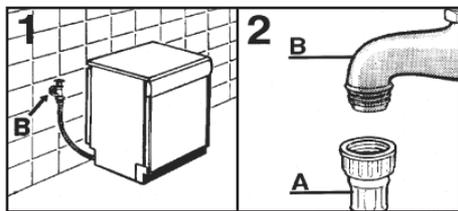
ALIMENTATION HYDRAULIQUE :

les tuyaux d'alimentation et de vidange peuvent être orientés indifféremment vers la gauche ou vers la droite. Le lave-vaisselle peut être branché soit sur l'eau froide soit sur l'eau chaude à condition que cette dernière ne dépasse pas 60°C.

La pression hydraulique fonctionne avec une pression minimum de 0,08 Mpa et 0,8 Mpa. Pour une pression inférieure à 0,08 Mpa demander conseil auprès du service assistance technique. Il est nécessaire que l'installation soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement (fig. 1). Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau pour l'alimentation en eau se terminant par un collier fileté de 3/4" (fig. 2). Le tuyau d'entrée "A" doit être vissé à un robinet d'eau "B" de 3/4" et s'assurer que l'embout soit bien serré.

L'appareil doit être relié à l'arrivée d'eau exclusivement avec le tuyau fourni. **Ne pas utiliser un ancien tuyau.**

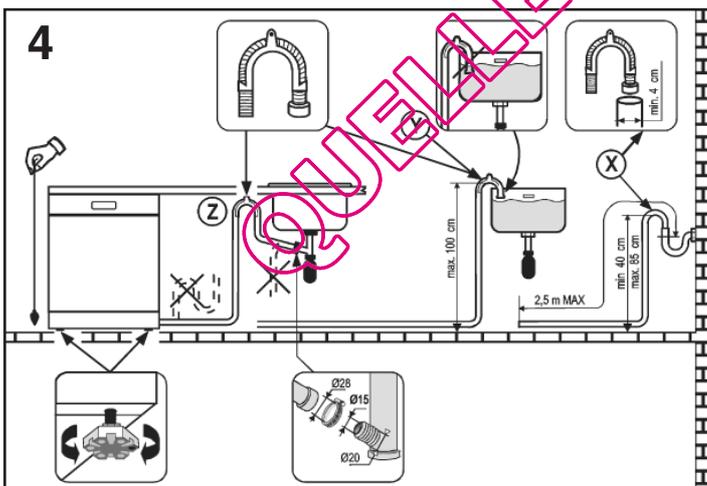
Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.



RACCORDEMENT A LA VIDANGE D'EAU :

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

Le tuyau de vidange doit avoir un diamètre intérieur au moins de 4 cm et doit être placé à une hauteur minimum de 40 cm. Pour éviter les odeurs, il est conseillé de placer un siphon (fig. 4x). Si nécessaire, il est possible de rallonger le tuyau de vidange jusqu'à 2,6 m en le maintenant cependant à une hauteur maximum de 85 cm du sol. Dans ce cas, il sera nécessaire de contacter le Service Assistance Technique.



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

Pendant l'installation de la machine, vérifiez que le tuyau d'alimentation et de vidange ne soient pas pliés. Si nécessaire, contactez le Service Assistance Technique.

UTILISATION

LES BRÛLEURS GAZ

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

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

ALLUMAGE

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

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

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

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

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

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

RECIPIENTS

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

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

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

QUELQUES CONSEILS

- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

LA PLAQUE ELECTRIQUE EN FONTE

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

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

UTILISATION :

• Pour réussir les cuissons, démarrer à l'allure maximale "6" et ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.



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

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

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

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

• Utiliser des récipients épais pour une parfaite répartition de la chaleur, et à fond plat pour éviter les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.

• Veiller à ce que le fond des récipients soit sec : cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

• Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...)

• Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide : elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

• Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

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

UTILISATION

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

- Utiliser des récipients épais pour une parfaite répartition de la chaleur, et à fond plat pour éviter les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.
- Veiller à ce que le fond des récipients soit sec.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir le foyer.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

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



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

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

Aluminium : fond épais recommandé. Bonne conductivité.

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

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

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

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

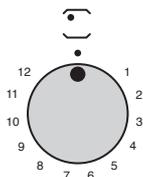
LE FOYERS

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



UTILISATION

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
- Pour démarrer une cuisson, commencer à l'allure forte "12", et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature du mets et de son volume.



- Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.

- Chaque foyer vitrocéramique est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé sur la table. Ce voyant s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.
- Pour arrêter le foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".
- **Positions** : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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

Précautions d'emploi du verre vitrocéramique :

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

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

LE FOUR - EQUIPEMENT (Selon modèle)

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

La grille porte-plat sert de support aux moules, plats et sert également à recevoir les grillades. Pour les grillades, elle doit être associée au plat récolte-sauce.



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

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



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

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

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

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

Le minuteur coupe-circuit

Il prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 0 à 120 minutes, avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four. Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement tous les circuits électriques du four. Toutefois, il est possible d'utiliser le four sans afficher une durée.

Dans ce cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole .

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

UTILISATION

LE FOUR

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

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

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON (Selon modèle)

- **Convection naturelle**  : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Fonction idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur la grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu.
- **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance.
- **Turbogrill**  : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volaille, etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. Glisser le récite-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
- **Chaleur brassée**  : utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Recommandée pour les volailles les pâtisseries, les poissons, les légumes... la chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage.

CONSEILS DE CUISSON

VIANDES :

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

Les viandes blanches porc, veau, agneau ou poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

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

PÂTISSERIES :

Eviter d'utiliser des moules à pâtisserie brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé ou de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

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

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Durée de préchauffage :

20 minutes entre 210 et 230°C

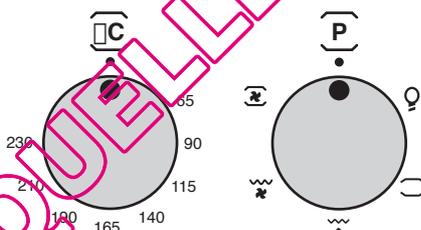
15 minutes entre 140 et 190°C

10 minutes entre 65 et 115°C

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

UTILISATION

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



-  Convection naturelle Température entre 65°C et 230°C
-  Grilloir Température 230°C
-  Turbogril Température 190°C et 210°C
-  Chaleur brassée Température entre 65°C et 210°C

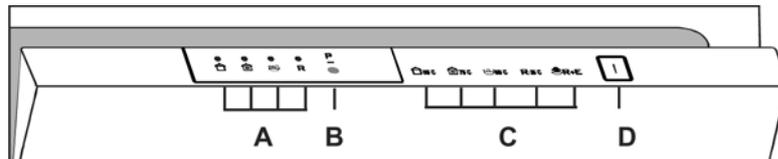
• Afficher sur la minuterie un temps de cuisson, ou la position manuelle.



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

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE

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



SELECTION DES PROGRAMMES ET DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES

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

Choix des programmes

Ouvrir la porte et appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" ; les quatre voyants de sélection des programmes clignotent.

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

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

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

Ouverture de la porte

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

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

Fermeture de la porte

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

Fermer la porte et la bloquer avec une légère pression.

Interrompre un programme

Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte en cours de cycle notamment au milieu de celui-ci ni durant le séchage final. De toute façon, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

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

Pour changer ou annuler un programme en cours, opérer de la manière suivante: ouvrir la porte, maintenir la touche de sélection de programmes enfoncée jusqu'à ce que les 4 indicateurs lumineux clignotent. Le programme en cours s'annule. Une nouvelle sélection peut maintenant être faite.

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

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

Fin du programme

La fin du programme est signalée par un signal sonore. Lorsque la porte est ouverte, les 4 Indicateurs lumineux de sélection de programmes commencent à clignoter.

Désactiver la touche "Marche/Arrêt".

Annulation du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
- Attendre que les voyants des programmes clignotent.
- Dans les deux minutes suivant la mise en route du lave-vaisselle, maintenir appuyée la touche "Sélection des programmes" pendant 30 secondes (les voyants des programmes continuent à clignoter avec un signal sonore intermittent).
- Relâcher la touche au moment où les deux premiers voyants de gauche s'affichent de manière fixe (pour indiquer que la sonnerie est active) et le signal sonore s'arrête.
- Appuyer de nouveau sur le bouton "Sélection des programmes", les deux premiers voyants de gauche s'éteindront alors que les deux autres s'afficheront pour indiquer que la sonnerie est désactivée.
- Attendre le signal sonore ; il indique que le réglage a été mémorisé.

