

ROSIÈRES

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

GB

NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI

CZ

GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

DE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

FR

UPUTE ZA UPORABU I UGRADNJU

HR

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

IT

INTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTALACJI

PL

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI INSTALARE

RO

NÁVOD NA POUŽITIE A INŠTALÁCIU

SK



SAFETY INSTRUCTIONS

• During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.

- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- 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 must not play with the appliance.

- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.

A different use of this appliance from household environment or from typical housekeeping functions, as commercial use by expert or trained users, is excluded even in the above applications.

If the appliance is used in a manner inconsistent with this it may reduce the life of the appliance and may void the manufacturer's warranty.

Any damage to the appliance or other damage or loss arising through use that is not consistent with domestic or household use (even if located in a domestic or household environment) shall not be accepted by the manufacturer to the fullest extent permitted by law.

- The door should not be left in the open position since this could present a potential hazard (es. tripping).

- **WARNING !**

Knives and other utensils with sharp points must be loaded in the basket with their points down or placed in a horizontal position.

- When the appliance is located on a carpet floor, attention must be paid to ensure that there is no obstruction to the bottom vents.

Make sure that the plug on the appliance remains accessible after installation.

- The appliance must be connected to the water mains using new hose-sets.

- The old hose-sets should not be reused.

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

- Before connecting the appliance to the mains supply it is important to ensure:

1. that the supply socket is properly earthed;

2. that your electricity supply is capable of meeting the consumption requirements listed on the rating plate of your appliance.

- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

- **WARNING!**

Ensure that your product is properly 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.

- Manufacturer declines all responsibility for any damage due to non-earthing of the machine.

- Ensure that the dishwasher does not crush power cables.

- Do not remove the plug from the mains supply socket by pulling the mains cable or the machine itself.

- In general it is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.

- Never touch the appliance when your hands or feet are wet or damp.

- Do not use when your feet are bare.

- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun etc).



SAFETY INSTRUCTIONS

- Leaning or sitting on the open door of the dishwasher could cause it to tip over.
- If the appliance breaks down or stops working properly, switch it off, turn off the water supply and do not tamper with it. Repair work should only be carried out by an approved service agent and only genuine spare parts should be fitted. Any failure to follow the above advice may have serious consequences for the safety of the appliance.
- Water left in the machine or on the dishes at the end of the wash programme should not be swallowed.
- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, the glass hob lid or the glass hob surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- **CAUTION:** glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.
- If present, do not stare into halogen lamp hob elements.
- Use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Do not place anything on control panel.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance slipping off the base.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the product must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage



SAFETY INSTRUCTIONS

category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellowgreen earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The type of power cable must be H05V2V2-F. The earth conductor (yellowgreen) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts. Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The new hose-sets supplied with the appliance must to be used and the old hose-sets to be discarded.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country".
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible";
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)";
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away". An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present."
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
- 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 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.
- Caution, possibility of tilting 
- Anti-tip restraints must be applied. Follow the instruction provided with the brackets included in the product. 

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.

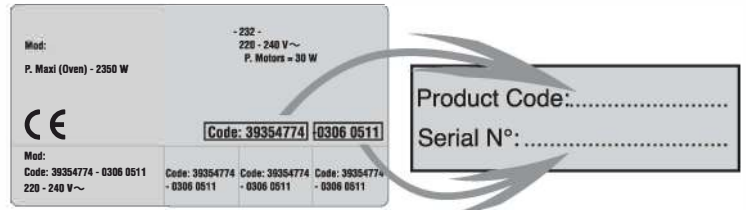
RECOMMENDATIONS

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 Trio.

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



IMPORTANT NOTES

• You should entrust the gas installation of your appliance and its electrical connection to an approved installer or technician with similar qualifications.

• The Trio 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 Trio shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect from the power supply and immediately contact an approved service agent.

• If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock

- Do not lean on the doors or not allow children to do so.

• After each use we recommend that some cleaning of the Trio is undertaken. This prevents the accumulation of dirt or grease which gets re-cooked and burns, generating unpleasant smells and smoke.

• Do not store flammable products in the Trio as they can catch fire if the appliance is inadvertently switched on.

• In case of Hobs incorporating Halogen lamps, do not stare the plates during use.

• 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.

• 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.

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

This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

The appliance complies with European Directive 2009/142/EC (GAD) and starting from 21/04/2018 with Gas Appliances Regulation 2016/426 (GAR).

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

TECHNICAL DATA



TRIO			
TYPE / Reference	TRI 5S		TRI 5
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Position			
Front left	Rapid burner	Rapid burner	highlight Ø180
Rear left	Semi rapid bur.	E.P. Ø180	highlight Ø220
Rear right	Ultra rap. bur.	Ultra rapid bur.	highlight Ø140
Front right	Auxiliary bur.	Auxiliary bur.	highlight Ø140
Flame failur device	Yes		-
Ignition	Yes		-
Installation class	2 subclass 1 end 1		-
Installed gas type / power			
Gas power kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternative injector kit for LPG gas available in the packaging			
Gas power kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Dishwasher			
Place setting EN50242	6	6	6
Water consumption	8	8	8
Water pressure min 0,08 - max 0,08 MPa			
Rated power input			
Voltag (V)- Frequency(Hz)	220-240 V - 50 Hz		
Electrical power	2100	3600	8700

The flexible tube shall be fitted in such a way that does not pass through any space where it may become crushed/kinked or damaged in any way.

INSTALLATION

WARNING:

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.

In case of installation of the cooker on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base itself

GAS MODEL

1.1 SUITABLE LOCATION

- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

- A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

- If a hood can not be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window to ensure that there is adequate ventilation. The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

• Before installing the appliance, the technician must :

- Check the compatibility between the Trio and the gas installation. The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting.

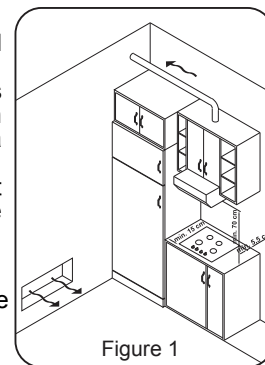


Figure 1

The Trio 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 (as explained on paragraph changing the gas type).

• For installation the technician must :

All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The Trio is Class2 - Sub class 1 ; furniture adjacent to the unit must not be higher than the top of the appliance.

- If the Trio is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Trio and the cabinet must be at least 15 cm (see Figure 1); while the distance between the Trio and the rear wall must be at least 5,5 cm. The distance between the Trio and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm (Figure 1).

- 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 paragraph electrical connection.

- If the gas type has been changed, adjust the minimum flow of each gas burner (as explained on paragraph changing the gas type).

- Connect the Trio to the water supply and the water drainage (see paragraph water connection).

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 (For U.K. only: by law the gas installation \commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer). 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.

The flexible tube shall be fitted in such a way that does not pass through any space where it may become crushed/ kinked or damaged in any way.

INSTALLATION

• 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.

Warning: If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

CHANGING THE GAS TYPE :

WARNING:

Only professionally qualified person should undertake the task who will carry it out in accordance with the technical regulations in force and following instructions.

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

When changing the gas, the technician should successively :

- 1-Disconnect the appliance from power supply
- 2-Make the "GAS CONNECTION" to the installation as described above,
- 3-Close the gas valve before the appliance
- 4-CHANGE THE JETS
- 5-REGULATING THE MINIMUM FLAME

CHANGE THE JETS :

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- Remove the grids and burners
- Insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support (Figure 2)
- Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see gas type table)



Figure 2

REGULATING THE MINIMUM FLAME

To regulate the minimum flame the technician carry out the following instruction:

-Remove the knobs,

CASE 1: regulating screw visible inside the valve shaft (see figure 3A)

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 3A.

Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow.

Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop

Restore the knobs

CASE 2: regulating screw not visible (see figure 3B)

-Remove, grids, burners and lid.

-Remove the top plate

-Using a small screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 3C.

Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow

-When the gas supply available is LPG the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

-When the gas supply available is NG gas the screw to set the idle flame must be turned anticlockwise of 1/2 turn from complete close position. (flame of approximately 3 to 4 mm in length)

-Restore the top plate, making sure to correctly reassemble each disassembled or disconnected piece and pay attention to not damage parts, (in case the technician must replace it with original spare parts).

-Restore burners, grids lid and knobs.



Warning :
Never loosen
the others
screws !

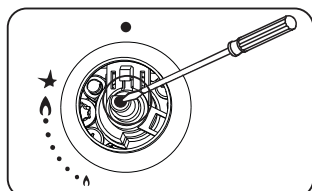


Figure 3A



Figure 3B

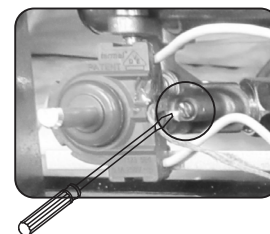


Figure 3C

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 .
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.

• TRIO 9501

A power cord is supplied with the Trio 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 16 Amp socket.

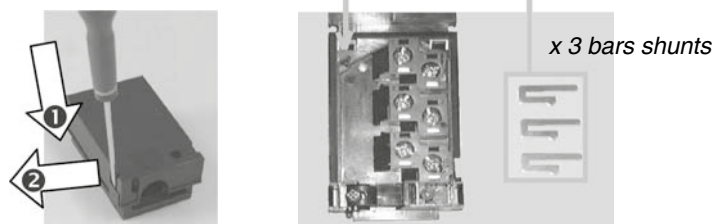
• TRIO 9503

A power cord is not supplied with this Trio, 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 Trio.

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.

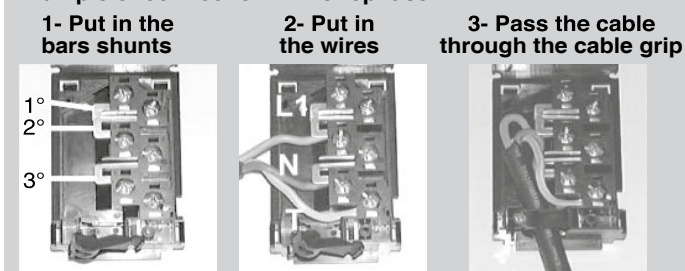
Terminal block



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 monophasic



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~
CABLE TYPE-AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
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

WATER CONNECTION - WATER DRAINAGE

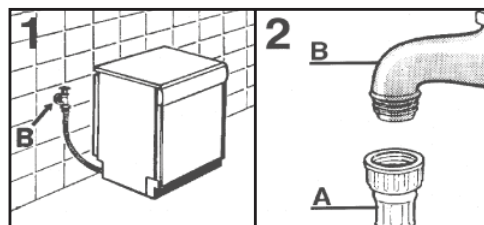
WATER CONNECTION :

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.

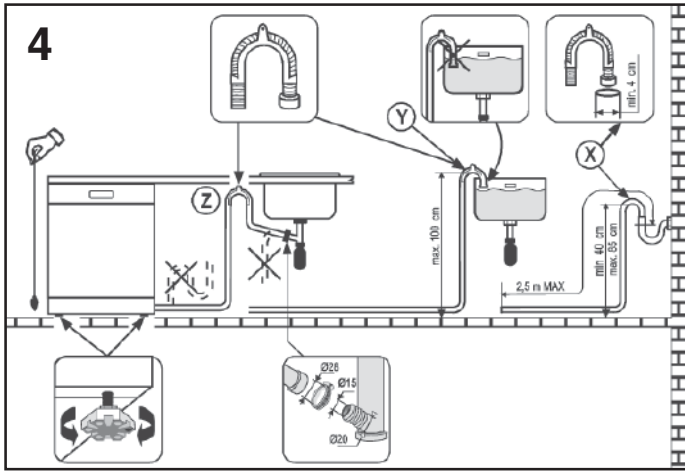


WATER DRAINAGE :

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.

INSTALLATION

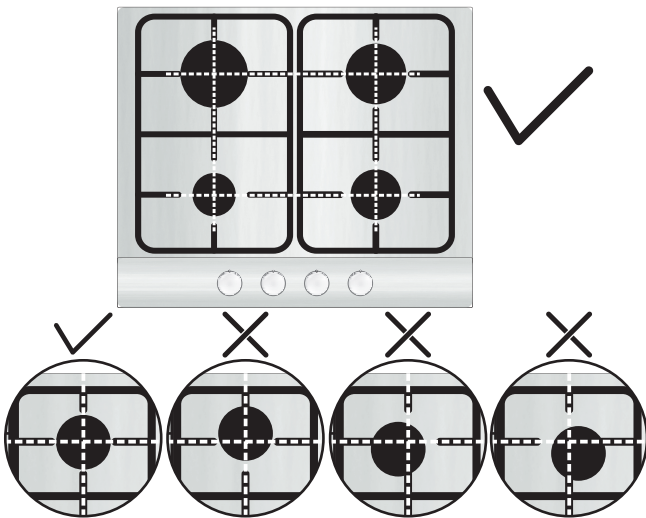


The hose can be hooked over the side of the sink (it must not be immersed in water, in order to prevent water from being siphoned back to the machine when this is in operation) Check that there are no kinks in the inlet and outlet hoses. To extend, if necessary the inlet hose, contact the Customer Service.

GAS BURNERS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

Before using burner, be sure, grid perimeters center the burner as below figure.



USE

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.

Prior to switching on the gas hob ensure that the burner caps are correctly placed within their position.

- 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.

Warning: In any case if after 5 seconds the burner has not lit, stop operating the device and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner

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 26 cm
- * Semi-fast Ø 12 cm
- * Auxiliary Ø 10 cm

- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

WARNING: If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.

Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.

• 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.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

- 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.
- Where possible use lid to cover the pan. Regulate the flame to not overlap the diameter of the pan.

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 vitroceramic.

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.

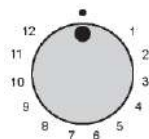
Porcelain/enamel : Good performance only with a thinly smooth, flat base.

THE ZONES

- **highlight zone :** it is operational within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and sustained cooking.
- **Sprinter:** with the sprinter facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved.

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...

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

- Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce the cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

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.



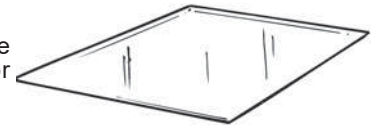
Thanks to its special shape, the shelf always remains horizontal, even when pulled to its fullest extent towards the front of the oven, thus avoiding the risk of dishes sliding off or tipping over.

- **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 PASTRY TRAY** must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

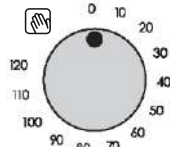


Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

- **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 (hand icon).

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.






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.

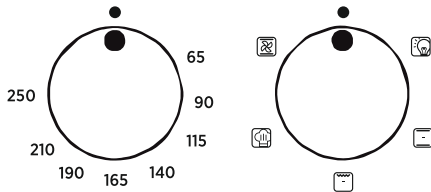
IMPORTANT : always keep small children away from the Trio while it is in use. If the Trio is fitted with a lid, lift it up before use.







THE COOKING METHODS (According to the model)

- **Convection + Fan** (fan icon): 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. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extrawhencooking foods at the same time.

- **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.
- **Grill + Turnspit**  : using the top-heating element in conjunction with the rotisserie providing the real flavour of a traditional roast. Remove all accessories from the oven.
 - Place the drip tray on the oven bottom.
 - Skewer the food to be cooked and centre it between the two forks.
 - Fit the skewer into the bracket and slide the bracket and skewer on to the second level. The end of the skewer will then be facing the slot in the drive mechanism.
 - Fit the skewer into the drive mechanism.
- **Convection + Turnspit**  : using in the same time the rotisserie and the conventional cooking. It allows to save time when cooking. However, you have to take care of placing the shelf with rails up side down, with rails towards the top and place the drip tray on it.
- **Master bake**  : This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
- **Conventional**  : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.


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



- *  Conventional Temperature from 65°C to 250°C
-  Grill Temperature 200°C
-  Grill + Turnspit Temperature 200°C
-  Convection + Turnspit Temperature from 65°C to 250°C
- *  Master Bake Temperature from 65°C to 250°C
-  Convection + Fan Temperature from 65°C to 250°C

* Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

- 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 :

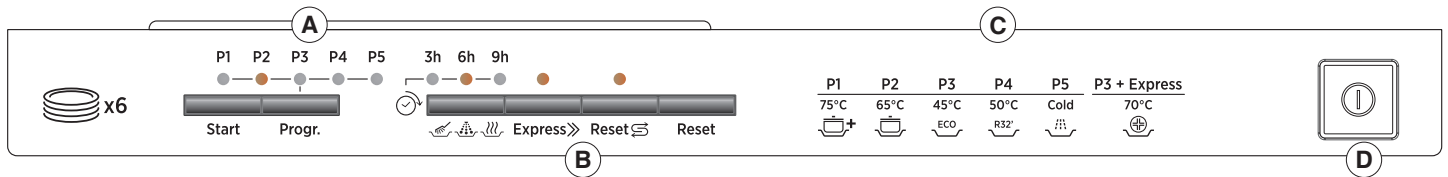
- 20 minutes between 210 and 250°C
- 15 minutes between 140 and 190°C
- 10 minutes between 65 and 115°C

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity.

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:

- Hold the "**PROGRAMME SELECTION**" button down for at least 5 seconds. The programme indicator lights will turn on and off individually and sequentially and some audible signals will sound.
- The running programme will be cancelled and all the programme indicator lights will flash.

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.

A 5 seconds alarm will sound (if not muted) 3 times at 30 seconds intervals to signal that the programme has ended.

The selected programme indicator light (2 indicator lights for the "**COLD RINSE**" programme) will start to flash.

Dishes can now be removed and the dishwasher turned off by pressing the "**ON/OFF**" button or dishes can be loaded for new cycle.

The alarm for the programme end may be muted as follows:

IMPORTANT

The dishwasher must ALWAYS be off before start of this procedure.

1. Hold down the "**PROGRAMMESELECTION**" button and at the same time switch on the dishwasher by pressing the "**ON/OFF**" button (a brief audible signal will sound).
2. Keep the "**PROGRAMME SELECTION**" button pressed for at least 15 seconds (during this time, 2 audible signals will sound).
3. Release the button when the second audible signal sounds (3 "**PROGRAMME SELECTION**" indicator lights will come on).
4. Press the same button again: the 3 indicator lights (which indicate that the alarm is activated) will start flashing (to indicate that the alarm is off).
5. Turn off the dishwasher by pressing the "**ON/OFF**" button to confirm the new setting.

To turn the alarm on again, follow the same procedure.

**WARNING!**

If any problem occurs, turn the dishwasher off by pressing the "ON/OFF" button and start the procedure again from the beginning.

Memorization of the last programme used

The last programme used can be memorized by following the below:

IMPORTANT

The dishwasher must ALWAYS be off before start of this procedure.

1. Hold down the "**PROGRAMME SELECTION**" button and at the same time switch on the dishwasher by pressing the "**ON/OFF**" button (a brief audible signal will sound).

2. Keep the "**PROGRAMME SELECTION**" button pressed for at least 30 seconds (during this time, 3 audible signals will sound).

3. Release the button when the **THIRD** audible signal sounds (all the indicator lights will flash).

4. Press the same button again: the flashing indicator light (memorization off) will stop flashing and remain on (memorization on).

5. Turn off the dishwasher by pressing the "**ON/OFF**" button to confirm the new setting.

To disable the memorization, follow the same procedure.



WARNING!

If any problem occurs, turn the dishwasher off by pressing the "ON/OFF" button and start the procedure again from the beginning.

If there is any break in the power supply while the dishwasher is operating, a special memory stores the selected programme and, when the power is restored, it continues where it left off.

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

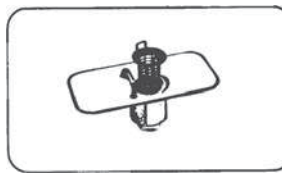
If malfunctions or faults occur when a program is running, the LED that corresponds to the selected cycle (2 LEDs for COLD RINSE programme) will blink rapidly and an audible signal will be activated. In this case, turn the dishwasher off by pressing the On / Off button. After checking to make sure the 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.

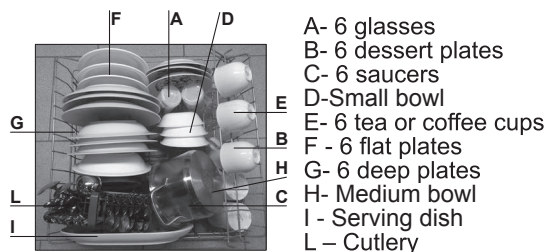
Important : Never use the dishwasher without filter.

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 60436)



LOADING 4 PLACE SETTINGS PLUS CASSEROLES

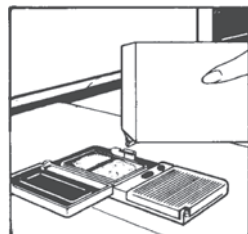
Casseroles, salad bowls, souppans, lids etc., can be loaded on the basket. It is advisable to arrange the cutlery

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.

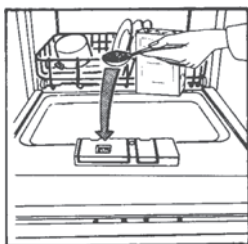
Normal wash



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

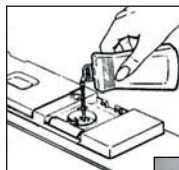


When using the intensive wash programme, add a second dose of detergent of about 15g (1 soup spoonful).

This extra dose should be put in the small tank (see image)

FILLING THE RINSE AID DISPENSER

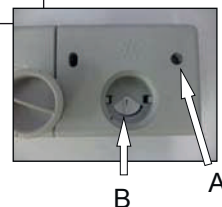
The rinse aid dispenser "B" is to the right of the detergent dispenser and has a capacity of about 130 ml.



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 4).

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:

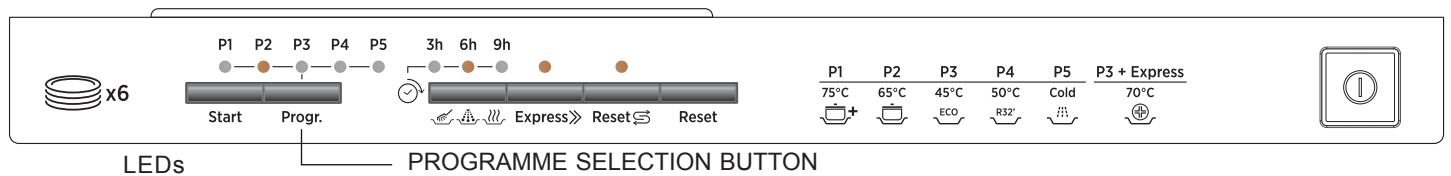
Level	Water hardness	Water hardness	Use of regenerating salt	Water softener setting
	°fH (French)	°dH (German)		
0	0-8	4	no	
1	9-20	5-11	yes	Indicator light 1
2	21-30	12-17	yes	Indicator light 1+2
3	31-40	18-22	yes	Indicator light 1+2+3
4	41-60	23-33	yes	Indicator light 1+2+3+4

IMPORTANT

The dishwasher must **ALWAYS** be off before start of this procedure.

1. Hold down the **"PROGRAMME SELECTION"** button and at the same time **switch on** the dishwasher by pressing the **"ON/OFF"** button (a brief audible signal will sound).
2. Keep the **"PROGRAMME SELECTION"** button pressed for at least 5 seconds, **UNTIL** an audible signal sounds. Some **"PROGRAMME SELECTION"** indicator lights will come on to indicate the current water softener setting level.
3. Press the same button again to select the required water softener level: each time the button is pressed, one indicator light will come on (the water softener level is indicated by the number of lights on). For **level 5**, 4 lights will flash, for **level 0** all lights will be off.
4. Turn off the dishwasher by pressing the **"ON/OFF"** button to confirm the new setting.

WARNING!
If any problem occurs, turn the dishwasher off by pressing the **"ON/OFF"** button and start the procedure again from the beginning (STEP 1).






WASHING PROGRAMME

Information for the test laboratories General programme comparison

Ref. EN 60436 standards:

- 1) Normal load
- 2) Shine setting: "4"
- 3) Amount of detergent: 4 gr. for pre-wash, 10 gr. for wash.

CONSUMPTION (main programmes)*		
Programme	Energy (kWh)	Water (L)
Universal	1,25	15
Hygiene+	0.93	12
Eco	0.61	8
Rapid 32'	0,60	8
Power consumption of the off-mode and of the left-on mode: 0,5 W / 1 W		
* Values are measured in a laboratory according to European Standard EN 60436 (consumption may vary according to conditions of usage).		

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	
 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Once a day - for heavily soiled pans and any other items that have been left all day for washing.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Eco	Programme for normally soiled tableware (the most efficient in terms of its combined energy and water consumption for that type of tableware). Programme standardised to EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	193
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 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"/>	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 against 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 :

a Disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.

ã Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

• THE ENAMELLED PARTS:

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

• 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.
- Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door, as this may result in shattering of the glass

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.

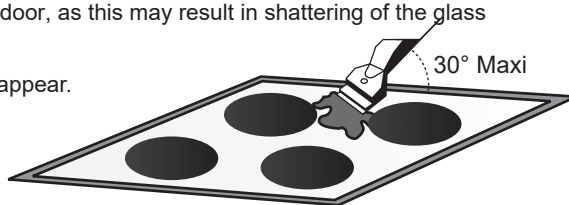
A few hints :

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** : The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

It is important the burners are replaced correctly.

Chromed grids and burners

Chromed grids and burners have a tendency to discolour with use.

This does not jeopardize the functionality of the hob

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

Our After Sales Service Centre can provide spare parts if required.

• **LID** : once the Trio 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.

• WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- The WEEE should not be treated as domestic waste;

- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible use lid to cover the pan. Regulate the flame to not overlap the diameter of the pan.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
 - Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
 - Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
 - Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
 - Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
 - Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
 - Děti si nesmějí hrát se spotřebičem.
 - Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:
 - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - na chalupách;
 - zákaznicky v hotelech, motelech a dalších obytných objektech;
 - v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- Používání tohoto spotřebiče jinde než domácnostech nebo k jiným účelům, než je vedení domácnosti, například komerční používání odborníky nebo školenými uživateli, je vyloučeno, a to i ve výše uvedených oblastech.
- Pokud se spotřebič používá způsobem, který se s tím neslučuje, může dojít ke zkrácení jeho životnosti a zneplatnění záruky poskytované výrobcem.
- Výrobce nebude akceptovat žádné poškození spotřebiče nebo jiné škody či ztráty vzniklé v důsledku použití neslučitelného s použitím v domácnosti (i když se spotřebič nachází v prostředí domácnosti) v rozsahu, v jakém to povolují právní předpisy.
- Dvířka se nesmí nechávat v otevřené poloze, protože by mohla představovat potenciální nebezpečí (např. zakopnutí).
 - **VAROVÁNÍ!**
- Nože a další náčiní s ostrými hroty se musí vkládat do koše tak, aby byly hroty obrácené dolů, nebo ve vodorovné poloze.
- Když je spotřebič umístěn na podlaze pokryté kobercem, je nutné zajistit, aby nic nezakrývalo spodní větrací otvory.
- Zajistěte, aby po instalaci zůstala přístupná zástrčka na spotřebiči.
- Spotřebič se musí připojit k přívodu vody pomocí nových hadicových sad.
 - Nesmí se znovu použít staré hadicové sady.
 - Tlak vody musí být mezi 0,08 MPa a 0,8 MPa. Pokud je tlak nižší než minimální hodnota, požádejte o radu servisní oddělení.
 - Před připojením spotřebiče k síťovému napájení je důležité se ujistit:
 1. že síťová zásuvka je náležitě uzemněná;
 2. že přívod elektřiny je schopen splnit požadavky na spotřebu uvedené na typovém štítku spotřebiče.
 - K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
 - **VAROVÁNÍ!**
- Ujistěte se, že výrobek je náležitě uzemněný.
- V případě nedostatečného uzemnění zjistíte, že když se dotknete kovových součástí spotřebiče, ucítíte jemné proudění elektrického proudu způsobené nainstalovaným vysokofrekvenčním odrušovacím filtrem.
- Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za jakoukoli újmu vzniklou v důsledku neuzemnění spotřebiče.
 - Zajistěte, aby myčka nestlačovala napájecí kabely.
 - Nevytahujte zástrčku ze síťové zásuvky taháním za síťový kabel nebo samotný spotřebič.
 - Všeobecně se nedoporučuje používat adaptéry, rozdvójky, ani prodlužovací kabely.
 - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, když máte vlhké nebo mokré ruce nebo nohy.
 - Neobsluhujte spotřebič s bosýma nohama.
 - Nevystavujte spotřebič povětrnostním vlivům (dešti, slunečnímu světlu atd.).
 - Neopírejte se o otevřená dvířka, ani si na ně nesedejte, jinak by se mohla myčka převrátit.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pokud se spotřebič porouchá nebo přestane správně fungovat, vypněte ho, vypněte přívod vody a neprovádějte žádné neodborné zásahy. Opravy by měl provádět pouze oprávněný servisní zástupce a měly by se instalovat pouze originální náhradní díly. Nedodržení výše uvedeného doporučení by mohlo mít vážné následky pro bezpečnost spotřebiče.
 - Voda, která po skončení mycího programu zůstane ve spotřebiči nebo na talířích, se nesmí polykat.
 - Myčka je určena pro běžné kuchyňské nádobí.
- Nesmí se v ní mýt předměty znečištěné benzínem, nátěry, částicemi oceli nebo železa, korozivními chemikáliemi, kyselinami nebo zásadami.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles.
 - Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
 - **VAROVÁNÍ:** Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.
 - **NIKDY** se nepokoušejte hasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí rouškou.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
 - **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
 - Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.
 - **VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti mohou být během používání horké. Je nutné zabránit přístupu malých dětí ke spotřebiči.
 - K čištění skla ve dvířkách trouby, skleněného víka varné desky nebo skleněného povrchu varné desky nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
 - Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
 - Před odstraněním zábrany trouby je nutné vypnout troubu a po vyčištění se musí zábrana podle pokynů vrátit zpět na místo.
 - Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
 - **VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
 - Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.
 - Když dovnitř vkládáte rošt, ujistěte se, že zádržka je obrácena nahoru a nachází se v zadní části vnitřního prostoru. Rošt musí být úplně zasunutý do vnitřního prostoru.
 - Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
 - K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
 - Před otevřením by se měly z víka odstranit veškeré rozlité tekutiny.
 - Před zavřením víka je nutné nechat povrch varné desky vychladnout.
 - **POZOR:** Skleněná víka se mohou po ohřátí roztříštit. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky.
 - Pokud má varná deska prvky s halogenovými žárovkami, nedívejte se přímo na ně.
 - Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
 - Nepokládejte na varnou desku kovové předměty, například nože, vidličky nebo pokličky. Mohly by se ohřát.
 - Za provozu nebo určitou dobu po použití se nedotýkejte varných zón.
 - Nepokládejte žádné předměty na ovládací panel.
 - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že spotřebič je odpojený, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
 - Pokud je spotřebič umístěn na podstavci, je nutné přijmout taková opatření, která zabrání sklouznutí spotřebiče z podstavce.
 - Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
 - Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Výrobek musí být zapojen za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Napájecí kabel musí být typu H05V2V2-F. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů. Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.

- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.

- **POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.

- Je nutné použít nové hadicové sady dodané se spotřebičem a vyhodit staré hadicové sady.

- Tento spotřebič se musí nainstalovat podle platných předpisů a používat pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací nebo používáním tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny.

- Tyto pokyny jsou platné pouze v případě, že na spotřebiči je umístěn symbol příslušné země. Pokud takový symbol na spotřebiči není, je nutné se řídit technickým návodem, v němž budou uvedeny potřebné pokyny týkající se úpravy spotřebiče podle podmínek používání v příslušné zemi.

- Před instalací ověřte kompatibilitu podmínek místního rozvodu (typ a tlak plynu) s nastavením spotřebiče.

- Podmínky nastavení pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku s údaji (nebo na typovém štítku).

- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod produktů spalování. Musí být nainstalován a připojen v souladu s platnými instalačními předpisy. Je třeba věnovat zvláštní pozornost příslušným požadavkům týkajícím se větrání.

- Při používání plynového spotřebiče na vaření dochází ke vzniku tepla a vlhkosti v místnosti, v níž je nainstalován. Zajistěte dobré větrání kuchyně; nechte otevřené otvory pro přirozené větrání, nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanický odsavač par). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat další větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení výkonu mechanické ventilace, jestliže je nainstalována.

- **POZOR:** Pokud se používá gril, přístupné součásti mohou být horké. Je nutné zabránit přístupu malých dětí ke spotřebiči. K dispozici jsou doplňkové ochranné prostředky zamezující kontaktu s dvířky trouby. Tato součást by se měla nainstalovat v případě, že nelze vyloučit přítomnost dětí.

- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

- Nikdy nepřipravujte pokrm přímo na sklokeramické varné desce. Vždy používejte vhodné nádoby.

- Vždy pokládejte hrnec doprostřed jednotky, na které vaříte.

- Nepoužívejte povrch jako krájecí prkénko.


- Neposunujte nádobí po varné desce.


- Nad varnou deskou neskladujte těžké předměty. Kdyby spadly na varnou desku, mohly by způsobit poškození.

- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu.

- Do varných zón se nesmí pokládat nádobí z hliníkové fólie a plastu.

- Důrazně se doporučuje zamezit přístupu dětí k varným zónám, jestliže se používají nebo jsou vypnuté, ale stále svítí kontrolka zbytkového tepla, aby se předešlo riziku vážných popálenin.

- Pozor, možnost převrácení 

- Je nutné použít zábrany proti převrácení. Řiďte se pokyny dodanými s držáky, které jsou součástí výrobku. 

VYBALENÍ SPOTŘEBIČE

Uvnitř spotřebiče najdete brožuru a v případě plynového modelu také sáček obsahující:

- nové trysky pro úpravu plynu, pokud je nutné změnit typ plynu: G30 28–30 mbar pro butan nebo G31–37 mbar pro propan;
- koncovku pro zemní plyn a butan nebo propan s těsněním pro propojení gumovou hadicí.

DOPORUČENÍ

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE POKYNY, ABYSTE MOHLI VYUŽÍVAT VŠECH MOŽNOSTÍ SPOTŘEBIČE.

Doporučujeme, abyste si uschovali návod k instalaci pro pozdější použití a před instalací spotřebiče si poznamenali jeho níže uvedené sériové číslo pro případ, že budete potřebovat pomoc od poprodejního servisu.

. *Identifikační štítek se nachází na zadní straně spotřebiče Trio.*



Product Code:.....
Serial N°:.....

SPOLEČNOST NEPONESE ODPOVĚDNOST, POKUD NEBUDOU DODRŽENY POKYNY UVEDENÉ V TOMTO DOKUMENTU.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

• Instalaci přívodu plynu a elektrické zapojení spotřebiče byste měli svěřit pověřenému instalačnímu technikovi nebo technikovi s podobnou kvalifikací.

• Spotřebič Trio je tvořen třemi prvky: varnou deskou, troubou a myčkou. Z bezpečnostních důvodů se za žádných okolností nesmí provádět jakékoli úpravy tohoto spotřebiče.

• Tento spotřebič je určen pouze k používání v domácnosti.

• Pokud se na spotřebiči Trio objeví sebemenší závada, nezapojte ho. Odpojte ho od napájení a ihned se obraťte na pověřeného servisního zástupce.

• Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.

- Neopírejte se o dvířka a nedovolte to ani dětem.

• Po každém použití doporučujeme spotřebič Trio trochu vyčistit. Tím se předejde hromadění nečistot nebo tuku, který se při přípravě dalších pokrmů připaluje, čímž vzniká nepříjemný zápach a kouř.

• Ve spotřebiči Trio neskladujte hořlavé látky, protože v případě neúmyslného zapnutí mohou vzplanout.

• Jestliže jsou ve varné desce halogenové žárovky, během používání se nedívejte přímo na ně.

• K vkládání pokrmů do trouby a jejich vyjímání používejte kuchyňské rukavice.

• Nevykládejte stěny trouby hliníkovou nebo jednorázovou ochrannou fólií dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení smaltu nebo poškození vnitřku.

• Při přípravě pokrmů s použitím tuku nebo oleje vždy sledujte průběh, protože ohřátý tuk a olej může rychle vzplanout.

• Víko varné desky (pro plynový model):

- Během používání sporáku nechte víko ve vzpřímené poloze.

- Před otevřením odstraňte z víka všechny předměty, aby se nic nerozlítlo.

- Před zavřením víka nechte vychladnout všechny horké části sporáku.

- Nepokládejte na víko těžké nebo kovové předměty.

• Chcete-li se zbavit staré myčky, je nutné odstranit dvířka, aby se vyloučilo riziko, že uvnitř uvíznou děti.

