

Cher Client,

La notice d'utilisation abrégée est une pièce jointe au mode d'emploi du lave-vaisselle. Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement le mode d'emploi, et particulièrement les remarques et les conseils concernant la sécurité

d'utilisation du produit.

Avant de brancher le lave-vaisselle à une prise secteur, retirer les protections de transport. Mettre en marche le lave-vaisselle seulement après son branchement correct.

1 Mise en marche de l'appareil

- Ouvrir la porte, appuyer sur la touche d'alimentation.

2 Dosage des détergents

- Appuyer sur le fermoir pour ouvrir le doseur pour détergent.
- Remplir les réservoirs de détergent.

3 Vérifier le niveau de sel

- Verser du sel régénérant dans le réservoir correspondant, si l'indication correspondante s'allume sur le panneau de commande.

4 Remplir le lave-vaisselle

- Éliminer la saleté grossière.
- Placer la vaisselle dans les paniers correspondants selon les indications concernant le remplissage du lave-vaisselle.
- Il est conseillé de commencer par le panier inférieur et ensuite, passer au panier supérieur.

5 Choisir le programme de lavage

- Ouvrir la porte, appuyer sur la touche d'alimentation.
- Sélectionner le programme, le voyant du programme sélectionné s'affichera sur l'écran d'affichage. Fermer la porte. Le lave-vaisselle se mettra en marche.

6 Mise en marche du lave-vaisselle

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Le lave-vaisselle commence son cycle de lavage.

7 Arrêt de l'appareil

- Arrêter l'appareil avec le bouton marche/arrêt.

8 Vidage du lave-vaisselle

- Une fois l'appareil éteint, ouvrir la porte du lave-vaisselle et attendre environ 15 minutes avant de le décharger, cela accélérera le processus de séchage de la vaisselle. La vaisselle chaude est plus sensible aux risques de fissures.

9 Éléments de l'appareil

- Bras d'aspersion
- Panier à couverts
- Panier supérieur
- Tuyau intérieur
- Panier inférieur
- Réservoir de sel
- Distributeur de détergent
- Étagères à tasses et coupes
- Filtre principal
- Raccordement du tuyau d'alimentation en eau
- Tuyau d'évacuation d'eau
- Régulateur

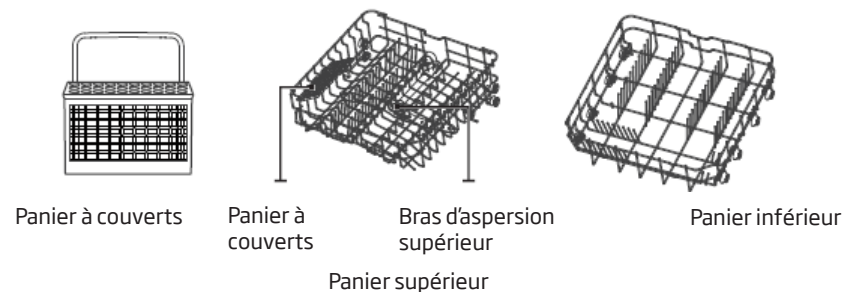
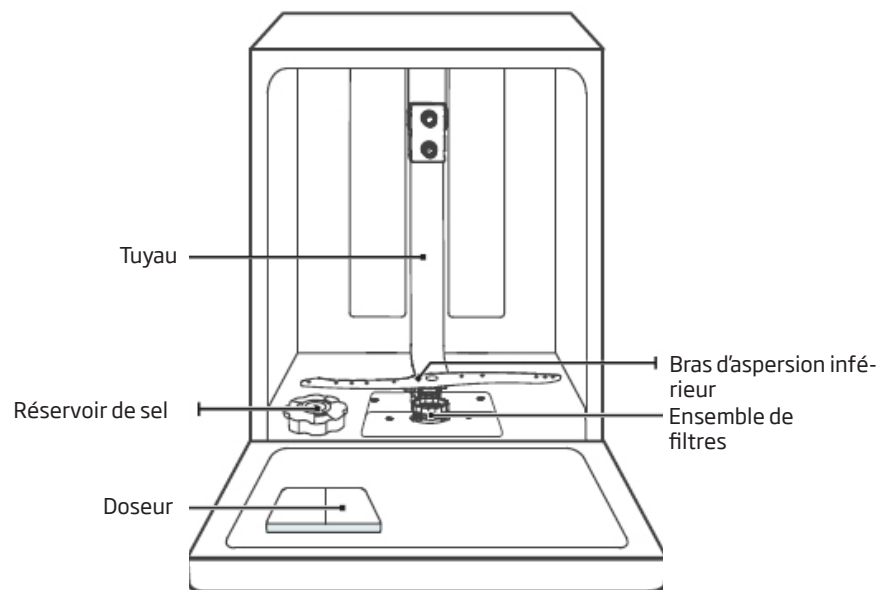


TABLEAU DES PROGRAMMES DU LAVE-VAISSELLE : EGSPV 596 910 / ZIM656PB

No d'ordre	Nom du programme	Température par défaut (°C)	Type de salissures	Niveau de salissure	Quantité de détergent	Description du cycle						Durée du programme (min.)*	Consommation d'énergie électrique (kWh)*	Consommation d'eau (l)*
1	Hygiène+ 	70°	Si l'option hygiénique est sélectionnée, la température de l'eau monte jusqu'à 70°C, ce qui garantit la désinfection à haute température.	Normalement sale	4g/16g (1 ou 2 pièces)	Prélavage à 50 °C	Lavage à 70 °C	Rinçage	Rinçage	Rinçage à 70 °C	Séchage	200	1.772	19.0
2	60' 	55°	Utilisé pour le lavage de la vaisselle moyennement sale qui nécessite un lavage rapide.	Légèrement sale	20g (1 pièce)	Lavage à 55 °C	Rinçage	Rinçage à 50 °C	Séchage			60	0.853	11.4
3	**ECO 	50°	Vaisselle en verre, en porcelaine – légèrement sale	Légèrement sale	20g (1 pièce)	Lavage à 50 °C	Rinçage	Rinçage à 45 °C	Séchage			210	0.824	11.0
4	Auto-nettoyage 	70°	Pour l'autonettoyage du lave-vaisselle.	Légèrement sale	4g/16g (1 ou 2 pièces)	Prélavage à 45 °C	Lavage à 70 °C	Rinçage	Rinçage à 70 °C	Séchage		145	1.241	14.9
5	Un verre 	50°	Pour la vaisselle et le verre peu sales.	Légèrement sale	4g/16g (1 ou 2 pièces)	Prélavage à 40 °C	Lavage à 50 °C	Rinçage	Rinçage à 50 °C	Séchage		120	0.902	15.0
6	Rapide 	40°	Pour la vaisselle légèrement sale comme les verres, les coupes en cristal et la porcelaine délicate.	Légèrement sale	12g (1 pièce)	Lavage à 40 °C	Rinçage à 40 °C	Rinçage à 55 °C				30	0.781	11.0

** Programme standard C'est en même temps le programme de référence pour les instituts de recherche Études conformes à la norme EN 60436. C'est un programme qui convient au lavage de la vaisselle normalement sale. C'est également le plus efficace programme quant à la consommation totale d'énergie et d'eau pour ce type de vaisselle.

* Les temps de durée des programmes, la consommation d'énergie et d'eau indiqués dans le tableau ont été définis dans des conditions de laboratoire. Les valeurs réelles peuvent présenter certains écarts.