Pour réactiver la sonnerie, suivre la même procédure.

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

Avertissement anomalie

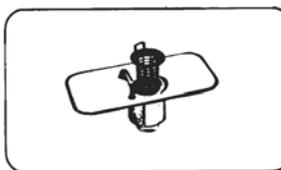
Si pendant le déroulement d'un programme, il est nécessaire de vérifier un dysfonctionnement ou une anomalie, le voyant correspondant au cycle choisi (deux voyants pour le programme "Trempage") clignote de manière très rapide et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant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

Important !

Pour éviter le déclenchement intempestif du dispositif de sécurité anti-débordement, il est recommandé de ne pas remuer ou incliner le Triple pendant son fonctionnement. Au cas où il serait nécessaire de remuer ou d'incliner le Triple, s'assurer d'abord que le cycle de lavage est terminé et qu'il n'y a plus d'eau dans la cuve.

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

OPERATIONS PRELIMINAIRES ET NETTOYAGE DU GROUPE FILTRANT



Le système filtrant se compose :

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

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

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

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

Attention : après avoir nettoyé les filtres, assurez-vous qu'ils soient fixés correctement, l'un dans l'autre, et que la plaque soit insérée parfaitement dans le fond du lave-vaisselle. Une remise en place incorrecte peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

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

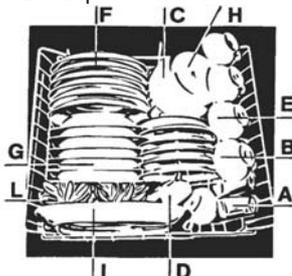
UTILISATION

CHARGEMENT DE LA VAISSELLE

Le panier du lave-vaisselle a été étudié pour permettre une grande possibilité de chargement afin de satisfaire toutes les exigences. Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les déchets les plus gros (os, arêtes, peaux des fruits, etc...) afin d'éviter l'encrassement du filtre et de réduire l'efficacité du lavage. Le panier est étudié pour charger tous types de vaisselle. Attention ! les couteaux et autres ustensiles avec des parties pointues ou coupantes doivent être rangés avec les pointes en bas ou horizontalement.

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS (EN 50242)

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



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



CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

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

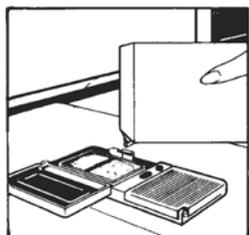
Pour les couverts dont les manches sont étroits, les placer vers le haut, pour éviter qu'ils sortent du panier et qu'ils bloquent le bras de lavage.

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

REEMPLISSAGE DU PRODUIT LESSIVIEL

Il est indispensable d'utiliser un produit lessiviel spécifique pour lave-vaisselle. Les détergents non appropriés (comme ceux prévus pour le lavage à la main) ne contiennent pas les éléments nécessaires pour le lavage en machine et empêchent le bon fonctionnement du lave-vaisselle.

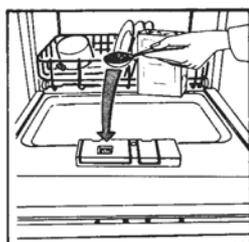
Lavage normal



Le bac pour le produit lessiviel est situé à l'intérieur de la porte. Le couvercle du bac doit être refermé à l'après chaque lavage, pour l'ouvrir appuyer sur le clip. A la fin de chaque lavage le couvercle reste ouvert pour la prochaine utilisation. La dose de détergent peut varier en fonction du degré de salissure et du type de lavage. Nous vous conseillons de verser 15 g. de détergent. Dans le cas où l'eau est dure ou en présence de salissure particulièrement tenace, mettre 25 g. de détergent. Après avoir versé le détergent dans le bac, refermer le couvercle. Puisque tous les détergents ne sont pas identiques, consulter les instructions sur chaque emballage. Nous vous rappelons qu'une quantité insuffisante de détergent provoque un nettoyage incomplet, alors qu'une quantité trop importante ne serait qu'un gaspillage, et n'améliorerait pas le nettoyage.

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

Lavage fort



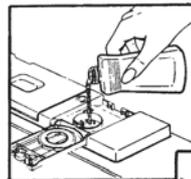
Dans le cas de l'utilisation du programme fort, ajouter dans la machine une seconde dose de détergent, environ 15 gr. (1 cuillère à soupe).

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

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

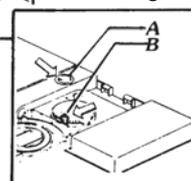
REEMPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

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



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

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



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

PLEIN - Reflet sombre



VIDE - Reflet clair



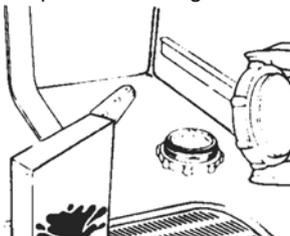
REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

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

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

REEMPLISSAGE DU SEL

Le lave-vaisselle est pourvu d'un adoucisseur qui dépure l'eau du calcaire pouvant l'incruster et l'endommager. Sur le fond de la machine se trouve le bac à sel pour la régénération de l'appareil de décalcification. La masse filtrante de l'installation de dépuración doit être réactivée par du sel de régénération pour les adoucisseurs des machines à laver la vaisselle ; ce sel est vendu en pastille ou en granulés.



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

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

Des liants calcaires troubleraient l'eau et provoqueraient l'obturation de l'installation de dépuración. Pour introduire le sel, dévisser le bouchon du bac qui se trouve dans le fond du bac.

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

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

Si vous n'avez aucun lavage à faire immédiatement, mettre en route le programme "Trempage" (Eco + rapido, deux Leds) de façon à ce que la solution saline ayant débordée soit vidangée.

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

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

UTILISATION

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

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

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

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

L'adoucisseur d'eau est pré-réglé en usine sur le niveau 3 (voyant N.3) car ce niveau répond à la majorité des besoins. Pour régler la position de l'adoucisseur d'eau en fonction du degré de dureté de votre eau, procéder comme suit : ouvrir la porte, appuyer sur la touche Marche/Arrêt, dans les deux premières minutes, il faut appuyer sur le bouton "Sélection des programmes", pendant au moins 10 secondes, après cela les trois voyants en partant de la gauche s'affichent de manière continue pendant 3 secondes. Le voyant faisant référence au niveau de la dureté de l'eau pré-réglé clignote, les pressions successives du bouton déterminent les différents niveaux de dureté de l'eau (voir tableau).



PROGRAMME DE LAVAGE

Information pour les essais en laboratoire

Programme comparatif général

Selon norme EN 50242:

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

Programme	Description	Opérations à réaliser					Déroulement du programme						Durée	
		Détergents pré-lavage	Détergents lavage	Nettoyage plaque filtre	Contrôle provision du produit de rinçage	Contrôle niveau sel	Pré-lavage chaud	Pré-lavage froid	Lavage	Premier rinçage froid	Second rinçage froid	Rinçage avec produit de rinçage		Rinçage avec eau froide (15°C)
65°C	Universel Destiné au lavage de la vaisselle et casseroles d'un usage quotidien normalement sale.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C Hygiene+	Conçu pour le lavage des casseroles et de toute autre vaisselle d'un usage quotidien particulièrement sale.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Eco Adapté au lavage de vaisselle et casseroles d'usage quotidien, normalement sales, avec utilisation de lessive à base d'enzyme. Programme normalisé EN 50242.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120
R 32' 50°C	Rapide 32' Cycle très rapide à effectuer à la fin du repas. Recommandé pour un lavage de vaisselle jusqu'à 2/3 personnes.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Trempage Pour la vaisselle utilisée le matin ou à midi quand on souhaite effectuer le lavage après le dîner.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

UTILISATION

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Pour effectuer un programme de lavage complet avec un chargement plein, mettre après chaque repas la vaisselle en la disposant correctement, et réaliser entre chaque chargement un pré-lavage froid de façon à ramollir les salissures et pour éliminer les résidus les plus gros.

COMMENT FAIRE POUR OBTENIR DES RESULTATS OPTIMUM DE LAVAGE

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

QUE FAIRE SI ...