• Myčka je vyrobena z recyklovatelných materiálů, proto ji lze zlikvidovat způsobem šetrným k životnímu prostředí.

• Zajistěte, aby myčka nestlačovala napájecí kabely.

• Nedoporučuje se používat adaptéry, rozdvojky, ani prodlužovací kabely.

• Jakékoli dotazy týkající se napájecího kabelu je třeba adresovat poprodejnímu servisu nebo kvalifikovanému technikovi.


• Když je spotřebič umístěn na podlaže pokryté kobercem, je nutné zajistit, aby nic nezakrývalo spodní větrací otvory.

Nedodržení výše uvedeného doporučení by mohlo mít vážné následky pro bezpečnost spotřebiče.

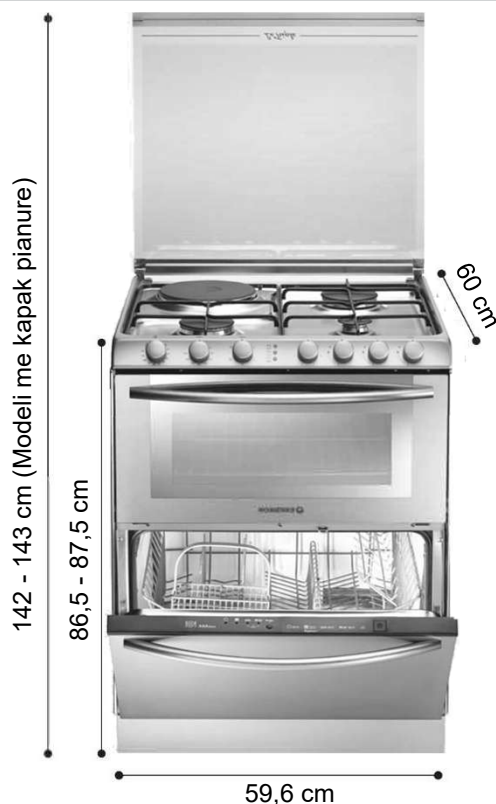
V zájmu zlepšování kvality výrobků může společnost CANDY provádět úpravy související s technickým vylepšením.

Tento spotřebič v místech přicházejících do kontaktu s potravinami splňuje požadavky stanovené ve směrnici EHS 89/109.

Spotřebič vyhovuje evropské směrnici 2009/142/ES (o spotřebičích plyných paliv) a od 21.04.2018 nařízení 2016/426 (o spotřebičích plyných paliv).

Umístěním symbolu  na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.

TECHNICKÉ ÚDAJE



TRIO			
TYP/označení	TRI 5S		TRI 5
	4x plyn	3x plyn + 1x el.	4x el.
Umístění			
Přední levá	Rychlý hořák	Rychlý hořák	HiLight Ø 180
Zadní levá	Polorychlý hořák	. E. P. Ø180	HiLight Ø 220
Zadní pravá	Ultrarychlý hořák	Utrarychlý hořák	HiLight Ø 140
Přední pravá	Pomocný hořák	Pomocný hořák	HiLight Ø 140
Ochrana proti zhasnutí	Ano		-
Zapalování	Ano		-
Třída instalace	2, podtřída 1, zakončení 1		-
Instalovaný typ plynu/výkon			
Plynový výkon kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (zemní plyn) l/h	833	666	-
V balení je k dispozici alternativní injektorová sada pro LPG			
Plynový výkon kW	8,75	7	-
G30/G31 28–30/37 mbar g/h	636	509	-
Myčka			
Sady nádobí dle EN 50242	6	6	6
Spotřeba vody	8	8	8
Tlak vody min. 0,08–max. 0,08 MPa			
Jmenovitý příkon			
Napětí (V) – frekvence (Hz)	220–240 V – 50 Hz		
Elektrický výkon	2100	3600	8700

Hadice musí být nainstalována tak, aby neprocházela žádným prostorem, v němž by se mohla stlačit/zalomit nebo jakkoli poškodit.

INSTALACE

VAROVÁNÍ:

Instalace domácího spotřebiče může představovat složitý úkon, který může vážně ohrozit bezpečnost spotřebitele, pokud nebude proveden správně. Proto by měla být tato práce provedena osobou s odbornou kvalifikací, která ji provede v souladu s platnými technickými předpisy.

Pokud bude toto doporučení ignorováno a instalaci provede nekvalifikovaná osoba, výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě jakékoli technické závady výrobku bez ohledu na to, zda bude mít za následek materiální škodu nebo zdravotní újmu. V případě instalace na podstavec je nutné přijmout taková opatření, která zabrání sklouznutí spotřebiče z podstavce.

PLYNOVÝ MODEL

1.1 VHODNÉ MÍSTO

- Tento spotřebič se musí nainstalovat podle platných předpisů a používat pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací nebo používáním tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny.

- Každý plynový spotřebič na vaření vytváří teplo a vlhkost v místě, kde je nainstalován. Z tohoto důvodu byste měli zajistit dobrou ventilaci buď tak, že necháte všechny přirozené průchody vzduchu otevřené, nebo nainstalujete odsavač par s odsávacím kanálem. Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat další větrání, například otevření okna nebo zvýšení otáček elektrického ventilátoru, pokud nějaký máte.

- Pokud nelze nainstalovat odsavač, měl by se do vnější stěny nebo okna umístit ventilátor, který zajistí dostatečné větrání. Elektrický ventilátor by měl schopen zajistit úplnou výměnu vzduchu v kuchyni 3–5krát za hodinu. Instalační technik by měl dodržovat příslušné vnitrostátní normy.

• Před instalací spotřebiče musí technik:

- Zkontrolovat kompatibilitu mezi spotřebičem Trio a plynovým rozvodem. Na typovém štítku varné desky je uveden typ plynu, s nímž se má spotřebič používat. Připojení k hlavnímu přívodu plynu nebo plynové láhvi se musí provést teprve po ověření, že má regulaci pro typ plynu, s nímž se má spotřebič používat. Pokud není správně regulován, viz pokyny pro změnu nastavení plynu v následujících odstavcích.

Spotřebič Trio je z výroby nastaven na používání s typem plynu uvedeným na obalu a znovu na typovém štítku připevněném ke spotřebiči. Zemní plyn G 20–20 mbar / G 25–25 mbar: hlavní přívod plynu

- V případě potřeby změňte typ plynu.

Sporák je vybaven vhodnými tryskami pro přizpůsobení plynových hořáků, které zajišťují jmenovitý průtok (jak je vysvětleno v odstavci o změně typu plynu).

• Při instalaci musí technik zajistit následující:

Veškerá práce se musí provádět s odpojeným přívodem elektřiny.

Spotřebič Trio patří do třídy 2 a podtřídy 1; nábytek sousedící se spotřebičem nesmí převyšovat horní stranu spotřebiče.

- Pokud se spotřebič Trio instaluje vedle skříně na jedné straně, vzdálenost mezi ním a skříní musí být alespoň 15 cm (viz obrázek 1), zatímco vzdálenost mezi spotřebičem Trio a zadní stěnou musí být alespoň 5,5 cm. Vzdálenost mezi spotřebičem Trio a jakoukoli jinou jednotkou nebo spotřebičem nad ním (např. odsavačem par) nesmí být menší než 70 cm (obrázek 1).

- Sporák má nastavitelné nohy pro ideální vyrovnání na podlaze.

- Připojení plynu k systému musí odpovídat danému typu plynu.

- Připojení sporáku k elektrickému napájení musí být v souladu s informacemi uvedenými v odstavci o elektrickém zapojení.

- Pokud byl změněn typ plynu, nastavte minimální průtok každého plynového hořáku (jak je vysvětleno v odstavci o změně typu plynu).

- Připojte spotřebič Trio k přívodu a odtoku vody (viz odstavec o připojení vody).

JAKÁKOLI PROVEDENÁ ÚPRAVA NASTAVENÍ PLYNU BY MĚLA BÝT UVEDENA NA TYPOVÉM ŠTÍTKU PŘIPEVNĚNÉM KE SPORÁKU.

• PŘIPOJENÍ PLYNU

Připojení se musí provést podle předpisů platných v zemi instalace (pouze pro Velkou Británii: podle zákona musí instalaci plynového zařízení a uvádění do provozu provádět instalační technik uvedený v registru „Gas Safe“). Ve všech případech je nutné vybavit přívodní plynovou trubku uzavíracím ventilem, regulátorem nebo zařízením na regulaci propanu. Používejte pouze ventily, koncovky regulátorů, hadice a regulátory s oficiálním označením země instalace.

Připojení plynu podle plynového rozvodu:

Zemní plyn s pevným vedením, ohebná hadice s mechanickými tvarovkami (1) – měkká gumová hadice (2)

Butan s pevným vedením, ohebná hadice s mechanickými tvarovkami (1) – měkká gumová hadice (2)

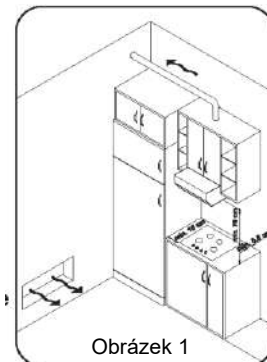
Propan s pevným vedením, ohebná hadice s mechanickými tvarovkami (1) – měkká gumová hadice (2)

1 - za předpokladu, že ohebnou hadici lze kontrolovat po celé délce.

2 - za předpokladu, že měkkou hadici lze kontrolovat po celé délce, její délka nepřekračuje 1,5 metru a na obou koncích je vybavena vhodnými svorkami.

1, 2 – měkká a ohebná hadice s mechanickými tvarovkami musí být vedeny mimo jakékoli plameny a nesmí je poškodit spaliny, horké části sporáku ani jakékoli rozlité horké pokrmy.

Hadice musí být nainstalována tak, aby neprocházela žádným prostorem, v němž by se mohla stlačit/zalomit nebo jakkoli poškodit.



• TŘI MOŽNOSTI PŘIPOJENÍ

• PŘIPOJENÍ POMOCÍ PEVNÉ TRUBKY

Připojte přímo k tvarovkám na rozvodném potrubí.

• PŘIPOJENÍ POMOCÍ OHEBNÉ HADICE S MECHANICKÝMI TVAROVKAMI

Doporučujeme tento typ připojení.

Přišroubujte matice hadice na jedné straně přímo k tvarovce na rozvodném potrubí a na druhé straně k uzavíracímu ventilu na trubce.

• PŘIPOJENÍ POMOCÍ MĚKKÉ HADICE

Tento typ připojení nedoporučujeme.

Tato možnost je určena výhradně pro staré rozvody, které neumožňují žádný jiný způsob připojení.

Našroubujte vyhovující koncovku (2).

Nasadte měkkou hadici na jednom konci na koncovku a na druhém konci na regulátor nebo výstup ventilu.

(2) *Ve všech případech se ujistěte, že je nainstalováno těsnění. Po připojení vyzkoušejte těsnost pomocí mýdlové vody; testování plamenem je přísně zakázáno.*

Varování: Pokud je v blízkosti tohoto spotřebiče cítit plyn, vypněte přívod plynu do spotřebiče rovnou zavolejte technika. Nehleďte místo úniku otevřeným plamenem.

ZMĚNA TYPU PLYNU:

VAROVÁNÍ:

Tuto práci smí provádět pouze osoba s odbornou kvalifikací, která ji provede v souladu s platnými technickými předpisy a podle pokynů.

Výhřevnost a tlak se liší podle typu plynu.

Při změně plynu musí technik postupně:

- 1-Odpojit spotřebič od síťového napájení.
- 2-Provést „PŘIPOJENÍ PLYNU“ k systému podle výše popsaného postupu.
- 3-Zavřít plynový ventil před spotřebičem.
- 4-VYMĚNIT TRYSKY.
- 5-NASTAVIT MINIMÁLNÍ PLAMEN.

VÝMĚNA TRYSEK:

Chcete-li přizpůsobit varnou desku jinému typu plynu, proveďte následující kroky:

- Odstraňte rošty a hořáky.
- Nasadte šestihřanný klíč (7 mm) na držák hořáku (obrázek 2).
- Odšroubujte injektor a nahraďte ho jiným, vhodným pro plyn, který se má používat (viz tabulka typů plynu).

TRYSKA



Obrázek 2

NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PLAMENE

Technik musí nastavit minimální plamen podle následujících pokynů:

-Odstraňte otočné regulátory.

PŘÍPAD 1: Regulační šroub je viditelný uvnitř dířku ventilu (viz obrázek 3A)

Po zapálení hořáků otočte otočný regulátor na minimální nastavení a potom ho odstraňte (Ize jej snadno odstranit mírným tlakem).

Regulační šroub lze nastavovat malým „seřizovacím“ šroubovákem, jak je znázorněno na obrázku 3A.

Otáčením šroubu doprava se průtok plynu snižuje, zatímco otáčením doleva se zvyšuje.

Tímto způsobem nastavte plamen na délku přibližně 3 až 4 mm a potom vraťte otočný regulátor.

Jestliže je přiváděný plyn typu LPG, šroub pro nastavování klidového plamene se musí otočit (doprava) až na doraz.

Vraťte otočné regulátory.



Varování:
Nikdy
nepovolujte
ostatní šrouby!

PŘÍPAD 2: Regulační šroub není vidět (viz obrázek 3B)

-Odstraňte rošty, hořáky a víko.

-Odstraňte horní desku.

-Regulační šroub lze nastavovat malým šroubovákem, jak je znázorněno na obrázku 3C.

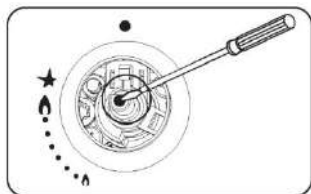
Otáčením šroubu doprava se průtok plynu snižuje, zatímco otáčením doleva se zvyšuje.

-Jestliže je přiváděný plyn typu LPG, šroub pro nastavování klidového plamene se musí otočit (doprava) až na doraz..

-Jestliže je přiváděný plyn typu NG, šroub pro nastavování klidového plamene se musí otočit doleva o polovinu otáčky před úplně uzavřenou polohou. (Délka plamene je přibližně 3 až 4 mm.)

-Vraťte horní desku; je nutné správně namontovat každý odmontovaný nebo odpojený kus a dávat pozor, aby se žádná část nepoškodila (v případě poškození musí technik při výměně použít náhradní díly).

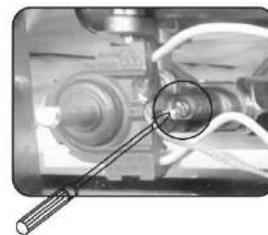
-Vraťte hořáky, mřížku, víko a otočné regulátory.



Obrázek 3A



Obrázek 3B



Obrázek 3C

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

„Instalace musí vyhovovat standardním nařízením.“ Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za jakékoli škody, které mohou být způsobeny nevhodným nebo nepřiměřeným používáním.

Varování:

- Před jakoukoli manipulací s elektřinou vždy zkontrolujte napájecí napětí na měřicím přístroji, nastavení jističe, neporušenost připojení instalace k uzemnění a pojistku, zda má vhodné parametry.
- Instalace by se měla připojit k elektrickému napájení prostřednictvím zásuvky s uzemněním nebo vícepólového vypínače. Pokud má spotřebič síťovou zásuvku, musí být nainstalován tak, aby byla zásuvka přístupná. Výrobce nemůže nést odpovědnost za žádné nehody vzniklé v důsledku používání spotřebiče, který není připojen k uzemnění nebo má přerušené spojení s uzemněním.
- Jakékoli dotazy týkající se napájecího kabelu je třeba adresovat prodejněmu servisu nebo kvalifikovanému technikovi.

Varování! Tento spotřebič musí být uzemněný. V případě nedostatečného uzemnění zjistíte, že když se dotknete kovových součástí spotřebiče, ucítíte jemné proudění elektrického proudu způsobené nainstalovaným vysokofrekvenčním odrušovacím filtrem.

• TRIO 9501

Spotřebič Trio se dodává s napájecím kabelem, který umožňuje připojení pouze k síťovému napájení s napětím 220–230 V mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Zapojte ho do 16A zásuvky.

• TRIO 9503

Tento spotřebič Trio se nedodává s napájecím kabelem, ale je vybaven svorkovnicí, která umožňuje zvolit správné připojení ke konkrétnímu napájení. Svorkovnice se nachází na zadní straně spotřebiče Trio.

Chcete-li otevřít svorkovnici:

- Najděte dva výstupky po stranách.
- Umístěte břit šroubováku na přední stranu výstupku, zasuňte ho (1) a zatlačte ho dolů (2).
- Zdvihněte a sejměte kryt.

Svorkovnice



Postup připojení:

- Odšroubujte kabelové oko.
- Protáhněte kabel kabelovým okem.
- Stáhněte izolaci z konců jednotlivých vodičů a zapojte je podle čísel uvedených v tabulce a rovněž na „přípojnicích“.

Příklad připojení k jednofázovému napájení



Pozor: Nesprávné utažení může způsobit nebezpečné ohřívání napájecího kabelu.

Až dokončíte připojení ke svorkám spotřebiče, utáhněte kabelovou svorku a zavřete kryt.

	Jednofázové 220–230~	Trojfázové 220–230 V, 3~	Trojfázové 380–415 V, 3N~
TYP A PRŮŘEZ KABELU	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
PŘIPOJENÍ KE SVORKOVNICI			
Přípojky: přemostěte přípojnicí	2 fáze Přípojka 1–2 Přípojka 2–3 5 nulový Přípojka 4–5 T zem	1 fáze Přípojka 1–2 3 fáze Přípojka 3–4 5 fáze T zem	1 fáze 2 fáze 3 fáze 5 nulový Přípojka 4–5 T zem

PŘIPOJENÍ VODY A ODTOKU

PŘIPOJENÍ VODY:

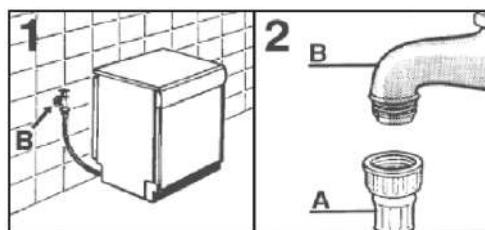
Přívodní a vypouštěcí hadici lze nasměrovat doleva nebo doprava. Myčku lze připojit buď ke studené, nebo k teplé vodě, pokud nemá vyšší teplotu než 60 °C.

Tlak vody musí být mezi 0,08 MPa a 0,8 MPa. Pokud je tlak nižší než minimální hodnota, požádejte o radu servisní oddělení.

Přívodní hadice musí být připojena ke kohoutku, aby bylo možné přerušit přívod vody, když se spotřebič nepoužívá (obr. 1). Přívodní hadice myčky je opatřena přípojkou se závitem 3/4" (obr. 2). Přívodní hadice „A“ by se měla pevně připojit ke 3/4" kohoutku „B“.

Myčka se musí připojit k přívodu vody výhradně pomocí dodané trubky. **Nepoužívejte starou trubku.**

Pokud se spotřebič připojuje k novým trubkám nebo k trubkám, které se dlouho nepoužívaly, před připojením přívodní hadice jimi nechte několik minut protékat vodu. Pak nedejte k ucpání vstupního vodního filtru usazeninami písku nebo rzi.



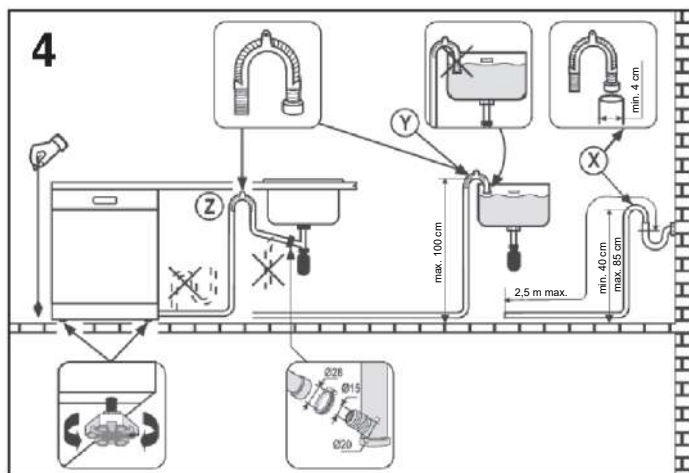
ODTOK VODY:

Dejte pozor, aby se vypouštěcí hadice při připojování ke spotřebiči neohnula nebo nezalomila, jinak by jí nemohla volně protékat voda (obr. 4Y). Vypouštěcí hadice musí být alespoň 40 cm nad podlahou a musí mít vnitřní průměr alespoň 4 cm. Doporučuje se nainstalovat sifon proti zápachu (obr. 4X).

V případě potřeby lze výstupní hadici prodloužit až na 2,6 m za předpokladu,

že je vedena v maximální výšce 85 cm nad podlahou. Za tímto účelem se obraťte na zákaznický servis.

INSTALACE

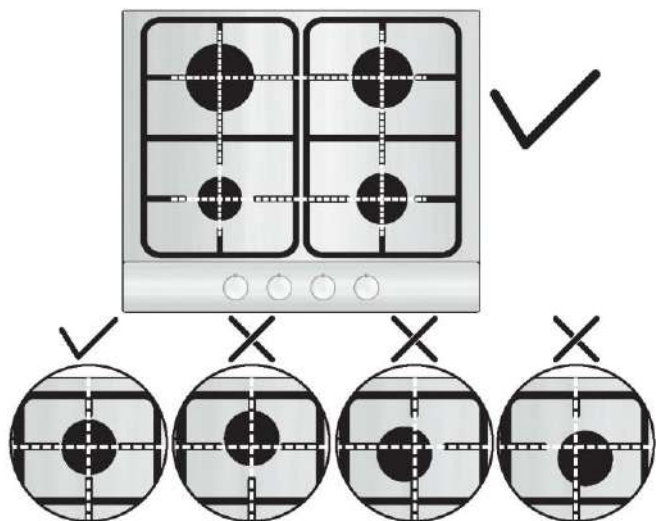


Hadici lze zaháknout za stranu umyvadla (nesmí být ponořena ve vodě, aby se předešlo nasátí vody zpět do spotřebiče za provozu). Zkontrolujte, zda nejsou přívodní a výstupní hadice zalomené. Pokud je zapotřebí prodloužit přívodní hadici, obraťte se na zákaznický servis.

PLYNOVÉ HOŘÁKY

Tento spotřebič se musí používat pouze k účelu, k němuž je určen, a tím je vaření v domácnosti. Jakékoli jiné použití bude považováno za nesprávné, a proto by mohlo být nebezpečné. Výrobce neponese odpovědnost za žádné škody nebo ztráty vzniklé v důsledku nesprávného použití.

Před použitím se ujistěte, že průsečíky roštu jsou vystředěné na hořáky, jak je znázorněno na obrázku níže.



POUŽÍVÁNÍ

Každý hořák se ovládá kohoutem se spojitou regulací, který umožňuje:

- širší výběr nastavení od maximální do minimální, nejpřesnější polohy;
- snadnější regulaci plamene podle průměru hrnce;
- rychlé stažení plamene bez rizika, že se přeruší nebo vypne.

ZAPALOVÁNÍ

DOPORUČENÍ: Když se hořáky nepoužívají, ventil hlavního přívodu plynu by se měl vždy zavřít.

Než zapnete plynovou varnou desku, ujistěte se, že víčka hořáků jsou na správných místech.

- Otevřete plynový kohout.
- Symboly vedle jednotlivých otočných regulátorů signalizují, který hořák je zapálen.
- Stiskněte otočný regulátor příslušného hořáku a otočte ho na symbol ☆; držte ho stisknutý, dokud se nezapálí plamen. U modelů vybavených elektronickým zapalováním se plamen zapaluje elektrickou jiskrou. Ta se ovládá tlačítkem nebo stisknutím otočného regulátoru (v případě modelů se zapalováním pod otočným regulátorem).

U modelů, které nejsou vybaveny elektrickým zapalováním **nebo v případě výpadku elektrického napájení** zapalte plamen zápalkou.

Varování: Pokud se hořák po pěti sekundách nezapálí, v každém případě přestaňte používat spotřebič a počkejte nejméně jednu minutu, než se opět pokusíte zapálit hořák

POZNÁMKA: U modelů vybavených **BEZPEČNOSTNÍM termočlánkem** držte otočný regulátor několik sekund stisknutý, aby se aktivoval bezpečnostní systém. Pokud přímo uvolníte otočný regulátor, nebude dost času na aktivaci bezpečnostního systému a plamen zhasne. Dojde-li k tomu, zopakujte postup zapalování od začátku s tím, že po zapálení plamene počkáte déle. Pokud dojde k neúmyslnému uhašení plamene, rychlé bezpečnostní zařízení s termočlánkem automaticky vypne přívod plynu.

Jestliže stav místního přívodu plynu znesnadňuje zapálení, doporučuje se zopakovat postup zapalování s regulátorem otočeným na „minimum“ (⊖).

- Nastavte plamen podle svých požadavků na vaření. Na otočném regulátoru jsou k dispozici mezilehlé polohy mezi nastaveními (⊖) a (⊕).
- Chcete-li vypnout plamen, otočte regulátor do polohy zastavení.
- Pokud hořák náhodou zhasne, otočte regulátor do polohy „0“, počkejte jednu minutu a potom ho zkuste znovu zapálit.

NÁDOBY

Ke správnému používání hořáků je třeba zvolit nádoby odpovídající níže uvedeným rozměrům:

- * Velmi rychlý Ø 18 cm a větší
- * Rychlý Ø od 16 do 26 cm
- * Polorychlý Ø 12 cm
- * Pomocný Ø 10 cm

• Nedoporučuje se používat nádoby se zakřiveným, rýhovaným nebo zdeformovaným dnem.

VAROVÁNÍ: Pokud plamen náhodou zhasne, otočte regulátor do vypnuté polohy a alespoň jednu minutu se nepokoušejte znovu zapálit plamen.

Pokud se během let ztíží otáčení regulátorů, bude třeba je namazat.

Tento úkon smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

• Hliníkové nádoby mohou zanechávat stopy na smaltované podpěře hrnců. Tyto stopy lze snadno odstranit vlhkou látkou a mírně abrazivním prostředkem.

NĚKOLIK TIPŮ...

- Vyhýbejte se příliš intenzivnímu vaření pokrmů. Nijak se tím nezrychlí doba vaření. Vlastně tím dochází k silnému proudění, což může mít za následek, že pokrm ztratí část své chuti.

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

- Dbejte na to, aby plamen nesahal přes dno nádoby, abyste šetřili plyn.
- Nepoužívejte plynový hořák s prázdnou nádobou.
- Pokud možno zakryvejte nádoby pokličkami. Regulujte plamen, aby nesahal přes průměr nádoby.

SKLOKERAMICKÁ ZÓNA

RADY

K dosažení dobrých výsledků vaření je důležité používat vysoce kvalitní náčiní:

- Vždy používejte kvalitní nádobí s naprosto rovným a silným dnem.
- Ujistěte se, že spodní strana hrnce nebo pánve je suchá.
- Používejte nádoby s dostatečně velkým průměrem, který úplně zakryje povrch zóny.

VÝBĚR NÁČINÍ

Následující informace vám pomohou vybrat takové nádobí, s nímž dosáhnete dobré účinnosti.



Zkontrolujte, zda je na štítku značka, která znamená, že nádoba je kompatibilní se sklokeramickým povrchem.

Nerezová ocel: Důrazně se doporučuje. Je vhodná zejména se sendvičově prokládaným dnem. Sendvičové dno slučuje výhody nerezové oceli (vzhled, odolnost a stabilitu) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, rovnoměrné rozvádění tepla).

Hliník: Doporučuje se velká hmotnost. Dobrá vodivost. Na varné desce se občas objevují zbytky hliníku, které vypadají jako škrábance, ale lze je odstranit okamžitým vyčištěním. Tenký hliník by se neměl používat kvůli nízkému bodu tavení.

Litina: Lze ji použít, ale nedoporučuje se. Slabá účinnost. Mohla by poškrábat povrch.

Měděné dno/kamenina: Doporučuje se velká hmotnost. Dobrá účinnost, ale měď může zanechávat zbytky, které vypadají jako škrábance. Tyto zbytky lze odstranit, pokud se varná deska okamžitě vyčistí. Zamezte však vyvaření vody v těchto nádobách. Přehřátý kov může přilnout ke skleněné varné desce. Přehřátá měděná nádoba zanechá zbytek, který trvale znečistí varnou desku. **Porcelán/smalt:** Dobrá účinnost pouze s tenkým, hladkým a plochým dnem.

ZÓNY

- **Zóna Highlight:** Je připravena k provozu během 3 sekund a je vhodná k rovnoměrnému, homogennímu a delšímu vaření.
- **Sprinter:** Pomocí funkce Sprinter lze dosáhnout zkrácení doby vaření až o 15 %.

POUŽÍVÁNÍ

- Najděte značku odpovídající varné zóně, kterou potřebujete.
- Doporučuje se nastavit výkon na nejvyšší hodnotu, dokud se zóna řádně neohřeje, a potom ji snížit na požadovanou hodnotu pro vaření.



- Rozsvítí se kontrolka zapnutí signalizující zónu, která je v provozu.
- Každá zóna je propojena s kontrolkou zbytkového tepla na varné desce. Rozsvítí se v případě, že teplota dané varné zóny dosáhne 60 °C nebo vyšší hodnoty. Zůstane svítit i po vypnutí, dokud povrch nevychladne.
- Chcete-li vypnout určitou varnou zónu, otočte odpovídající regulátor až do polohy „0“.
- **Polohy:** Níže uvedené příklady jsou pouze ilustrativní. Až se seznámíte s používáním vaší varné desky, budete moci určit taková nastavení, která vám budou nejlépe vyhovovat.

Polohy		Několik tipů
1	1–2 Velmi nízký	K udržování teplého pokrmu, rozpouštění másla a čokolády...
2	3–4 Nízký	Pomalé vaření, omáčky, dušení, rýžový pudink, sázená vejce...
3	5–6 Mírný	Fazole, mražené potraviny, ovoce, vaření vody...
4	7–8 Střední	Jablka v páře, čerstvá zelenina, těstoviny, lívance, ryby...
5	9–10 Vysoký	Intenzivnější vaření, omelety, bifteky...
6	11–12 Velmi vysoký	Bifteky, kotlety, smažení...

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

- Používejte nádoby s dostatečně velkým průměrem, který úplně zakryje povrch zóny: velikost nádoby by neměla být menší než topná plocha. Pokud je poněkud širší, využijte se s maximální účinností.
- Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnc doprostřed varné zóny.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

VYBAVENÍ TROUBY (podle modelu)

Před prvním použitím je nutné nejprve vyčistit vybavení. Omyjte ho houbou. Opláchněte a vysušte.

- **ROŠT:** Slouží jako opora mís, talířů a masa při pečení s použitím grilu. Je vybaven lištami, do kterých lze zasunout odkapávací plech.



Díky svému speciálnímu tvaru zůstává rošt vždy ve vodorovné poloze, i když je úplně vytažený z přední strany trouby, takže nehrozí riziko sklouznutí nebo převrácení nádoby.

- **ODKAPÁVACÍ PLECH:** Zachytává šťávu z masa během grilování. Lze ho položit na rošt nebo zasunout pod něj. Pokud se negriluje, odkapávací plech se nesmí nechávat v troubě během jejího používání.



Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pekáč. Způsobilo by to vznik kouře, rozstříkávání tuku a trouba by se rychle znečistila.

- **PLECH NA PEČIVO** se musí pokládat na rošt. Je určen k pečení malých kusů pečiva, jako jsou choux, sušenky, pusinky atd.

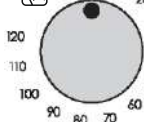


Plech na pečivo nikdy nepokládejte přímo na dno trouby.


- **OTOČNÝ ROŽEŇ** obsahuje rožeň s klikou, dvě vidlice a držák rožně.

Během pečení v troubě je nutné vyjmout veškeré nepoužívané příslušenství.

ČASOVAČ



- Stará se o chod trouby v délce mezi 1 a 120 minutami s okamžitým spouštěním a automatickým zastavováním. Po uplynutí nastaveného času časovač automaticky vypne napájení trouby.

- Avšak troubu lze používat i bez nastavování času. V takovém případě otočte ovladač do polohy ručního ovládání .


Poznámka: Chcete-li nastavit čas, otočte ovladač doprava až na značku 120 minut a potom ho otočte zpět na požadovaný čas.

POUŽÍVÁNÍ TROUBY






VELMI DŮLEŽITÉ: Troubu a myčku nelze používat současně. Chcete-li používat troubu, musíte zavřít myčku.

DŮLEŽITÉ: Během používání vždy zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči Trio. Pokud je spotřebič Trio vybaven víkem, před použitím ho zvedněte.

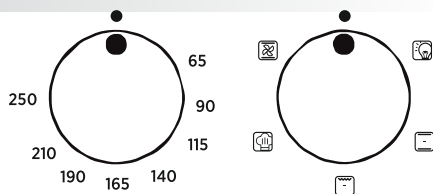
ZPŮSOBY PEČENÍ (podle modelu)

- **Statický + ventilátor** : Doporučujeme používat tento způsob pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.

POUŽÍVÁNÍ

- **Gril** : Využívá se horní topné těleso. Úspěch je zaručen pro kombinované grilované pokrmy, kebaby a „gratinované pokrmy“. K rozžhavená tělesa je nutné pětiminutové předeřívání.
- **Grill + rožeň** : Využívá se horní topné těleso společně s otočným rožněm, který zajistí pravou chuť tradiční pečeně. Vyjměte ze spotřebiče veškeré příslušenství.
 - Položte odkapávací plech na dno trouby.
 - Napichněte připravovanou potravinu na rožeň a vystředte ji mezi oběma vidlicemi.
 - Vložte rožeň do držáku a zasuňte držák s rožněm do druhé pozice. Pak bude konec rožně obrácen k otvoru v pohonném mechanismu.
 - Vsuňte rožť do pohonného mechanismu.
- **Konvekční + rožeň** : Využívá se otočný rožeň současně s konvekčním pečením. Umožňuje šetřit čas při pečení. Musíte však dát pozor na to, abyste vložili rožť s lištami spodní stranou vzhůru, takže lišty budou nahoře. Položte na ně odkapávací plech.
- **Master bake** : Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.
- **Konvenční** : Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předeřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední pozice.


• Otočte ovladač na požadovaný způsob pečení a nastavte teplotu:



- *  Konvenční Teplota od 65 °C do 250 °C
-  Gril Teplota 200 °C
-  Gril + rožeň Teplota 200 °C
-  Konvekční + rožeň Teplota od 65 °C do 250 °C
- *  Master bake Teplota od 65 °C do 250 °C
-  Konvekční + ventilátor Teplota od 65 °C do 250 °C

*Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy.

- Otočte ovladač časovače do polohy ručního ovládání nebo na určitou dobu trvání.

 • Svítící kontrolka regulátoru signalizuje, že termostat je v chodu. Během pečení se střídatě rozsvěcuje a zhasíná.

RADY K PEČENÍ

MASO:

Je lepší maso osolit až po upečení, protože sůl podporuje rozstříkování tuku z masa.

Tím se znečišťuje trouba a vzniká spousta kouře. Do studené trouby lze dávat kusy bílého, vepřového, telecího a jehněčího masa a ryby. Pečení trvá déle než v předeřívate troubě, ale maso se uvnitř lépe propeče, protože teplo má více času proniknout dovnitř.

SPRÁVNÉ PŘEDEŘÍVÁNÍ JE ZÁKLADEM ÚSPĚŠNÉHO PEČENÍ ČERVENÉHO MASA.

KOLÁČE, PEČIVO A SUŠENKY:

Nepoužívejte lesklé formy, protože odrážejí teplo a mohly by vám zkazit koláče. Pokud koláče příliš rychle zhnědnou, zakryjte je nepromastitelným papírem nebo hliníkovou fólií.

Pozor: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou dovnitř. V opačném případě bude lesklý povrch odrážet teplo a to nepronikne do koláče.

Během prvních 20 až 25 minut pečení neotvírejte dvířka; piškotová buchta, suflé, brioška apod. by mohly ztratit tvar. Chcete-li zkontrolovat, zda jsou koláče hotové, píchněte doprostřed ostřím nože nebo kovovou pletací jehlicí. Pokud je ostří po vytažení čisté a suché, koláč je hotový a můžete zastavit pečení. Pokud je ostří po vytažení vlhké a s kusy přilepeného koláče, pokračujte v pečení, ale trochu snižte nastavení termostatu, aby se koláč dopek, ale nespálil se.

Následující pokyny jsou pouze informativní. Můžete si je přizpůsobit podle vlastních zkušeností nebo vlastní chuti.

Doby předeřívání:

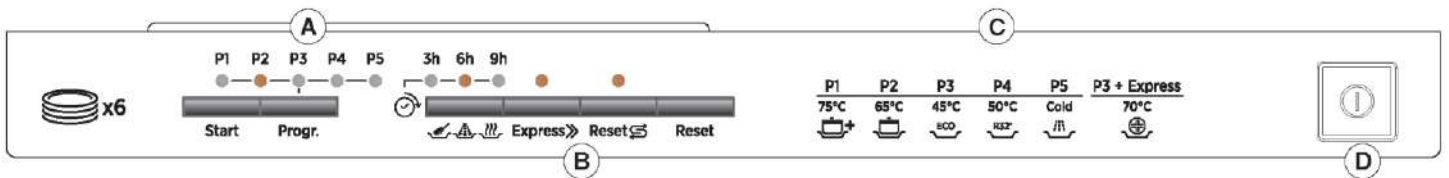
- 20 minut mezi 210 a 250 °C
- 15 minut mezi 140 a 190 °C
- 10 minut mezi 65 a 115 °C

MNOŽSTVÍ	POTRAVINY	Teplota trouby ve °C	Pozice roštu odspodu	Doba pečení v minutách
RYBY				
	Pstruh	200	1	15/25
1 kg	Bělíce	190	1	50
MASO				
1–1,5 kg	Hovězí pečeně	190	1	90
1 kg	Telecí pečeně	150/160	1	120/150
2 kg	Zadělávané telecí	170/190	1	60/90
1–1,5 kg	Jehněčí kýta	150/160	1	60/75
1–1,5 kg	Skopová kýta	150/160	1	50/60
DRŮBEŽ				
2 kg	Holubi	150/160	1	45
4 kg	Husa	160	1	240/270
2–2,5 kg	Kachna	175	1	90/150
1–1,5 kg	Kuře	170	1	60/80
RŮZNÉ				
	Lasagne	200	1	40
	Suflé	200	1	20
	Plněné lívance	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PEČIVO				
	Pohankový koláč	175	1	40/50
	Ovocný dort	180/190	1	20/30
	Sušenky (kynuté těsto)	160	1	40/45
	Pusinky	100	1	90
	Křehké pečivo	200	1	20

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předeřívání trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby.

OVLÁDACÍ PRVKY MYČKY



- A Kontrolky výběr programu
- B Tlačítko výběru programu
- C Popis programu
- D Tlačítko vypínače

VYBÍRÁNÍ PROGRAMŮ A SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

Myčku a troubu nelze používat současně.

Nastavení programu

Otevřete dvířka a stiskněte tlačítko vypínače; začnou blikat čtyři kontrolky výběru programu.

- Stisknutím tlačítka výběru programu nastavte požadovaný program a rozsvítí se kontrolka zvoleného programu (dvě kontrolky pro program oplachování studenou vodou).
- Zavřete dvířka (až se ozve zvukový signál) a zvolený program se automaticky spustí.

POUŽÍVÁNÍ MYČKY

Otevírání dvířek

Uchopte madlo dvířek na předním panelu a zatáhněte dopředu. Pokud se spotřebič otevře za chodu, elektrické bezpečnostní zařízení automaticky všechno vypne. Aby spotřebič správně fungoval, za chodu by se neměla otvírat dvířka.

Zavírání dvířek

Vložte koš do myčky. Ujistěte se, že stříkácí rameno se může volně otáčet a příbory, nádobí ani hrnce mu nebrání v pohybu. Zavřete dvířka a zatlačte je, aby bylo jisté, že jsou pevně zavřená.

Přerušení programu

Nedoporučuje se otvírat dvířka za chodu programu, zejména během fáze hlavního mytí a konečného sušení.

Po otevření dvířek se nicméně spotřebič automaticky zastaví. Až se dvířka opět zavřou, program bude automaticky pokračovat. Chcete-li změnit nebo zrušit probíhající program, proveďte následující postup:

- Podržte tlačítko „VÝBĚR PROGRAMU“ alespoň 5 sekund. Postupně se budou rozsvěcovat a zhasínat kontrolky programů a budou se ozývat zvukové signály.
- Běžící program se zruší a kontrolky všech programů budou blikat.

Před spuštěním nového programu byste měli zkontrolovat, zda je v dávkovači stále mycí prostředek. V případě potřeby doplňte dávkovač.

VAROVÁNÍ: Pokud se otevřou dvířka během fáze sušení, aktivuje se přerušovaný zvukový signál, který signalizuje, že cyklus dosud neskončil.

Ukončení programu je signalizováno třemi zvukovými signály o délce pěti sekund v 30sekundových intervalech (pokud nejsou vypnuté).

Začne blikat kontrolka vybraného programu (dvě kontrolky pro program „OPLACHOVÁNÍ STUDENOU VODOU“).

Nyní lze vyjmout nádobí a vypnout myčku stisknutím tlačítka „VYPÍNAČ“ nebo vložit nádobí pro nový cyklus.

Alarm signalizující konec programu lze vypnout takto:

DŮLEŽITÉ
Před zahájením tohoto postupu musí být myčka VŽDY vypnutá.

1. Držte tlačítko „VÝBĚR PROGRAMU“ a zároveň stisknutím tlačítka „VYPÍNAČ“ zapnete myčku (ozve se krátký zvukový signál).
2. Držte dále stisknuté tlačítko „VÝBĚR PROGRAMU“ alespoň 15 sekund (během této doby se ozvou dva zvukové signály).
3. Až se ozve druhý zvukový signál, uvolněte tlačítko (rozsvítí se tři kontrolky „VÝBĚR PROGRAMU“).
4. Znovu stiskněte totéž tlačítko; tři kontrolky (které signalizují aktivovaný alarm) začnou blikat (což signalizuje vypnutí alarmu).
5. Vypněte myčku stisknutím tlačítka „VYPÍNAČ“, abyste potvrdili nové nastavení.

Chcete-li alarm opět zapnout, znovu proveďte stejný postup.

VAROVÁNÍ!
Pokud dojde k nějakému problému, vypněte myčku stisknutím tlačítka „VYPÍNAČ“ a zahajte postup znovu od začátku.

Uložení naposledy použitého programu do paměti

Následujícím postupem lze uložit naposledy použitý program do paměti:

DŮLEŽITÉ

Před zahájením tohoto postupu musí být myčka VŽDY vypnutá.

1. Držte tlačítko „**VÝBĚR PROGRAMU**“ a zároveň stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“ zapnete myčku (ozve se krátký zvukový signál).

2. Držte dále stisknuté tlačítko „**VÝBĚR PROGRAMU**“ alespoň 30 sekund (během této doby se ozvou tři zvukové signály).

3. Až se ozve **TŘETÍ** zvukový signál, uvolněte tlačítko (všechny kontrolky budou blikat).

4. Znovu stiskněte totéž tlačítko; blikající kontrolka (ukládání do paměti vypnuto) přestane blikat a zůstane svítit (ukládání do paměti zapnuto).

5. Vypněte myčku stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“, abyste potvrdili nové nastavení.

Chcete-li deaktivovat ukládání do paměti, znovu proveďte stejný postup.



VAROVÁNÍ!

Pokud dojde k nějakému problému, vypněte myčku stisknutím tlačítka „VYPÍNAČ“ a zahajte postup znovu od začátku.

Pokud dojde k jakémukoli výpadku napájení za chodu myčky, vybraný program se uloží do speciální paměti a po obnovení napájení bude pokračovat od bodu, v němž byl přerušen.

Pozor – myčka je vybavena bezpečnostním zařízením proti přetečení, které v případě problému zasáhne a vypustí nadbytečnou vodu.

Signály závad

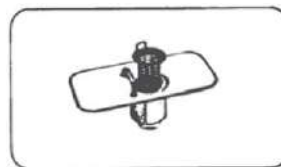
Pokud dojde k závadě nebo poruše za chodu programu, bude rychle blikat kontrolka odpovídající vybranému cyklu (dvě kontrolky pro program OPLACHOVÁNÍ STUDENOU VODOU) a aktivujete se zvukový signál. V takovém případě vypněte myčku stisknutím tlačítka vypínače. Zkontrolujte, zda je otevřený kohout na hadici přívodu vody, není ohnutá vypouštěcí hadice a nejsou ucpané filtry nebo sifon, a potom znovu spusťte vybraný program. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.

Důležité!

V zájmu zajištění správného fungování bezpečnostního zařízení proti přetečení se doporučuje nepřemisťovat ani nenaklánět myčku za chodu.

Pokud je třeba myčku přemístit nebo naklonit, nejprve se ujistěte, že cyklus mytí skončil a v nádrži nezůstala žádná voda.

PŘÍPRAVA A ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ JEDNOTKY



Filtrační systém je tvořen:

- centrální filtrační miskou, která zachytává velké částičky jídla;
- plochým filtrem, který nepřetržitě filtruje promývací vodu;

- mikrofiltrem umístěným pod plochým filtrem, který zachytává nejmenší částičky jídla, což zaručuje dokonalé oplachování.

Aby se dosáhlo nejlepších výsledků, filtrační jednotka by se měla kontrolovat a čistit po každém mytí.

Chcete-li vyjmout filtrační jednotku, jednoduše uchopte držadlo a vytáhněte celou jednotku ven.

Centrální miska je pouze položena nahoře, aby se snadno čistila.

Myčka je vybavena samočisticím mikrofiltrem, který je třeba kontrolovat pouze jednou za 15 dnů.

Po každém mytí se však doporučuje zkontrolovat centrální misku a plochý filtr, zda nejsou ucpané.

Pozn.: Po vyčištění filtrů je nutné součásti opět správně sestavit jednu do druhé a ujistit se, že plochý filtr je správně umístěn ve dně myčky.

Nedostatečné usazení filtrační jednotky by mohlo nepříznivě ovlivnit účinnost spotřebiče.

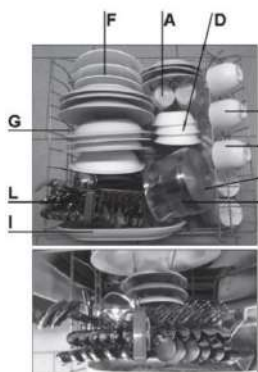
Důležité: Nikdy nepoužívejte myčku bez filtru.

VKLÁDÁNÍ NÁDOBÍ

Koš byl pečlivě navržen s ohledem na snadné plnění. Odstraňte z nádobí veškeré zbytky (kosti, párátko, zbytky masa a zeleniny), aby se neucpaly filtry, odvod vody a trysky mycího ramena a nesnížila se tím účinnost mytí.

Varování! Příbory s ostrím nebo špičatými hroty lze vkládat s držadly nahoře, aby se předešlo zranění.

VKLÁDÁNÍ ŠESTI SAD NÁDOBÍ (EN 60436)



- A- 6 sklenic
- B- 6 dezertních talířků
- C- 6 podšálků
- D- Malá mísa
- E- 6 šálků na čaj nebo kávu
- F- 6 mělkých talířů
- G- 6 hlubokých talířů
- H- Středně velká mísa
- I- Servírovací mísa
- L- Příbory

VKLÁDÁNÍ ČTYŘ SAD NÁDOBÍ A KASTROLŮ

Do koše lze vkládat kastroly, salátové mísy, polévkové hrnce, pokličky atd.

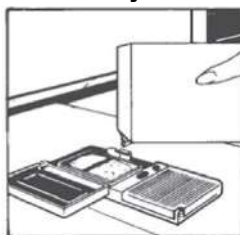
Doporučuje se rozložit příbory do koše určeného k tomuto účelu. Pokud se používají nějaké příbory s úzkými držadly, měly by se umístit s držadly nahoře, aby nepropadly dnem koše a nezablokovaly mycí rameno. Nevkládejte do koše pokličky s dřevěnými držadly ani pokličky lepené pryskyřicí.

PLNĚNÍ MYCÍHO PROSTŘEDKU

Je nezbytné použít práškový, tekutý nebo tabletový mycí prostředek určený speciálně pro myčky.

Nevhodné mycí prostředky (například prostředky k ručnímu mytí) neobsahují správné složky pro použití v myčce a brání účinnému fungování.

Normální mytí

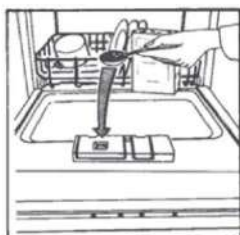


Dávkovač mycího prostředku se nachází ve dvířkách. Víko dávkovače by mělo být před každým mytím zavřené. Chcete-li ho otevřít, stačí stisknout západku. Na konci každého cyklu mytí je víko vždy otevřené a připravené na další použití myčky. Množství použitého mycího prostředku se liší v závislosti na míře znečištění nádobí a typu mytí. Normálně se doporučuje 15g dávka.

Pokud je voda tvrdá nebo nádobí nadměrně znečištěné, mělo by se použít 25 g mycího prostředku. Až nalijete mycí prostředek do dávkovače, zavřete víko, protože ne všechny prostředky jsou stejné a pokyny na jejich obalech se mohou lišit.

Rádi bychom uživatelům připomněli, že pokud je mycího prostředku příliš málo, nádobí nebude dobře umyté, zatímco příliš mnoho mycího prostředku nepovede k lepším výsledkům, ale také je to plýtvání. Nepoužívejte nadměrné množství mycího prostředku, pomůžete tím omezit poškozování životního prostředí.

Intenzivní mytí

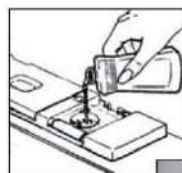


Při použití programu intenzivního mytí přidejte druhou dávku mycího prostředku o hmotnosti asi 15 g (1 plná polévková lžice). Tato dávka navíc by se měla vložit do malého zásobníku (viz obrázek).

PLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA OPLACHOVACÍ PROSTŘEDEK

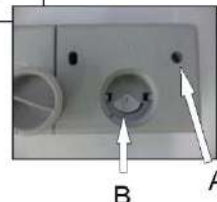
Zásobník „B“ na oplachovací prostředek je vpravo vedle dávkovače mycího prostředku a má objem asi 130 ml.

Otevřete víko a nalijte dostatečné množství tekutého prostředku, které vydrží několik mytí. Pokuste se zamezit přeplnění. Zavřete víko.



Tato přísada, která se automaticky uvolňuje během posledního cyklu oplachování, pomáhá urychlit sušení a zabraňuje vzniku teček a skvrn. Doporučuje se vždy používat oplachovací prostředek.

Hladinu oplachovacího prostředku kontrolujte pomocí kruhového ukazatele „A“, který se nachází uprostřed zásobníku.



PLNÝ – tmavý



PRÁZDNÝ – světlý



REGULOVÁNÍ OPLACHOVACÍHO PROSTŘEDKU (od 1 do 4)

Pod ukazatelem je ovládací prvek regulátoru „B“, který lze otáčet prstem; doporučená poloha je „3“. Tvrdost vody lze určit podle povlaku nebo míry usušení.

Proto je důležité regulovat správné dávkování oplachovacího prostředku, aby se dosáhlo nejlepších výsledků.

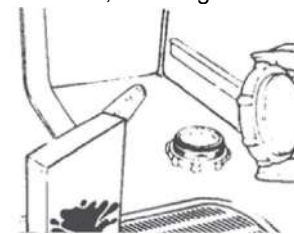
Po umytí:

- pokud se na nádobí objeví šmouhy, snižte množství o jednu polohu;
- pokud se objeví bělavé tečky, zvýšte množství o jednu polohu.

PLNĚNÍ SOLI

Myčka je vybavena změkčovacím zařízením na čištění vody od vápence, který by mohl způsobit vznik vodního kamene a poškodit myčku. Na dně myčky je zásobník na sůl pro regeneraci změkčovacího zařízení.

Filtrační vložka změkčovacího zařízení by se měla doplňovat solí určenou speciálně pro myčky. Tato sůl se prodává buď v tabletách, nebo v granulích.



Chcete-li přidat sůl, odšroubujte uzávěr zásobníku na sůl na dně a doplňte ho.

Během této činnosti vyteče trochu vody, ale pokračujte v doplňování soli, dokud nebude zásobník plný, potom očistěte závit od zbytku soli a utáhněte uzávěr.

Jestliže nepotřebujete ihned použít myčku, nastavte program Oplachování studenou vodou („Eco + rychlý, 2 kontrolky“), aby se z mycí nádrže odplavil vyteklý solný roztok.

Zásobník na sůl má kapacitu kolem 1,5 kg. K účinnému využívání spotřebiče je nutné ho čas od času doplnit podle regulace zařízení na změkčování vody.

Pozn.: Je nutné přidávat vodu, dokud zásobník nepřeteče. Instalujte pouze myčku s úplně naplněným zásobníkem na sůl.

POUŽÍVÁNÍ

Regulace zařízení na změkčování vody elektrickým programátorem

Zařízení na změkčování vody je schopno upravovat vodu se stupněm tvrdosti až 60 °fH (francouzské stupně) nebo 33 °dH (německé stupně) prostřednictvím pěti nastavení. Nastavení jsou uvedena v následující tabulce:

Úroveň	Tvrdost vody		Použití regenerační soli	Nastavení zařízení na změkčování vody
	°fH (francouzské)	°dH (německé)		
0	0–8	4	ne	
1	9–20	5–11	ano	Kontrolka 1
2	21–30	12–17	ano	Kontrolky 1+2
3	31–40	18–22	ano	Kontrolky 1+2+3
4	41–60	23–33	ano	Kontrolky 1+2+3+4

DŮLEŽITÉ

Před zahájením tohoto postupu musí být myčka VŽDY vypnutá.

- Držte tlačítko „**VÝBĚR PROGRAMU**“ a zároveň stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“ zapnete myčku (ozve se krátký zvukový signál).
- Držte dále stisknuté tlačítko „**VÝBĚR PROGRAMU**“ alespoň 5 sekund, **DOKUD** se neozve zvukový signál. Rozsvítí se některé kontrolky „**VÝBĚR PROGRAMU**“, aby signalizovaly aktuální úroveň nastavení zařízení na změkčování vody.
- Dalším stisknutím téhož tlačítka vyberte požadovanou úroveň nastavení zařízení na změkčování vody: po každém stisknutí tlačítka se rozsvítí jedna kontrolka (úroveň nastavení je signalizována počtem svítících kontrol). Při **úrovni 5** budou blikat čtyři kontrolky, při **úrovni 0** všechny kontrolky zhasnou.
- Vypněte myčku stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“, abyste potvrdili nové nastavení.



VAROVÁNÍ!

Pokud dojde k nějakému problému, vypněte myčku stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“ a zahajte postup znovu od začátku (KROKU 1).



KONTROLKY

TLAČÍTKO VÝBĚRU PROGRAMU

PROGRAM MYTÍ

INFORMACE PRO ZKUŠEBNÍ LABORATOŘE, všeobecné porovnání programů




Referenční norma EN 60436:

- 1) Normální náplň
- 2) Nastavení lesku: „4“
- 3) Množství mycího prostředku: 4 g pro předmytí, 10 g pro mytí

SPOTŘEBA (hlavní programy)*		
Program	Energie (kWh)	Voda (l)
Univerzální	1,25	15
Hygiena+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rychlý 32'	0,60	8

Spotřeba v režimu vypnuto a pohotovostním režimu: 0,5 W / 1 W

* Hodnoty jsou měřeny laboratorně podle evropské normy EN 60436 (spotřeba se může lišit v závislosti na podmínkách použití).

Program	Popis	Kontrolní seznam					Obsah programu						Doba
		Prostředek pro namáčení	Prostředek pro mytí	Vyčistěte filtr	Zkontrolujte zásobník na oplachovací prostředek	Zkontrolujte zásobník na sůl	Předmytí horkou vodou	Předmytí studenou vodou	Hlavní mytí	První oplach	Druhý oplach studenou vodou	Oplach s oplachovacím prostředkem	
 65°C Normální	Jednou denně – pro normálně znečištěné pánve a jiné nádobí, které bylo v myčce celý den	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65 °C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		80
 75°C Hygiene+	Jednou denně – pro velmi znečištěné pánve a jiné nádobí, které bylo v myčce celý den.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		90
ECO 45°C Eco	Program pro normálně znečištěné nádobí (nejúčinnější z hlediska kombinované spotřeby vody a energie pro daný typ nádobí). Standardizovaný program podle normy EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45 °C			<input type="checkbox"/>		193
R 32' 50°C Rychlý 32'	Rychlé mytí nádobí, které se myje ihned po jídle. Náplň k mytí po 4/6 osobách.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			50 °C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		32
 Předmytí studenou vodou	Krátké předmytí studenou vodou pro nádobí, které dáváte do myčky, dokud nebude připravena k mytí plně náplně.			<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>						6

POUŽÍVÁNÍ

NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD...

- Chcete-li spustit program mytí s plnou náplní, správně naplňte myčku po každém jídle a mezi jednotlivými náplněmi proveďte předmytí studenou vodou, aby se odstranily skvrny a větší zbytky jídla.

JAK DOSÁHNOUT DOBRÝCH VÝSLEDKŮ MYTÍ

- 1) Vkládejte nádobí horní stranou dolů.
- 2) Snažte se umístit jednotlivé kusy nádobí tak, aby se navzájem nedotýkaly. Pokud budou rozloženy správně, dosáhnete lepších výsledků.
- 3) Před vložením nádobí do myčky odstraňte veškeré zbytky jídla (kosti, skořápky, kusy masa nebo zeleniny, kávovou sedimentu, slupky ovoce, cigaretový popel atd.), které by mohly ucpat odtok a trysky mycího ramena.
- 4) Až vložíte nádobí, zkontrolujte mycí rameno, zda se může volně otáčet.
- 5) Hrnce a další nádobí s velmi nepoddajnými nebo připálenými zbytky jídla byste měli nechat máčet ve vodě s mycím prostředkem.
- 6) Správné mytí stříbra:
 - a) - opláchněte stříbro ihned po použití, zejména pokud jste ho používali na majonézu, vejce, ryby atd.;
 - b) - nepolévejte ho mycím prostředkem;
 - c) - umístěte ho odděleně od ostatních kovů.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Chcete zastavit myčku uprostřed mytí, abyste mohli vložit další nádobí. Otevřete dvířka, vložte nádobí a zavřete dvířka. Myčka se automaticky opět spustí.

CO NEMÝT V MYČCE...

Také je třeba pamatovat na to, že ne všechno nádobí je vhodné k mytí v myčce. Znovu doporučujeme nepoužívat myčku k mytí nádobí z termoplastů, příborů s dřevěnými nebo plastovými držadly, rendlíků s dřevěnými držadly, hliníkového nádobí, křišťálu a olovnatého skla, není-li uvedeno jinak.

Některé ozdoby by mohly vyblednout. Proto je vhodné před naplněním celé myčky nejprve umýt pouze jeden kus nádobí, aby bylo jisté, že ostatní podobné kusy nevyblednou.

Také je vhodné nevkládat do myčky stříbrné příbory s držadly z běžné, nikoli nerezové oceli, protože mezi těmito kovy by mohlo dojít k chemické reakci.

Pozn.: Při nákupu nového nádobí nebo příborů se vždy ujistěte, že jsou vhodné k mytí v myčce.

PO POUŽITÍ: Po každém mytí zavřete kohoutek přívodu vody do myčky a přepněte tlačítko vypínače do vypnuté polohy. Pokud se myčka nebude určitou dobu používat, doporučuje se přijmout následující opatření:

- 1 - spusťte program mytí, ale bez nádobí, aby se spotřebič odmastil;
- 2 - vytáhněte zástrčku ze zásuvky;
- 3 - zavřete kohoutek přívodu vody;
- 4 - naplňte zásobník na oplachovací prostředek;
- 5 - nechte dvířka pootevřená;
- 6 - zanechte vnitřek spotřebiče v čistém stavu;
- 7 - pokud bude spotřebič ponechán na místě s teplotou nižší než 0 °C, zbylá voda v zásobníku by mohla zamrznout.

Před opětovným použitím spotřebiče se proto doporučuje zvýšit teplotu nad 0 °C po dobu přibližně 24 hodin.

ČIŠTĚNÍ

- Před každým čištěním musíte provést tyto kroky:
- Odpojte spotřebič od elektrického napájení a počkejte, než horké části vychladnou.
- Nikdy nepoužívejte brusné prostředky, korozivní prostředky, bělidla nebo kyseliny. Vyhněte se kontaktu kyselých nebo zásaditých látek (citronu, šťávy, octa atd.) se smaltovanými, lakovanými nebo nerezovými částmi.

• SMALTOVANÉ ČÁSTI:

Při čištění smaltovaných, lakovaných nebo pochromovaných částí používejte mýdlovou vodu nebo nežiravý čistící prostředek. K čištění nerezové oceli použijte vhodný čistící roztok.

• SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA

Nepoužívejte příliš mokrou houbu. Doporučuje se chránit varnou desku před všemi látkami, které mají sklon k roztékání, například před plastovými předměty, cukrem nebo cukernatými produkty.

Údržba:

- Naneste na povrch varné desky několik kapek speciálního čistícího prostředku.
- Vydrhněte veškeré nepoddajné skvrny měkkou látkou nebo navlhčeným kuchyňským papírem.
- Otírejte povrch měkkou látkou nebo suchým kuchyňským papírem, dokud nebude čistý.
- K čištění skleněných dvířek trouby nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, drátěnku nebo ostré předměty, protože to by mohlo vést k roztržení skla.

Nepoddajné skvrny:

- Naneste na povrch varné desky několik kapek speciálního čistícího prostředku.
- Oškrabujte varnou desku škrabkou v úhlu 30°, dokud skvrny nezmizí.
- Otírejte povrch měkkou látkou nebo suchým kuchyňským papírem, dokud nebude čistý.
- V případě potřeby tento postup opakujte.

Škrabka s ostrou čepelí nepoškodí povrch, pokud se drží v úhlu 30°. Nikdy nenechávejte škrabku s ostrou čepelí v dosahu dětí.

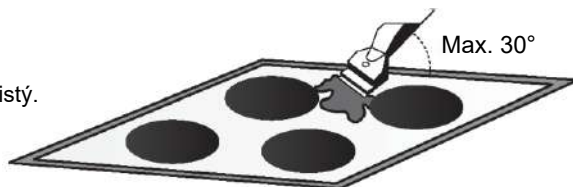
Několik rad:

Časté čištění zanechává ochrannou vrstvu, která má zásadní význam pro ochranu před škrábancem a opotřebením.

Před opětovným použitím varné desky se ujistěte, že povrch je čistý.

K odstranění stop po vodě použijte několik kapek bílého octu nebo citronové šťávy. Potom povrch otřete savým papírem a několika kapkami speciálního čistícího prostředku.

Sklokeramický povrch je odolný proti poškrábání od nádobí s plochým dnem, při přemísťování je však vždy lepší nádobí zvedat.



ČIŠTĚNÍ

• OSVĚTLENÍ TROUBY

Žárovka a její kryt jsou vyrobené z materiálu odolného proti vysokým teplotám: 230 V, patice E 14, 15 W, teplota min. 300 °C. Výměna žárovky: než přistoupíte k výměně žárovky, odpojte troubu od napájení. Před jakýmkoli úkonem počkejte, než trouba vychladne.

Chcete-li vyměnit vadnou žárovku, stačí odšroubovat skleněný kryt, vyšroubovat žárovku, nahradit ji stejným typem a po výměně vadné žárovky našroubovat zpět ochranný skleněný kryt.

• PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt trouby – plech na pečivo: Nečistěte rošt trouby drsnými prostředky s brusným účinkem, drátěnkami ani ostrými předměty. Jednoduše použijte vyždímanou látku namočenou v horké mýdlové vodě. Opláchněte povrch čistou vodou a potom ho vysušte.

Odkapávací plech: Po grilování vyjměte z trouby odkapávací plech a vylijte tuk do nádoby. Umyjte a opláchněte odkapávací plech ve velmi horké vodě, použijte houbu a práškový mycí prostředek. Pokud je stále znečištěný přílnavým jídlem, ponořte ho do mýdlové vody. Odkapávací plech lze mýt v myčce. Jestliže je odkapávací plech stále špinavý, nikdy ho nedávejte zpět do trouby.

• SKLO VE DVÍŘKÁCH TROUBY

Doporučuje se po každém pečení otřít sklo ve dvířkách trouby savým papírem. Pokud je silně znečištěné, lze ho očistit houbou a mycím prostředkem.

• DVÍŘKA TROUBY:

Dvířka trouby lze čistit na místě, nebo po jejich odstranění.

Chcete-li odstranit dvířka, postupujte takto:

- . úplně otevřete dvířka;
 - . uvolněte háčky;
 - . vytáhněte dvířka nahoru a přivřete je, aby se uvolnila.
- Při vrácení zpět na místo je nutné správně umístit závěsy podle drážky pod nimi. Až vrátíte dvířka zpět na opěry, zasuňte závěsy do jejich výchozí polohy.

• PLYNOVÉ HOŘÁKY: Hořáky lze čistit mýdlovou vodou. Chcete-li obnovit jejich původní lesk, použijte čistící prostředek na nerezovou ocel pro domácnosti. Po vyčištění hořáky vysušte a vraťte zpět.

Je důležité správně umístit hořáky.

Pochromované rošty a hořáky

Stává se, že pochromované rošty a hořáky během používání mění barvu.

Nijak to nenarušuje funkčnost varné desky.

• Upozornění: Dejte pozor, aby se do hořáků nedostala voda.

V případě potřeby lze získat náhradní díly od našeho poprodejšího servisního střediska.

• VÍKO: Jakmile spotřebič Trio vychladne, jednoduše očistěte víko mýdlovou vodou a vysušte ho čistou látkou. Před zvedáním víka je nutné sundat vše, co by se mohlo rozlít.

• NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Pokud možno zakrývejte nádoby pokličkami. Regulujte plamen, aby nesahal přes průměr nádoby.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZAPAMATUJTE SI! Troubu a myčku nelze používat současně.

Pokud myčka přestane fungovat, proveďte následující kontroly, než se obrátíte na servisní středisko:

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
1 - Spotřebič vůbec nefunguje	Zástrčka není správně zapojená	Zapojte elektrickou zástrčku
	Nebylo stisknuto tlačítko vypínače	Stiskněte tlačítko
	Výpadek napájení	Zkontrolujte přívod elektřiny
	Dvířka jsou otevřená	Zavřete dvířka
2 - Do spotřebiče neteče voda	Viz příčiny pro č. 1	Zkontrolujte
	Zavřený kohoutek přívodu vody	Otevřete kohoutek přívodu vody
	Volič programů není ve správné poloze	Otočte volič programů do správné polohy
	Přívodní hadice je ohnutá	Odstraňte ohyby hadice
3 - Spotřebič nevypouští vodu	Filtr přívodní hadice je ucpaný	Vyčistěte filtr na konci hadice
	Filtr je znečištěný	Vyčistěte filtr
	Vypouštěcí hadice je zalomená	Narovnejte vypouštěcí hadici
	Nástavec vypouštěcí hadice není správně připojený	Pečlivě dodržujte pokyny pro připojení vypouštěcí hadice
4 - Spotřebič nepřetržitě vypouští vodu	Odpadní přípojka na stěně je obrácena dolů, nikoli nahoru	Zavolejte kvalifikovaného technika
	Vypouštěcí hadice je umístěna příliš nízko	Zdvihněte vypouštěcí hadici alespoň 40 cm nad podlahu
5 - Není slyšet otáčení stříkacího ramena	Příliš mnoho mycího prostředku	Snižte množství mycího prostředku
	Nějaký kus brání otáčení ramena	Zkontrolujte
	Plochý a miskový filtr jsou velmi znečištěné	Vyčistěte plochý a miskový filtr
6 - Na elektronickém spotřebiči bez displeje: Svítí kontrolka „Eco“ a kontrolka „č. 1“ a ozývá se zvukový signál	Zavřený kohoutek přívodu vody	Vypněte spotřebič, otevřete kohoutek, znovu nastavte cyklus
7 - Vložené nádobí je umyté jen částečně	Viz příčiny pro č. 5	Zkontrolujte
	Dna hrnců nejsou příliš dobře umytá	Připálené zbytky jídla se musí odmočit, než se hrnce vloží do myčky
	Okraje hrnců nejsou příliš dobře umyté	Změňte polohu hrnců
	Stříkací rameno je ucpané	Odstraňte stříkací rameno tak, že odšroubujete kruhovou matici doprava, a umyjte rameno pod tekoucí vodou
	Nádobí nebylo správně vloženo	Neumístujte nádobí příliš blízko sebe
	Konec vypouštěcí hadice je ve vodě	Konec vypouštěcí hadice nesmí přijít do styku s odtékající vodou
	Bylo odměřeno nesprávné množství mycího prostředku, nebo je prostředek starý a ztvrdlý	Zvyšte dávku podle míry znečištění nádobí a změňte mycí prostředek
	Víko zásobníku na sůl není správně zavřené	Úplně ho utáhněte.
8 - Přítomnost bílých teček na nádobí	Mycí program není dostatečně důkladný	Zvolte intenzivnější program
	Voda je příliš tvrdá	Zkontrolujte a upravte množství soli a oplachovacího prostředku. Pokud závada přetrvává, obraťte se na servisní středisko.
9 - Hluk během mytí	Kusy nádobí na sebe narážejí	Lépe rozložte nádobí v koši
	Otáčející se rameno naráží do nádobí	Lépe rozložte nádobí
10 - Nádobí není úplně suché	Nedostatečný průtok vzduchu	Na konci mycího programu nechte dvířka myčky pootevřená, aby mohlo nádobí přirozeně uschnout

SICHERHEITSHINWEISE

• Beim Kochen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.

- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt.

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,

- landwirtschaftliche Betriebe,

- für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen und ähnlichen Unterkünften,

- Bed & Breakfast (B&B)-Unterkünfte.

Eine andere Nutzung dieses Gerätes als im häuslichen Umfeld oder in typischen Haushaltsfunktionen, wie z. B. die gewerbliche Nutzung durch fachkundige oder geschulte Benutzer, ist auch bei den oben genannten Anwendungen ausgeschlossen.

Wenn das Gerät in einer Weise verwendet wird, die damit nicht vereinbar ist, kann dies die Lebensdauer des Geräts verkürzen und die Herstellergarantie erlöschen lassen.

Jegliche Schäden am Gerät oder sonstige Schäden oder Verluste, die durch einen Gebrauch entstehen, der nicht mit dem Gebrauch im häuslichen Umfeld oder im Haushalt vereinbar ist (auch wenn sich das Gerät in einer häuslichen Umgebung oder im Haushalt befindet), werden vom Hersteller im größtmöglichen gesetzlich zulässigen Umfang nicht akzeptiert.

• Die Türe sollte nicht in offener Stellung gelassen werden, da dies eine potenzielle Gefahr darstellen könnte (z.B. durch Stolpern).

• **WARNUNG!**

Messer und andere Geräte mit scharfen Spitzen müssen mit den Spitzen nach unten, oder in waagrechter Stellung in den Korb eingelegt werden.

• Wenn das Gerät auf einem Teppichboden steht, muss darauf geachtet werden, dass die unteren Lüftungsschlitze nicht abgedeckt sind.

Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Geräts nach der Installation noch zugänglich ist.

• Das Gerät muss an die Wasserleitung unter Verwendung von neuen Schläuchen angeschlossen werden.

• Ein alter Satz von Schläuchen darf nicht wieder verwendet werden.

• Der Wasserdruck muss zwischen 0,08 MPa und 0,8 MPa liegen. Liegt der Druck unter dem Minimum, wenden Sie sich an Ihre Serviceabteilung um Rat.

• Vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz ist es wichtig, folgendes sicherzustellen:

1. Dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.

2. Dass Ihre Stromversorgung ausreicht, um den Verbrauchsanforderungen zu genügen, die auf der Geräteplakette Ihres Geräts aufgelistet sind.

• Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.

• **WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Wenn keine ordnungsgemäße Erdung vorliegt, merken Sie das daran, dass Sie beim Berühren der Metallteile Ihres Geräts einen Streustrom spüren können, da eine Vorrichtung zum Unterdrücken von Radiointerferenzen vorhanden ist.

• Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine Nichterdung der Maschine zurückzuführen sind.

• Achten Sie darauf, dass der Geschirrspüler keine Stromkabel zerdrückt.

• Entfernen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel oder am Gerät selbst aus der Steckdose.

• Im Allgemeinen ist es nicht ratsam, Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel zu verwenden.

• Berühren Sie das Gerät nie, wenn Ihre Hände oder Füße nass oder feucht sind.

• Das Gerät nicht barfuß verwenden.

• Bewahren Sie das Gerät niemals so auf, dass es Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt ist.

• Das Anlehnen oder Sitzen auf der offenen Tür des Geschirrspülers kann dazu führen, dass das Gerät umkippt.