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

Il est préférable de se rappeler que toute la vaisselle n'est pas adaptée pour être lavée dans un lave-vaisselle. Il est déconseillé d'introduire des pièces en plastique moulé ou des couverts avec poignée de bois ou de plastique. Certaines décorations ont tendance à s'estomper, il est par conséquent conseillé d'effectuer plusieurs fois le lavage en machine d'une seule pièce et c'est seulement après être certain qu'elle ne se décolore pas qu'il est possible d'effectuer le chargement total.

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

IMPORTANT : Quand vous achetez de la nouvelle vaisselle, assurez-vous qu'elle soit adaptée pour le lavage en lave-vaisselle. Après chaque lavage, fermer le robinet d'alimentation d'eau pour isoler le lave-vaisselle de l'installation hydraulique, et arrêter le fonctionnement de la machine.

APRES L'UTILISATION

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

- 1 - exécuter un programme de lavage sans vaisselle mais avec un détergent pour dégraisser le lave-vaisselle.
- 2 - enlever la prise.
- 3 - fermer le robinet d'alimentation d'eau.
- 4 - remplir le bac de produit de rinçage
- 5 - laisser la porte légèrement ouverte.
- 6 - laisser l'intérieur de la machine propre.
- 7 - si la machine a été laissée dans une ambiance où la température était inférieure à 0°C, l'eau résiduelle dans le bac peut geler. Aussi, il est conseillé de porter la température ambiante au-dessus de 0°C et attendre environ 24 heures avant de réactiver la machine.

ENTRETIEN

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

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

• **LA SURFACE VITROCERAMIQUE :** Eviter d'employer une éponge trop humide. Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson toute ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

Entretien :

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre ou vitrocéramique selon la table.
- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

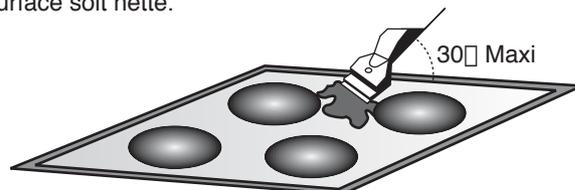
- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes,
- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

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

CONSEILS :

un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

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



ENTRETIEN

• ECLAIRAGE DU FOUR

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

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

• LES ACCESSOIRES

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

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

• LE VERRE DE PORTE DU FOUR

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

• LE JOINT PORTE DE FOUR

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• LA PORTE DU FOUR :

le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

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

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

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

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

• **Attention** : Ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs gaz.

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

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

FR



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

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

IDENTIFICATION D'ANOMALIES MINEURES

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

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

ANOMALIES	CAUSES	REMEDES
1 - La machine ne fonctionne sur aucun programme	Prise de courant mal branchée	Brancher la prise
	Touche M/A non appuyée	Appuyer sur la touche
	Pas de courant	Contrôler
	Porte ouverte	Fermer la porte
2 - La machine ne prend pas l'eau	Voir causes n°1	Contrôler
	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet
	Programmateur mal positionné	Positionner correctement le programmateur
	Le tuyau d'alimentation est plié	Déplier le tuyau
3 - La machine ne vidange pas	Le filtre du tuyau d'alimentation est bouché	Nettoyer le filtre situé à l'extrémité du tuyau d'alimentation
	Filtre bouché	Nettoyer le filtre
	Tuyau de vidange plié	Redresser le tuyau
	La rallonge du tuyau de vidange	Suivre attentivement les instructions pour le branchement du tuyau de vidange
4 - La machine vidange en permanence	La vidange murale n'a pas d'évent à air	Consulter un technicien qualifié
	Tuyau en position trop basse	Rehausser le tuyau de vidange à 40 cm
5 - Si les bras de lavage ne tournent pas	Quantité excessive de lessive	Réduire la quantité de lessive
	Une pièce de vaisselle empêche la rotation	Contrôler
	La plaque filtrante et le filtre sont bouchés par des impuretés	Nettoyer la plaque et le filtre
6 - Sur les appareils électroniques sans afficheur : les indicateurs lumineux "eco" et "n°1" avec un signal sonore audible	Arrivée d'eau fermée	Arrêter l'appareil - Ouvrir le robinet - Réactiver le cycle
7 - La vaisselle est partiellement lavée	Voir causes du n°5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'est pas lavé parfaitement	Incrustations trop tenaces qu'il faut enlever avant le lavage dans la machine
	Le bord des casseroles n'est pas parfaitement lavé	Mieux positionner les casseroles
	Orifices partiellement bouchés	Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou moleté de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver sous un robinet
	La vaisselle n'est pas bien rangée	Ne pas trop serrer la vaisselle
	L'extrémité du tuyau de vidange est plongée dans l'eau	L'extrémité du tuyau de vidange ne doit pas toucher l'eau de vidange
	La lessive n'est pas bien dosée, est ancienne ou durcie	Augmenter la dose en fonction de la quantité de saleté ou remplacer le produit
	Le bouchon du récipient du sel ne ferme pas bien	Le visser à fond
	Le programme de lavage choisi est trop faible	Choisir un programme plus énergique
Vaisselle du panier intérieur mal lavée	Libérer la touche 1/2 charge	
8 - Présence de tâches blanches sur la vaisselle	L'eau d'alimentation est particulièrement dure	Contrôler le niveau du sel et du produit de rinçage et régler le dosage, si l'anomalie persiste, demander l'intervention du SAV
9 - Bruit pendant le lavage	Les pièces de vaisselle se cognent	Mieux les ranger dans les paniers
	Le bras de lavage tournant cogne contre la vaisselle	Mieux ranger la vaisselle
10 - La vaisselle n'est pas parfaitement sèche	Manque de circulation d'air	Laisser la porte de la machine entrouverte à la fin du programme de lavage pour favoriser le séchage naturel.

UNPACKING THE APPLIANCE

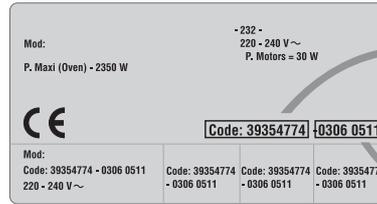
Inside the appliance, you will find the booklet and, for gas model, a bag containing :
 - if you have to change the type of gas: new jets for the gas modifications, Butane Gas G30 28-30 mbar or Propane Gas G31-37 mbar,
 - for connection by soft rubber tube, an end piece for Natural Gas and an end piece for Butane or Propane gas with seal.

RECOMMENDATIONS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR APPLIANCE.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the appliance, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

. Identification plate is located at the back of the Triple.



Product Code:.....
 Serial N°:.....

THE COMPANY SHALL NOT BE LIABLE IF THE INSTRUCTIONS PROVIDED IN THIS DOCUMENT ARE NOT COMPLIED WITH.

SAFETY INSTRUCTIONS

- You should entrust the gas installation of your appliance and its electrical connection to an approved installer or technician with similar qualifications.
 - The Triple consists of three elements, a hob, an oven and a dishwasher. For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.
 - This appliance is designed for domestic use only.
 - If the Triple shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect from the power supply and immediately contact an approved service agent.
 - There are certain basic safety rules which are valid for any domestic appliance. They are the following :
 - Never touch the appliance when your hands or feet are wet or damp.
 - Do not use it when your feet are bare.
 - Do not remove the plug from the mains supply socket by pulling the mains cable or the machine itself.
 - Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun etc...).
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
 - Do not lean on the doors or not allow children to do so.
 - All accessible parts are hot when the Triple is in operation. Keep young children away from the Triple when in use.
 - After each use we recommend that some cleaning of the Triple is undertaken. This prevents the accumulation of dirt or grease which gets re-cooked and burns, generating unpleasant smells and smoke.
 - Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
 - Do not store flammable products in the Triple as they can catch fire if the appliance is inadvertently switched on.
 - Use oven gloves when placing or removing a dish from the oven.
 - Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use oven protectors available from some stores. Aluminium or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting the enamel or causing deterioration to the inside.
 - When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
 - The hob lid (for gas model):
 - While the cooker is in use, keep the lid in the upright position
 - before opening the lid, remove any items from it, to avoid any spillage.
 - before closing the lid, let all the hot parts of the cooker cool down.
 - do not store heavy or metallic objects on the lid.
 - The dishwasher is designed for normal kitchen utensils. Objects that have been contaminated by petrol, paint, traces of steel or iron, corrosive chemicals, acids or alkalis must not be washed in the dishwasher.
 - There should not be water left in the machine or on the dishes at the end of the wash programme.
 - If you wish to dispose of an old dishwasher be careful to remove the door to eliminate the risk of children becoming trapped inside it.
 - The dishwasher has been made from materials which can be recycled so that it can be disposed of in an environmentally friendly way.
 - Ensure that the dishwasher does not crush power cables.
 - It is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.
 - Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
 - When the appliance is located on a carpet floor, attention must be paid to ensure that there is no obstructions to the bottom vents.
- Any failure to follow the above advice may have serious consequences for the safety of the appliance.