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn das Gerät defekt ist oder nicht mehr richtig funktioniert, schalten Sie es aus, drehen Sie die Wasserzufuhr ab und nehmen Sie keine Eingriffe daran vor. Reparaturarbeiten dürfen nur von einer zugelassenen Kundendienststelle durchgeführt werden, und es dürfen nur Originalersatzteile eingebaut werden. Eine Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann schwerwiegende Folgen für die Sicherheit des Geräts haben.
- Wasser, das am Ende des Spülprogramms in der Maschine oder auf dem Geschirr zurückbleibt, sollte nicht geschluckt werden.
- Der Geschirrspüler ist für normale Küchenutensilien ausgelegt.
Gegenstände, die durch Benzin, Farbe, Rückstände von Stahl oder Eisen, ätzende Chemikalien, Säuren oder Laugen verunreinigt wurden, dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Ofen nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder dürfen nicht in die Nähe des Geräts gelangen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür, die Glasabdeckung der Kochmulde oder die Glasoberfläche der Kochmulde keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Vor dem Entfernen der Schutzvorrichtung ist der Ofen auszuschalten, nach der Reinigung ist die Schutzvorrichtung entsprechend den Anweisungen wieder anzubringen.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- **WARNUNG:** Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Verschüttetes Material sollte von der Abdeckung entfernt werden, bevor sie geöffnet wird.
- Die Oberfläche der Kochmulde muss vor Schließen der Abdeckung abkühlen.
- **VORSICHT:** Glasdeckel können beim Erhitzen zerbrechen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Wenn vorhanden, nicht in die Halogenlampen der Herdelemente schauen.
- Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Gaskochmulde ab. Diese könnten sich erhitzen.
- Die Heizzonen während der Benutzung und danach (für eine Weile) nicht berühren.
- Stellen Sie nichts auf dem Bedienfeld ab.
- **WARNUNG:** Vermeiden Sie die Möglichkeit eines Stromschlags - stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel rutscht.
- Das Gerät nicht hinter einer Zierblende oder Tür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen



SICHERHEITSHINWEISE

Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Pol-Trenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Verwenden Sie ein H05V2V2-F-Stromkabel. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile. Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z.B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.

- Die mit dem Gerät gelieferten neuen Schlauchsätze müssen verwendet und die alten Schlauchsätze entsorgt werden.

- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften eingebaut werden. Es darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie diese Anweisungen vor dem Einbau des Gerätes sorgfältig durch.

- Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät erscheint. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät erscheint, ist es notwendig, auf die technische Anleitung Bezug zu nehmen, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des Landes enthält.

- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Geräteeinstellung kompatibel sind;

- Die Anpassungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Datenschild) angegeben;

- Dieses Gerät ist an keine Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es ist gemäß den geltenden Installationsvorschriften zu installieren und anzuschließen. Besondere Aufmerksamkeit ist den einschlägigen Anforderungen hinsichtlich der Belüftung zu widmen.

- Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zur Produktion von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Lüftungslöcher offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. das Öffnen eines Fensters, oder eine stärkere Belüftung, z.B. die Erhöhung der Lüftungsstufe der mechanischen Lüftung, sofern vorhanden, erforderlich machen.

- **VORSICHT:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen. Eine zusätzliche Schutzvorrichtung zur Vermeidung des Kontakts mit der Ofentür ist verfügbar. Dieser Teil sollte angebracht werden, wenn die Wahrscheinlichkeit besteht, dass kleine Kinder anwesend sind.

- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

- Kochen Sie Speisen niemals direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld. Verwenden Sie immer geeignetes Kochgeschirr.

- Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Feldes, auf dem Sie garen möchten.

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Schneidbrett.

- Das Kochgeschirr nicht über die Kochmulde schieben.

- Keine schweren Gegenstände über der Kochmulde aufbewahren. Wenn diese herabfallen, können sie die Kochmulde beschädigen.

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche.

- Aluminiumfolie und Plastikpfannen dürfen nicht auf Heizzonen abgelegt/aufgestellt werden.

- Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochstellen fernzuhalten, während diese in Betrieb sind oder ausgeschaltet sind, solange die Restwärmeanzeige leuchtet, um die Gefahr von schweren Verbrennungen zu vermeiden.

- **Vorsicht, Kippgefahr!** 

- Es müssen Vorrichtungen angebracht werden, die das Kippen verhindern. Befolgen Sie die Anleitung, und befestigen Sie die Halteklemmen, die dem Produkt beiliegen.



AUSPACKEN DES GERÄTS

Im Gerät finden Sie die Broschüre und, bei Gasmodellen, einen Beutel mit folgenden Teilen:

- wenn Sie den Gastyp ändern müssen: neue Düsen für die Änderung des Gastyps, Butangas G30 28-30 mbar oder Propangas G31-37 mbar,
- für den Anschluss mit weichem Gummischlauch, ein Endstück für Erdgas und ein Endstück für Butan- oder Propangas mit Dichtung.

EMPFEHLUNGEN

LESEN SIE DIE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DAS BESTE AUS IHREM GERÄT HERAUSZUHOLEN.

Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitungen für einen späteren Gebrauch aufzubewahren und vor der Installation des Geräts die Seriennummer unten zu notieren, falls Sie einmal die Hilfe des Kundendienstes anfordern müssen.

. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Trio.

DAS UNTERNEHMEN HAFTET NICHT, WENN DIE IN DIESEM DOKUMENT ENTHALTENEN ANWEISUNGEN NICHT EINGEHALTEN WERDEN.

WICHTIGE ANMERKUNGEN

• **Beauftragen Sie einen zugelassenen Installateur oder Techniker mit ähnlichen Qualifikationen mit der Installation des Geräts an den Gasanschluss und an den elektrischen Anschluss.**

• Das Trio besteht aus drei Elementen, einer Kochmulde, einem Ofen und einem Geschirrspüler. Aus Sicherheitsgründen dürfen an diesem Gerät unter keinen Umständen Änderungen vorgenommen werden.

• Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

• Wenn das Trio auch nur den kleinsten Defekt aufweist, darf es nicht angeschlossen werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich sofort an einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter.

• Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden

- Lehnen Sie sich nicht an die Türen und erlauben Sie auch Kindern nicht, dies zu tun.

• Wir empfehlen, das Trio nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dadurch wird verhindert, dass sich Schmutz oder Fett ansammelt, das erneut erhitzt wird und verbrennt und unangenehme Gerüche und Rauch erzeugt.

• Lagern Sie keine entflammaren Produkte im Trio, da sie Feuer fangen können, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

• Bei Kochmulden mit Halogenlampen dürfen die Platten während des Gebrauchs nicht angestarrt werden.

• Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gericht in den Ofen schieben oder aus dem Ofen nehmen.

• Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommen Aluminium oder sonstige Schutzvorrichtungen mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie die Emaille schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.

• Wenn Sie Fett oder Öl zum Kochen verwenden, überwachen Sie stets den Kochvorgang, da erhitztes Fett und Öl schnell Feuer fangen können.

• Die Kochmuldenabdeckung (für Gasmodell):

- Halten Sie die Abdeckung während der Herd benutzt wird, in der aufrechten Position.

- Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf liegenden Gegenstände, um ein Verschütten zu vermeiden.

- Lassen Sie alle heißen Teile des Herds abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

- Stellen Sie keine schweren oder metallischen Gegenstände auf die Abdeckung.

• Wenn Sie einen alten Geschirrspüler entsorgen möchten, achten Sie darauf, die Tür zu entfernen, um zu vermeiden, dass Kinder sich darin verfangen.

• Der Geschirrspüler wurde aus recycelbaren Materialien hergestellt, so dass er umweltfreundlich entsorgt werden kann.

• Achten Sie darauf, dass der Geschirrspüler keine Stromkabel zerdrückt.

• Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel.

• Alle Fragen bezüglich des Netzkabels sind an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker zu richten.


• Wenn das Gerät auf einem Teppichboden steht, muss darauf geachtet werden, dass die unteren Lüftungsschlitze nicht abgedeckt werden.

Eine Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann schwerwiegende Folgen für die Sicherheit des Geräts haben.

Um die Qualität der Produkte zu verbessern, kann CANDY Änderungen im Zusammenhang mit technischen Verbesserungen vornehmen.

Die Komponenten dieses Geräts, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind mit den Vorgaben der EWG-Vorschriften 89/109 konform.

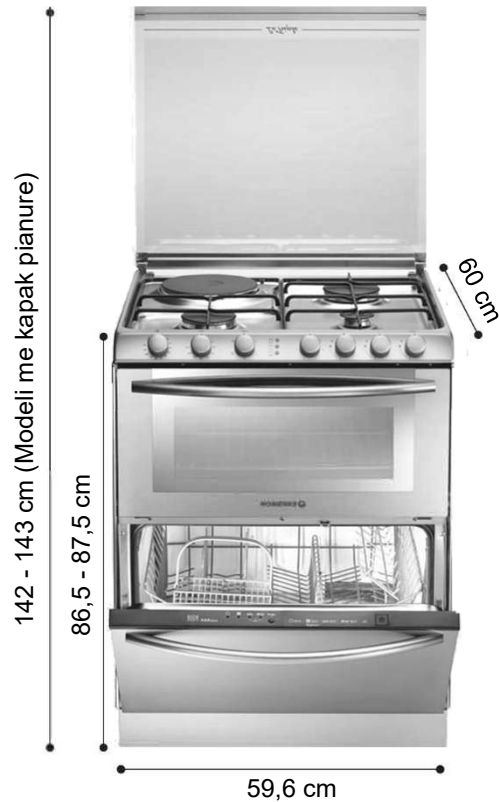
Das Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2009/142/EG (GAD) und ab 21.04.2018 die Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426 (GAR).

Durch das Zeichen  auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltaforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.



Product Code:.....
Serial N°:

TECHNISCHE DATEN



TRIO			
TYP / Referenz	TRI 5S		TRI 5
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Stellung			
Vorne links	Schneller Brenner	Schneller Brenner	Hilight Ø180
Hinten links	Halbschneller Brenner	. E.P. Ø180	Hilight Ø220
Hinten rechts	Ultraschneller Brenner	Ultraschneller Brenner	Hilight Ø140
Vorne rechts	Hilfsbrenner	Hilfsbrenner	Hilight Ø140
Flammenausfallvorrichtung	Ja		-
Zündung	Ja		-
Installationsklasse	2 Unterklasse 1 Ende 1		-
Installierter Gastyp / Leistung			
Gas-Leistung kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternativer Einspritzdüsenatz für LPG-Gas in der Verpackung enthalten			
Gas-Leistung kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Geschirrspülmaschine			
Maßgedeck nach EN50242	6	6	6
Wasserverbrauch	8	8	8
Wasserdruck min 0,08 - max 0,08 MPa			
Nennleistungsaufnahme			
Spannung (V)- Frequenz (Hz)	220-240 V - 50 Hz		
Spannung	2100	3600	8700

Der Schlauch ist so anzubringen, dass er durch keinen Raum führt, in dem er gequetscht/geknickt oder in irgendeiner Weise beschädigt werden kann.

INSTALLATION

WARNUNG:

Bei der Installation eines Haushaltsgerätes kann es sich um einen komplizierten Vorgang handeln, der, wenn er nicht korrekt ausgeführt wird, sich nachteilig auf die Sicherheit der Verbraucher auswirken kann. Aus diesem Grund sollte diese Aufgabe einem Fachmann überlassen werden, der sie entsprechend den geltenden technischen Vorschriften durchführt.

Für den Fall, dass dieser Ratschlag ignoriert wird und die Installation von einer nicht qualifizierten Person durchgeführt wird, lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung für technische Fehler des Produktes ab, unabhängig davon, ob ein solcher Fehler zu Sachschäden oder zu Personenschäden führt.

Wird der Herd auf einem Sockel installiert, müssen Maßnahmen getroffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel selbst abrutschen kann

GASMODELL

1.1 GEEIGNETER STANDORT

- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften eingebaut werden. Es darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie diese Anweisungen vor dem Einbau des Gerätes sorgfältig durch.

- Eine mit Gas betriebene Kochmulde erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Bereich, in dem sie eingebaut ist. Aus diesem Grund sollten Sie für eine gute Belüftung sorgen, indem Sie alle natürlichen Luftdurchgänge offen halten oder es sollte eine Ablufthaube mit einem Abluftabzug montiert werden. Bei intensiver und längerer Nutzung des Gerätes ist ggf. zusätzliche Belüftung erforderlich, zum Beispiel durch das Öffnen eines Fensters oder ggf. die Erhöhung der Drehzahl eines elektrischen Lüfters.

- Wenn der Einbau einer Abzugshaube nicht möglich ist, sollte ein elektrischer Lüfter an einer Außenwand oder einem Fenster angebracht werden, um sicherzustellen, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Der elektrische Lüfter sollte in der Lage sein, 3-5 Mal pro Stunde einen kompletten Luftwechsel in der Küche durchzuführen. Der Installateur muss die geltenden nationalen Normen befolgen.

• Vor der Installation des Geräts muss der Techniker

- prüfen, ob das Trio und die Gasanlage kompatibel sind. Das Typenschild an der Gaskochmulde informiert über den zu verwendenden Gastyp. Der Anschluss an die Gaszuleitung oder die Gasflasche darf erst hergestellt werden, nachdem sichergestellt wurde, dass es sich um einen geeigneten, geregelten Gastyp handelt. Sollte es sich nicht um einen geregelten Gastyp handeln, beachten Sie die Anweisungen für die Änderung der Gaseinstellung in den folgenden Absätzen.

Das Trio ist werksseitig auf den Gastyp eingestellt, der auf der Verpackung angegeben ist und auf dem am Herd angebrachten Typenschild wiederholt wird.

Erdgas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: Hauptgas

- Wechseln Sie gegebenenfalls den Gastyp.

Um die Gasbrenner anzupassen, muss der Herd mit geeigneten Düsen ausgestattet werden, die den Nenndurchfluss liefern (wie im Abschnitt Wechsel des Gastyps erläutert).

• Für die Installation muss der Techniker

Alle Arbeiten müssen bei getrennter Spannungsversorgung ausgeführt werden.

Das Trio ist Klasse 2 - Unterklasse 1; die an das Gerät angrenzenden Möbel dürfen nicht höher als die Oberseite des Geräts sein.

- Wenn das Trio auf beiden Seiten an einen Schrank angrenzt, muss der Abstand zwischen dem Trio und dem Schrank mindestens 15 cm betragen (siehe Abbildung 1), während der Abstand zwischen dem Trio und der Rückwand mindestens 5,5 cm betragen muss. Der Abstand zwischen dem Trio und jeder anderen Einheit oder jedem Gerät oberhalb des Trio (z.B. eine Dunstabzugshaube) muss mindestens 70 cm betragen (siehe Abbildung 1).

- Der Herd hat verstellbare Füße für eine perfekte Nivellierung am Boden.

- Stellen Sie den Gasanschluss an die Anlage entsprechend der Gasversorgung her.

- Schließen Sie den Herd gemäß den Angaben im Abschnitt Elektrischer Anschluss elektrisch an.

- Wenn der Gastyp geändert wurde, stellen Sie den Mindestdurchfluss jedes Gasbrenners ein (wie im Abschnitt Wechsel des Gastyps erläutert).

- Schließen Sie das Trio an die Wasserversorgung und den Wasserabfluss an (siehe Abschnitt Wasseranschluss).

JEDE ÄNDERUNG DER GASEINSTELLUNG SOLLTE AUF DEM AM HERD ANGEBRACHTEN TYPENSCHILD VERMERKT WERDEN.

• GASANSCHLUSS

Dies muss in Übereinstimmung mit den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften erfolgen (nur für GB: Die Gasinstallation/Inbetriebnahme muss gemäß den gesetzlichen Vorschriften durch einen „Gas Safe“-Installateur durchgeführt werden). In allen Fällen ist an der Gaszufuhrleitung ein Absperrhahn, ein Regler oder eine Regler-Auslösevorrichtung für Propangas vorzusehen. Verwenden Sie nur Ventile, Regler-Endstücke und Schläuche sowie Regler mit dem offiziellen Kennzeichen des Aufstellungslandes.

Gasanschluss je nach Installation:

Erdgas Starrer, flexibler Schlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weichgummischlauch (2)

Butangas Starrer, flexibler Schlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weichgummischlauch (2)

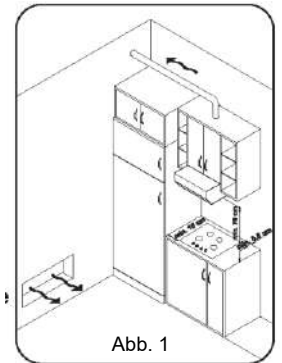
Propangas Starrer, flexibler Propangasschlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weichgummischlauch (2)

1 - vorausgesetzt, dass der flexible Schlauch auf seiner gesamten Länge inspiziert werden kann.

2 - vorausgesetzt, dass der weiche Gummischlauch auf seiner gesamten Länge inspiziert werden kann, seine Länge 1,5 Meter nicht überschreitet und er an den Enden mit geeigneten Schlauchschellen versehen ist.

1, 2 - weiche Rohre und flexible Schläuche mit mechanischen Anschlüssen müssen so angeordnet sein, dass sie von Flammen ferngehalten werden und weder durch die Verbrennungsgase noch durch heiße Herdteile oder verschüttete heiße Nahrungsmittel beschädigt werden.

Der Schlauch ist so anzubringen, dass er durch keinen Raum führt, in dem er gequetscht/geknickt oder in irgendeiner Weise beschädigt werden kann.



• DREI ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN:

• STARRE ROHRVERBINDUNG

Direkt an die Verteileranschlüsse anschließen.

• ANSCHLUSS ÜBER FLEXIBLEN SCHLAUCH MIT MECHANISCHEN ANSCHLÜSSEN

Wir empfehlen diese Anschlussart.

Schrauben Sie die Schlauchmuttern auf der einen Seite direkt auf den Verteileranschluss und auf der anderen Seite auf den Absperrhahn der Rohrleitung.

• ANSCHLUSS MIT WEICHGUMMI

Wir raten von dieser Anschlussart ab.

Sie sollte lediglich für alte Anlagen verwendet werden, die keine andere Anschlussmöglichkeit haben.

Schrauben Sie das entsprechende Endstück (2) fest

Montieren Sie den weichen Schlauch auf der einen Seite am Endstück und auf der anderen Seite am Regler oder am Ventilausgang.

(2) Stellen Sie in allen Fällen sicher, dass die Dichtung angebracht wurde. Nach Abschluss der Anschlussarbeiten ist die Dichtheit mit Seifenwasser zu prüfen, eine Prüfung mit Flamme ist strengstens untersagt.

Warnung: Bei Gasgeruch in der Nähe dieses Gerätes schalten Sie die Gaszuführung zum Gerät unverzüglich ab. Rufen Sie sofort einen Techniker herbei. Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach einem Leck.

WECHSEL DES GASTYPS:

WARNUNG:

Nur eine qualifizierte Fachkraft sollte die Aufgabe übernehmen und in Übereinstimmung mit den geltenden technischen Vorschriften und unter Befolgung der Anweisungen ausführen.

Brennwertkapazität und Gasdruck variieren je nach Gastyp.

Für den Wechsel des Gastyps muss der Techniker folgende Schritte befolgen:

- 1-Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- 2-Den "GASANSCHLUSS" an das Gerät wie oben beschrieben vornehmen.
- 3-Das Gasventil vor dem Gerät schließen
- 4-DIE DÜSEN WECHSELN
- 5-REGELUNG DER MINDESTFLAMME

DIE DÜSEN WECHSELN:

Gehen Sie bitte folgendermaßen vor, um die Gaskochmulde an die Verwendung der unterschiedlichen Gastypen anzupassen:

- Rippenrahmenroste und Brenner entfernen.
- Einen Sechskantschüssel (7 mm) in den Brennerträger einsetzen (Abbildung 2).
- Die Düse abschrauben und gegen eine Düse austauschen, die für das zu verwendende Gas geeignet ist (siehe Gastyp-Tabelle)

DÜSE



Abb. 2

REGELUNG DER MINDESTFLAMME

Um die Mindestflamme zu regulieren, geht der Techniker wie folgt vor:

-Die Knöpfe entfernen,

FALL 1: Im Ventilinnern ist die Stellschraube sichtbar (siehe Abbildung 3A)

Nach dem Zünden der Brenner drehen den Bedienknopf auf die Mindeststellung drehen, dann den Knopf dann entfernen (er lässt sich einfach mit einem leichten Druck abziehen).

Die Schraube lässt sich mit einem kleinen «Terminal»-Schraubendreher einfach regulieren; siehe Abbildung 3A.

Durch Drehen der Schraube im Uhrzeigersinn wird der Gasfluss reduziert, während durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn der Fluss erhöht wird.

Verwenden Sie diese Einstellung, um eine Flamme von etwa 3 bis 4 mm Länge zu erhalten, und ersetzen Sie dann den Bedienknopf.

Bei der Versorgung mit Flüssiggas (LPG) muss die Schraube für die Einstellung der Standflamme (im Uhrzeigersinn) bis zum Endanschlag gedreht werden.

Die Knöpfe wieder einsetzen

FALL 2: Die Stellschraube ist nicht sichtbar (siehe Abbildung 3B)

-Gitter, Brenner und Abdeckung entfernen.

-Die obere Platte entfernen

-Die Schraube lässt sich mit einem kleinen Schraubendreher einfach regulieren; siehe Abbildung 3C.

Durch Drehen der Schraube im Uhrzeigersinn wird der Gasfluss reduziert, während durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn der Fluss erhöht wird.

-Bei der Versorgung mit Flüssiggas (LPG) muss die Schraube für die Einstellung der Standflamme (im Uhrzeigersinn) bis zum Endanschlag gedreht werden.

-Wenn es sich bei dem verfügbaren Gas um Erdgas handelt, muss die Schraube zur Einstellung der Leerlaufflamme aus der vollständig geschlossenen Position um 1/2 Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. (Flamme von etwa 3 bis 4 mm Länge)

-Die obere Platte wieder anbringen und dabei darauf achten, dass jedes demontierte oder abgetrennte Teil wieder korrekt zusammengesetzt wird. Achten Sie ferner darauf, dass die Teile nicht beschädigt werden (für den Fall, dass der Techniker sie durch Original-Ersatzteile ersetzen muss).

-Brenner, Gitterabdeckung und Knöpfe wieder einsetzen.



Warnung:
Lösen Sie niemals die anderen Schrauben!

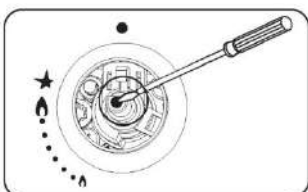


Abbildung 3A



Abbildung 3B

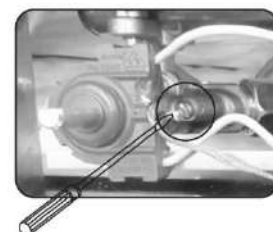


Abbildung 3C

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

„Die Installation muss den Standardrichtlinien entsprechen.“ Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße oder unangemessene Verwendung verursacht werden könnten.

Warnung:

- Bitte vor jedem elektrischen Betrieb die auf dem Stromzähler angezeigte Versorgungsspannung, die Einstellung des Schutzschalters, die Leitfähigkeit der Erdverbindung zur Anlage und die Eignung der Sicherung überprüfen.
- Der elektrische Anschluss an die Anlage sollte über eine Steckdose mit einem geerdeten Stecker oder über einen allpoligen Ausschalter erfolgen.
Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass der Zugang zur Steckdose frei bleibt.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Unfälle, die aus der Verwendung eines nicht geerdeten oder fehlerhaft geerdeten Geräts hervorgehen.
- Alle Fragen bezüglich des Netzkabels sind an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker zu richten.

Warnung! Das Gerät muss geerdet werden. Wenn keine ordnungsgemäße Erdung vorliegt, merken Sie das daran, dass Sie beim Berühren der Metallteile Ihres Geräts einen Streustrom spüren können, da eine Vorrichtung zum Unterdrücken von Radiointerferenzen vorhanden ist.

• TRIO 9501

Mit dem Trio wird ein Netzkabel mitgeliefert, mit dem es nur an eine Stromversorgung von 220-230 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Neutraleiter angeschlossen werden kann. An die 16-Ampere-Buchse anschließen.

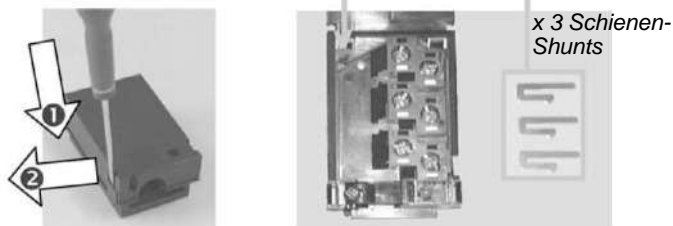
• TRIO 9503

Dieses Trio wird ohne Netzkabel geliefert, aber es ist mit einem Klemmbrett ausgestattet, das es Ihnen ermöglicht, den richtigen Anschluss für die jeweilige Stromversorgung zu wählen. Das Klemmbrett befindet sich auf der Rückseite des Trio.

Zum Öffnen des Klemmbretts:

- Bringen Sie die zwei Stifte an den Seiten an,
- Setzen Sie die Schraubendreherklinge auf die Vorderseite der Lasche, führen Sie sie ein (1) und drücken Sie sie nach unten (2)
- Heben Sie die Abdeckung ab.

Klemmbrett



Für den Anschluss:

- Schrauben Sie die Kabelverschraubung ab,
- führen Sie das Kabel durch die Kabelverschraubung,
- isolieren Sie die Enden der einzelnen Drähte ab und schließen Sie sie an die entsprechend den in der Tabelle angegebenen Nummern sowie an die „Schienen-Shunts“ an.

Beispiel für einen einphasigen Anschluss



Vorsicht: Durch ein falsches Anziehen können gefährliche Erwärmungsrisiken für das Stromversorgungskabel entstehen.

Wenn der Anschluss an die Geräteklammern abgeschlossen ist, ziehen Sie die Kabelschelle fest und schließen Sie die Abdeckung.

	Einphasig 220-230 V~	Dreiphasig 220-230V3~	Dreiphasig 380-415V3N~
KABELTYP- AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
ANSCHLUSS AN DAS KLEMMBRETT			
Für den Shunt: Brücke mit einer Shunt-Schiene herstellen	2 Phase Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Neutral Shunt 4-5 T Erde	1 Phase Shunt 1-2 3 Phase Shunt 3-4 5 Phase T Erde	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral Shunt 4-5 T Erde

WASSERANSCHLUSS - WASSERABFLUSS

WASSERANSCHLUSS:

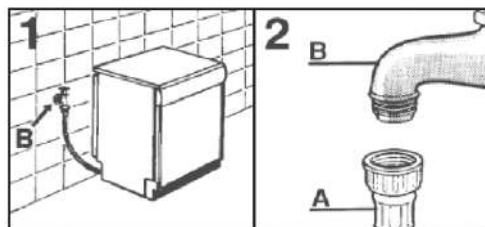
Die Zu- und Ablaufschläuche können nach links oder rechts geführt werden. Der Geschirrspüler kann entweder an Kalt- oder Warmwasser angeschlossen werden, solange es nicht heißer als 60°C ist.

Der Wasserdruck muss zwischen 0,08 MPa und 0,8 MPa liegen. Liegt der Druck unter dem Minimum, wenden Sie sich an die Serviceabteilung um Rat.

Der Zulaufschlauch muss an einen Wasserhahn angeschlossen werden, so dass die Wasserzufuhr abgedreht werden kann, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist (Abb. 1). Der Zulaufschlauch des Geschirrspülers ist mit einem 3/4"-Gewindeanschluss ausgestattet (Abb. 2). Der Zulaufschlauch „A“ muss fest mit einem 3/4-Zoll-Hahn „B“ verbunden werden.

Der Wasseranschluss des Geschirrspülers darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Rohr hergestellt werden. **Verwenden Sie kein altes Rohr.**

Wenn das Gerät an neue Leitungen oder an Leitungen angeschlossen wird, die seit langem nicht mehr in Gebrauch sind, lassen Sie vor dem Anschließen des Zulaufschlauchs einige Minuten lang Wasser durchlaufen. Auf diese Weise verstopfen Ablagerungen von Sand oder Rost nicht den Wasserzulauffilter.

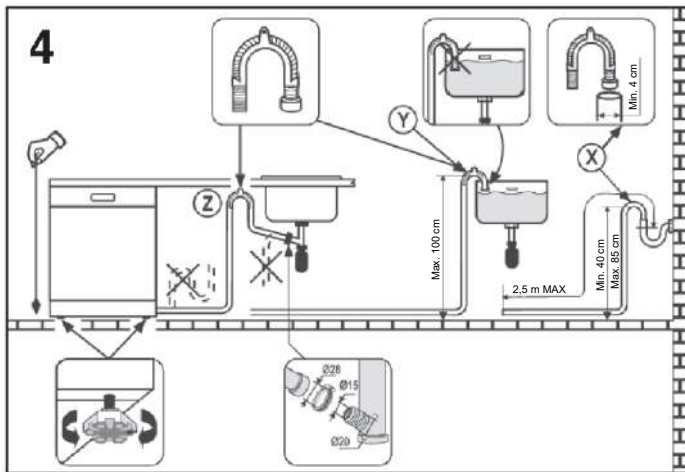


WASSERABLAUF:

Achten Sie darauf, dass der Ablaufschlauch beim Anschluss an die Maschine nicht gebogen oder geknickt wird, damit das Wasser ungehindert abfließen kann (Abb. 4y). Der Ablaufschlauch muss sich mindestens 40 cm über dem Boden befinden und einen Innendurchmesser von mindestens 4 cm haben. Es wird empfohlen, einen Geruchsverschluss anzubringen (Abb. 4x).

Falls erforderlich, kann der Ablaufschlauch bis zu 2,6 m verlängert werden, vorausgesetzt dass er auf einer maximalen Höhe von 85 cm über dem Boden gehalten wird. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice.

INSTALLATION

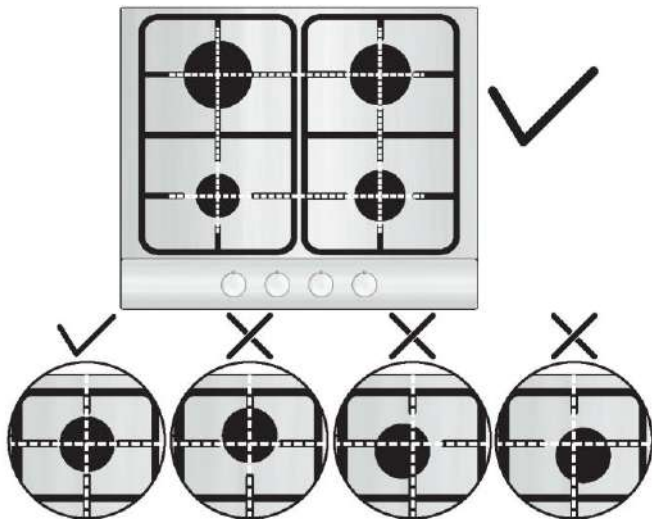


Der Schlauch kann über die Seite des Spülbeckens eingehakt werden (er darf nicht in Wasser eingetaucht werden, um zu verhindern, dass Wasser in die Maschine zurückgesaugt wird, wenn diese in Betrieb ist). Überprüfen Sie, dass keine Knicke in den Zu- und Ablaufschläuchen vorhanden sind. Wenden Sie sich zur Verlängerung des Zulaufschlauchs, falls erforderlich, an den Kundenservice.

GASBRENNER

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen ist, d. h. für den Gebrauch im Haushalt. Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß angesehen und könnte somit Gefahren bergen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.

Stellen Sie vor der Verwendung eines der Brenner sicher, dass der Rippenrahmen den Brenner einschließt; siehe die nachstehende Abbildung.



NUTZUNG

Jeder Brenner wird über einen Hahn gesteuert, wobei schrittweise Einstellungen möglich sind:

- eine größere Auswahl an Einstellungen von der maximalen bis zur minimalen und präzisen Position,
- einfachere Flammenregulierung je nach Durchmesser des Kochgeschirrs,
- keine Gefahr des Abschaltens der Flamme oder des Abschaltens bei schnellem Herunterschalten der Flamme.

ZÜNDUNG

EMPFEHLUNGEN: Wenn die Brenner nicht in Betrieb sind, sollte der allgemeine Gasversorgungshahn immer geschlossen sein.

NUTZUNG

Vor dem Einschalten der Gaskochmulde müssen Sie sich vergewissern, dass sich die Brennerkappen in der richtigen Position befinden.

- Drehen Sie den Gashahn auf,
- Ein Symbol neben jedem Bedienknopf zeigt an, welcher Brenner eingeschaltet ist.
- Drehen und drücken Sie den entsprechenden Brenner-Bedienknopf bis zum Symbol ☆ und halten Sie ihn gedrückt, bis sich die Flamme entzündet. Bei Modellen mit elektronischer Zündung wird die Flamme durch einen elektrischen Funken gezündet. Die Bedienung erfolgt über den Knopf oder durch Drücken des Knopfes (bei Modellen mit Zündung unter dem Knopf).

Bei Modellen, die nicht mit einer elektronischen Zündung ausgestattet sind, **oder wenn kein elektrischer Strom vorhanden ist**, entzünden Sie die Flamme mit einem Streichholz.

Warnung: Wenn der Brenner nach 5 Sekunden nicht zündet, beenden Sie den Vorgang. Warten Sie dann mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.

NB: Bei Modellen, die mit dem SAFETY-Thermoelement ausgestattet sind, **den Knopf einige Sekunden lang gedrückt halten, um das Sicherheitssystem zu aktivieren. Wenn der Knopf sofort losgelassen wird, bleibt keine Zeit, das Sicherheitssystem zu aktivieren, und die Flamme erlischt. In diesem Fall ist der Zündvorgang zu wiederholen, wobei nach Anzünden der Flamme länger gewartet werden muss. Die Sicherheitsvorrichtung mit schnellem Thermoelement unterbricht automatisch die Gaszufuhr, wenn die Flamme versehentlich gelöscht wird.**

Wenn es besondere örtliche Gasversorgungsbedingungen gibt, die die Zündung erschweren, wird empfohlen, den Zündvorgang zu wiederholen und den Knopf auf „Minimum“ zu drehen (⊖).

- Stellen Sie die Flamme entsprechend Ihren Garanforderungen ein. Zwischen den Einstellungen (⊖) und (⊕) auf dem Bedienknopf sind Zwischenpositionen verfügbar.
- Um die Flamme auszuschalten, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die Stopp-Position.
- Wenn der Brenner versehentlich gelöscht wurde, drehen Sie den Knopf auf „0“, warten Sie eine Minute und versuchen Sie es dann erneut, den Brenner zu zünden.

KOCHGESCHIRR

Für eine ordnungsgemäße Verwendung der Brenner wählen Sie Töpfe und Pfannen mit den unten angegebenen Abmessungen:

- * Sehr schnell **Ø18 cm und mehr**
- * Schnell **Ø von 16 bis 26 cm**
- * Halbschnell **Ø12 cm**
- * Zusatz **Ø10 cm**

- Kochgeschirr mit gewölbtem, geripptem oder verzogenem Boden wird nicht empfohlen.

WARNUNG: Wenn eine Flamme versehentlich gelöscht wird, drehen Sie den Knopf in die Aus-Stellung. Warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie sie wieder entzünden.

Wenn die Gashähne über die Jahre schwergängig werden und sich nicht mehr drehen lassen, müssen sie geschmiert werden.

Diese Schmierung muss einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorbehalten sein.

- Kochgeschirr aus Aluminium kann auf dem emaillierten Topfträger Flecken hinterlassen. Diese Flecken lassen sich leicht mit einem feuchten Tuch und einem leichten Schleifmittel entfernen.

EINIGE TIPPS....

- Vermeiden Sie es, Lebensmittel zu stark zu kochen. Das Essen wird auf diese Weise nicht schneller gar. Tatsächlich wird es stark erregt, was dazu führen kann, dass das Nahrungsmittel etwas von seinem Geschmack einbüßt.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

- Um Gas zu sparen, achten Sie darauf, dass die Flammen den Boden der Töpfe nicht überschreiten.
- Verwenden Sie den Gasbrenner nicht mit leeren Töpfen.
- Töpfe nach Möglichkeit mit einem Deckel abdecken. Die Flamme so justieren, dass sie den Topfdurchmesser nicht überschreitet.

NUTZUNG

DIE GLASKERAMIK-ZONE

RATSchLÄGE

Die Verwendung von qualitativ hochwertigem Kochgeschirr ist wichtig, um gute Kochergebnisse zu erzielen:

- Verwenden Sie stets Kochgeschirr von guter Qualität mit perfekt flachen und dicken Böden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Töpfe oder Pfannen trocken ist.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der groß genug ist, um das Kochfeld vollständig abzudecken.

AUSWAHL DER UTENSILIEN

Die nachfolgenden Informationen helfen Ihnen bei der Auswahl von Kochgeschirr mit guter Kochleistung.



Überprüfen Sie auf dem Etikett die Markierung, die anzeigt, ob das Kochgeschirr mit der Glaskeramik kompatibel ist.

Edelstahl: sehr empfehlenswert. Besonders gut mit Sandwich-Boden. Der Sandwich-Boden kombiniert die Vorteile des Edelstahls (Erscheinung, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Leitfähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung).

Aluminium: Es wird schweres Aluminium empfohlen. Gute Leitfähigkeit. Manchmal bleiben Aluminiumrückstände in Form von Kratzern auf der Kochfläche zurück, aber sie können entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Wegen seines niedrigen Schmelzpunktes sollte dünnes Aluminium nicht verwendet werden.

Gusseisen: verwendbar, aber nicht empfohlen. Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.

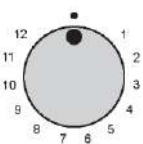
Kupferboden/Steinzeug: Es wird schweres Kupfer empfohlen. Gute Leistung, aber Kupfer kann Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Die Rückstände können entfernt werden, wenn die Oberfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd stehen. Überhitztes Metall kann auf den Glaskochfeldern verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf hinterlässt nicht mehr zu entfernende Rückstände auf der Kochmulde. **Porzellan/Emaille:** Gute Ergebnisse werden nur mit dünnen, glatten, flachen Böden erzielt.

DIE ZONEN

- **Highlight-Zone:** Sie ist innerhalb von 3 Sekunden einsatzbereit und eignet sich für gleichmäßiges, einheitliches und nachhaltiges Kochen.
- **Sprinter:** Mit der Sprinteranlage können die Kochzeiten um bis zu 15% reduziert werden.

NUTZUNG

- Suchen Sie das Symbol, das der Kochzone entspricht, die Sie benötigen.
- Es wird empfohlen, die Hitzeeinstellung so lange auf die höchste Stufe zu stellen, bis die Kochzone richtig aufgeheizt ist, und dann auf die gewünschte Kochstufe runterzuschalten.



- Die Einschaltkontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Heizzone in Betrieb ist.
- Jede Zone ist mit einer Restwärmeanzeige verbunden, die sich auf dem Kochfeld befindet. Sie leuchtet auf, wenn die Temperatur der Heizzone 60°C und mehr erreicht. Sie bleibt eingeschaltet, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Um eine Heizzone auszuschalten, drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf auf die Position „0“.
- **Positionen:** Die folgenden Beispiele sind als Orientierungshilfe gedacht. Wenn Sie sich im Umgang mit Ihrer Kochmulde vertraut gemacht haben, werden Sie in der Lage sein, die Einstellungen herauszufinden, die für Sie am besten geeignet sind.

Stellungen		Einige Tipps	
1	1-2 Sehr niedrig	Um ein Gericht warm zu halten, Butter und Schokolade zu schmelzen ...	
2	3-4 Niedrig	Langsames Kochen, Soßen, Eintöpfe, Milchreis, pochierte Eier...	
3	5-6 Moderat	Bohnen, Tiefkühlkost, Obst, kochendes Wasser...	
4	7-8 Mittel	Gedämpfte Äpfel, frisches Gemüse, Nudeln, Crêpes, Fisch...	
5	9-10 Hoch	Intensiveres Kochen, Omeletts, Steaks...	
6	11-12 Sehr hoch	Steaks, Koteletts, Braten...	

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld vollständig abzudecken: Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als das Kochfeld sein. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.
- Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

OFEN-AUSRÜSTUNG (je nach Modell)

Es ist notwendig, jeden Ausrüstungsgegenstand vor der ersten Benutzung zu reinigen. Waschen Sie sie mit einem Schwamm. Sorgfältig abwaschen und abtrocknen.

- **DAS BLECH:** Es dient zur Aufnahme von Speisen, Platten und Fleischstücken beim Garen mit dem Grill. Es ist mit Schienen ausgestattet, in die die Tropfschale eingeschoben werden kann. Dank seiner speziellen Form bleibt das



Blech immer waagrecht, auch wenn es vollständig nach vorne aus dem Ofen gezogen wird, wodurch die Gefahr des Abrutschens oder Umkippens von Gerichten vermieden wird.

- **DAS TROPFBLECH:** Sammelt Fleisch- und Grillsäfte während des Grillens. Es kann auf das Blech gestellt oder darunter geschoben werden. Das Tropfblech darf während des Gebrauchs nicht im Ofen aufbewahrt werden, es sei denn, es wird mit dem Grill verwendet.



Verwenden Sie das Tropfblech niemals als Bratschale. Dadurch würde Rauch entstehen und Fett verspritzt werden und der Ofen würde schnell fleckig werden.

- **DAS KONDITORBLECH** muss auf das Blech gelegt werden. Es ist zum Backen von Kleingebäck wie Brandteig, Keksen, Baisers, usw.



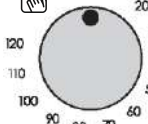
Stellen Sie das Konditorblech niemals direkt auf den Ofenboden.


- **DER BRATSPIESS** ist mit einem Spieß und einem Griff, zwei Gabeln und einem Spießhalter ausgestattet.

Befindet sich der Ofen im Betrieb sollten alle nicht verwendeten Zubehörteile entfernt werden.

• DER LEISTUNGSSCHALTER-TIMER

- Er übernimmt den Betrieb des Ofens für 1 bis 120 Minuten, mit sofortigem Start und automatischem Stopp. Wenn die Zeit abgelaufen ist, unterbricht der Timer automatisch die Stromzufuhr zum Ofen.
- Der Ofen kann jedoch auch ohne Programmierung verwendet werden. In diesem



Fall drehen Sie den Bedienknopf auf die Hand-Position .


Hinweis: Um eine Zeit einzustellen, drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zur 120-Minuten-Marke und dann zurück auf die gewünschte Zeit.

DIE VERWENDUNG DES OFENS

SEHR WICHTIG: Der Backofen und der Geschirrspüler können nicht gleichzeitig benutzt werden. Um den Backofen zu benutzen, müssen Sie den Geschirrspüler schließen.


WICHTIG: Halten Sie kleine Kinder immer vom Trio fern, während es in Gebrauch ist. Wenn das Trio mit einer Abdeckung ausgestattet ist, heben Sie diese vor dem Gebrauch hoch.


DIE GARMETHODEN (je nach Modell)

- **Konvektion + Lüfter** : Wir empfehlen Ihnen diese Methode Methode für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse. Die Wärme

NUTZUNG

dringt besser in die Lebensmittel ein, und sowohl die Gar- als auch die Vorwärmzeit werden verkürzt. Sie können verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit oder ohne die gleiche Zubereitung in einer oder mehreren Positionen garen. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, und die Gerüche werden nicht vermischt. Rechnen Sie beim gleichzeitigen Garen von Lebensmitteln etwa zehn Minuten mehr ein.

• **Grill** : Unter Verwendung des Oberhitzelements. Gemischte Grillgerichte, Kebab und Gratins gelingen garantiert. Damit die Heizelemente heiß glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich.


• **Grill + Bratspiess** : Die Verwendung des Oberhitzelements in Verbindung mit dem Grillrost bietet den echten Geschmack eines traditionellen Bratens. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen.


• Setzen Sie die Tropfschale auf den Ofenboden.


• Spießen Sie das Gargut auf und zentrieren Sie es zwischen den beiden Gabeln.

• Setzen Sie den Spieß in die Halterung ein und schieben Sie die Halterung und den Spieß auf die zweite Ebene. Das Ende des Spießes liegt dann dem Schlitz im Antriebsmechanismus gegenüber.

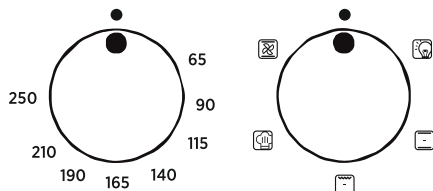
• Setzen Sie den Spieß in den Antriebsmechanismus ein.

• **Konvektion + Bratspiess** : Die gleichzeitige Verwendung des Bratens und des konventionellen Garens. Auf diese Weise ist es möglich, beim Garen Zeit zu sparen. Sie müssen jedoch darauf achten, dass Sie das Blech mit den Schienen mit der Oberseite nach unten und mit den Schienen nach oben aufstellen und die Tropfschale darauf stellen.

• **Master Bake** : Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Gargergebnis.

• **Natürliche Konvektion** : Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Höhe garen.


• Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garmethode und stellen Sie eine Temperatur ein:



*  Natürliche Konvektion Temperatur von 65°C bis 250°C

 Grill Temperatur 200°C

 Grill + Bratspiess Temperatur 200°C


 Konvektion + Bratspiess Temperatur von 65°C bis 250°C

*  Master Bake Temperatur von 65°C bis 250°C

 Konvektion + Lüfter Temperatur von 65°C bis 250°C

*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse geprüft.

• Den Bedienknopf des Leistungsschalter-Timers in die Hand-Position oder auf eine Programmierdauer drehen.

 • Die Anzeigeleuchte des Reglers zeigt an, dass der Thermostat funktioniert. Er geht während der Kochzeit regelmäßig an und aus.

KOCHEMPFEHLUNGEN

FLEISCH:

Es ist besser, Fleisch erst nach dem Garen zu salzen, da das Fleisch durch das Salz, Fett verspritzt.

Dadurch wird der Ofen verschmutzt und es entsteht viel Rauch. Stücke von weißem Fleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lamm und Fisch können kalt in den Ofen geschoben werden. Die Garzeit ist länger als in einem vorgeheizten Ofen, aber es gart besser bis zur Mitte durch, da die Wärme mehr Zeit hat, in das Fleischstück einzudringen.

RICHTIGES VORHEIZEN IST DIE GRUNDLAGE FÜR ERFOLGREICHES GAREN VON ROTEM FLEISCH.

KUCHEN - GEBÄCK UND KEKSE:

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Formen, da diese die Wärme reflektieren und Ihren Kuchen verderben können. Wenn Ihre Kuchen zu schnell braun werden, decken Sie sie mit Pergamentpapier oder Alufolie ab.

Vorsicht: Die richtige Art, Folie zu verwenden, ist mit der glänzenden Seite nach innen.

Andernfalls wird die Wärme von der glänzenden Oberfläche reflektiert und dringt nicht in den Kuchen ein.

Vermeiden Sie es, die Tür während der ersten 20 bis 25 Backminuten zu öffnen: Biskuitkuchen, Soufflé, Brioche usw. neigen dazu, abzufallen. Sie können überprüfen, ob die Kuchen fertig sind, indem Sie mit einer Messerklinge oder einer Metall-Stricknadel in die Mitte stechen. Wenn die Klinge schön trocken herauskommt, ist Ihr Kuchen fertig, und Sie können das Backen beenden. Wenn die Klinge feucht oder mit anhaftenden Kuchenstücken herauskommt, backen Sie weiter, aber senken Sie den Thermostat etwas ab, so dass der Kuchen fertig backen kann, ohne zu verbrennen.

Die folgenden Anweisungen dienen nur zur Orientierungshilfe. Vielleicht möchten Sie sie nach Ihren eigenen Erfahrungen oder Ihrem persönlichen Geschmack ändern.

Vorheizzeiten:

• 20 Minuten zwischen 210 und 250°C

• 15 Minuten zwischen 140 und 190°C

• 10 Minuten zwischen 65 und 115°C

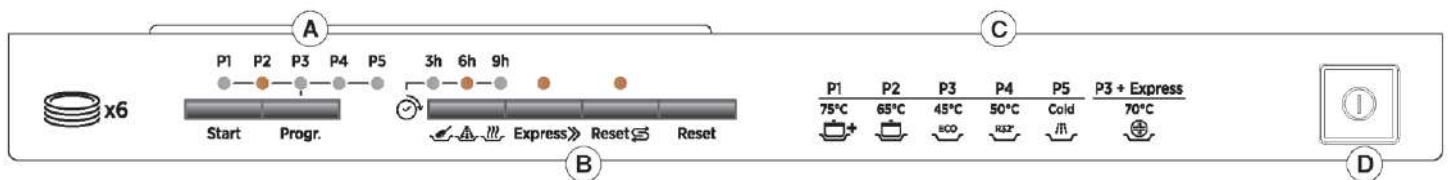
MENGE	LEBENSMITTEL	Ofen-Temperatur in °C	Blechposition von unten	Backzeit in Minuten
FISCH				
	Forelle	200	1	15 / 25
1 kg	Weißfisch	190	1	50
FLEISCH				
1 - 1,5 kg	Roastbeef	190	1	90
1 kg	Gebratenes Kalbfleisch	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette vom Kalb	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lammkeule	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Hammelkeule	150 / 160	1	50 / 60
GEFLÜGEL				
2 kg	Tauben	150 / 160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Ente	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Huhn	170	1	60 / 80
VERSCHIEDENES				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignet	200	1	20
	Pizza	200	1	20
GEBÄCK				
	Buchweizenkuchen	175	1	40 / 50
	Obsttörtchen	180 / 190	1	20 / 30
	Gebäck (Sauerteig)	160	1	40 / 45
	Baisers	100	1	90
	Blätterteig	200	1	20

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht.

NUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

BEDIENELEMENTE FÜR GESCHIRRSPÜLER



- A Anzeigeleuchten der Programmauswahl
- B Programmwahl-taste
- C Programm-beschreibung
- D Ein/Aus-Taste

AUSWAHL DER PROGRAMME UND SPEZIELLE FUNKTIONEN

Der Geschirrspüler und der Backofen können nicht gleichzeitig benutzt werden.

Einstellung eines Programms

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Ein/Aus-Taste; die 4 Programmwahl-LEDs beginnen zu blinken.

- Stellen Sie das gewünschte Programm ein, indem Sie den Programmwahlknopf drücken, die LED des gewählten Programms leuchtet auf (2 LEDs für das KALTSPÜLEN-Programm).
- Schließen Sie die Tür (nach akustischem Signal), das gewählte Programm startet automatisch.

NUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Tür öffnen

Fassen Sie den Griff in der Frontblende an und ziehen Sie ihn nach vorne. Wenn die Maschine während des Betriebs geöffnet wird, schaltet eine elektrische Sicherheitsvorrichtung automatisch alles ab. Damit die Maschine einwandfrei funktioniert, darf die Tür während des Betriebs nicht geöffnet werden.

Tür schließen

Stellen Sie den Korb in den Geschirrspüler. Stellen Sie sicher, dass sich der Sprüharm frei drehen kann und nicht durch Besteck, Geschirr oder Pfannen und Töpfe behindert wird. Schließen Sie die Tür, indem Sie darauf drücken, um sicherzustellen, dass sie fest verschlossen ist.

Anhalten eines Programms

Die Tür sollte während eines laufenden Programms nicht geöffnet werden, insbesondere nicht während des Hauptwaschgangs und der abschließenden Trocknung.

Das Gerät stoppt jedoch automatisch, wenn die Tür geöffnet wird. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird das Programm automatisch fortgesetzt.

Wenn Sie ein laufendes Programm ändern oder abbrechen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Halten Sie die Taste „PROGRAMMAUSWAHL“ mindestens 5 Sekunden lang gedrückt. Die Programmanzeigeleuchten werden einzeln und nacheinander ein- und ausgeschaltet, und es ertönen einige akustische Signale.
- Das laufende Programm wird abgebrochen und alle Programmanzeigeleuchten blinken.

Bevor Sie ein neues Programm starten, sollten Sie überprüfen, ob sich noch Reinigungsmittel im Spender befindet. Falls erforderlich, füllen Sie den Spender nach.

WARNUNG: Wenn die Tür während des Trockengangs geöffnet wird, ertönt ein intermittierendes akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Zyklus noch nicht abgeschlossen ist.

Ein 5-Sekunden-Alarm ertönt (falls nicht stumm geschaltet) 3 Mal in Abständen von 30 Sekunden, um zu signalisieren, dass das Programm beendet ist.

Die gewählte Programmanzeigeleuchte (2 Anzeigeleuchten für das Programm „KALT SPÜLEN“) beginnt zu blinken.

Das Geschirr kann nun entfernt und der Geschirrspüler durch Drücken der Taste „EIN/AUS“ ausgeschaltet werden, oder es kann Geschirr für einen neuen Waschgang geladen werden.

Der Programmende-Alarm kann wie folgt stummgeschaltet werden:

WICHTIG

Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs IMMER ausgeschaltet sein.

1. Halten Sie die Taste „PROGRAMMAUSWAHL“ gedrückt und schalten Sie gleichzeitig den Geschirrspüler ein, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken (es ertönt ein kurzes akustisches Signal).
2. Halten Sie die Taste „PROGRAMMAUSWAHL“ mindestens 15 Sekunden lang gedrückt (während dieser Zeit ertönen 2 akustische Signale).
3. Lassen Sie die Taste los, wenn das zweite akustische Signal ertönt (3 „PROGRAMMAUSWAHL“-Kontrollleuchten leuchten auf).
4. Drücken Sie die gleiche Taste erneut: die 3 Kontrollleuchten (die anzeigen, dass der Alarm aktiviert ist) beginnen zu blinken (um anzuzeigen, dass der Alarm ausgeschaltet ist).
5. Schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken, um die neue Einstellung zu bestätigen.

Um den Alarm wieder einzuschalten, befolgen Sie das gleiche Verfahren.



WARNUNG!

Wenn irgendein Problem auftritt, schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken und den Vorgang von vorne beginnen.

Speichern des zuletzt verwendeten Programms

Das zuletzt verwendete Programm kann wie folgt gespeichert werden:

WICHTIG
Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs IMMER ausgeschaltet sein.

1. Halten Sie die Taste „**PROGRAMMAUSWAHL**“ gedrückt und schalten Sie gleichzeitig den Geschirrspüler ein, indem Sie die Taste „**EIN/AUS**“ drücken (es ertönt ein kurzes akustisches Signal).
2. Halten Sie die Taste „**PROGRAMMAUSWAHL**“ mindestens 30 Sekunden lang gedrückt (während dieser Zeit ertönen 3 akustische Signale).
3. Lassen Sie die Taste los, wenn das **DRITTE** akustische Signal ertönt (alle Anzeigeleuchten blinken).
4. Drücken Sie dieselbe Taste erneut: die blinkende Anzeigeleuchte (Speicherung aus) hört auf zu blinken und bleibt fest eingeschaltet (Speicherung an).
5. Schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „**EIN/AUS**“ drücken, um die neue Einstellung zu bestätigen.

Um das Speichern zu deaktivieren, verfahren Sie auf die gleiche Weise.

! WARNUNG!
Wenn irgendein Problem auftritt, schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken und den Vorgang von vorne beginnen.

Sollte es während des Betriebs des Geschirrspülers zu einem Stromausfall kommen, speichert ein spezieller Speicher das gewählte Programm, und sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wird das Programm an der Stelle fortgesetzt, an der es unterbrochen wurde.

Achtung - Der Geschirrspüler ist mit einer Überlaufsicherung ausgestattet, die im Falle einer Anomalie eingreift und überschüssiges Wasser ableitet.

Fehlersignale

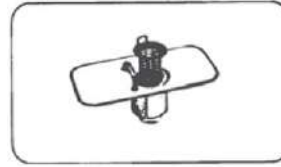
Wenn bei Ausführung eines Programms Störungen oder Fehler auftreten, blinkt die dem gewählten Waschgang entsprechende LED (2 LEDS für KALTSPÜLEN-Programm) schnell und ein akustisches Signal wird ausgelöst. Schalten Sie in diesem Fall den Geschirrspüler über die Ein-/Aus-Taste aus. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass der Hahn des Wasserzulaufschlauchs aufgedreht ist, der Ablaufschlauch nicht geknickt ist und der Siphon oder die Filter nicht verstopft sind, starten Sie das gewählte Programm erneut. Wenn die Anomalie weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Wichtig!

Um das korrekte Funktionieren der Überlaufsicherung zu gewährleisten, wird empfohlen, den Geschirrspüler während des Betriebs nicht zu bewegen oder zu kippen.

Wenn es notwendig ist, den Geschirrspüler zu bewegen oder zu kippen, vergewissern Sie sich zunächst, dass der Waschgang beendet ist und sich kein Wasser mehr im Tank befindet.

VORBEREITENDE SCHRITTE UND REINIGUNG DER FILTEREINHEIT



Das Filtersystem besteht aus:

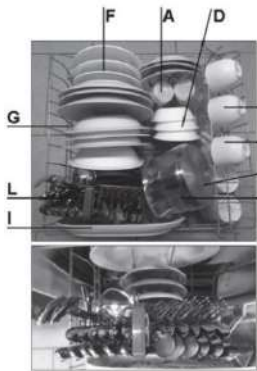
- einem zentralen Filterbecher, der die größten Lebensmittelpartikel auffängt.
 - einem Flachfilter, der das Waschwasser kontinuierlich filtert.
- dem Mikrofilter, der sich unter dem Flachfilter befindet und die kleinsten Lebensmittelpartikel auffängt und eine perfekte Spülung gewährleistet.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte die Filtereinheit nach jedem Waschvorgang überprüft und gereinigt werden.
- Um die Filtereinheit zu entfernen, fassen Sie einfach den Griff an und heben Sie die gesamte Einheit heraus.
- Der zentrale Becher liegt zur einfachen Reinigung einfach oben auf. Der Geschirrspüler ist mit einem selbstreinigenden Mikrofilter ausgestattet, der nur etwa einmal alle 15 Tage überprüft werden muss.
- Es ist jedoch ratsam, nach jedem Waschen zu überprüfen, dass der zentrale Becher und der Flachfilter nicht verstopft sind.
- Anmerkung: Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen der Filter, dass sie korrekt wieder ineinander gesetzt wurden und dass der Flachfilter richtig am Boden des Geschirrspülers positioniert ist.
- Ein schlechter Sitz der Filtereinheit könnte sich nachteilig auf die Effizienz des Gerätes auswirken.
- Wichtig: Benutzen Sie den Geschirrspüler nie ohne Filter.**

GESCHIRR LADEN

Der Korb wurde sorgfältig konzipiert, um das Beladen zu erleichtern. Um eine gute Waschleistung zu erzielen, entfernen Sie jeglichen Schmutz vom Geschirr (Knochen, Zahnstocher, Fleisch- und Gemüsereste), um eine Verstopfung der Filter, des Wasserabflusses und der Wascharmüse, und damit eine Verringerung der Waschleistung, zu vermeiden.

Warnung! Um Verletzungen durch Besteck mit Klingen oder scharfen Spitzen zu vermeiden, kann dieses mit dem Griff nach oben eingelegt werden.

LADEN VON 6 MASSGEDECKEN (EN 60436)



- A- 6 Gläser
- B- 6 Dessertteller
- C- 6 Untertassen
- D- Kleine Schüssel
- E- 6 Tee- oder Kaffeetassen
- F- 6 flache Teller
- G- 6 tiefe Teller
- H- Mittlere Schüssel
- I- Servierteller
- L- Besteck

LADEN VON 4 MASSGEDECKEN PLUS KASSEROLLEN

Kasserollen, Salatschüsseln, Suppentöpfe, Deckel usw. können auf den Korb geladen werden.

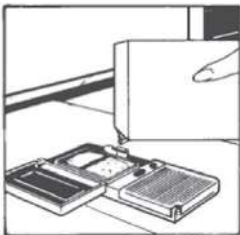
Es ist ratsam, das Besteck in den dafür vorgesehenen Korb zu legen. Besteck mit schmalen Griffen, sollte mit dem Griff nach oben in den Korb gestellt werden, damit es nicht unten durch den Korb durchfällt und den Wascharm blockiert. Legen Sie Deckel mit Holzgriffen oder solche, deren Deckel mit Harz verklebt sind, nicht in den Korb.

EINFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELS

Es ist unerlässlich, ein Reinigungsmittel zu verwenden, das speziell für Geschirrspülmaschinen entwickelt wurde, entweder in Pulver-, Flüssig- oder Tablettenform.

Ungeeignete Reinigungsmittel (wie z.B. Handspülmittel) enthalten nicht die richtigen Inhaltsstoffe für die Verwendung in einer Geschirrspülmaschine und behindern die wirksame Funktionsweise.

Normaler Waschgang

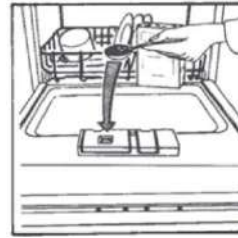


Der Reinigungsmittelspender befindet sich in der Tür. Der Spenderdeckel sollte vor jedem Waschen geschlossen werden. Um ihn zu öffnen, drücken Sie einfach auf die Verriegelung. Am Ende jedes Spülgangs ist der Deckel immer geöffnet und bereit für die nächste Benutzung des Geschirrspülers. Die Menge des zu verwendenden Reinigungsmittels variiert je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs und der Art des Waschgangs. Normalerweise wird eine Dosis von 15 g empfohlen.

Wenn das Wasser hart ist oder das Geschirr außergewöhnlich schmutzig ist, sollten 25 g Reinigungsmittel eingefüllt werden. Nachdem Sie das Reinigungsmittel in den Spender gegeben haben, schließen Sie den Deckel, da nicht alle Reinigungsmittel gleich sind und die Anweisungen auf den Reinigungsmittelpackungen variieren können.

Wir möchten die Nutzer darauf hinweisen, dass zu wenig Reinigungsmittel das Geschirr nicht richtig reinigt wird, während zu viel Reinigungsmittel nicht nur keine besseren Ergebnisse bringt, sondern auch eine Verschwendung ist. Verwenden Sie keine übermäßige Menge an Reinigungsmittel und tragen Sie gleichzeitig dazu bei, Umweltschäden zu begrenzen.

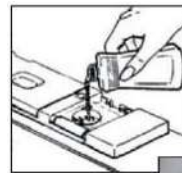
Intensivwaschgang



Bei Verwendung des Intensivwaschgangs eine zweite Dosis Waschmittel von etwa 15 g (1 Suppenlöffel) hinzufügen. Diese zusätzliche Dosis sollte in den kleinen Behälter gegeben werden (siehe Bild)

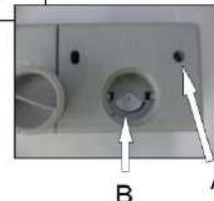
BEFÜLLEN DES KLARSPÜLERSPENDERS

Der Klarspülerspender „B“ befindet sich rechts neben dem Reinigungsmittelspender und hat ein Fassungsvermögen von etwa 130 ml.



Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie genügend Flüssigkeit ein, die für mehrere Waschgänge ausreicht. Versuchen Sie, eine Überladung zu vermeiden. Schließen Sie den Deckel.

Dieser Zusatz, der beim letzten Spülgang automatisch freigesetzt wird, trägt dazu bei, das Geschirr schnell zu trocknen und verhindert die Bildung von Tropfen und Flecken. Es ist immer ratsam, einen Klarspüler zu verwenden.



Kontrollieren Sie den Klarspülerstand durch das in der Mitte des Spenders befindliche Anzeigefenster „A“.

VOLL - Dunkel



LEER - Hell



REGULIERUNG DES KLARSPÜLERS (von 1 bis 4).

Der Regler „B“ befindet sich unterhalb der Anzeige und kann mit dem Finger gedreht werden, die empfohlene Position ist „3“. Die Wasserhärte kann nach der Verkrustung oder nach dem Grad der Trockenheit beurteilt werden.

Es ist daher wichtig, dass der Klarspüler richtig dosiert wird, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Nach der Wäsche,

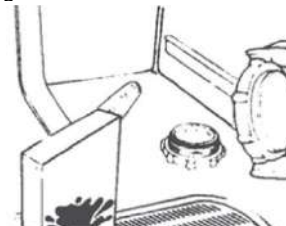
. wenn Streifen auf dem Geschirr zu sehen sind, verringern Sie die Menge um eine Stufe.

. wenn weißliche Flecken zu sehen sind, erhöhen Sie die Menge um eine Stufe.

SALZ AUFFÜLLEN

Der Geschirrspüler ist mit einem Enthärter ausgestattet, der das Wasser von Kalk befreit, um Kalkablagerungen und eine Beschädigung des Geschirrspülers zu vermeiden. Im Boden des Geschirrspülers befindet sich ein Salzspeer zur Regenerierung des Enthärters.

Das Filterelement der Enthärtungseinheit sollte mit einem speziell für Geschirrspülmaschinen hergestellten Salz nachgeladen werden. Dieses Salz kann entweder in Tablettenform oder als Granulat gekauft werden.



Um Salz hinzuzufügen, schrauben Sie die Kappe des Salzspeerers im Boden ab und füllen Sie den Spender wieder auf.

Während dieses Vorgangs läuft etwas Wasser über, aber fügen Sie solange Salz hinzu, bis der Spender voll ist, reinigen Sie das Gewinde von Salzurückständen und ziehen Sie die Kappe wieder fest.

Wenn der Geschirrspüler nicht sofort benötigt wird, stellen Sie das Programm Kaltspülen („Eco+Rapid, 2 Leds“) ein, damit die übergelaufene Salzlösung aus dem Waschtank abgelassen wird.

Der Salzspeerer hat ein Fassungsvermögen von 1,5 kg. Für eine effiziente Nutzung des Geräts sollte es von Zeit zu Zeit entsprechend der Regelung der Wasserenthärtungseinheit nachgefüllt werden.

NB: Es ist notwendig, Wasser hinzuzufügen, bis der Spender überläuft. Installieren Sie den Geschirrspüler nur dann, wenn der Salzspeerer vollständig gefüllt ist.

NUTZUNG

Regulierung des Wasserenthärterers mit elektronischem Programmiergerät

Der Wasserenthärter kann Wasser mit einem Härtegrad von bis zu 60°Fh (französische Einstufung) oder 33°Dh (deutsche Einstufung) über 5 Einstellungen behandeln. Die Einstellungen sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Stufe	Wasserhärte	Wasserhärte	Verwendung von Regeneriersalz	Wasserenthärter-Einstellung
	°fH (Französisch)	°dH (Deutsch)		
0	0-8	4	Nein	
1	9-20	5-11	Ja	Anzeigeleuchte 1
2	21-30	12-17	Ja	Anzeigeleuchte 1+2
3	31-40	18-22	Ja	Anzeigeleuchte 1+2+3
4	41-60	23-33	Ja	Anzeigeleuchte 1+2+3+4

WICHTIG

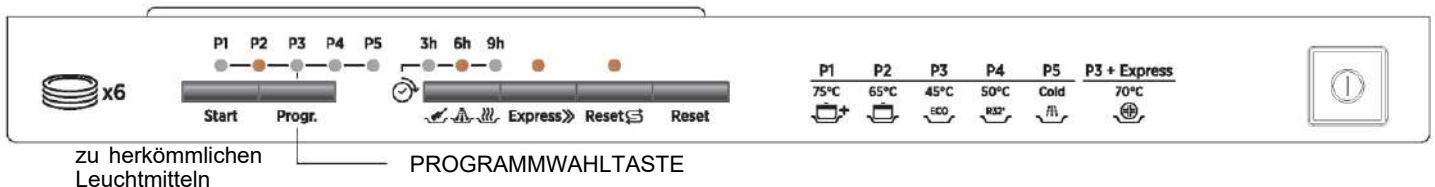
Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs IMMER ausgeschaltet sein.

- Halten Sie die Taste „**PROGRAMMAUSWAHL**“ gedrückt und **schalten** Sie gleichzeitig den Geschirrspüler **ein**, indem Sie die Taste „**EIN/AUS**“ drücken (es ertönt ein kurzes akustisches Signal).
- Halten Sie die Taste „**PROGRAMMAUSWAHL**“ mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, **BIS** ein akustisches Signal ertönt. Einige „**PROGRAMMAUSWAHL**“-Anzeigeleuchten leuchten auf, um die aktuelle Einstellungsstufe des Wasserenthärterers anzuzeigen.
- Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um die gewünschte Wasserenthärterstufe zu wählen: Bei jedem Drücken der Taste leuchtet eine Kontrollleuchte auf (die Wasserenthärterstufe wird durch die Anzahl der eingeschalteten Leuchten angezeigt). Bei **Stufe 5** blinken 4 Lichter, bei **Stufe 0** sind alle Lichter aus.
- Schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „**EIN/AUS**“ drücken, um die neue Einstellung zu bestätigen.



WARNUNG!

Wenn ein Problem auftritt, schalten Sie den Geschirrspüler durch Drücken der Taste „EIN/AUS“ aus und beginnen Sie den Vorgang von vorn (SCHRITT 1).



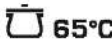


WASCHPROGRAMM

Informationen für die Testlabors Allgemeiner Programmvergleich

Ref. Normen EN 60436:

- 1) Normale Ladung
- 2) Glanz-Einstellung: „4“
- 3) Reinigungsmittelmenge: 4 g für die Vorwäsche, 10 g für die Wäsche.

VERBRAUCH (Hauptprogramme)*		
Programm	Energie (kWh)	Wasser (L)
Universal	1,25	15
Hygiene+	0,93	12
Eco	0,61	8
Schnell 32'	0,60	8
Leistungsaufnahme im Aus-Modus und im Ein-Modus: 0,5 W / 1 W		
* Die Werte werden in einem Labor gemäß der Europäischen Norm EN 60436 gemessen (der Verbrauch kann je nach Nutzungsbedingungen variieren).		

Programm	Beschreibung	Checkliste					Programminhalte						Dauer
		Reinigungsmittel zum Einweichen	Reinigungsmittel zum Waschen	Filter reinigen	Prüfen des Spenders für Spülhilfe	Salzstreuer prüfen	Heißer Vorwaschgang	Kalter Vorwaschgang	Hauptwaschgang	Erste Spülung	Zweite Kaltspülung	Spülen mit Klarspüler	
 65°C Normal	Einmal am Tag - für normal verschmutztes Kochgeschirr und andere Gegenstände, die den ganzen Tag zum Waschen liegen geblieben sind	<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"/>	80
 75°C Hygiene+	Einmal am Tag - für stark verschmutztes Kochgeschirr und alle anderen Gegenstände, die den ganzen Tag zum Waschen liegen geblieben sind.	<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"/>	90
ECO 45°C Eco	Programm für normal verschmutztes Geschirr (das hinsichtlich des kombinierten Energie- und Wasserverbrauchs für diese Art von Geschirr am wirksamsten ist). Programm genormt nach EN 60436.	<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"/>	193
R 32' 50°C Schnell 32'	Schnellwaschgang für Geschirr, das unmittelbar nach dem Essen gewaschen werden soll. Waschladung von 4/6 Gedecken.	<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"/>	32
 Kalter Vorwaschgang	Kürzer kalter Vorwaschgang für Gegenstände, die im Geschirrspüler aufbewahrt werden, bis eine volle Ladung zum Waschen bereit ist.	<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"/>	6

NUTZUNG

EINIGE PRAKTISCHE HINWEISE....

- Um ein Waschprogramm mit einer vollen Geschirrladung durchzuführen, beladen Sie die Maschine nach jeder Mahlzeit korrekt und führen Sie zwischen jeder Ladung eine kalte Vorwäsche durch, um Flecken zu und die größeren Speisereste zu entfernen.

WIE MAN GUTE WASCHERGEBNISSE ERZIELT

- 1) Stellen Sie die Teller mit der Vorderseite nach unten.
- 2) Versuchen Sie, das Geschirr so zu platzieren, dass sich die einzelnen Teile nicht berühren. Wenn Sie das Geschirr richtig einladen, erzielen Sie bessere Ergebnisse.
- 3) Bevor Sie das Geschirr in den Geschirrspüler geben, entfernen Sie alle Speisereste (Knochen, Schalen, Fleisch- oder Gemüsestücke, Kaffeesatz, Obstschalen, Zigarettenasche usw.), die den Abfluss und die Wascharmdüsen verstopfen könnten.
- 4) Prüfen Sie nach dem Laden des Geschirrs, ob sich der Wascharm frei drehen kann.
- 5) Pfannen, Töpfe und anderes Geschirr, die besonders hartnäckige Nahrungsmittelpartikel oder Reste von angebrannten Speisen aufweisen, sollten in Wasser mit Geschirrspülmittel eingeweicht werden.
- 6) Um Silber richtig zu waschen:
 - a) - Spülen Sie das Silber sofort nach Gebrauch ab, insbesondere wenn es für Mayonnaise, Eier, Fisch usw. verwendet wurde.
 - b) - Streuen Sie kein Reinigungsmittel darüber.
 - c) - Halten Sie es von anderen Metallen getrennt.

WAS ZU TUN IST, WENN...