TECHNICAL DATA



CE In order to improve the quality of the products, the manufacturer may carry out modifications linked to technical improvements.

Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

	TRIPLE 10 G	TRIPLE 10 M	TRIPLE 10 V
Power Oven + Hob	2100 W	3540 W	8640 W
THE HOB			
Front right zone	Auxiliary 1 kW	Auxiliary 1 kW	Hilight Ø 165/1200 W
Rear right zone	Ultra-rapid 3,5 kW	Ultra-rapid 3,5 kW	Hilight Ø 210/2400 W
Front left zone	Rapid 2,5 kW	Rapid 2,5 kW	Hilight Ø 200/1800 W
Rear left zone	Semi-rapid 1,75 kW	Elec. Ø 180-1500 W	Hilight Ø 165/1200 W
Dishwasher			
Place setting EN50242	6	6	6
Water consumption	8 lt	8 lt	8 lt
Water pressure mini 0,08 - max 0,8 MPa			

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that a professionally qualified person should undertake the task who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

GAS MODEL

• Before installing the appliance, the technician must :

- Check the compatibility between the Triple and the gas installation.
The Triple is factory set for use with the gas type as stated on the packaging and repeated on the rating plate affixed to the cooker.
Natural gas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : main gas
- If necessary, change the gas.
To adapt the gas burners cooker fit suitable jets that provide the nominal flow rate go to page 17.

• For installation the technician must :

- The Triple is Class2 - Sub class 1 ; furniture adjacent to the unit must not be higher than the top of the appliance.
- The cooker has adjustable feet for perfect levelling on the floor.
- Make the gas connection to the installation according to the gas supply.
- Connect the cooker electrically in compliance with the information given on page 18.
- If the gas type has been changed, adjust the minimum flow of each gas burner on page 17.
- Connect the Trio to the water supply and the water drainage (page 19).

ANY MODIFICATION MADE TO THE GAS SETTING SHOULD BE NOTED ON THE RATING PLATE AFFIXED TO THE COOKER.

• GAS CONNECTION

This must be done in compliance with the regulations in force in the installation country. In all cases, on the gas feed pipe provide a stopcock, a regulator or regulator release device for propane gas. Only use valves, regulators ends and flexible tubes, regulators with the official mark of the installation country.

Gas connection according to installation :

Natural Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)
Butane Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)
Propane Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)

- 1 - provided the flexible hose can be inspected for its entire length.
 - 2 - provided the soft rubber tube can be inspected for its entire length, its length does not exceed 1.5 metres and it is fitted with suitable clamps at the ends.
- 1, 2 - soft tubes and flexible hoses with mechanical fittings must be arranged to be away from any flames, and not deteriorated by the combustion gases, hot cooker parts or by any spills of hot food.

• THREE CONNECTION OPTIONS :

• RIGID PIPE CONNECTION

Connect directly to the manifold fittings.

• CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE WITH MECHANICAL FITTINGS

We recommend this type of connection.

Screw the hose nuts directly onto the manifold fitting on the one hand and onto the stop cock of the piping on the other hand.

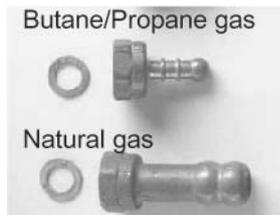
• CONNECTION BY SOFT RUBBER

We do not recommend this type of connection.

To be reserved solely for old installations not enabling any other option.

Screw the compliant end piece (2)

Fit the soft tube to the end piece on the one hand and to the regulator or to the valve outlet on the other hand.



(2) In all cases, make sure the seal is fitted. Following the connection operations, test the leak tightness using soapy water, testing by flame is strictly prohibited.

INSTALLATION

CHANGING THE GAS TYPE :

the calorific capacity and pressure of the gas vary according to the type of gas.

When changing the gas, the technician should successively : change the jets, make the gas connection to the installation and set the minimum flow of all the gas burner tap.

• CHANGING THE GAS TYPE

1

- Factory setting :
Natural gas = G20-20 mbar/G25-25 mbar
- X Gas setting possible according to installation
Butane gas G30-29 mbar or Propane gas
G 31-37 mbar

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

• CHANGING THE JETS OF THE GAS BURNERS

2

Hob burner jets

To gain access to the jets :

- lift the hob lid,
- remove the top, grills, caps and heads of all burners,
- use a tube spanner (7) inside the burner,
- according to the information given in the table, install jets suitable for the burner type and gas type supplied.

For reinstallation, fit the heads, burner and top grills.



Each jet is identified with a mark.

BURNER	AUXILIARY		SEMI-RAPID		RAPID		ULTRA-RAPID	
	Front right	Rear left	Front left	Rear right	Jet	kW	Jet	kW
G20 20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20 25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31 30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

• SETTING THE IDLE FLAME

3

If the gas type has been altered, the stability of the flame in the minimum flow must be checked and set by adjusting the by-pass screw.

To access the top burner by-pass screw, remove the control panel knobs.

a) Butane- propane gas

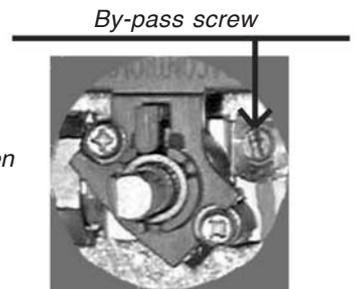
the setting is done by screwing right in (without forcing) the by-pass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.

b) Natural gas :

- unscrew the by-pass screw one turn,
- replace the knob, light the burner and set to low flame,
- remove the knob again, screw the by-pass screw until a reduced flame is obtained, staying stable when going from high to low position.
- replace the knob.



Warning :
Never loosen
the others
screws !



INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives". The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omni pole cut-out switch compliant to national regulation of destination country. If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

Warning! This appliance must be earthed. In the absence of adequate earthing you will notice that when touching the metal parts of your appliance an electrical dispersion can be felt due to the presence of a radio interference suppressor.

• TRIPLE 10 G - TRIPLE 10 M

A power cord is supplied with the Triple which allows it to be connected only to a power supply of 220-230 V between phases, or between phase and neutral. Connect to a 10/16 Amp socket.

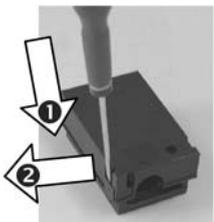
• TRIPLE 10 V

A power cord is not supplied with this Triple, but it is equipped with a terminal block that enables you to choose the correct connection for the particular power supply. The terminal block is located at the back of the Triple.

To open the terminal block :

- Locate the two tabs on the sides,
- place the screwdriver blade on the front of the tab, insert it (1) and press down (2)
- Lift the cover off.

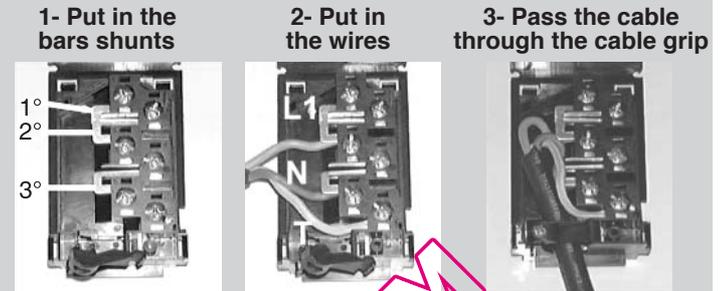
Terminal block



To connect :

- unscrew the cable grip,
- pass the cable through the cable grip,
- strip the insulation off the end of the each wire and connect them to the according to the numbers shown in the table as well as the "bars shunts".

Example of connection in monophas



Caution: incorrect tightening can cause dangerous heating risks for the power supply cable.

When the connection operation to the appliance terminals is finished, tighten the cable clamp and close the cover.