Sie den Geschirrspüler anhalten möchten, um mehr Geschirr hineinzustellen, während der Waschvorgang bereits läuft. Öffnen Sie die Tür, stellen Sie das Geschirr hinein und schließen Sie die Tür, die Maschine startet automatisch wieder.

WAS MAN NICHT WASCHEN SOLLTE...

Denken Sie daran, dass nicht jedes Geschirr spülmaschinengeeignet ist. Gegenstände aus Thermoplast, Besteck mit Holz- oder Kunststoffgriffen, Töpfe mit Holzgriffen, Gegenstände aus Aluminium, Kristall und Bleiglas sollten nicht im Geschirrspüler gewaschen werden, sofern nicht anders angegeben.

Bestimmte Dekorationen können verblassen. Es ist daher ratsam, vor dem Laden der gesamten Charge zunächst nur einen der Artikel zu waschen, um sicherzugehen, dass andere wie dieser nicht trüb werden.

Ebenso wenig sollte Silberbesteck mit Griffen aus nicht rostfreiem Stahl in den Geschirrspüler gegeben werden, da es zwischen ihnen zu einer chemischen Reaktion kommen könnte.

NB: Achten Sie beim Kauf von neuem Geschirr oder Besteck immer darauf, dass diese spülmaschinenfest sind.

NACH DEM GEBRAUCH - Schließen Sie nach jedem Waschgang den Wasserhahn, der den Geschirrspüler mit Wasser versorgt, und drücken Sie die Ein/Aus-Taste auf die Aus-Position. Wenn der Geschirrspüler längere Zeit nicht benutzt wird, sollten folgende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- 1 - Führen Sie ein Waschprogramm durch, jedoch ohne Geschirr, um die Maschine zu entfetten,
- 2 - ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
- 3 - drehen Sie den Wasserhahn der Wasserversorgung zu,
- 4 - füllen Sie den Klarspülerspender auf,
- 5 - lassen Sie die Tür leicht angelehnt,
- 6 - hinterlassen Sie das Geräteinnere immer sauber.
- 7 - Wenn die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur unter 0°C gelassen werden soll, könnte das im Spender verbleibende Wasser einfrieren.

Daher ist es ratsam, die Temperatur auf über 0°C zu erhöhen, etwa 24 Stunden bevor die Maschine wieder verwendet wird.

REINIGUNG

- Bevor Sie eine Reinigung durchführen, müssen Sie:
 - das Gerät vom Stromnetz trennen und warten, bis alle heißen Teile abgekühlt sind.
 - Keine Scheuermittel, ätzende Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Säuren verwenden. Keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen (Zitrone, Zitronensaft, Essig usw.) auf den Emaille-, Lack- oder Edelstahlteilen verwenden.
- **DIE EMAILLIERTEN TEILE:**
Verwenden Sie beim Reinigen der emaillierten, lackierten oder verchromten Abschnitte warmes Seifenwasser oder ein nicht säurehaltiges Spülmittel. Für Edelstahl eine geeignete Reinigungslösung verwenden.
- **DIE GLASKERAMIK-KOCHMULDE**
Verwenden Sie keinen zu nassen Schwamm. Es ist ratsam, alle Substanzen, die leicht schmelzen, wie z.B. Kunststoffgegenstände, Zucker oder Produkte auf Zuckerbasis, vom Kochfeld fernzuhalten.

Wartung:

- Geben Sie einige Tropfen des Spezial-Reinigungsmittels auf die Oberfläche der Kochmulde.
- Reiben Sie hartnäckige Flecken mit einem weichen Tuch oder mit leicht feuchtem Küchenpapier ab.
- Mit einem weichen Tuch oder trockenem Küchenpapier abwischen, bis die Oberfläche sauber ist.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Drahtwolle oder scharfe Gegenstände zum Reinigen der Ofenglastür, da dies zum Glasbruch führen kann.

Hartnäckige Flecken:

- Geben Sie einige Tropfen des speziellen Reinigungsmittels auf die Oberfläche der Kochmulde.
- Schaben Sie die Flecken mit einem Schaber, den Sie ihn in einem Winkel von 30° zum Kochfeld halten, ab, bis die Flecken verschwunden sind.
- Mit einem weichen Tuch oder trockenem Küchenpapier abwischen, bis die Oberfläche sauber ist.
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

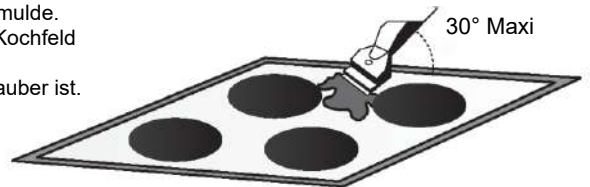
Ein Schaber mit einer Rasierklinge wird die Oberfläche nicht beschädigen, sofern er in einem Winkel von 30° gehalten wird. Lassen Sie einen Schaber mit einer Rasierklinge niemals in Reichweite von Kindern.

Ein paar Hinweise:

Häufiges Reinigen hinterlässt eine Schutzschicht, die zur Vermeidung von Kratzern und Abnutzung unerlässlich ist. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche sauber ist, bevor Sie die Kochmulde wieder verwenden.

Um Wasserflecken zu entfernen, verwenden Sie ein paar Tropfen weißen Essig oder Zitronensaft. Dann mit saugfähigem Papier und einigen Tropfen Spezial-Reinigungsflüssigkeit abwischen.

Die Glaskeramik-Oberfläche ist gegen das Kratzen von Kochgeschirr mit flachem Boden beständig, es ist jedoch immer besser, das Kochgeschirr anzuheben, wenn es gehandhabt wird.



REINIGUNG

• OFENBELEUCHTUNG

Die Glühbirne und ihre Abdeckung sind aus hochtemperaturbeständigem Material gefertigt: 230 V - E 14 Fassung - 15 W - Temperatur 300°C Mini. Auswechseln der Glühbirne: Trennen Sie die Stromversorgung vom Ofen, bevor Sie versuchen, die Lampe auszutauschen. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie einen Vorgang ausführen.

Um eine defekte Glühbirne auszuwechseln, schrauben Sie einfach die Glasabdeckung ab, schrauben Sie die Glühbirne aus und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne des gleichen Typs. Schrauben Sie danach das Schutzglas wieder auf.

• DAS ZUBEHÖR

Der Backofenrost - das Konditorblech: Reinigen Sie den Backofenrost nicht mit scharfen Scheuermitteln, Scheuerschwämmen oder scharfen Gegenständen. Verwenden Sie einfach ein in heißem Seifenwasser ausgewringenes Tuch. Mit sauberem Wasser spülen und dann trocknen.

Die Tropfschale: Nehmen Sie nach dem Grillen die Tropfschale aus dem Ofen und füllen Sie das Fett in einen Behälter. Waschen und spülen Sie die Tropfschale in sehr heißem Wasser mit einem Schwamm und Waschpulver. Wenn Sie immer noch mit klebrigen Nahrungsmitteln befleckt ist, tauchen Sie sie in Seifenwasser. Die Tropfschale kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie die Tropfschale niemals in den Ofen zurück, wenn sie noch verschmutzt ist.

• DAS GLAS DER OFENTÜR

Es wird empfohlen, das Glas der Ofentür nach jedem Garzyklus mit saugfähigem Papier abzuwischen. Bei starken Verschmutzungen kann das Glas mit einem Schwamm und einem Reinigungsmittel gereinigt werden.

• BACKOFENTÜR:

Es ist möglich, die Ofentür in ihrer eingebauten Position oder nach dem Ausbau zu reinigen.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Tür auszubauen:

- . Die Tür vollständig öffnen,
- . die Haken lösen,
- . die Tür nach oben schieben und teilweise schließen, bis sie freigegeben wird.

Achten Sie beim Wiedereinbau darauf, dass Sie die Scharniere vorsichtig neu positionieren; eine Kerbe unterhalb der Scharniere ermöglicht den korrekten Sitz der Scharniere.

Nachdem die Tür wieder auf ihre Halterungen gesetzt wurde, montieren Sie die Scharniere in ihrer Ausgangsposition.

• **GASBRENNER:** Die Brenner können mit Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie zum Wiederherstellen des Originalglanzes einen Haushaltsreiniger für Edelstahl. Nach der Reinigung die Brenner trocknen und wieder einsetzen.

Es ist wichtig, die Brenner richtig einzusetzen.

Verchromte Rippenrahmen und Brenner

Verchromte Rippenrahmen und Brenner verfärben während des Gebrauchs. Dadurch wird die Funktionsfähigkeit der Gaskochmulde nicht eingeschränkt.

• **Vorsicht:** Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Brenner gelangt. Unser After-Sales-Servicecenter kann bei Bedarf Ersatzteile liefern.

• **ABDECKUNG:** Wenn das Trio abgekühlt ist, einfach mit Seifenwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Bevor Sie die Abdeckung anheben, vergewissern Sie sich, dass alles, was verschüttet werden könnte, entfernt wurde.

• ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Töpfe nach Möglichkeit mit einem Deckel abdecken. Die Flamme so justieren, dass sie den Topfdurchmesser nicht überschreitet.

FEHLERBEHEBUNG

Denken Sie daran, dass Ofen und Geschirrspüler nicht gleichzeitig benutzt werden können.

Sollte der Geschirrspüler nicht funktionieren, führen Sie, bevor Sie sich an das Servicezentrum wenden, folgende Prüfungen durch:

FEHLER	URSACHE	BEHEBUNG
1 - Maschine vollständig außer Betrieb	Stecker ist nicht richtig angeschlossen	Stromstecker anschließen
	O/I-Taste wurde nicht gedrückt	Taste drücken
	Keine Strom	Überprüfen Sie die Stromversorgung
	Tür ist offen	Tür schließen
2 - Maschine zieht kein Wasser	Siehe Ursachen für Nr. 1	Überprüfen
	Wasserhahn ist abgedreht	Wasserhahn aufdrehen
	Programmwahlschalter ist nicht in der richtigen Position	Programmwahlschalter in die richtige Position drehen
	Der Zulaufschlauch ist gebogen	Beseitigen Sie die Biegungen im Schlauch
	Der Zulaufschlauchfilter ist verstopft	Reinigen Sie den Filter am Ende des Schlauchs
3 - Maschine gibt kein Wasser ab	Filter ist verschmutzt	Filter reinigen
	Auslaufschlauch ist geknickt	Auslaufschlauch begradigen
	Die Auslaufschlauchverlängerung ist nicht korrekt angeschlossen	Befolgen Sie die Anweisungen zum Anschließen des Auslaufschlauchs sorgfältig
	Der Auslaufanschluss an der Wand zeigt nach unten, nicht nach oben	Rufen Sie einen qualifizierten Techniker
4 - Maschine leitet kontinuierlich Wasser ab	Position des Auslaufschlauchs ist zu niedrig	Heben Sie den Auslaufschlauch bis mindestens 40 cm über den Boden an
5 - Das Drehen des Sprüharms ist nicht zu hören	Übermäßige Menge an Reinigungsmittel	Reinigungsmittelmenge reduzieren
	Ein Gegenstand verhindert, dass sich der Arm frei dreht	Überprüfen
	Teller- und Tassenfilter stark verschmutzt	Teller- und Tassenfilter reinigen
6 - Auf elektronischem Gerät ohne Display: Kontrollleuchte „Eco“ und Kontrollleuchte „Nr. 1“, mit akustischem Signal	Wassereiniasshahn abgedreht	Schalten Sie das Gerät aus - Drehen Sie den Wasserhahn auf - Stellen Sie den Waschgang neu ein
7 - Geschirrladung wird nur teilweise gewaschen	Siehe Ursachen für Nr. 5	Überprüfen
	Der Topfboden wurde nicht richtig gewaschen	Angebrannte Speisereste müssen eingeweicht werden, bevor das Kochgeschirr in den Geschirrspüler gestellt wird
	Topfränder wurden nicht richtig gewaschen	Töpfe umstellen
	Sprüharm ist blockiert	Sprüharm durch Abschrauben der Ringmutter im Uhrzeigersinn entfernen und unter fließendem Wasser waschen
	Das Geschirr wurde nicht richtig geladen	Stellen Sie die Teller nicht zu eng zusammen
	Das Ende des Auslaufschlauchs befindet sich im Wasser	Das Ende des Auslaufschlauchs darf nicht mit dem ausfließenden Wasser in Berührung kommen
	Die falsche Reinigungsmittelmenge wurde dosiert; das Reinigungsmittel ist alt und hart	Erhöhen Sie die Dosierung je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs und wechseln Sie das Reinigungsmittel
	Die Kappe des Salzspenders ist nicht richtig verschlossen	Ziehen Sie die Kappe richtig fest.
Das Waschprogramm ist nicht gründlich genug	Wählen Sie ein stärkeres Programm	
8 - Vorhandensein weißer Flecken auf dem Geschirr	Wasser ist zu hart	Kontrollieren Sie den Salz- und Klarspülerstand und regulieren Sie die Menge. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, wenden Sie sich an das Service-Center
9 - Lärm beim Waschen	Die Gedecke klopfen gegeneinander	Legen Sie das Geschirr beim Laden besser in den Korb
	Der Dreharm klopft gegen das Geschirr	Laden Sie die Gedecke besser ein
10 - Das Geschirr ist nicht ganz trocken	Unzureichender Luftstrom	Lassen Sie die Tür des Geschirrspülers am Ende des Spülprogramms einen Spalt offen, damit das Geschirr natürlich trocknen kann

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Éviter de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

• Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
- coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- habitations rurales ;
- des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.

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

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

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

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

• AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

• AVERTISSEMENT !

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

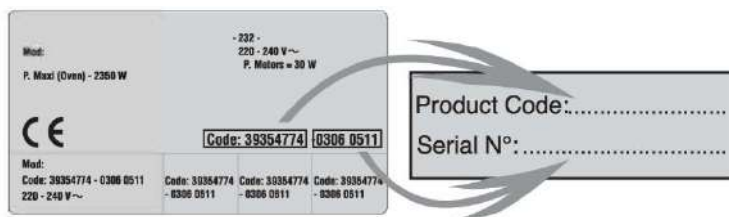
RECOMMANDATIONS

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

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

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

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



REMARQUES IMPORTANTES

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

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

• Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES



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

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

INSTALLATION

AVERTISSEMENT :

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

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

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

MODÈLE À GAZ

1.1 EMBLACEMENT APPROPRIÉ

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

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

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

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

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

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

- Si nécessaire, changer le gaz.

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

• Pour l'installation, le technicien doit :

Tous les travaux doivent être effectués hors tension.

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

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

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

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

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

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

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

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

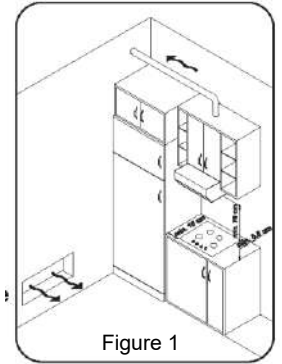


Figure 1

• RACCORDEMENT AU GAZ

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

Raccordement au gaz selon l'installation :

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

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

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

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

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

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

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

INSTALLATION

• TROIS OPTIONS DE RACCORDEMENT :

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement aux raccords du collecteur.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE AVEC RACCORDS MÉCANIQUES

Nous recommandons ce type de raccordement.

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

• RACCORDEMENT PAR CAOUTCHOUC SOUPLE

Nous ne recommandons pas ce type de raccordement.

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

Visser la pièce d'extrémité conforme (2)

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

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

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

CHANGEMENT DU TYPE DE GAZ :

AVERTISSEMENT :

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

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

Lors du changement de gaz, le technicien doit successivement :

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

CHANGER LES INJECTEURS :

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

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

INJECTEUR



Figure 2

RÉGULATION DE LA FLAMME MINIMALE

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

-Retirer les boutons

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

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

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

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

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

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

Reposer les boutons

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

-Retirer les grilles, les brûleurs et le couvercle.

-Retirer la plaque supérieure

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

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

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

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

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

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



Avertissement :
Ne jamais
desserrer les
autres vis !

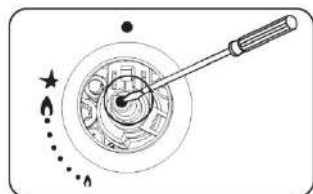


Figure 3A



Figure 3B

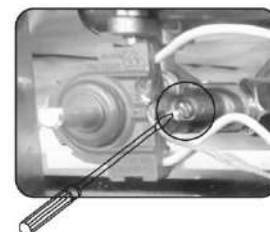


Figure 3C

INSTALLATION

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Avertissement :

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

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

• TRIO 9501

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

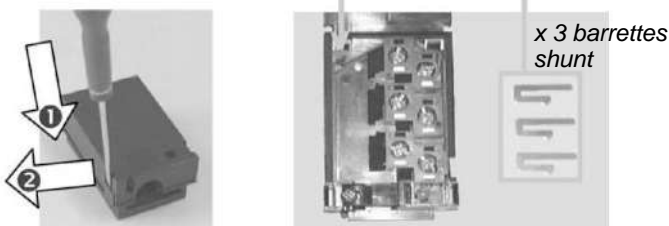
• TRIO 9503

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

Pour ouvrir le bornier :

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

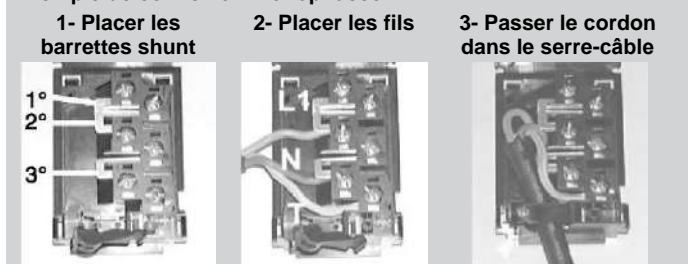
Bornier



Pour connecter :

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

Exemple de connexion monophasée



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

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

	Monophasé 220-230~	Triphasé 220-230V3~	Triphasé 380-415V3N~
TYPE DE CÂBLE-SECTION	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
CONNEXION AU BORNIER			
Shunter : faire un pont avec 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

RACCORDEMENT DE L'EAU - VIDANGE DE L'EAU

RACCORDEMENT DE L'EAU :

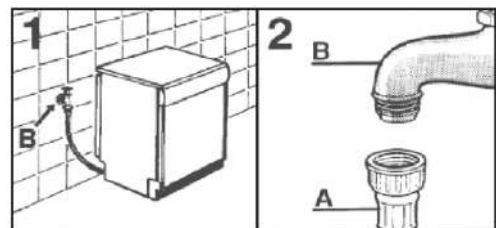
Les tuyaux d'arrivée et de vidange peuvent être dirigés vers la gauche ou la droite. Le lave-vaisselle peut être raccordé à l'eau froide ou chaude tant qu'elle ne dépasse pas 60 °C.

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

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

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

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

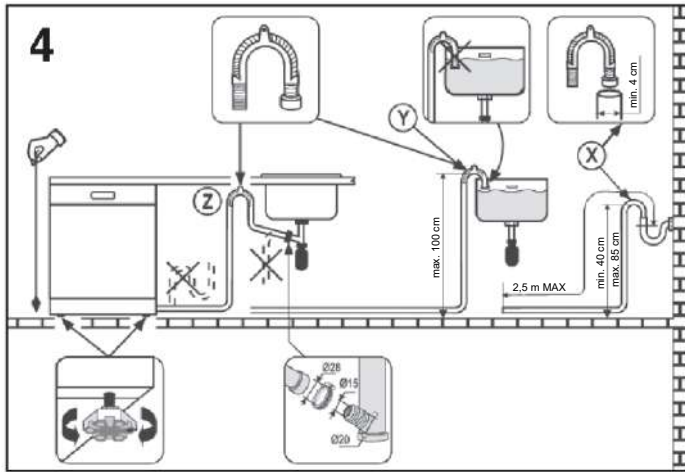


VIDANGE DE L'EAU :

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

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

INSTALLATION

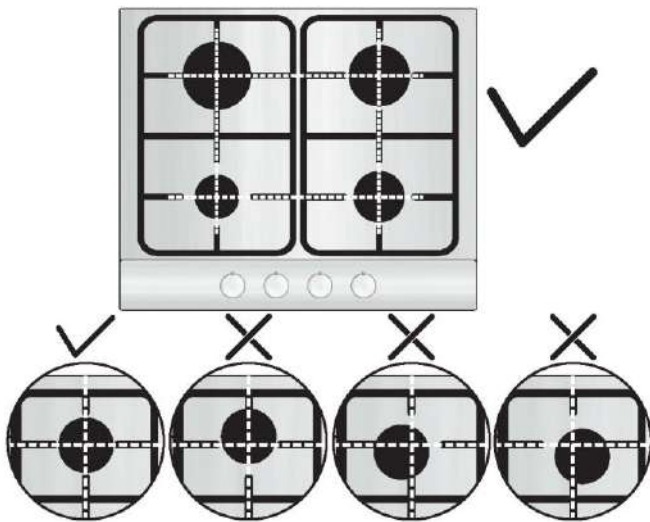


Le tuyau peut être accroché sur le côté de l'évier (il ne doit pas être immergé dans l'eau, afin d'éviter le siphonnage de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement). Vérifier que les tuyaux d'entrée et de sortie ne sont pas pliés. Pour rallonger, si nécessaire, le tuyau d'entrée, contacter le Service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

BRÛLEURS À GAZ

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

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



UTILISATION

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

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

ALLUMAGE

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

UTILISATION

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

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

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

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

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

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

CASSEROLES

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

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

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

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

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

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

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

QUELQUES CONSEILS...

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

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

UTILISATION

LA ZONE VITROCÉRAMIQUE

CONSEILS

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

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

CHOIX DES USTENSILES

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



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

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

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

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

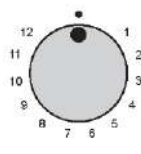
Fond en cuivre/grès : fond épais recommandé. De bonnes performances, mais le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent apparaître comme des rayures. Les résidus peuvent être enlevés si la table de cuisson est nettoyée immédiatement. Cependant, ne pas laisser ces casseroles bouillir à sec. Le métal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

LES ZONES

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

UTILISATION

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



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

- Chaque zone est reliée à un témoin de chaleur résiduelle situé sur la table de cuisson. Il s'allume lorsque la température de la zone de chaleur atteint 60 °C et plus. Il reste allumé, même si l'appareil est éteint, jusqu'à ce que la surface ait refroidi.
- Pour éteindre une zone de chaleur, tourner le bouton de commande correspondant jusqu'à la position « 0 ».
- **Positions** : les exemples ci-dessous sont montrés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions			Quelques conseils
1	1-2	Très doux	Maintenir un plat au chaud, faire fondre le beurre et le chocolat, etc.
2	3-4	Doux	Cuisson lente, sauces, ragoûts, riz, œufs pochés, etc.
3	5-6	Intermédiaire	Haricots, aliments surgelés, fruits, eau bouillante, etc.
4	7-8	Moyen	Pommes à la vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons, etc.
5	9-10	Fort	Cuisson plus intense, omelettes, steaks, etc.
6	11-12	Vif	Steaks, côtelettes, friture, etc.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

ÉQUIPEMENTS DU FOUR (selon le modèle)

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

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



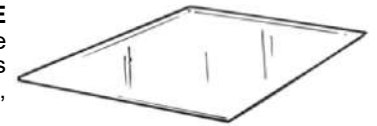
Grâce à sa forme spéciale, la grille reste toujours horizontale, même lorsqu'elle est tirée au maximum vers l'avant du four, évitant ainsi tout risque de glissement ou débordement.

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



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

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



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

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

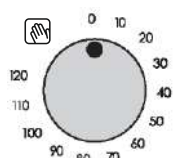
Lorsque le four est en cours d'utilisation, retirer tous les accessoires non utilisés.

- **LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT**

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

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

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



UTILISATION DU FOUR

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






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

MÉTHODES DE CUISSON (selon le modèle)

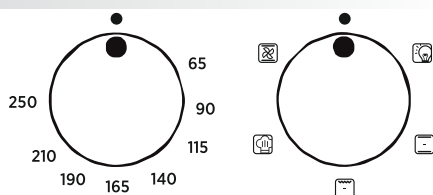
- **Convection + ventilateur** : nous recommandons d'utiliser cette méthode pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments







UTILISATION

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

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


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



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

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

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

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

CONSEILS DE CUISSON

VIANDE :

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

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

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

GÂTEAUX/PÂTISSERIES ET BISCUITS :

Éviter d'utiliser des moules brillants, car ils reflètent la chaleur et peuvent abîmer les gâteaux. Si les gâteaux brunissent trop rapidement, les recouvrir de papier sulfurisé ou de papier aluminium.

Attention : le papier aluminium s'utilise côté brillant vers l'intérieur.

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

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

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

Temps de préchauffage :

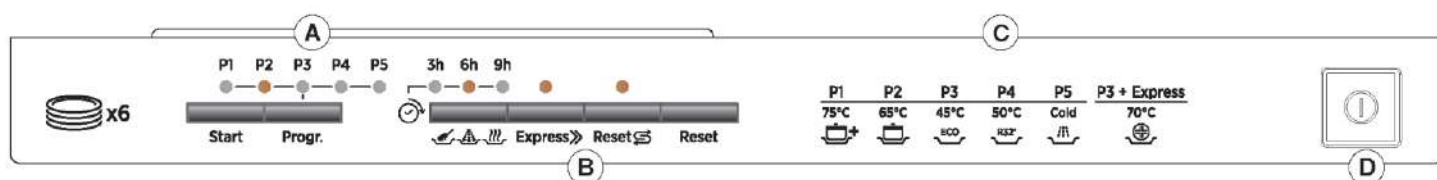
- 20 minutes entre 210 et 250 °C
- 15 minutes entre 140 et 190 °C
- 10 minutes entre 65 et 115 °C

QUANTITÉ	ALIMENTS	Température du four en °C	Position de la grille depuis le bas	Temps de cuisson en minutes
POISSON				
	Truite	200	1	15/25
1 kg	Merlan	190	1	50
VIANDE				
1 — 1,5 kg	Rosbif	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150/160	1	120/150
2 kg	Blanquette de veau	170/190	1	60/90
1 — 1,5 kg	Gigot d'agneau	150/160	1	60/75
1 — 1,5 kg	Gigot de mouton	150/160	1	50/60
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				
	Lasagnes	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignet	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PÂTISSERIE				
	Gâteau au sarrasin	175	1	40/50
	Tarte aux fruits	180/190	1	20/30
	Petits pains (pâte levée)	160	1	40/45
	Meringue	100	1	90
	Pâte feuilletée	200	1	20

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE



A Voyants de sélection des programmes

B Touche de sélection des programmes

C Description des programmes

D Touche Marche/Arrêt

SÉLECTION DES PROGRAMMES ET FONCTIONS SPÉCIFIQUES

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

Choix d'un programme

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

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

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

Ouverture de la porte

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

Fermeture de la porte

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

Interruption d'un programme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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



AVERTISSEMENT !

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

Mémorisation du dernier programme utilisé

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

IMPORTANT

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

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

Pour désactiver la mémorisation, suivre la même procédure.

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

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

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

Signaux de dysfonctionnement

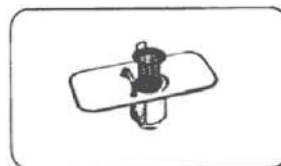
En cas de dysfonctionnement ou de panne lors de l'exécution d'un programme, la LED correspondant au cycle sélectionné (2 LED pour le programme RINÇAGE À FROID) clignote rapidement et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Après avoir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

Important !

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

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

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES ET NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE FILTRATION



Le système de filtration contient :

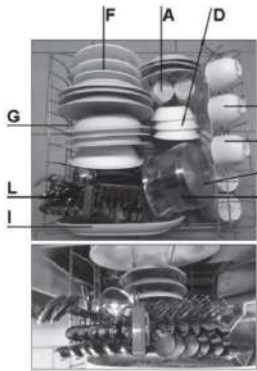
- un gobelet filtrant central qui capte les particules alimentaires les plus importantes.
 - un filtre plat qui filtre en continu l'eau de lavage.
 - un micro-filtre, situé sous le filtre plat, qui retient les particules alimentaires les plus petites, assurant ainsi un rinçage parfait.
- Pour de meilleurs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

CHARGEMENT DES PLATS

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

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

CHARGEMENT 6 COUVERTS (EN 60436)



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

CHARGEMENT 4 COUVERTS ET CASSEROLES

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

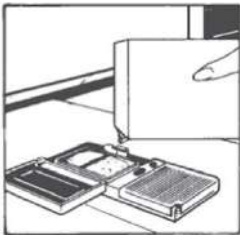
Il est recommandé d'organiser les couverts dans le panier prévu à cet effet. Les couverts avec des manches fins placés doivent être placés manches vers le haut pour éviter de tomber dans le fond du panier et de bloquer le bras de lavage. Ne pas placer de couvercles avec des poignées en bois dans le panier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

CHARGEMENT DU DÉTERGENT

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

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

Lavage normal

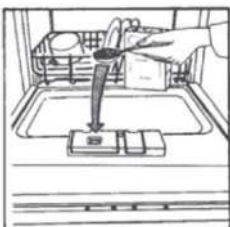


Le distributeur de détergent se trouve à l'intérieur de la porte. Le couvercle du distributeur doit être fermé avant chaque lavage. Pour l'ouvrir, il suffit d'appuyer sur la gâchette. À la fin de chaque cycle de lavage, le couvercle est toujours ouvert et prêt pour la prochaine utilisation du lave-vaisselle.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

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

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

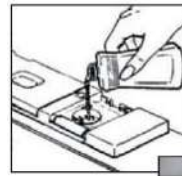
Lavage intensif



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

REMPLISSAGE DU DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE DE RINÇAGE

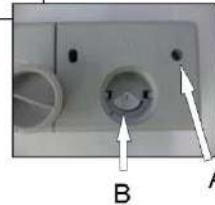
Le distributeur de liquide de rinçage « B » se trouve à droite du distributeur de détergent et a une capacité d'environ 130 ml.



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

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

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



PLEIN — Foncé



VIDE — Clair



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

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

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

Après le lavage,

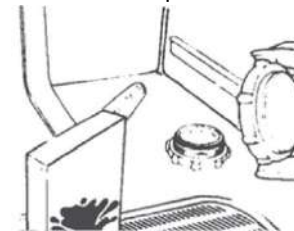
. si des traces sont présentes sur la vaisselle, réduire la quantité d'une position.

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

CHARGEMENT DU SEL

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

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



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

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

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

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

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

UTILISATION

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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



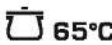


PROGRAMME DE LAVAGE

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

Normes Réf. EN 60436 :

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

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

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

UTILISATION

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

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

COMMENT OBTENIR DE BONS RÉSULTATS DE LAVAGE

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

COMMENT FAIRE POUR

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

À NE PAS LAVER

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

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

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

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

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

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

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

NETTOYAGE

• Avant tout nettoyage, il est nécessaire de :

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

• LES PARTIES ÉMAILLÉES :

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

• LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

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

Entretien :

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

Taches tenaces :

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

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

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

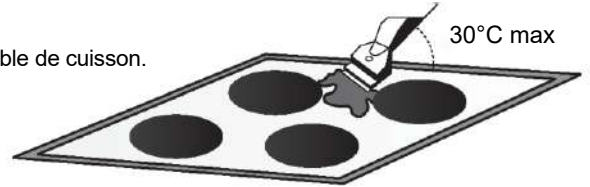
Quelques conseils :

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

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

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

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



NETTOYAGE

• ÉCLAIRAGE DU FOUR

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

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

• LES ACCESSOIRES

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

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

• LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

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

• PORTE DU FOUR :

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

Pour retirer la porte, procéder comme suit :

. Ouvrir complètement la porte.

. Desserrer les crochets.

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

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

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

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

Il est important que les brûleurs soient correctement replacés.

Grilles chromées et brûleurs

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

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

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

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

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

• GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

DÉPANNAGE

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

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

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

SIGURNOSNE UPUTE

• Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar šupljine pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Za smanjenje ovog učinka, pričekajte 10 – 15 minuta nakon uključivanja prije stavljanja hrane unutar pećnice. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje nakon što se u pećnici dosegne temperatura kuhanja.

- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15/20 minuta.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetljivim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne da upute u vezi s upotrebom uređaja

• Djeca se ne smiju igrati uređajem.

• Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:

- prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora;

- seoske kuće;

- za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;

- okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.

Drugačija uporaba ovog uređaja od upotrebe u kućanstvu ili od tipičnih kućanskih funkcija, kao što je komercijalna upotreba stručnih ili osposobljenih korisnika, isključena je i kod prethodno navedenih primjena.

Ako se uređaj upotrebljava na način koji nije u skladu s prethodno navedenim, može se smanjiti vijek trajanja uređaja i poništiti jamstvo proizvođača.

Proizvođač ne prihvaća bilo kakvu štetu na uređaju ili drugu štetu ili gubitak koji nastaje upotrebom koja nije u skladu s upotrebom u kućanstvima ili domaćom upotrebom (čak i ako se nalazi u domaćem okruženju ili kućanstvu) u najvećoj mjeri dopuštenoj zakonom.

• Vrata se smiju ostaviti u otvorenom položaju jer se to može predstavljati moguću opasnost (npr. spoticanje).

• **UPOZORENJE!**

Noževе i drugi pribor s oštrim vrhovima treba staviti u košaru s vrhovima okrenutim prema dolje ili stavljenim u vodoravni položaj.

• Kada se uređaj nalazi na podu s tepihom, treba obratiti pozornost da nema zapreka na donjim otvorima.

Pobrinite se da utikač na uređaju ostane dostupan nakon ugradnje.

• Uređaj se treba spojiti na dovod vode pomoću novih kompleta crijeva.

• Stari kompleti crijeva ne smiju se ponovno upotrebljavati.

• Pritisak vode mora biti između 0,08 MPa i 0,8 MPa. Ako je tlak manji od najmanje vrijednosti, obratite se našem odjelu za usluge radi savjeta.

• Prije spajanja uređaja na elektroenergetsku mrežu, pobrinite se:

1. da je utičnica za napajanje ispravno uzemljena;

2. da vaše napajanje električnom energijom zadovoljava zahtjeve potrošnje navedene na nazivnoj pločici vašeg uređaja.

• Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.

• **UPOZORENJE!**

Pobrinite se da je vaš proizvod ispravno uzemljen.

Ako ne postoji prikladno uzemljenje, primijetit ćete da pri doticaju s metalnim dijelovima svojeg uređaja možete osjetiti raspršivanje električnog naboja, zbog prisutnosti prigušivača radijskih smetnji.

• Proizvođač odbacuje svu odgovornost za bilo kakvu štetu nanесenu zbog toga što uređaj nije uzemljen.

• Pobrinite se da se perilicom za suđe ne gnječe kabeli za napajanje.

• Ne uklanjajte utikač iz utičnice elektroenergetske mreže povlačenjem kabela mreže ili samog stroja.

• Općenito se ne preporučuje upotrebljavati prilagodnike, višestruke utikače i/ili produžne kabele.

• Nikada ne dodirujte uređaj ako su vam ruke ili stopala mokri ili vlažni.

• Ne upotrebljavajte s golim stopalima.

• Ne ostavljajte uređaj izložen elementima (kiša, sunce itd.).

SIGURNOSNE UPUTE

- Naslanjanjem na otvorena vrata perilice za suđe ili sjedenjem na njima može se prouzrokovati prevrtanje perilice.
 - Ako se uređaj pokvari ili prestane pravilno raditi, isključite ga, isključite dovod vode i ne dirajte ga. Popravke smije obavljati samo odobreni servisni agent i trebaju se postaviti samo originalni rezervni dijelovi. Ako se ne budete pridržavali poviše navedenih savjeta, može se ozbiljno ugroziti sigurnost uređaja.
 - Ne smije se gutati voda zaostala u stroju ili na posuđu na kraju programa pranja.
 - Perilica za suđe osmišljena je za uobičajeni kuhinjski pribor.
- Predmeti koji su onečišćeni benzinom, bojom, tragovima čelika ili željeza, korozivnim kemikalijama, kiselinama ili lužinama ne smiju se prati u perilici za suđe.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijaće elemente.
 - Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja.
 - **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
 - **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.
 - **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
 - **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara.
 - Tijekom uporabe uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće unutar pećnice.
 - **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Obvezno udaljite malu djecu.
 - Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice, staklenog poklopca ploče za kuhanje ili staklene površine ploče za kuhanje jer se može oštetiti površina, a to može rezultirati lomom stakla.
 - Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
 - Treba isključiti pećnicu prije uklanjanja zaštite, a nakon čišćenja zaštitu treba zamijeniti u skladu s uputama.
 - Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
 - **UPOZORENJE:** Nikada ne uklanjajte brtvu vrata pećnice.
 - Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga uporaba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu zbog neprimjerenosti, neispravnosti ili nerazumne uporabe.
 - Kada postavljate policu unutra, pobrinite se da je zaustavnik okrenut prema gore i u stražnjem dijelu šupljine. Polica se mora u potpunosti umetnuti u šupljinu.
 - Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da postavite rub protiv klizanja prema stražnjem dijelu i prema gore.
 - Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
 - Prije otvaranja treba ukloniti bilo kakav izljev s poklopca.
 - Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- **OPREZ:** stakleni se poklopci mogu razbiti kada se zagriju. Isključite sve plamenike prije zatvaranja poklopca.
- Ako postoje elementi ploče za kuhanje koji sadrže halogene lampice, ne gledajte u njih duže vrijeme.
 - Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
 - Ne stavljajte metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice ili poklopci na ploču za kuhanje. Mogli bi se zagrijati.
 - Ne dodirujte područja gdje nastaje toplina dok uređaj radi ili još neko vrijeme nakon uporabe.
 - Ne stavljajte ništa na upravljačku ploču.
 - **UPOZORENJE:** Izbjegnite mogućnost nastanka strujnog udara – pobrinite se da je uređaj isključen prije zamjene lampice.
 - Ako se postavlja na bazu, treba poduzeti mjere da se spriječi klizanje uređaja s baze.
 - Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
 - Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu s trenutnim sigurnosnim zakonodavstvom, proizvod se treba spojiti postavljanjem isključivo



SIGURNOSNE UPUTE

omnipolarne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III. kategorije nadnapona, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarna sklopka mora podnijeti najveće spojeno opterećenje i mora biti u skladu s trenutačnim zakonodavstvom. Vodič uzemljenja žutozelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Omnipolarna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada se uređaj ugradi. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak, uzimajući u obzir polarnost pećnice i izvora napajanja. Odspajanje treba ostvariti uključivanjem sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji je dostupan putem proizvođača ili kontaktiranjem službe za korisnike. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak. Vrsta kabela za napajanje mora biti H05V2V2-F. Vodič uzemljenja (žutozeleni) mora biti približno 10 mm duži od drugih vodiča. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za brigu o korisnicima i zatražite uporabu originalnih rezervnih dijelova. Nepridržavanjem gore navedenog može se ugroziti sigurnost uređaja i poništiti jamstvo.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.

- **OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.

- Treba upotrijebiti nove komplete crijeva isporučene s uređajem, a treba baciti stare komplete crijeva.

- Ovaj uređaj treba ugraditi u skladu s važećim propisima i smije se upotrebljavati samo u dobro prozračenom prostoru. Pročitajte upute prije ugradnje ili uporabe ovoga uređaja.

- Ove su upute važeće samo ako je na uređaju prisutna oznaka države. Ako nema oznake na uređaju, trebete pogledati tehničke upute u kojima se nalaze potrebne upute o izmjenjivanju uređaja u skladu s uvjetima uporabe u toj državi.

- Prije ugradnje, provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (svojstva plina i tlak plina) i prilagodba uređaja kompatibilni;

- Uvjeti prilagodbe za ovaj uređaj naznačeni su na naljepnici (ili pločici s podacima);

- Ovaj uređaj nije spojen s uređajem za pražnjenje produkata izgaranja. Treba ga ugraditi i spojiti u skladu s trenutačnim propisima za ugradnju. Treba posebno paziti na relevantne zahtjeve o ventilaciji.

- Upotrebom plinskog uređaja za kuhanje proizvode se toplina i vlaga u prostoriji u kojoj se ugradio uređaj. Pobrinite se da je kuhinja dobro prozračena: prirodni ventilacijski otvori trebaju biti otvoreni ili ugradite mehanički uređaj za ventilaciju (mehaničku napu za izvlačenje). Ako uređaj upotrebljavate intenzivno duže vrijeme, može trebati dodatno provjetravanje, npr. otvaranje prozora ili učinkovitije provjetravanje, npr. povećanje razine mehaničkog provjetravanja ako je prisutno.

- **OPREZ:** Dostupni dijelovi mogu biti vrući kada se upotrebljava roštilj. Obvezno udaljite malu djecu. Dostupno je dodatno zaštitno sredstvo za izbjegavanje doticaja s vratima pećnice. Ovaj dio treba postaviti samo ako su u blizini prisutna mala djeca.

- Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

- Nikad ne kuhajte hranu izravno na staklenoj keramičkoj ploči za kuhanje. Uvijek upotrebljavajte prikladno posuđe.

- Uvijek stavite tavu na središte jedinice na kojoj kuhate.

- Ne koristite se površinom kao daskom za rezanje.

- Ne vucite posuđe po ploči za kuhanje.

- Ne spremajte teške predmete iznad ploče za kuhanje. Ako padnu na ploču za kuhanje, ploča bi se mogla oštetiti.

- Ne koristite se pločom za kuhanje kao radnom površinom.

- Aluminijske folije i plastične tave ne smiju se postavljati na područja koja se zagrijevaju.

- Strogo se preporučuje držanje djece podalje od površina za kuhanje kada su one u upotrebi, kao i kada su isključene, dok je uključen pokazatelj preostale topline da bi se spriječio rizik od ozbiljnih opekлина.

- Oprez, mogućnost naginjanja 

- Moraju se postaviti naprave protiv prevrtanja. Pridržavajte se uputa navedenih uz držače isporučene s proizvodom.



RASPAKIRANJE UREĐAJA

Unutar uređaja pronaći ćete knjižicu i, za plinski model, vreću koja sadrži:

- ako morate promijeniti vrstu plina: novi mlazovi za izmjene plina, plin butan G30 28 – 30 mbara ili plin propan G31 – 37 mbara,
- za spajanje mekanom gumenom cijevi, završni dio za prirodni plin i završni dio za plin butan ili propan s brtvom.

PREPORUKE

PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE DA BISTE MOGLI NA NAJBOLJI MOGUĆI NAČIN ISKORISTITI SVOJ UREĐAJ. Preporučujemo vam da sačuvate upute za ugradnju i uporabu da biste se i kasnije mogli njima poslužiti. Prije ugrađivanja uređaja, preporučujemo vam da zabilježite pripadajući serijski broj u nastavku ako vam bude trebala pomoć službe za pomoć nakon prodaje.

. Identifikacijska pločica nalazi se na stražnjem dijelu kombiniranog uređaja Trio.



Product Code:.....
Serial N°:

PODUZEĆE NIJE ODGOVORNO ZA VAŠE NEPRIDRŽAVANJE UPUTA U OVOM DOKUMENTU.

VAŽNE NAPOMENE

• Plinsku ugradnju i električno spajanje svojeg uređaja trebate povjeriti odobrenom instalateru ili tehničaru sa sličnim kvalifikacijama.

• Kombinirani uređaj Trio sastoji se od tri elementa: ploče za kuhanje, pećnice i perilice posuđa. Iz sigurnosnih razloga, nipošto se ne smiju provoditi izmjene na ovom uređaju.

• Ovaj je uređaj namijenjen samo uporabi u kućanstvima.

• Ako se na kombiniranom uređaju Trio uoči i najmanji nedostatak, ne spajajte ga. Odspojite od napajanja i odmah se obratite odobrenom agentu za servis.

• Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara

- Ne naslanjajte se na vrata i ne dopuštajte djeci da to rade.

• Nakon svake uporabe, preporučuje se obavljanje čišćenja kombiniranog uređaja Trio. Na ovaj se način sprječava nakupljanje prljavštine ili masnoće koje se ponovno kuhaju i gore, uz stvaranje neugodnih mirisa i dima.

• Ne pohranjujte zapaljive proizvode u kombinirani uređaj Trio jer se mogu zapaliti ako se uređaj slučajno uključi.

• Ako ploče za kuhanje sadrže halogene lampice, ne gledajte izravno u ploče tijekom uporabe.

• Koristite se rukavicama za pečenje pri stavljanju ili vađenju jela iz pećnice.

• Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom za pećnice koja je dostupna u nekim prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.

• Pri pripremanju masti ili ulja, uvijek promatrajte postupak pripremanja jer se zagrijane masti ili ulja mogu brzo zapaliti.

• Poklopac ploče za kuhanje (za plinski model):

- Dok se upotrebljava kuhalo, držite poklopac u uspravnom položaju.

- Prije otvaranja poklopca, izvadite sve iz njega da biste izbjegli prolijevanje.

- Prije zatvaranja poklopca, pustite da se svi vrući dijelovi kuhala ohlade.

- Ne stavljate teške ili metalne predmete na poklopac.

• Ako želite odložiti staru perilicu posuđa, pazite da uklonite vrata da biste eliminirali rizik od toga da djeca ostanu zatočena unutar nje.

• Perilica posuđa izrađuje se od materijala koji se mogu reciklirati tako da se može odložiti na način povoljan za okoliš.

• Pobrinite se da se perilicom za suđe ne gnječe kabeli za napajanje.

• Ne preporučuje se upotrebljavati prilagodnike, višestruke utikače i/ili produžne kabele.

• Sva pitanja o kabelu za napajanje treba uputiti službi za pomoć nakon prodaje ili ovlaštenom tehničaru.

• Kada se uređaj nalazi na podu s tepihom, treba obratiti pozornost da nema zapreka na donjim otvorima.

Ako se ne budete pridržavali povije navedenih savjeta, može se ozbiljno ugroziti sigurnost uređaja.

Radi poboljšanja kvalitete proizvoda, poduzeće CANDY može obaviti izmjene u vezi s tehničkim unaprjeđenjima.

Ova oprema, tj. njezini dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom, u skladu je propisima Direktiva EEZ-a 89/109.

Uređaj je u skladu s europskom Direktivom 2009/142/EZ (GAD) i od 21. 4. 2018. s Uredbom 2016/426 o aparatima na plinovita goriva (GAR).

Postavljanjem **CE** oznake na ovaj uređaj potvrđujemo da se njim zadovoljavaju svi pripadajući europski sigurnosni, zdravstveni i okolišni zahtjevi koji se primjenjuju unutar zakona kojem podliježe ovaj uređaj.

TEHNIČKI PODATCI



TRIO			
VRSTA/referencija	TRI 5S	TRI 5	
	4 plin	3 plin + 1 EL	4 EL
Položaj			
Prednji lijevi dio	Brzi plamenik	Brzi plamenik	visoko svjetlo Ø180
Stražnji lijevi dio	Polubrzi plam.	E.P. Ø180	visoko svjetlo Ø220
Stražnji desni dio	Ultrabrzi plam.	Ultrabrzi plam.	visoko svjetlo Ø140
Prednji desni dio	Pomoćni plam.	Pomoćni plam.	visoko svjetlo Ø140
Uređaj za ugašenu vatru	Da		-
Paljenje	Da		-
Razred ugradnje	2 podrazred 1 kraj 1		-
Ugrađeni vrsta plina/snaga			
Snaga plina kW	8,75	7	-
G20 20 mbara (N.G.) l/h	833	666	-
U ambalaži je dostupan alternativni komplet za ubrizgavanje plina LPG			
Snaga plina kW	8,75	7	-
G30/G31 28 – 30/37 mbara g/h	636	509	-
Perilica posuđa			
Postavka mjesta EN50242	6	6	6
Potrošnja vode	8	8	8
Tlak vode min. 0,08 – maks. 0,08 MPa			
Nazivna ulazna vrijednost napajanja			
Napon (V) – frekvencija (Hz)	220 – 240 V – 50 Hz		
Snaga električne energije	2100	3600	8700
Savijtiljiva cijev mora se postaviti tako da ne prolazi kroz bilo koji prostor gdje bi se mogla zgnječiti/izviti ili na bilo koji način oštetiti.			

UPOZORENJE:

Ugradnja kućanskog uređaja može biti složena radnja kojom se može ozbiljno utjecati na sigurnost potrošača ako se ne obavi ispravno. Upravo zato bi ovaj zadatak trebala preuzeti stručna i kvalificirana osoba koja će ga obaviti u skladu s tehničkim propisima na snazi.

Ako se ne pridržavate ovog savjeta i ugradnju obavi nekvalificirana osoba, proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakav tehnički kvar proizvoda, neovisno o tome rezultira li materijalnom štetom ili ozljedom ljudi ili ne.

Ako treba ugraditi kuhalo na bazu, treba poduzeti mjere da bi se spriječilo klizanje uređaja sa same baze.

PLINSKI MODEL

1.1. PRIKLADNO MJESTO

- Ovaj uređaj treba ugraditi u skladu s važećim propisima i smije se upotrebljavati samo u dobro prozračenom prostoru. Pročitajte upute prije ugradnje ili uporabe ovoga uređaja.

- Plinskim se uređajem za kuhanje stvara toplina i vlaga u prostoru u kojem je ugrađen. Zato se trebate pobrinuti za dobro provjetranje na jedan od dva načina: svi prirodni zračni kanali trebaju uvijek biti otvoreni ili ugradite kuhinjsku napu za ispuštanje dimnih plinova. Ako uređaj upotrebljavate intenzivno kroz duže vremensko razdoblje, može trebati dodatno provjetranje, kao što je otvaranje prozora ili povećanje brzine električnog ventilatora, ako postoji.

- Ako se ne može ugraditi kuhinjska napa, treba postaviti električni ventilator na vanjski zid ili prozor radi jamčenja adekvatnog provjetranja. Električni ventilator mora imati mogućnost potpune promjene zraka u kuhinji od 3 – 5 puta svakog sata. Osoba koja ugrađuje uređaj treba se pridržavati odgovarajućih nacionalnih normi.

• Prije ugradnje uređaja, tehničar mora:

- Provjerite kompatibilnost kombiniranog uređaja Trio i plinske instalacije. Na pločici s oznakama nazivne vrijednosti na ploči za kuhanje prikazano je kojoj je vrsti plina namijenjena ploča za kuhanje. Spajanje na plinsku mrežu ili plinski cilindar treba izvesti nakon što provjerite je li reguliran za vrstu plina kojim će se napajati. Ako nije ispravno reguliran, pogledajte upute za promjenu postavki plina u sljedećim odjeljcima.

Kombinirani uređaj Trio tvornički je postavljen za uporabu s vrstom plina u skladu s navedenim na ambalaži i ponovljenim na nazivnoj pločici pričvršćenoj za kuhalo.

Prirodni plin G 20 – 20 mbara/G 25 – 25 mbara: glavni plin

- Po potrebi, promijenite plin.

Za prilagođavanje kuhala plinskih plamenika, postavite odgovarajuće mlazove kojima se omogućuje nazivna brzina protoka (u skladu s objašnjenim u odjeljku za promjenu vrste plina).

• Za ugradnju, tehničar mora imati na umu sljedeće:

Napajanje treba isključiti tijekom izvođenja svih radova.

Kombinirani uređaj Trio pripada razredu 2 – podrazredu 1; namještaj smješten do jedinice ne smije biti viši od vrha uređaja.

- Ako je kombinirani uređaj Trio postavljen uz ormarić s bilo koje strane, udaljenost između kombiniranog uređaja Trio i ormarića mora biti barem 15 cm (pogledajte sliku 1.); dok udaljenost između kombiniranog uređaja Trio i stražnjeg zida mora biti najmanje 5,5 cm. Udaljenost između kombiniranog uređaja Trio i bilo koje druge jedinice ili uređaja iznad njega (npr. kuhinjska napa) ne smije biti manja od 70 cm (slika 1.).

- Kuhalo sadrži namjestivu nožicu za savršeno poravnanje na podu.

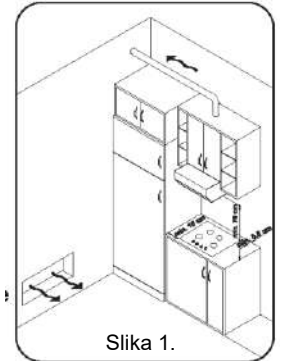
- Obavite spajanje plina s instalacijom u skladu s dovodom plina.

- Obavite električno spajanje kuhala u skladu s podacima navedenim u odjeljku za električno spajanje.

- Ako se promijeni vrsta plina, namjestite najmanji protok svakog plinskog plamenika (u skladu s objašnjenim u odjeljku za promjenu vrste plina).

- Priključite kombinirani uređaj Trio na dovod vode i odvod vode (pogledajte odjeljak za spajanje s vodom).

SVE IZMJENE PLINSKIH POSTAVKI TREBA NAVESTI NA NAZIVNOJ PLOČICI PRIČVRŠĆENOJ ZA KUHALO.



Slika 1.

• PLINSKO SPAJANJE

Ovo se mora obaviti u skladu s propisima na snazi u državi ugradnje (samo za UK: u skladu sa zakonom, ugradnju plina/puštanje u rad treba obaviti „plinski siguran” instalater). U svim slučajevima, na cijevi za dovod plina omogućite zaustavni ventil, regulator ili uređaj za otpuštanje regulatora za plin propan. Upotrebljavajte samo ventile, krajeve regulatora i fleksibilne cijevi, regulatore sa službenom oznakom države ugradnje.

Plinsko spajanje u skladu s ugradnjom:

kruti prirodni plin, fleksibilno crijevo s mehaničkim priključcima (1) – mekana gumena cijev (2)

kruti butan, fleksibilno crijevo s mehaničkim priključcima (1) – mekana gumena cijev (2)

kruti propan, fleksibilno crijevo s mehaničkim priključcima (1) – mekana gumena cijev (2)

1 - Pod uvjetom da se čitava dužina fleksibilnog crijeva može pregledati.

2 - Pod uvjetom da se čitava dužina mekane gumene cijevi može pregledati, da se njezinom dužinom ne premašuje 1,5 metara i da sadrži odgovarajuće stezaljke na krajevima.

1, 2 – mekane cijevi i fleksibilna crijeva s mehaničkim priključcima moraju se rasporediti tako da budu dalje od bilo kakve vatre i da se ne unište plinovima izgaranja, vrućim dijelovima kuhala ili proljevanjem vruće hrane.

Savitljiva cijev mora se postaviti tako da ne prolazi kroz bilo koji prostor gdje bi se mogla zgnječiti/izviti ili na bilo koji način oštetiti.

• TRI MOGUĆNOSTI SPAJANJA:

• SPAJANJE ČVRSTE CIJEVI

Spojite izravno na priključke razvodnika.

• SPAJANJE FLEKSIBILNIM CRIJEVOM S MEHANIČKIM PRIKLJUČCIMA

Preporučujemo ovu vrstu spajanja.

Zavijte matice crijeva izravno na priključak razvodnika s jedne strane i na zaustavni ventil cijevi s druge strane.

• SPAJANJE MEKANOM GUMOM

Ne preporučujemo ovu vrstu spajanja.

Rezervirano isključivo za stare ugradnje kojima se ne dopušta nijedna druga mogućnost.

Zavijte usklađeni krajnji komad (2)

Postavite mekanu cijev na krajnji komad s jedne strane i na regulator ili izlaz ventila s druge strane.

(2) U svakom slučaju, pobrinite se da je postavljena brtva. Pridržavajući se radnji za spajanje, ispitajte otpornost na propuštanje uporabom sapunaste vode, ispitivanje vatrom strogo se zabranjuje.

Upozorenje: Ako možete namirisati plin u blizini uređaja, isključite plinsko napajanje uređaja i odmah pozovite inženjera. Ne tražite mjesto propuštanja otvorenim plamenom.

PROMJENA VRSTE PLINA:

UPOZORENJE:

Zadatak treba preuzeti isključivo stručna i kvalificirana osoba koja će ga obaviti u skladu s tehničkim propisima na snazi i pridržavajući se uputa.

Toplinski kapacitet i tlak plina mogu se razlikovati ovisno o vrsti plina.

Pri promjeni plina, tehničar mora:

- 1-Odspojiti uređaj od dovoda električne energije
- 2-Obaviti „PLINSKO SPAJANJE“ s instalacijom u skladu s opisanim poviše.
- 3-Zatvoriti plinski ventil prije uređaja
- 4-PROMIJENITI MLAZOVE
- 5-NAMJESTITI NAJMANJU VATRU

PROMJENA MLAZOVA:

Za prilagodbu ploče za kuhanje uporabi s različitim vrstama plina, pridržavajte se sljedećih uputa:

- uklonite rešetke i plamenike
- umetnite šesterostrani ključ (7 mm) u potporanj plamenika (Slika 2.)
- odvrnite ubrizgač i zamijenite ga ubrizgačem prikladnim za vrstu plina koja će se upotrebljavati (pogledajte tablicu vrsta plina)

MLAZ



Slika 2.

NAMJEŠTANJE NAJMANJE VATRE

Za namještanje najmanje vatre, tehničar se mora pridržavati sljedećih uputa:

-Uklonite ručice,

1. SLUČAJ: regulacijski je vijak vidljiv unutar osovine ventila (pogledajte sliku 3A.)

Nakon što upalite plamenike, okrenite kontrolnu ručicu na najnižu postavku, a zatim uklonite ručicu (možete je jednostavno ukloniti laganim pritiskanjem).

Pomoću malog odvijača vrste „terminal“, možete namjestiti regulacijski vijak kako je prikazano na Slici 3A.

Okretanjem vijka u smjeru kazaljke na satu smanjuje se protok plina, a okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu povećava se protok.

Upotrijebite ovo namještanje za postizanje vatre od pribl. 3 do 4 mm dužine, a zatim zamijenite upravljačku ručicu.

Kada je dostupno plinsko napajanje LPG – morate okrenuti vijak za plamen u praznom hodu (u smjeru kazaljke na satu) do krajnjeg zavora

Vratite ručice

2. SLUČAJ: nije vidljiv regulacijski vijak (pogledajte sliku 3B.)

-Uklonite rešetke, plamenike i poklopac.

-Uklonite gornju ploču

-Pomoću malog odvijača možete namjestiti regulacijski vijak u skladu s prikazanim na slici 3C.

Okretanjem vijka u smjeru kazaljke na satu smanjuje se protok plina, a okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu povećava se protok.

-Kada je dostupno plinsko napajanje LPG, morate okrenuti vijak za plamen u praznom hodu (u smjeru kazaljke na satu) do krajnjeg zavora.

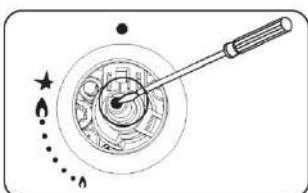
-Kada je dostupni dovod plina prirodni plin, vijak za postavljanje vatre u praznom hodu mora biti okrenut u smjeru obrnutom od kazaljke na satu za 1/2 okretaja od potpuno zatvorenog položaja. (vatra pribl. dužine od 3 do 4 mm)

-Vratite gornju ploču, pazeći da ispravno ponovno sastavite svaki rastavljeni ili odspojeni komad i pazeći da ne oštetite dijelove (tada ih tehničar mora zamijeniti originalnim rezervnim dijelovima).

-Vratite plamenike, rešetke, poklopac i ručice.



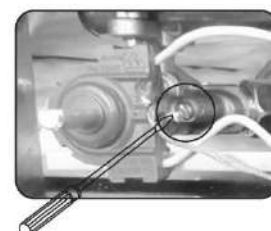
Upozorenje:
Nikada ne
odvijajte
druge vijke!



Slika 3A.



Slika 3B.



Slika 3C.

ELEKTRIČNO SPAJANJE

„Ugradnja mora biti u skladu sa standardnim direktivama.”
Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu zbog neprikladne ili neopravdane uporabe.

Upozorenje:

- Prije bilo kakvih radnji s električnom energijom, uvijek provjerite napon napajanja prikazan na mjerачu struje, namještenost sklopke kruga, kontinuitet uzemljenja sustava i prikladnost osigurača.
- Električno spajanje uređaja treba izvesti pomoću utičnice s utikačem koji ima uzemljenje ili pomoću svepolnog prekidača za iskopčavanje.
- Ako uređaj ima utičnicu, treba ga ugraditi tako da je utičnica dostupna.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za nezgode nastale uporabom uređaja koji nije uzemljen ili uređaja s neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Sva pitanja o kabelu za napajanje treba uputiti službi za pomoć nakon prodaje ili ovlaštenom tehničaru.

Upozorenje! Ovaj se uređaj mora uzemljiti. Ako ne postoji prikladno uzemljenje, primijetit ćete da pri doticaju s metalnim dijelovima svojeg uređaja možete osjetiti raspršivanje električnog naboja, zbog prisutnosti prigušivača radijskih smetnji.

• TRIO 9501

S kombiniranim uređajem Trio isporučuje se kabel za napajanje kojim se omogućava priključivanje samo na napajanje od 220 – 230 V između dviju faza ili između faze i nule. Spojite se na utičnicu od 16 A.

• TRIO 9503

Kabel za napajanje ne isporučuje se s ovim kombiniranim uređajem Trio, no opremljen je terminalnim blokom kojim se omogućuje odabir ispravnog spajanja za određeno napajanje. Terminalni blok nalazi se na stražnjem dijelu kombiniranog uređaja Trio.

Za otvaranje terminalnog bloka:

- Pronađite dvije kartice na bočnim stranama.
- Postavite oštricu odvijača na prednji dio kartice, umetnite je (1) i pritisnite prema dolje (2).
- Podignite poklopac.

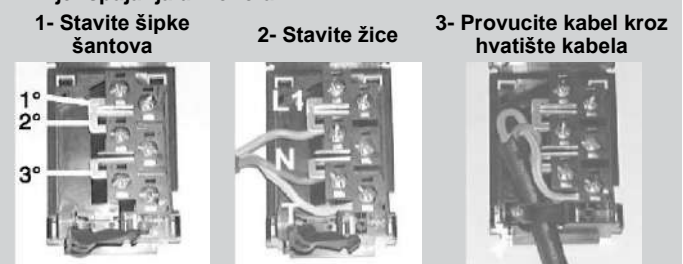
Terminalni blok



Za spajanje:

- odvijte hvatište kabela,
- provucite kabel kroz hvatište kabela,
- skinite izolaciju s kraja svake žice i spojite ih u skladu s brojevima prikazanim u tablici, kao i „šipkama šantova”.

Primjer spajanja u monofazi



Oprez: neispravnim se zatezanjem mogu prouzrokovati opasni toplinski rizici za kabel za napajanje.

Nakon završetka spajanja s terminalima uređaja, zategnite stezaljku kabela i zatvorite poklopac.

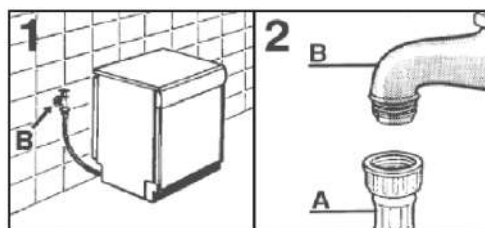
	Monofazno 220 – 230 ~	Tri faze 220 – 230 V3 ~	Tri faze 380 – 415 V3N ~
VRSTA KABELA – PODRUČJE	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
SPAJANJE S TERMINALNIM BLOKOM			
Za šant: napravite most pomoću šipke šanta	Dvije faze Šant 1-2 Šant 2-3 5 neutralnih Šant 4-5 T-uzemljenje	Jedna faza Šant 1-2 3 faze Šant 3-4 5 faza T-uzemljenje	Jedna faza Dvije faze Tri faze 5 neutralnih Šant 4-5 T-uzemljenje

SPAJANJE S VODOM – ODVOD VODE

SPAJANJE S VODOM:

Ulazna i odvodna crijeva mogu se usmjeriti prema lijevo ili prema desno. Perilica posuđa može se spojiti na hladnu ili vruću vodu, sve dok temperatura nije veća od 60 °C.
Tlak vode mora biti između 0,08 MPa i 0,8 MPa. Ako je tlak manji od najmanje vrijednosti, obratite se odjelu za usluge radi savjeta. Ulazno se crijevo mora spojiti na slavinu tako da se dovod vode može isključiti kada se stroj ne upotrebljava (sl. 1). Ulazno crijevo perilice posuđa opremljeno je konektorom od 3/4" s navojima (sl. 2). Ulazno crijevo „A” treba se čvrsto spojiti na slavinu „B” od 3/4". Spajanje vode perilice posuđa treba se obaviti isključivo pomoću isporučene cijevi. **Ne upotrebljavajte staru cijev.**

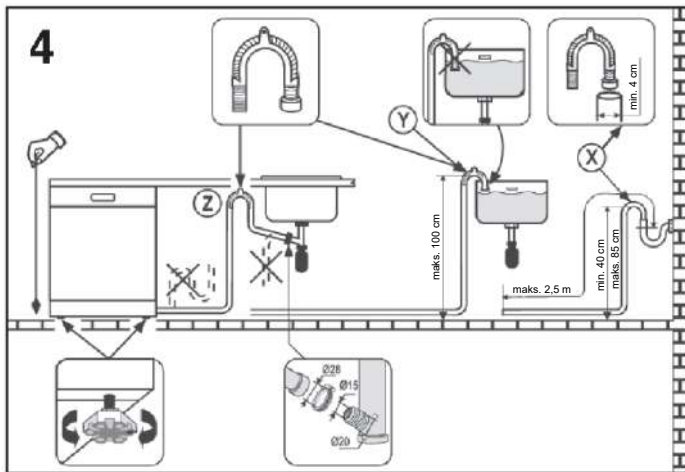
Ako je stroj spojen na nove cijevi ili cijevi koje se nisu dugo upotrebljavale, pustite vodu kroz njih na nekoliko minuta prije spajanja ulaznog crijeva. Na taj način, ostacima pijeska ili hrđe neće se začepiti ulazni filtar za vodu.



ODVOD VODE:

Pazite da ne savijete ili iskrivate odvodno crijevo pri spajanju na stroj, tako da se voda može slobodno ispustiti iz crijeva (sl. 4y). Odvodno se crijevo mora nalaziti barem 40 cm iznad razine poda i mora imati unutarnji promjer od barem 4 cm. Preporučuje se postavljanje zračnih mjehura protiv neprijatnih mirisa (sl. 4x). Po potrebi, izlazno se crijevo može produžiti do 2,6 m, pod uvjetom da se održava na najvećoj visini od 85 cm iznad razine poda. Za ovu situaciju, obratite se korisničkoj službi.

UGRADNJA

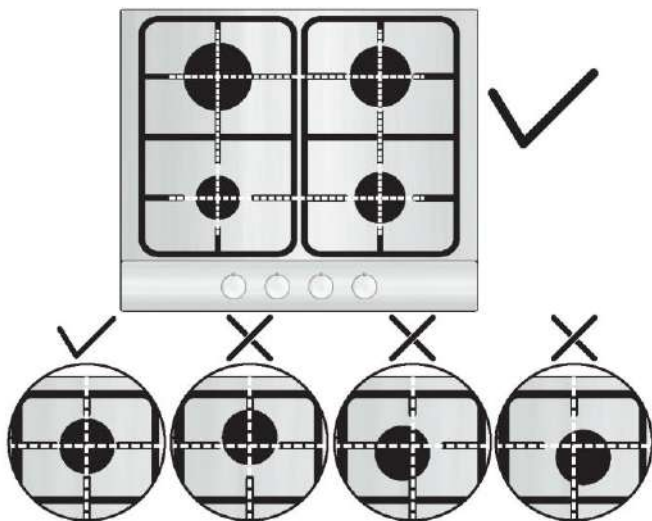


Crijevo se može objesiti preko strane sudopera (ne smije se uranjati u vodu da bi se spriječilo povlačenje vode u stroj dok stroj radi). Provjerite ima li savinutosti na ulaznim i izlaznim crijevima. Po potrebi, za produžavanje ulaznog crijeva, obratite se korisničkoj službi.

PLINSKI PLAMENICI

Ovaj se uređaj smije upotrebljavati samo za svrhu za koju je namijenjen, pripremanje hrane u domaćinstvu, i bilo koja druga svrha smatrat će se neprikladnom i potencijalno opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenje ili gubitak nastale zbog neispravne uporabe.

Prije početka uporabe plamenika, pobrinite se da je opseg plamenika centriran u odnosu na plamenik u skladu sa slikom u nastavku.



UPORABA

Svaki se plamenik kontrolira slavinom s progresivnim postavkama kojima se omogućuje:

- veći izbor postavki, od najvećeg položaja do najmanjeg i najpreciznijeg,
- jednostavnija regulacija vatre u skladu s promjerom tave,
- nestanak rizika od isključivanja vatre ili gašenja kada se vatra brzo smanji.

PALJENJE

PREPORUKE: Kada se plamenici ne upotrebljavaju, glavna slavina za dovod plina uvijek treba biti zatvorena.

UPORABA

Prije uključivanja ploče za kuhanje, pobrinite se da su čepovi plamenika ispravno postavljeni na odgovarajući položaj.

- Otvorite slavinu za plin.
- Simbolom koji se nalazi do svake upravljačke ručice ukazuje se koji je plamenik upaljen.
- Okrenite i pritisnite upravljačku ručicu odgovarajućeg plamenika kod simbola ☆ i držite je pritisnutom dok se vatra ne upali. Na modelima opremljenim elektroničkim paljenjem, vatra se pali električnom iskrom. Tim se upravlja putem gumba ili pritiskom ručice (za modele s paljenjem pod ručicom).

Za modele koji nisu opremljeni elektroničkim paljenjem ili ako nema električne energije, zapalite vatru šibicom.

Upozorenje: U svakom slučaju, ako se plamenik nakon 5 sekunda nije upalio, zaustavite rad uređaja i pričekajte barem jednu minutu prije daljnjeg pokušavanja paljenja plamenika.

NAPOMENA: Za modele opremljene SIGURNOSNIM termoparom, držite ručicu pritisnutom nekoliko sekunda da bi se aktivirao sigurnosni sustav. Ako se ručica odmah otpusti, nema dovoljno vremena za aktiviranje sigurnosnog sustava i vatra se gasi. Ako se to dogodi, ponovite postupak paljenja od početka i pričekajte duže nakon što se vatra upali.

Brzim sigurnosnim uređajem termopara automatski se prekida dovod plina ako se vatra slučajno ugasi.

Ako postoje određeni lokalni uvjeti za dovod plina kojima se otežava paljenje, savjetuje se ponavljanje postupka paljenja okretanjem ručice na „najmanje“ (♻).

- Postavite vatru u skladu sa svojim potrebama za pripremanje hrane. Srednji su položaji dostupni između postavki (♻) i (♻) na upravljačkoj ručici.
- Za gašenje vatre, okrenite upravljačku ručicu natrag u položaj zaustavljanja.
- Ako se plamenik slučajno ugasi, okrenite ručicu na „0“, pričekajte jednu minutu i pokušajte ponovno upaliti.

TAVE

Za ispravnu uporabu plamenika, odaberite tave koje su u skladu s dimenzijama navedenim u nastavku:

- * Veoma brzo Ø18 cm i više
- * Brzo Ø od 16 do 26 cm
- * Polubrzo Ø12 cm
- * Pomoćno Ø10 cm

- Ne preporučuju se tave sa zakrivljenim, hrapavim ili izobličanim dnom.

UPOZORENJE: Ako se plamen slučajno ugasi, okrenite ručicu u položaj za isključivanje i ne pokušavajte ga ponovo upaliti barem jednu minutu.

Ako tijekom godina plinske slavine postanu prekrute da biste ih mogli okrenuti, treba ih podmazati.

Takav postupak trebaju obaviti isključivo kvalificirani servisni inženjeri.

- Aluminijskim se tavama mogu ostaviti oznake na emaljiranom osloncu za tavu. Ove se oznake mogu jednostavno ukloniti vlažnom krpom i blagim abrazivnim proizvodom.

NEKOLIKO SAVJETA...

- Izbjegavajte preintenzivno prokuhavanje hrane. Hrana se neće brže pripremiti na taj način. Dapače, hrana se podvrgava jakom miješanju, zbog čega može izgubiti dio okusa.

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

- Radi uštede plina, pobrinite se da se vatra ne preklapa s dnom tave.
- Ne upotrebljavajte plinski plamenik s praznom tavom.
- Kad god je to moguće, upotrijebite poklopac za pokrivanje tave. Regulirajte plamen tako da se ne preklapa s promjerom tave.

VITROKERAMIČKA ZONA

SAVJETI

Za ostvarivanje dobrih rezultata, važna je uporaba visokokvalitetnog kuhinjskog pribora:

- Uvijek upotrebljavajte kvalitetno posuđe za kuhanje koje ima potpuno ravno i debelo dno.
 - Pobrinite se da je dno lonca ili tave suho.
- Upotrebljavajte tave čiji je promjer dovoljno širok da se potpuno prekrije površina.

UPORABA

ODABIR KUHINJSKOG PRIBORA

Sljedeće informacije bit će vam od pomoći pri odabiru posuđa za kuhanje kojim se jamči dobar radni učinak.



Na naljepnici, provjerite oznaku kojom se označava je li tava kompatibilna s vitrokeramikom.