	Monophase 220-230V~	Three phases 220-230V3~	Three phases 380-415V3N~
FUSE	25 A	25 A	16 A
CABLE TYPE AERA	H05VV-F 3 G 2,5 mm2	H05RR-F or, H05VV-F 4 G 2,5 mm2	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm2
CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK			
To Shunt: make a bridge with a shunt bar	2 Phase Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Neutral Shunt 4-5 T Earth	1 Phase Shunt 1-2 3 Phase Shunt 3-4 5 Phase T Earth	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral Shunt 4-5 T Earth

INSTALLATION

WATER CONNECTION - WATER DRAINAGE

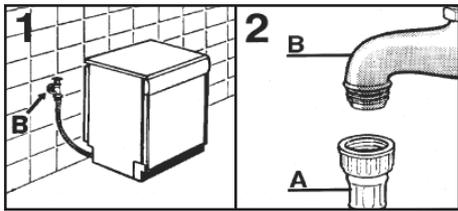
WATER CONNECTION :

The inlet and drain hoses can be directed to left or right. The dishwasher can be connected to either cold or hot water, as long as it is no hotter than 60°C.

Water pressure must be between 0,08 MPa and 0,8 MPa. If the pressure is below the minimum consult the service department for advice.

The inlet hose must be connected to a tap so that the water supply can be cut off when the machine is not in use (fig.1). The dishwasher inlet hose is fitted with a 3/4" threaded connector (fig.2). The inlet hose "A" should be tightly connected to a 3/4" tap "B". The water connection of the dishwasher must be done exclusively with the pipe supplied. **Do not use an old pipe.**

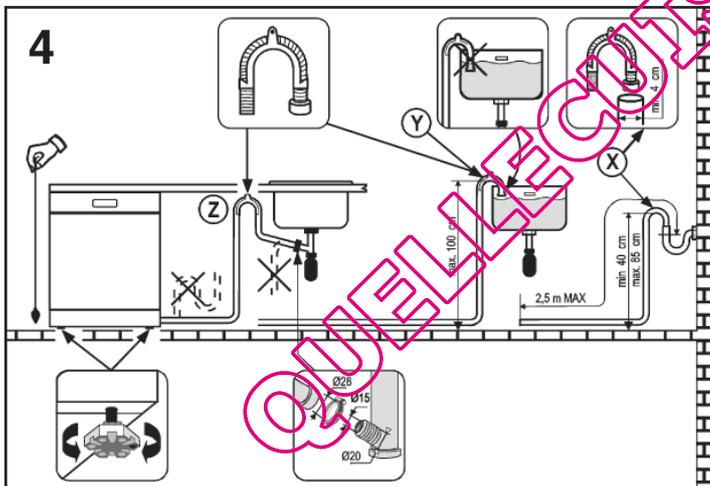
If the machine is connected to new pipes or to pipes which have not been in use for long time, run water through for a few minutes before connecting the inlet hose. In this way no deposits of sand or rust will clog up the water inflow filter.



WATER DRAINAGE :

Take care not to bend or kink the drain hose when connecting it to the machine so that the water can drain freely from it (fig.4y). The drain hose must be at least 40 cm above floor level and it must have an internal diameter of at least 4 cm. It is advisable to fit an anti-odour air trap (fig.4x).

If necessary, the outlet hose can be extended up to 2,6 m, provided that it is kept at a maximum height of 85 cm above floor level. For this, contact Customer Service.



The hose can be hooked over the side of the sink (it must not be immersed in water, in order to prevent water from being siphoned back to the machine when this is in operation) Check that there are no kinks in the inlet and outlet hoses. To extend, if necessary the inlet hose, contact the Customer Service.

USE

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a tap with progressive settings allowing:

- * a wider choice of settings from the maximum position to the lowest and most precise one,
- * easier flame regulation according to the pan diameter,
- * no risk of cutting off the flame or switching off when the flame is turned down quickly.

IGNITION

RECOMMENDATIONS : when the burners are not in service, the general gas supply tap should always be turned off.

- Turn on the gas tap,
- A symbol next to each control knob indicates which burner is lit.
- Turn and press in the relevant burner control knob to the ☆ symbol, keeping it pressed in until the flame ignites. On models fitted with electronic ignition the flame is ignited by an electric spark. This is operated by the button or by pressing the knob (for models with ignition under the knob). For models not fitted with electronic ignition, or if there is no electric power, light the flame with a match.

NB: for models fitted with the SAFETY thermocouple, keep the knob pressed in for a few seconds in order to activate the safety system. If the knob is released straightaway there is not time for the safety system to be activated and the flame goes out. If this happens, repeat the ignition procedure from the beginning waiting longer after the flame is lit.

The rapid thermocouple safety device automatically cuts off the gas supply if the flame is accidentally extinguished.

If there are particular local gas supply conditions which make ignition difficult, you are advised to repeat the ignition procedure, turning the knob to "minimum" (♠).

- Set the flame according to your cooking requirements. Intermediate positions are available between the (♠) and (♠) settings on the control knob.
- To turn the flame out, turn the control knob back to stop position.
- If the burner is accidentally extinguished, turn the knob to "0", wait one minute and then try to ignite again.

PANS

For a proper use of the burners, choose pans which match the dimensions given below :

- * **Very fast** Ø 18 cm and more
- * **Fast** Ø from 16 to 18 cm
- * **Semi-fast** Ø 12 cm
- * **Auxiliary** Ø 10 cm

- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- Aluminium pans may leave marks on the enamelled pan support. These marks can easily be removed with a damp cloth and a light abrasive product.

SOME TIPS

- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.
- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.

THE HOT PLATE

A 7 positions commutator controls the standard hot plate. Each position corresponds to a permanent and progressive temperature according to the marks 1,2,3,4,5 and 6.

The self-protecting hot plate, with a red dot in the centre, is also controlled by a 7 positions commutator. An internal thermostat cuts off of the power supply if there is any abnormal heating, if for example, a hot plate is working without a pan on it.

Before using the electrical hot plate for the first time, let it heat up for a few minutes, without a pan, at maximum temperature to allow the protective coating to harden.

HOW TO USE :

• For best results, it is advisable to start on the maximum heat "6" and then turn back to an intermediate temperature taking into account the type and volume of the food.



• An indicator light comes on to show that the hot plate is operating.

Different temperature settings : below are a few examples which are given as guidelines.

When you become more familiar with the appliance, you will be able to choose settings to suit your own personal tastes and requirements.

Positions		Some Tips
1	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	Very High	Steaks, chops, frying...

To obtain the best results from your appliance it is important to observe the following :

- Use thick, flat-based cooking vessel: a completely flat base prevents overheating to certain parts which causes food to stick. Thick metal allows for good heat distribution.
- Make sure that the base of the pan is dry: this will prevent sticking to the hot plate caused by moisture.
- Use pans with a diameter large enough to completely cover the hot plate, otherwise energy will be wasted and any spillages will cause the hot plate to become stained and will become difficult to maintain (rust, etc...)
- Never leave a hot plate switched on without a pan on it as it can be damaged, which would reduce its efficiency.
- When the hot plate is hot, avoid any contact with materials made of plastic or aluminium foil.

Caution: the heating surfaces clearly get hot while operating, so make sure that small children are kept well away from the hob.

USE

THE VITROCERAMIC ZONE

ADVICES

The use of high quality utensils is important to obtain good cooking results :

- Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases.
- Ensure that the base of the pot or pan is dry.
- Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit.

CHOOSING UTENSILS

The following information will help you to choose cookware which will give good performance.



On the label, check the mark that shows if the pan is compatible with the vitroc ceramic.

Stainless Steel : highly recommended. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thinly smooth, flat base.

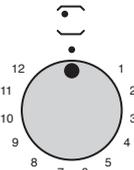
THE ZONES

- **highlight zone** : the glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. With the "Coup de feu" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.



USE

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.
- It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.



- The power-on indicator light comes on to show that the heat zone is operating.

- Each zone is linked to a residual heat indicator located on the hob. It lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down.
- To switch off a heat zone, turn the corresponding control knob until the position "0".
- **Positions** : the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings that suit you best.

Positions			Some Tips
1	1-2	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	3-4	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	5-6	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	9-10	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	11-12	Very High	Steaks, chops, frying...

Recommendations :

- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

OVEN EQUIPMENT (According to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

- **THE SHELF** : it is for holding dishes, plates, and meat joints when cooking with the grill. It is fitted with rails which enables the drip tray to be slid into.



Thanks to its special shape, the shelf always remains horizontal, even when pulled to its fullest extent towards the front of the oven, thus avoiding the risk of dishes sliding off or tipping over.

- **THE DRIP TRAY** : collects meat and grilling juices during grilling. It can be put on the shelf, or slid under it. Unless used with the grill, the drip tray must not be stored in the oven while in use.



Never use the drip tray as a roasting tray. This would cause smoke to be produced, fat to be splashed and the oven would become rapidly stained.

- **THE ROTISSERIE** is equipped with a skewer and an handle, two forks and a skewer support.

When the oven is in use, any unused accessories should be removed.

• THE CIRCUIT-BREAKER TIMER

- It takes in charge the functioning of the oven, for between 1 and 120 minutes, with immediate start and automatic stop. When the time is up, the timer automatically cuts off the power supply to the oven.

- However, the oven could be used without programming. In this case, turn the control knob to the Hand position .

Nota : to set a time, turn the control knob clockwise up to the 120 minutes mark and then turn it back to the required time.

USE

THE OVEN USE

VERY IMPORTANT : the oven and the dishwasher cannot be used at the same time.
To use the oven, you have to close the dishwasher.

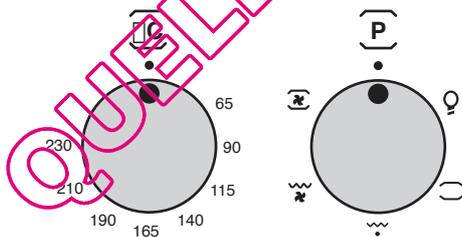
IMPORTANT : always keep small children away from the Triple while it is in use. If the Triple is fitted with a lid, lift it up before use.

THE COOKING METHODS (According to the model)

- **Conventional cooking** : the top and bottom heating elements are used together.
This method is ideal for all traditional roasting and baking, for sealing red meats, roast beef, leg of lamb, bread, flaky pastry. Preheat the oven for about ten minutes and place the cooking meat in the mid shelf position.
- **Grill** : using the top-heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and "gratin dishes". Five minutes preheating is required to get the element hot.
- **Fan assisted grill** : using the top heating element with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry etc.. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
- **Fan cooking** : both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables.. heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced.

USE

- Turn the control knob on the requesting cooking method and set a temperature :



-  Conventional cooking Temperature from 65°C to 230°C
-  Grill Temperature 230°C
-  Fan assisted grill Temperature 230°C
-  Fan cooking Temperature from 65°C to 230°C

- Turn the control knob of the circuit-breaker timer to the Hand position or on a programming duration.

 • The regulator indicator light indicates that the thermostat is working. It goes on and off regularly during the cooking time.

COOKING ADVICES

MEAT :

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to splatter fat.

This will dirty the oven and make a lot of smoke. Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

CORRECT PRE-HEATING IS THE BASIS OF SUCCESSFUL RED MEAT COOKERY.

CAKE - PASTRIES AND BISCUITS :

Avoid using shiny moulds because they reflect heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution : the correct way to use foil is with the shiny side inwards. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the cake.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: sponge cake, soufflés, brioche, etc., will tend to fall. You can check if cakes are done, by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready, and you can stop the cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it finished off without burning.

The following instructions are for guidance only. You may wish to alter them according to your own experience or your personal taste.

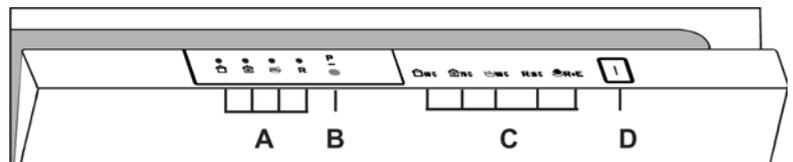
Pre-heating times :

- 20 minutes between 210 and 230°C
- 15 minutes between 140 and 190°C
- 10 minutes between 65 and 115°C

QUANTITY	FOOD	Oven Temperature in °C	Shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
FISH				
	Trout	200	1	15 / 25
1 kg	Whiting	190	1	50
MEAT				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Roast veal	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette of veal	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Leg of lamb	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Leg of mutton	150 / 160	1	50 / 60
POULTRY				
2 kg	Pigeons	150 / 160	1	45
4 kg	Goose	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Duck	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Chicken	170	1	60 / 80
VARIOUS				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PASTRY				
	Buckwheat cake	175	1	40 / 50
	Tart with fruits	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (leaven dough)	160	1	40 / 45
	Meringue	100	1	90
	Puff pastry	200	1	20

DISHWASHER CONTROLS

- A Programme selection indicator lights
- B Programme selection button
- C Programme description
- D On/off button



SELECTING THE PROGRAMMES AND SPECIAL FUNCTIONS

The dishwasher and the oven cannot be used simultaneously.

Setting a programme

Open the door and press the On/off button ; the 4 Program selection LEDs start flashing.

- Set the required programme by pressing Programme selection button, LED of the chosen programme will turn on (2 LEDs for COLD RINSE programme).
- Close the door (after audible signal), the chosen programme will start automatically.

USE THE DISHWASHER

Opening the door

Grip the handle in the front panel and pull forward. If the machine comes open while it is working, an electrical safety device automatically switches everything off. For the machine to work properly, the door should not be opened while it is in operation.

Closing the door

Place the basket in the dishwasher. Make sure that the spray arm is free to rotate and is not obstructed by cutlery, crockery or pans. Close the door, pressing on it to make sure it is firmly shut.

Interrupting a programme

It is not recommended that the door be opened while a programme is running, and especially not during the main wash phase and final drying.

However, the appliance stops automatically when the door is opened.

When the door is closed again, the programme continues automatically.

If you wish to change or cancel a programme that is running, carry out the following procedure:

. open the door, keeping the Programme selection button "P" pressed in until all 4 indicator lights are flashing. The current programme is cancelled. A new setting can now be made.

Before starting a new programme, you should check that there is still detergent in the dispenser. If necessary, top up the dispenser.

WARNING: if the door is opened during the drying phase, an intermittent audible signal is activated to advise that the cycle is not yet completed.

End of programme

The end of the programme is indicated by an audible signal. When the door is opened the programme selection indicator lights start flashing. Release the On/off button.

Deactivating the audible signal

The audible function can be deactivated in the following way:

- press the On / Off button
- wait till the programme LEDs blink
- within 2 minutes, press and keep pressed for at least 30 seconds the Programme Selection button (the programme LEDs will still blink and an intermittent audible signal is heard).
- Once the first two LEDs on the left are illuminated without blinking and the audible signal is off, release the button (the audible signal function is active).
- Press again the Programme Selection button, the first two LEDs on the left will go off and the other two LEDs will turn on (the audible signal function is deactivated)
- An audible signal will confirm that the setting is completed
- To set again the audible signal function repeat the whole procedure.

Attention - The dishwasher is equipped with an anti-overflow safety device which in the event of anomaly intervenes by evacuating water in excess.

Fault Signals

If malfunctions or faults occur when a program is running, the LED that corresponds to the selected cycle (2 LEDs for COLD RINSE programme) will blink rapidly and an audible signal will be activated.

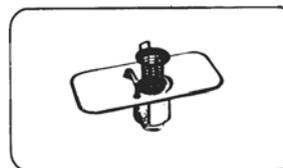
In this case, turn the dishwasher off by pressing the On / Off button. After checking to make sure the water inlet hose tap is open, that the drain hose is not bent and that the siphon or filters are not clogged, re-start the selected program. If the anomaly persists, contact Customer Service.

Important !

To ensure the correct operation of the anti-overflow safety device, it is recommended not to move or to tilt the dishwasher during operation.

If it is necessary to move or to tilt the dishwasher, first make sure the washing cycle is finished and that no water is left in the tank.

PRELIMINARY OPERATIONS AND CLEANING THE FILTER UNIT



The filtering system is composed of :

- a central filter cup which traps the largest food particles.
- a flat filter which continuously filters the washing water.
- the micro filter, situated under the

flat filter, which traps the smallest food particles ensuring a perfect rinse.

For best results, the filter unit should be checked and cleaned after each wash.

To remove the filter unit, simply grip the handle and lift the whole unit out.

The central cup is just resting on top for easy cleaning. The dishwasher is fitted with a self cleaning micro filter, which only requires checking about once every 15 days. However, it is advisable to check after every wash, that the central cup and the flat filter are not clogged.

NB : After cleaning the filters, make sure that they are correctly reassembled, one inside the other, and that the flat filter is properly positioned at the bottom of the dishwasher.

A poor seating of the filter unit could have an adverse effect on the efficiency of the appliance.

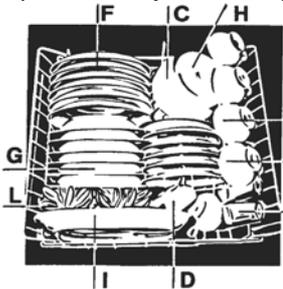
Important : Never use the dishwasher without filter.

USE

LOADING DISHES

The basket has been carefully designed to make loading easy. For good wash performance, remove any debris from the dishes (bones, tooth picks, the remains of meat and vegetables) to avoid blocking the filters, water outlet and washing arm nozzle and, as a result, reducing washing efficiency.

Warning ! to avoid any injury from cutlery with blades or sharp points, they can be placed with the handles upwards.



LOADING A 6 PLACES SETTING (EN 50242)

- A- 6 glasses
- B- 6 dessert plates
- C- 6 saucers
- D- Small bowl
- E- 6 tea or coffee cups
- F - 6 flat plates
- G- 6 deep plates
- H- Medium bowl
- I - Serving dish
- L - Cutlery



LOADING 4 PLACE SETTINGS PLUS CASSEROLES

Casseroles, salad bowls, soup pans, lids etc., can be loaded on the basket. It is advisable to arrange the cutlery in the basket provided for that purpose. If there is any cutlery with narrow handles, it should be placed with handles upwards, to avoid falling

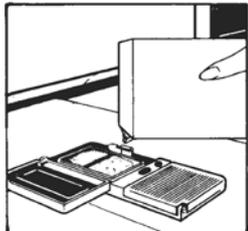
through the bottom of the basket and blocking the washing arm. Do not put wooden handled lids in the basket, or any whose lids are bonded with resin.

LOADING THE DETERGENT

It is essential to use a detergent that is specifically designed for dishwashers either in powder, liquid or tablet form.

Unsuitable detergents, (like those for washing up by hand) do not contain the proper ingredients for use in a dishwasher and impede the efficient functioning.

Normal wash

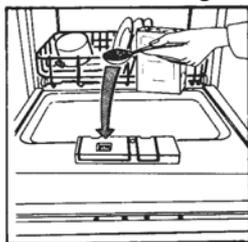


The detergent dispenser is inside the door. The dispenser lid should be closed before every wash. To open it, simply press the catch. At the end of each wash cycle the lid is always open and ready for the next time the dishwasher is used.

The amount of detergent to be used varies according to how dirty the dishes are and the type of wash. A 15g dose is normally recommended. If the water is hard or the dishes are exceptionally dirty, 25g of detergent should be loaded. After pouring the detergent into the dispenser, close the lid, since not all detergents are the same and the instructions on the boxes of detergent can vary.

We should just like to remind users that too little detergent does not clean the dishes properly whilst too much detergent not only does not produce better results but is also a waste. Do not use an excessive amount of detergent and help limit damage to the environment at the same time.

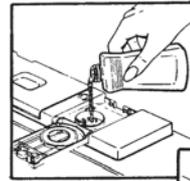
Intensive washing



When using the intensive wash programme, add a second dose of detergent of about 15g (1 soup spoonful). This extra dose should be put in the curved part of the dispenser when it is closed (see diagram).

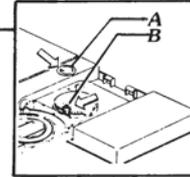
FILLING THE RINSE AID DISPENSER

The rinse aid dispenser "B" is to the right of the detergent dispenser and has a capacity of about 130 ml.



Open the lid and pour in enough liquid, which will last several washes. Try to avoid overloading. Close the lid.

This additive, which is automatically released during the last rinse cycle, helps the dishes to dry quickly and prevents spots and stains forming. It is always advisable to use rinse aid.



Check the rinse aid level through the indicator eye "A" which is situated in the centre of the dispensers.

FULL - Dark



EMPTY - Bright



REGULATING THE RINSE AID (from 1 to 6).

The regulator control "B" is below the indicator and can be turned with the finger, the recommended position is "3". The hardness of the water can be judged by incrustation or by the level of dryness.

It is therefore important that the correct dosage of Rinse Aid is regulated to give the best results.

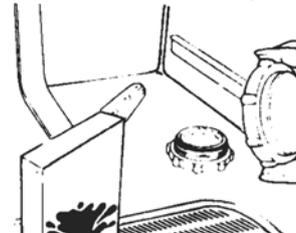
After the wash

- . if streaks occur on the dishes, decrease the amount by one position.
- . if whitish spots occur, increase the amount by one position.

LOADING THE SALT

The dishwasher is fitted with a softener that clears the water of lime which could cause scale and damage the dishwasher. On the bottom of the dishwasher there is a salt dispenser for regenerating the softener.

The filter element of the softener unit should be recharged with a salt specially produced for dishwashers. This salt can be bought either as tablets or as granules.



To add salt, unscrew the cap of the salt dispenser on the bottom and refill the dispenser.

During this operation a little water will overflow but keep adding salt until the dispenser is full, clean the thread of salt residue and retighten the cap.

If the dishwasher is not required straightaway, set the programme Cold rinse ("Eco+Rapid, 2 Leds") so that the salt solution which has overflowed is discharged from the washing tank.

The salt dispenser has a capacity of between 1.5 kg for efficient use of the appliance, it should be refilled from time to time according to the regulation of the water softener unit.

NB: it is necessary to add water until the dispenser overflows. Only install the dishwasher completely filling the salt dispenser.

USE

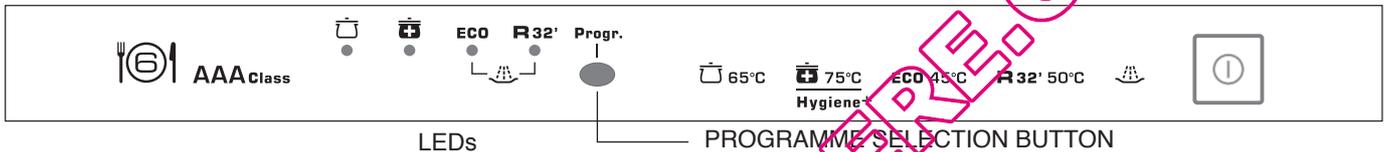
Regulating the water softener with electronic programmer

The water softener can treat water with a hardness level of up to 60°fH (French grading) or 33°dH (German grading) through 5 settings. The settings are listed in the panel below:

Level	Water hardness	Water hardness	Use of regenerating salt	Water softener setting
	°fH (French)	°dH (German)		
0	0-8	4	no	Indicator light N.1
1	9-20	5-11	yes	Indicator light N.1
2	21-30	12-17	yes	Indicator light N. 2
3	31-40	18-22	yes	Indicator light N. 3
4	41-60	23-33	yes	Indicator light N. 4

The softener unit is set in the factory at level 3 (indicator light N.3) as this is suitable for the majority of users. Regulate the setting of your water softener unit according to the degree of hardness of your water as follows. Open the door, press On / Off button, within 2 minutes press and keep pressed for at least 10 seconds the Programme Selection button; the first three LEDs on the left turn on for 3 seconds.

The LED associated with the set water softener starts flashing; successive button pushing will set the water hardness levels (see table).



WASHING PROGRAMME

Information for the test laboratories General programme comparison

Ref. EN 50242 standards:

- 1) Normal load
- 2) Shine setting: "4"
- 3) Amount of detergent: 18gr. for wash

Programme	Description	Check list					Programme contents						Duration	
		Detergent for soaking	Detergent for washing	Clean filter	Check rinse aid dispenser	Check salt dispenser	Hot pre-wash	Cold Pre-wash	Main wash	First rinse	Second rinse cold	Rinse with rinse aid		With cold water
65°C Normal	Once a day - for normal soiled pans and any other items that have been left all day for washing	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65°C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		80				
75°C Hygiene+	Once a day - for heavily soiled pans and any other items that have been left all day for washing.	<input checked="" type="checkbox"/>		75°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		90					
ECO 45°C Eco	Energy Saving Programme suitable for normal soiled items. Using detergents with enzyme.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45°C			<input checked="" type="checkbox"/>		120				
R 32' 50°C Rapid 32'	Quick wash for dishes which are to be washed immediately after the meal. Wash load of 4/6 persons.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50°C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		32
Cold pre-wash	Short cold pre-wash for items that are stored in the dishwasher until you are ready to wash a full load.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>						6

USE

SOME PRACTICAL HINTS

- To carry out a wash programme with a full load of dishes load the machine correctly after each meal and do a cold pre-wash between each load to get rid of stains and remove the larger residues of food.

HOW TO GET GOOD WASH RESULTS

- 1) Place the dishes face downwards.
- 2) Try to place the dishes in such a way that they are not touching one another. If they are loaded properly you will get better results.
- 3) Before placing the dishes in the dishwasher remove any remaining food (bones, shells, pieces of meat or vegetables, coffee grounds, skin of fruit, cigarette ash etc. that could clog up the outflow and the washing arm jets.
- 4) After loading the dishes, check that the washing arm can rotate freely.
- 5) Pans and other dishes that have particularly stubborn food particles or remnants of burnt food should be left to soak in water with dishwasher detergent.
- 6) To wash silver properly:
 - a) - rinse the silver immediately after use especially if it has been used for mayonnaise, eggs, fish etc.
 - b) - do not sprinkle detergent onto it.
 - c) - keep it separate from other metals.

WHAT TO DO IF ...

You want to stop the dishwasher to put in more dishes whilst it is in the middle of a wash. Open the door, put in the dishes, and close the door, the machine will start up again automatically.

WHAT NOT TO WASH ...

It should also be remembered that not all dishes are suitable for washing in a dishwasher.

We advise again using the dishwasher to wash items in thermoplastic, cutlery with wooden or plastic handles, saucepans with wooden handles, items in aluminium, crystal, leaded glass unless otherwise stated.

Certain decorations may fade. It is therefore a good idea before loading the whole batch to wash just one of the items first so as to be sure that others like it will not fade.

It is also a good idea not to put silver cutlery with non-stainless steel handles into the dishwasher as there could be a chemical reaction between them.

NB : when buying new crockery or cutlery always make sure that they are suitable for washing in a dishwasher.

AFTER USE - After each wash, close the tap which supplies the water to the dishwasher and press the On/Off button to the Off position. If the dishwasher is not going to be used for some time, the following precautions are advisable:

- 1 - carry out a wash programme, but with no dishes, to degrease the machine,
- 2 - pull the plug out,
- 3 - turn off the water supply tap,
- 4 - fill the rinse aid dispenser,
- 5 - leave the door slightly ajar,
- 6 - leave the inside of the machine clean,
- 7 - if the machine is to be left in a place where the temperature is below 0°C, the water left in the dispenser could freeze.

Therefore, it is advisable to raise the temperature above 0°C, approximately 24 hours before using the machine again.

CLEANING

- Before carrying out any cleaning, you must:
 - Disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.
 - Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the appliance.

- **THE ENAMELLED PARTS :**

never use abrasives, scouring pads or sharp objects, as this will cause irreparable damage to the enamel.

Once the appliance has cooled down, simply clean with soapy water and dry with a clean cloth.

- **THE VITROCERAMIC HOB**

Do not use a sponge that is too wet.

It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

Maintenance :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

Stubborn stains :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- repeat the operation if necessary.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°. Never leave a scraper with a razor blade within reach of children.

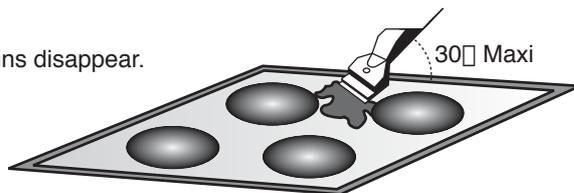
A few hints :

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential for preventing scratches and wear.

Make sure that the surface is clean before using the hob again.

To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialist cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving.



CLEANING

• OVEN LIGHTING

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperature 300°C mini. Replacing the bulb : disconnect the power supply from the oven before attempting to replace the lamp. Wait for the oven to cool down before doing any operation.

To change a defective bulb, just unscrew the glass cover, unscrew the bulb, replace it with the same type, after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

• THE ACCESSORIES

The oven shelf - the pastry tray : do not clean the oven shelf with harsh abrasives, scouring pads or sharp objects. Simply use a cloth wrung out in hot soapy water. Rinse with clean water and then dry.

The drip tray : after grilling, remove the drip tray from the oven and pour the grease into a container. Wash and rinse the drip tray in very hot water, using a sponge and washing powder. If still stained with sticky food, immerse in soapy water. The drip tray can be clean in the dishwasher. Never put the drip tray back in the oven if still dirty.

• THE OVEN DOOR GLASS

It is recommended to wipe the oven door glass with absorbent paper after each cooking cycle. If there is heavy staining, the glass can be cleaned with a sponge cleaning agent.

• OVEN DOOR :

It is possible to clean the oven door while in position or after removal.

To remove the door, carry out the following :

- . open the door fully,
- . release the hooks,
- . pull the door upwards, closing it partially, until it is free.

To refit it, make sure you reposition the hinges carefully ; a notch located below them lets you fit the hinges correctly. After the door is put back on its supports, fit the hinges in their initial position.

• **GAS BURNERS** : for cleaning, it is recommended to remove all greasy or burnt deposits with ammonia based products or usual cleaning products. Do not immerse the burner caps in cold water immediately after use, to avoid cracking the enamel from the thermal shock. If the holes become clogged, brush them with soapy water and dry with a cloth.

When re-assembling the burners, make sure that the burner caps and the burners themselves are dry and after, seat them correctly.

• **Caution** : Be careful not to let any water get into the burners.

• **ELECTRIC HOT PLATE** : do not use harsh abrasives. Wipe the protective coating regularly with a cloth after use. The hot plate should always be dry, or slightly greasy, if it is not to be used for some time.

Remove any rust using emery paper followed by a suitable commercially available product.

• **LID** : once the Triple has cooled down, simply clean with soapy water and dry with a clean cloth. Before lifting the lid, make sure that anything that might spill over has been removed.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

TROUBLESHOOTING

REMEMBER! the oven and the dishwasher cannot be used in the same time.

Should the dishwasher fail to operate, before contacting the Service Centre, make the following checks:

FAULT	CAUSE	REMEDY
1 - Machine completely dead	Plug is not connected correctly	Connect electric plug
	O/I button has not been pressed	Press button
	No electricity	Check the electricity supply
	Door is open	Close door
2 - Machine does not draw water	See causes for No 1	Check
	Water tap is turned off	Turn water tap on
	Programme selector is not at correct position	Turn programme selector to correct position
	The inlet hose is bent	Eliminate the bends in the hose
	The inlet hose filter is blocked	Clean the filter at the end of the hose
3 - Machine does not discharge water	Filter is dirty	Clean filter
	Outlet hose is kinked	Straighten outlet hose
	The outlet hose extension is not correctly connected	Follow the instructions for connecting the outlet hose carefully
	The outlet connection on the wall is pointing downwards not upwards	Call a qualified technician
4 - Machine discharges water continuously	Position of outlet hose is too low	Lift outlet hose to at least 40 cm above floor level
5 - Spray arm is not heard to rotate	Excessive amount of detergent	Reduce amount of detergent
	Item prevents arm from rotating	Check
	Plate and cup filter very dirty	Clean plate and cup filter
6 - On electronic appliance without a display: "Eco" indicator light and indicator light "No 1", with audible signal	Water inlet tap turned off	Switch off the appliance - Turn on the tap - Re-set the cycle
7 - Load of dishes is only partially washed	See causes for No 5	Check
	Bottom of saucepans have not been washed well	Burnt on food remains must be soaked before putting pans in dishwasher
	Edge of saucepans have not been washed well	Reposition saucepans
	Spray arm is blocked	Remove spray arm by unscrewing ring nut clockwise and wash under running water
	The dishes have not been properly loaded	Do not place the dishes too closely together
	The end of the outlet hose is in the water	The end of the outlet hose must not come into contact with the outflow water
	The incorrect amount of detergent has been measured out; the detergent is old and hard	Increase the measure according to how dirty the dishes are and change detergent
	The tap of the salt dispenser is not closed very well	Tighten it fully.
	The wash programme is not thorough enough	Choose a more vigorous programme
8 - Presence of white spots on dishes	Water is too hard	Check salt and rinse aid level and regulate amount. Should the fault persist, contact Service Centre
9 - Noise during wash	The dishes knock against one another	Load dishes better onto the basket
	The revolving arm knock against the dishes	Load dishes better
10 - The dishes are not completely dry	Inadequate air flow	Leave the dishwasher door ajar at the end of wash program to allow dishes to dry naturally

QUELLECUISINIERE.COM

FR

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

GB

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