Nehrđajući čelik: preporučuje se. Osobito dobar kod posuda sa sendvič dnom. Sendvič dnom spajaju se prednosti nehrđajućeg čelika (izgled, trajnost i stabilnost) s prednostima aluminija ili bakra (vodljivost topline, ravnomjerna raspodjela topline).

Aluminij: preporučuje se tvrdi aluminij. Dobra vodljivost. Ostaci aluminija nekad izgledaju kao ogrebotine na ugradnoj ploči, no mogu se ukloniti ako se odmah očiste. Tanki aluminij ne bi se smio upotrebljavati zbog niskog tališta.

Lijevano željezo: može se upotrebljavati, ali se ne preporučuje. Loš radni učinak. Može se ogrepsiti površina.

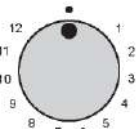
Bakreno dno/posuđe od kremenaste gline: preporučuje se tvrdi oblik. Dobar radni učinak, no mogu se zadržati ostaci bakra, a ti ostaci mogu izgledati kao ogrebotine. Ostaci se mogu ukloniti ako se ploča za kuhanje odmah očisti. Međutim, ovi lonci ne bi smjeli uzavreti na suhom. Pregrijani metal može se vezati za staklene ploče za kuhanje. Ako se bakreni lonac pregrije, ostaje ostatak kojim se trajno onečišćuje ploča za kuhanje. **Porculan/emajl:** Dobar radni učinak samo uz tanko, glatko i ravno dno.

ZONE

- Zona visokog svjetla:** radi nakon 3 sekunde i prikladna je za ravnomjerno, homogeno i održivo kuhanje.
- Ubrzanje:** uz mogućnost ubrzanja, moguće je ostvariti smanjena vremena pripremanja hrane za do 15 %.

UPORABA

- Pronađite znak koji odgovara zoni za pripremanje koja vam treba.
- Preporučuje se postavljanje najviše postavke topline do ispravnog zagrijavanja, a zatim snižavanje do željene postavke za pripremanje hrane.



- Lampica pokazivača za uključeno napajanje uključuje se da bi se označilo da toplinska zona radi.

- Svaka je zona povezana s pokazivačem ostatka topline koji se nalazi na ploči za kuhanje. Svijetli kada temperatura toplinske zone dosegne 60 °C i više. Ostaje uključena čak i ako se jedinica isključuje, sve dok se površina ne ohladi.
- Za isključivanje toplinske zone, okrenite odgovarajuću upravljačku ručicu u položaj „0”.
- Položaji:** primjeri u nastavku služe samo kao smjernice. Nakon što postanete iskusniji u uporabi ploče za kuhanje, moći ćete odrediti koje vam postavke najviše odgovaraju.

Položaji		Nekoliko savjeta
1	1 – 2	Veoma nisko Za održavanje jela vrućim, topljenje maslaca i čokolade...
2	3 – 4	Nisko Sporo pripremanje hrane, umaci, gulaši, puding od riže, poširana jaja...
3	5 – 6	Umjereno Grah, smrznuta hrana, voće, kipuća voda...
4	7 – 8	Srednje Jabuke kuhane na pari, svježe povrće, tjestenina, crepe, riba...
5	9 – 10	Visoko Intenzivnije pripremanje hrane, omet, odresci...
6	11 – 12	Veoma visoko Odresci, kotleti, prženje...

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

- Rabite tave čiji je promjer dovoljno širok da se potpuno prekrije površina: veličina tave ne smije biti manja od površine za zagrijavanje. Ako je nešto šira, jamči se maksimalna iskoristivost energije.
- Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite tavu u središte zone kuhanja.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja pripremanja i štedi se energija zadržavanjem topline.

- Maksimalno smanjite količinu tekućine ili masnoća radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite pripremanje jela na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

OPREMA ZA PEĆNICU (ovisno o modelu)

Važno je obaviti početno čišćenje prije uporabe svakog dijela. Operite ih spužvom. Isperite i osušite.

- POLICA:** služi za pohranu jela, tanjura i mesa pri pripremanju hrane na roštilju. Postavljena je s vodilicama kojima se omogućuje dodavanje plitice za prikupljanje kapanja.



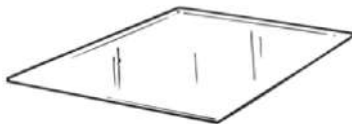
Zahvaljujući posebnom obliku, polica uvijek ostaje u vodoravnom položaju, čak i kada se povuče u potpunosti prema prednjem dijelu pećnice i na taj se način izbjegava rizik od klizanja ili prevrtanja posuđa.

- PLITICA ZA PRIKUPLJANJE KAPANJA:** prikupljaju se sokovi mesa i roštilja tijekom roštiljanja. Može se staviti na policu ili kliznuti ispod nje.



Osim ako se ne upotrebljava s roštiljem, plitica za prikupljanje kapanja ne smije se pohranjivati u pećnici dok se ona upotrebljava. Nikada ne upotrebljavajte pliticu za prikupljanje kapanja kao pliticu za pečenje. Time bi se prouzročio nastanak dima, prskanje masnoća i pećnica bi se ubrzo zaprljala.

- POSUDA ZA SLASTICE** mora se staviti na policu. Služi za pripremanje malih slastica kao što su choux, keksi, meringues, itd...



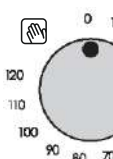
Nikada ne stavljajte posudu za slastice izravno na dno pećnice.


- RAŽANJ** je opremljen ražnjicom i ručkom, dvjema vilicama i osloncem za ražanj.

Kada se pećnica upotrebljava, treba ukloniti svu neupotrijebljenu dodatnu opremu.

BROJAČ SKLOPKE STRUJNOG KRUGA

- Preuzima kontrolu nad radom pećnice, između jedne i 120 minuta, s trenutnim pokretanjem i automatskim zaustavljanjem. Kada istekne vrijeme, brojačem se automatski isključuje napajanje pećnice.



- Međutim, pećnica se može upotrebljavati bez programiranja. U ovom slučaju, okrenite upravljačku ručicu na položaj ruke 


Napomena: za postavljanje vremena, okrenite upravljačku ručicu u smjeru kazaljke na satu do oznake za 120 minuta, a zatim je vratite natrag do potrebnog vremena.


UPORABA PEĆNICE

VEOMA VAŽNO: Pećnica i perilica posuđa ne smiju se upotrebljavati istovremeno. Za upotrebljavanje pećnice, morate zatvoriti perilicu posuđa.





VAŽNO: uvijek držite malu djecu podalje od kombiniranog uređaja Trio dok se upotrebljava. Ako se kombinirani uređaj Trio postavlja s poklopcem, podignite ga prije uporabe.

METODE PRIPREMANJA (ovisno o modelu)

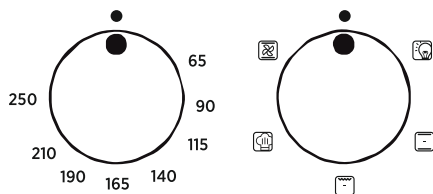
- Konvekcijska + ventilator** : Preporučujemo da ovu metodu upotrebljavate za piletinu, pečiva, ribu i povrće. Toplina bolje prodire u hranu, a vremena kuhanja i predzagrijavanja se smanjuju. Možete kuhati različitu hranu istovremeno s istim ili bez istog pripravljanja u jednom ili više položaja. Ovom se metodom kuhanja omogućuje jednaka raspodjela topline i mirisi se ne miješaju. Pričekajte dodatnih desetak minuta ako se namirnice kuhaju istovremeno.





- Grijač** : uporaba gornjeg grijača. Uspjeh je zajamčen za miješane roštilje, kebase i „gratinirana jela”. Da bi se grijači zagrijali, potrebno je pet minuta prethodnog zagrijavanja.

UPORABA

- **Grijač + ražanj** : uporabom gornjeg grijača s ražnjem omogućuje se pravi okus tradicionalnog pečenja. Izvadite svu dodatnu opremu iz pećnice.
 - Postavite pliticu za prikupljanje kapanja na dno pećnice.
 - Postavite na ražanj hranu za pripremanje i centrirajte je između dvije vilice.
 - Postavite ražanj u nosač i kliznite nosač i ražanj na drugu razinu. Kraj ražnja tada će biti okrenut prema utoru u pokretačkom mehanizmu.
 - Postavite ražanj u pokretački mehanizam.
- **Konvekcijska + ražanj** : istovremena uporaba ražnja i konvencionalnog pripremanja hrane. Omogućuje se ušteda vremena tijekom pripremanja hrane. Međutim, morate paziti da postavite policu s vodilicama naopačke, tako da su vodilice okrenute prema gore i postavite pliticu za prikupljanje kapanja na nju.
- **Zdravije pečenje** : ovom se funkcijom omogućuje priprema zdravije hrane jer je potrebna manja količina masti ili ulja. Kombinacijom grijačkih elemenata i pulsirajućeg kruženja zraka postiže se savršen rezultat pečenja.
- **Konvekcijska** : Upotrebljavaju se i gornji i donji grijači. Prethodno zagrijte pećnicu na otprilike deset minuta. Ova je metoda idealna za svako tradicionalno pečenje. Za crveno meso, pečenu govedinu, janjeće noge, kruh, hranu omotanu folijom (papillote), lisnato tijesto. Postavite hranu i pripadajuću posudu na policu u središnji položaj.


- Okrenite upravljačku ručicu na traženu metodu pripremanja i postavite temperaturu:



- *  Konvekcijska Temperatura od 65 °C do 250 °C
-  Grijač Temperature 200 °C
-  Grijač + ražanj Temperature 200 °C
-  Konvekcijska + ražanj Temperatura od 65 °C do 250 °C
- *  Zdravije pečenje Temperatura od 65 °C do 250 °C
-  Konvekcijska + ventilator Temperatura od 65 °C do 250 °C

*Ispitano u skladu s normom CENELEC EN 60350-1 za definiranje energetskog razreda.

- Okrenite upravljačku ručicu brojača sklopke strujnog kruga u položaj ruke ili na trajanje programiranja.

-  • Lampicom pokazivača regulatora ukazuje se da termostat radi. Redovito se uključuje i isključuje tijekom vremena trajanja pripremanja.

SAVJETI ZA PRIPREMANJE

MESO:

Bolje je ne soliti meso dok ne završi pripremanje jer se uz pomoć soli potiče prskanje masnoće.

Na taj način dolazi do zaprljanja pećnice i stvaranja dima. Spojevi bijelog mesa, svinjetine, teletine, janjetine i ribe mogu se staviti u pećnicu hladni. Vrijeme pripremanja duže je nego u prethodno zagrijanoj pećnici, no bolje se peče do središta jer toplina ima više vremena za prodiranje do spoja.

ISPRAVNO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE OSNOVA JE ZA USPJEŠNO PRIPREMANJE CRVENOG MESA.

KOLAČI – SLASTICE I KEKSI:

Izbjegavajte uporabu sjajnih kalupa jer se njima reflektira toplina i mogu se upropastiti vaši kolači. Ako vaši kolači prebrzo poprime smeđu boju, prekrijte ih papirom otpornim na masnoće ili aluminijskom folijom.

Oprez: ispravan način uporabe folije jest sa sjajnom stranom okrenutom prema unutra.

U suprotnom, toplina se reflektira sjajnom površinom i ne prodire u kolač.

Izbjegavajte otvaranje vrata tijekom prvih 20 do 25 minuta pripremanja: kolač od dizanog tijesta, souffles, brioche, itd. će pasti. Možete provjeriti jesu li kolači gotovi ubadanjem u središte oštricom noža ili metalnom iglom za pletenje. Ako je oštrica suha, vaš je kolač spreman i možete prekinuti pečenje. Ako je oštrica vlažna ili sadrži komadiće kolača, nastavite s pečenjem, no lagano spustite termostat tako da se zgotovi bez sagorijevanja.

Sljedeće upute služe isključivo kao smjernice. Možete ih izmijeniti u skladu s vlastitim iskustvom ili osobnim preferencijama.

Vremena trajanja predzagrijavanja:

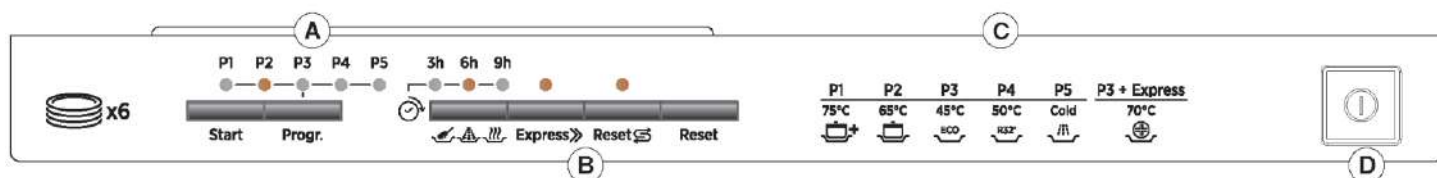
- 20 minuta između 210 i 250 °C
- 15 minuta između 140 i 190 °C
- 10 minuta između 65 i 115 °C

KOLIČINA	HRANA	Temperatura pećnice u °C	Položaj police odozdo	Vrijeme pripremanja izraženo u minutama
RIBA				
	Pastrva	200	1	15/25
1 kg	Pišmolj	190	1	50
MESO				
1 – 1,5 kg	Pečena govedina	190	1	90
1 kg	Pečena teletina	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Teletina u umaku bešamel	170 / 190	1	60 / 90
1 – 1,5 kg	Janjeća noga	150 / 160	1	60 / 75
1 – 1,5 kg	Ovčja noga	150 / 160	1	50 / 60
MESO PERADI				
2 kg	Golubovi	150 / 160	1	45
4 kg	Guščetina	160	1	240 / 270
2 – 2,5 kg	Pačetina	175	1	90 / 150
1 – 1,5 kg	Piletina	170	1	60 / 80
RAZNO				
	Lazanje	200	1	40
	Souffles	200	1	20
	Uštipak	200	1	20
	Pizza	200	1	20
SLASTICE				
	Kolač od heljde	175	1	40 / 50
	Pita s voćem	180 / 190	1	20 / 30
	Keks (dizano tijesto)	160	1	40 / 45
	Meringue	100	1	90
	Lisnato tijesto	200	1	20

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz šupljine raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici. Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine.

KONTROLE PERILICE POSUĐA



A Lampice pokazivača za odabir programa

B Gumb za odabir programa

C Opis programa

D Gumb za uključivanje/isključivanje

ODABIR PROGRAMA I POSEBNIH FUNKCIJA

Perilica posuđa i pećnica ne smiju se upotrebljavati istovremeno.

Postavljanje programa

Otvorite vrata i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje; 4 lampice LED za odabir programa počinju treperiti.

- Odaberite traženi program pritiskom na gumb za odabir programa, uključuje se lampica LED odabranog programa (dvije lampice LED za program HLADNO ISPIRANJE).
- Zatvorite vrata (nakon zvučnog signala), odabrani će se program automatski pokrenuti.

UPORABA PERILICE POSUĐA

Otvaranje vrata

Zahvatite ručku na prednjoj ploči i povucite prema naprijed. Ako se stroj otvori tijekom rada, električnim sigurnosnim uređajem sve se automatski isključuje. Da bi stroj ispravno radio, vrata se ne bi smjela otvarati dok stroj radi.

Zatvaranje vrata

Stavite košaru u perilicu posuđa. Pobrinite se da se krak za raspršivanje može slobodno okretati bez zapreka pribora za jelo, posuđa ili tava. Zatvorite vrata i pritisnite ih da biste se pobrinuli da se čvrsto zatvore.

Prekidanje programa

Ne preporučuje se otvaranje vrata dok je program u tijeku, a osobito ne dok traje faza glavnog pranja i završnog sušenja. Međutim, uređaj se automatski zaustavlja kada se vrata otvore. Kada se vrata ponovno zatvore, program se automatski nastavlja.

Ako želite promijeniti ili poništiti tekući program, obavite sljedeći postupak:

- Držite gumb „**ODABIR PROGRAMA**” pritisnutim barem 5 sekunda. Lampice pokazivača programa uključit će se i isključiti pojedinačno i u slijedu, a oglasit će se neki zvučni signali.
- Otkazat će se tekući program i zatreperit će sve lampice pokazivača programa.

Prije pokretanja novog programa, trebali biste provjeriti ima li još uvijek deterđenta u raspršivaču. Po potrebi, napunite deterđentom.

UPOZORENJE: ako se otvore vrata tijekom faze sušenja, aktivira se isprekidani zvučni signal radi obavještanja da ciklus još nije završen.

Oglasit će se alarm u trajanju od 5 sekunda (ako se ne utiša) 3 puta u intervalima od 30 sekunda da bi se signaliziralo da je program završio.

Počinje treperiti lampica pokazivača odabranog programa (dvije lampice pokazivača za program „**HLADNO ISPIRANJE**”).

Posuđe se sada može ukloniti, a perilica posuđa isključiti pritiskom na gumb „**UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**” ili se može dodati posuđe za novi ciklus.

Alarm za kraj programa može se utišati na sljedeći način:

VAŽNO

Perilica za suđe UVIJEK mora biti isključena prije nego što započnete s ovim postupkom.

1. Držite pritisnutim gumb „**ODABIR PROGRAMA**” i istovremeno uključite perilicu za posuđe pritiskanjem gumba za „**UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**” (oglasit će se kratak zvučni signal).
2. Držite pritisnutim gumb „**ODABIR PROGRAMA**” barem 15 sekunda (tijekom tog vremena oglasit će se 2 zvučna signala).
3. Otpustite gumb kad se oglasi drugi zvučni signal (uključit će se 3 lampice pokazivača „**ODABIR PROGRAMA**”).
4. Ponovno pritisnite isti gumb: 3 lampice pokazivača (kojima se ukazuje da je alarm aktiviran) počet će treperiti (da bi se označilo da je alarm isključen).
5. Isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za „**UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**” za potvrđivanje nove postavke.

Da biste ponovno uključili alarm, pridržavajte se istog postupka.



UPOZORENJE!

Ako nastane problem, isključite perilicu za suđe pritiskom gumba „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” i ponovno pokrenite postupak od početka.

Memoriranje posljednjeg upotrijebljenog programa

Posljednji upotrijebljeni program može se memorirati pridržavanjem navedenog u nastavku:

VAŽNO
Perilica za suđe **UVIJEK mora biti isključena prije nego što započnete s ovim postupkom.**

1. Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” i istovremeno uključite perilicu za posuđe pritiskanjem gumba za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” (oglasit će se kratak zvučni signal).
2. Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” barem 30 sekunda (tijekom tog vremena oglasit će se 3 zvučna signala).
3. Otpustite gumb kad se oglasi **TREĆI** zvučni signal (zatreperit će sve lampice pokazivača).
4. Ponovno pritisnite isti gumb: trepereća lampica pokazivača (isključeno memoriranje) prestat će treperiti i ostat će uključena (uključeno memoriranje).
5. Isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” za potvrđivanje nove postavke.

Za onemogućavanje memoriranja, pridržavajte se istog postupka.

UPOZORENJE!
Ako nastane problem, isključite perilicu za suđe pritiskom gumba „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” i ponovno pokrenite postupak od početka.

Ako dođe do bilo kakvog prekida u dovodu električne energije tijekom rada perilice za suđe, posebnom se memorijom pohranjuje odabrani program i, nakon ponovnog uspostavljanja dovoda električne energije, nastavlja se s radom ondje gdje je prekinut.

Pažnja – Perilica posuđa opremljena je sigurnosnim uređajem protiv prelijevanja kojim se, ako se pojavi anomalija, izvlači višak vode.

Signali kvara

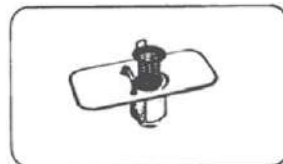
Ako dođe do kvarova ili pogrešaka dok je program u tijeku, lampica LED odabranog ciklusa (dvije lampice LED za program HLADNO ISPIRANJE) brzo će treperiti i oglasit će se zvučni signal. U tom slučaju, isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje. Nakon što ste provjerili je li slavina ulaznog crijeva vode otvorena, je li odvodno crijevo savijeno i jesu li sifon ili filtri začepljeni, ponovno pokrenite odabrani program. Ako se anomalija nastavi, obratite se službi za korisnike.

Važno!

Da biste jamčili ispravan rad sigurnosnog uređaja za sprečavanje prelijevanja, preporučujemo da ne mičete ili naginjete perilicu za suđe tijekom rada.

Ako treba pomaknuti ili nagnuti perilicu posuđa, prvo se pobrinite da je gotov ciklus pranja i da nema više vode u spremniku.

PRELIMINARNE RADNJE I ČIŠĆENJE JEDINICE FILTRA



Sustav za filtriranje sastoji se od:

- središnje čašice filtra kojom se zahvaćaju najveće čestice hrane.
- ravni filter kojim se kontinuirano filtrira voda za pranje.

- mikrofilter koji se nalazi ispod ravnog filtra i kojim se zahvaćaju najmanje čestice hrane i tako jamči savršeno ispiranje.

Za ostvarivanje najboljih rezultata, jedinicu filtra treba provjeriti i očistiti nakon svakog pranja.

Za uklanjanje jedinice filtra, zahvatite za ručku i izvadite cijelu jedinicu van.

Središnja se čašica nalazi na vrhu radi lakšeg čišćenja. Perilica posuđa opremljena je mikrofiltrima koji se samostalno čiste, a koji treba provjeravati otprilike jedanput svakih 15 dana.

Međutim, preporučuje se provjeriti nakon svakog pranja jesu li središnja čašica i ravni filter začepljeni.

Napomena: Nakon čišćenja filtara, pobrinite se da ispravno ponovno sastave, jedan unutar drugoga i da je ravni filter ispravno postavljen na dnu perilice posuđa.

Loše sjedište jedinice filtra može imati nepovoljan učinak na učinkovitost uređaja.

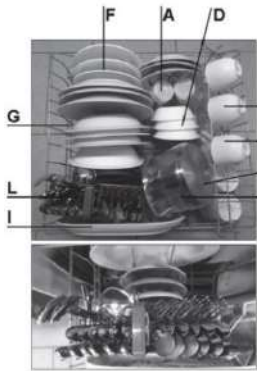
Važno: Nikada ne upotrebljavajte perilicu posuđa bez filtra.

STAVLJANJE POSUĐA U PERILICU

Košara je pažljivo osmišljena radi olakšavanja punjenja perilice posuđem. Za ostvarivanje učinkovitog pranja, uklonite sve ostatke s posuđa (kosti, čačkalice, ostatke mesa i povrća) da biste izbjegli blokiranje filtara, otvora za izlaz vode i mlaznice kraka za pranje kojim se može smanjiti učinkovitost pranja.

Upozorenje! Da biste izbjegli ozljede nastale zbog pribora za jelo s oštricama ili oštrim krajevima, takav se pribor može postaviti s ručkama usmjerenim prema gore.

PUNJENJE POSTAVKE SA 6 MJESTA (EN 60436)



- A- 6 čaša
- B- 6 tanjura za desert
- C- 6 tanjurića
- D- Mala zdjela
- E- 6 šalica za čaj ili kavu
- F- 6 plitkih tanjura
- G- 6 dubokih tanjura
- H- Zdjela srednje veličine
- I- Tanjur za posluživanje
- L- Pribor za jelo

PUNJENJE POSTAVKE S 4 MJESTA I POSUDE ZA SLOŽENAC

Posude za složenac, zdjele za salatu, lonci za pirjanje, poklopci itd., mogu se dodati na košaru.

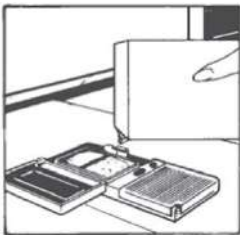
Savjetuje se rasporediti pribor za jelo u za to predviđenu košaru. Ako postoji pribor za jelo s uskim ručkama, treba se postaviti s ručkama usmjerenim prema gore da bi se izbjeglo propadanje kroz dno košare i blokiranje kraka za pranje. Ne stavljajte poklopce s drvenim ručkama u košaru ili poklopce povezane smolastim materijalom.

DODAVANJE DETERDŽENTA

Treba upotrebljavati deterdžent koji je posebno namijenjen za perilice posuđa, u obliku praška, tekućine ili tablete.

Neprimjereni deterdženti (kao što su deterdženti koji se upotrebljavaju za ručno pranje) ne sadrže prave sastojke za uporabu u perilici posuđa i njima se sprječava učinkovit rad.

Normalno pranje

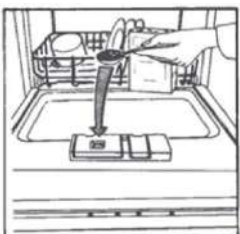


Raspršivač deterdženta nalazi se unutar vrata. Poklopac raspršivača treba zatvoriti prije svakog pranja. Za otvaranje, pritisnite zaponac. Nakon završetka svakog ciklusa pranja, poklopac je uvijek otvoren i spreman za sljedeću uporabu perilice posuđa. Količina upotrijebljenog deterdženta ovisi o razini zaprljanosti posuđa i vrsti pranja. U normalnim okolnostima, preporučuje se doza od 15 g.

Ako je voda tvrda ili ako je posuđe iznimno zaprljano, treba staviti 25 g deterdženta. Nakon stavljanja deterdženta u raspršivač, zatvorite poklopac jer svi deterdženti nisu jednaki i upute na ambalaži deterdženta mogu se razlikovati.

Treba upozoriti korisnike da se prevelikom količinom deterdženta posuđe neće ispravno očistiti, dok se prevelikom količinom deterdženta ne donose bolji rezultati već stvara otpad. Ne upotrebljavajte prekomjernu količinu deterdženta i istovremeno doprinosite ograničavanju štete za okoliš.

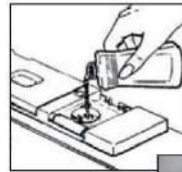
Intenzivno pranje



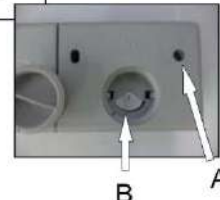
Kada upotrebljavate program intenzivnog pranja, dodajte drugu dozu deterdženta od približno 15 g (jedna jušna žlica). Ovu dodatnu dozu treba staviti u mali spremnik (pogledajte sliku)

PUNJENJE RASPRŠIVAČA SREDSTVA ZA ISPIRANJE

Raspršivač „B” sredstva za ispiranje nalazi se desno od raspršivača deterdženta i ima kapacitet od približno 130 ml. Otvorite poklopac i ulijte dovoljnu količinu tekućine koja će potrajati za nekoliko pranja. Nastojte izbjeći preopterećenje. Zatvorite poklopac.



Ovim aditivom, koji se automatski oslobađa tijekom zadnjeg ciklusa ispiranja, pomaže se u brzom sušenju posuđa i sprječava nastanak mrlja. Uvijek se preporučuje upotrijebiti sredstvo za ispiranje.



Provjerite razinu sredstva za ispiranje kroz očicu pokazivača „A” koja se nalazi u sredini raspršivača.

PUNO – tamno



PRAZNO – svijetlo



REGULIRANJE SREDSTVA ZA ISPIRANJE (od 1 do 4).

Kontrola „B” regulatora nalazi se ispod pokazivača i može se okrenuti prstom, preporučeni je položaj „3”. Tvrdoća vode može se procijeniti na temelju naslaga ili razine suhoće.

Stoga je važno ispravno reguliranje doze sredstva za ispiranje da bi se ostvarili najbolji rezultati.

Nakon pranja,

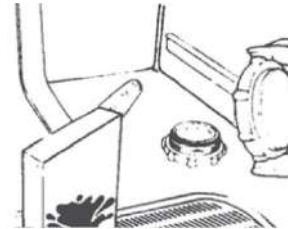
. ako se pojave linije na posuđu, smanjite količinu za jedan položaj.

. ako se pojave bijele točke, povećajte količinu za jedan položaj.

DODAVANJE SOLI

Perilica posuđa oprema se omekšivačem kojim se čisti kamenac u vodi kojim bi se moglo prouzrokovati taloženje i oštećenje perilice posuđa. Na dnu perilice posuđa nalazi se raspršivač soli za regeneriranje omekšivača.

Element filtra jedinice omekšivača treba se ponovno napuniti soli posebno proizvedenoj za perilice posuđa. Ova se sol može kupiti u obliku tableta ili granula.



Za dodavanje soli, odvijte čep raspršivača soli na dnu i ponovno napunite raspršivač.

Tijekom ove radnje prelit će se mala količina vode, ali nastavite dodavati sol dok se raspršivač ne napuni, očistite ostatke soli i ponovno zategnite čep.

Ako perilica posuđa nije odmah potrebna, postavite program Hladno ispiranje („Eco+Brzi program, dvije lampice LED”) tako da se slana otopina koja se prelila može ispustiti iz spremnika.

Raspršivač soli ima kapacitet od 1,5 kg radi jamčenja učinkovite uporabe uređaja, treba se ponovno napuniti s vremena na vrijeme u skladu s reguliranjem jedinice omekšivača vode.

Napomena: treba dodavati vodu dok se raspršivač ne prelije. Ugradite perilicu posuđa samo uz potpuno napunjen raspršivač soli.

UPORABA

Reguliranje omekšivača vode elektroničkim programerom

Omekšivačem vode može se tretirati voda sa stupnjem tvrdoće do 60 °Fh (francusko vrednovanje) ili 33 °Dh (njemačko vrednovanje) putem 5 postavki. Postavke su navedene na ploči u nastavku:

Razina	Tvrdća vode	Tvrdća vode	Upotreba regeneracijske soli	Postavka omekšivača vode
	°FH (francuski)	°dH (njemački)		
0	0 – 8	4	ne	
1	9 – 20	5 – 11	da	Lampica pokazivača 1
2	21 – 30	12 – 17	da	Lampica pokazivača 1+2
3	31 – 40	18 – 22	da	Lampica pokazivača 1+2+3
4	41 – 60	23 – 33	da	Lampica pokazivača 1+2+3+4

VAŽNO

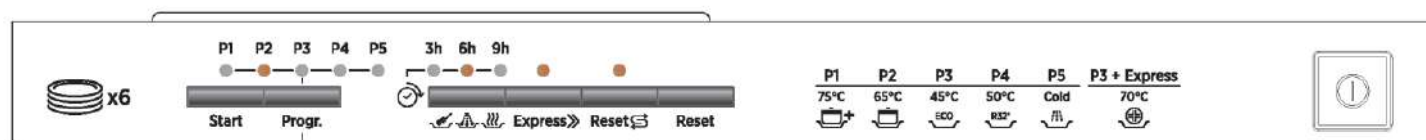
Perilica za suđe UVIJEK mora biti isključena prije nego što započnete s ovim postupkom.

- Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” i istovremeno uključite perilicu za posuđe pritiskanjem gumba za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” (oglasit će se kratak zvučni signal).
- Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” barem 5 sekunda DOK se ne oglasi zvučni signal. Pojavit će se neke lampice pokazivača za „ODABIR PROGRAMA” da bi se ukazalo na trenutačnu razinu postavke omekšivača vode.
- Ponovno pritisnite isti gumb za odabir potrebne razine omekšivača vode: svaki put kada se pritisne gumb, uključuje se jedna lampica pokazivača (razina omekšivača vode označava se brojem uključenih lampica). Za **razinu 5**, treperit će 4 lampice, za **razinu 0** sve će se lampice isključiti.
- Isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” za potvrđivanje nove postavke.



UPOZORENJE!

Ako ne možete dovršiti postupak, isključite perilicu za suđe pritiskom na gumb za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” i ponovno pokrenite postupak od početka (1. KORAK).



Lampice LED

GUMB ZA ODABIR PROGRAMA




PROGRAM PRANJA

Podatci za laboratorije za ispitivanje Opća usporedba programa

Ref. norme EN 60436:

- Normalno opterećenje
- Postavka sjaja: „4”
- Količina deterdženta: 4 g za prepranje, 10 g za pranje

POTROŠNJA (glavni programi)*		
Program	Energija (kWh)	Voda (L)
Univerzalno	1,25	15
Higijena+	0,93	12
Eco	0,61	8
Brzi program 32'	0,60	8
Potrošnja energije u isključenom načinu rada i u lijevom uključenom načinu rada: 0,5 W/1 W		
* Vrijednosti se mjere u laboratoriju u skladu s europskom normom EN 60436 (potrošnja se može razlikovati ovisno o uvjetima uporabe).		

Program	Opis	Popis za provjeru					Sadržaj programa						Trajanje
		Deterdžent za namakanje	Deterdžent za pranje	Očistite filtar	Provjerite raspršivač sredstva za ispiranje	Provjerite raspršivač soli	Vruće prepranje	Hladno prepranje	Glavno pranje	Prvo ispiranje	Drugo hladno ispiranje	Ispiranje sredstvom za ispiranje	S hladnom vodom
 65°C Normalno	Jedanput dnevno – za normalno zaprljane tave i drugo posuđe koje je ostavljeno cijeli dan za pranje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Higijena+ Hygiene+	Jedanput dnevno – za veoma zaprljane tave i drugo posuđe koje je ostavljeno cijeli dan za pranje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		75 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
ECO 45°C Eco	Program za normalno zaprljano posuđe (najučinkovitije u smislu kombinirane potrošnje energije i vode za ovu vrstu posuđa). Program standardiziran u skladu s normom EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45 °C			<input checked="" type="checkbox"/>	193
R 32' 50°C Brzi program 32'	Brzo pranje za posuđe koje se pere odmah nakon jela. Opterećenje pranja za 4/6 osoba.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	32
 Hladno prepranje	Kratko prepranje hladnom vodom za posuđe koje se pohranjuje u perilici posuđa dok ne budete spremni za pranje čitavog posuđa.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>					6

UPORABA

NEKI PRAKTIČNI PODSJETNICI...

- Za obavljanje programa pranja s punim opterećenjem posuđa, ispravno napunite stroj nakon svakog jela i obavite hladno prepranje između svakog punjenja da biste uklonili mrlje i veće ostatke hrane.

KAKO OSTVARITI DOBRE REZULTATE PRANJA

- 1) Postavite posuđe okrenuto prema dolje.
- 2) Pokušajte postaviti posuđe tako da međusobno ne dolazi u doticaj. Ako se ispravno postave, ostvarit ćete bolje rezultate.
- 3) Prije stavljanja posuđa u perilicu posuđa, uklonite sve ostatke hrane (kosti, školjke, komadi mesa ili povrća, talog kave, kora voća, pepeo cigareta itd.) kojima se mogu začepiti istjecanje i mlazovi kraka za pranje.
- 4) Nakon dodavanja posuđa, provjerite može li se krak za pranje ispravno okretati.
- 5) Tave i drugo posuđe koje sadrži osobito tvrdokorne čestice hrane ili ostatke zagorjele hrane, treba se namakati u vodi s deterdžentom za perilicu posuđa.
- 6) Za ispravno pranje srebrnine:
 - a) - Odmah isperite srebrninu nakon uporabe, osobito ako je upotrijebljena s majonezom, jajima, ribom itd.
 - b) - Ne prskajte je deterdžentom.
 - c) - Držite je podalje od drugih metala.

ŠTO NAPRAVITI AKO...

Želite zaustaviti perilicu posuđa radi dodavanja još posuđa dok je pranje u tijeku. Otvorite vrata, dodajte posuđe i zatvorite vrata, a stroj će se automatski ponovno pokrenuti.

ŠTO NE SMIJETE PRATI...

Imajte na umu da nije svako posuđe prikladno za pranje u perilici posuđa. Ne savjetujemo uporabu perilice posuđa za pranje termoplastičnih materijala, pribora za jelo s drvenom ili plastičnom drškom, lonaca za pirjanje s drvenom drškom, posuđa od aluminija, kristala, olovnog stakla, osim ako nije navedeno suprotno.

Određeni ukrasi mogu izbljediti. Stoga je dobra ideja oprati samo jedan predmet posuđa prije pranja ukupne količine da biste bili sigurni da ostali neće izbljediti.

Također bi bilo pametno ne stavljati srebrni pribor za jelo s ručkama od nehrđajućeg čelika u perilicu posuđa jer može nastati kemijska reakcija između njih.

NAPOMENA: pri kupnji novog posuđa ili pribora za jelo, uvijek provjerite jesu li prikladni za pranje u perilici posuđa.

NAKON UPORABE – Nakon svakog pranja, zatvorite slavinu kojom se dovodi voda u perilicu posuđa i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje u položaj za isključivanje. Ako se perilica posuđa neće upotrebljavati neko vrijeme, preporučuje se poduzeti sljedeće mjere opreza:

- 1 - obavite program pranja, ali bez posuđa, da biste uklonili masnoću iz stroja,
- 2 - izvucite utikač,
- 3 - zatvorite slavinu za dovod vode,
- 4 - napunite raspršivač sredstva za ispiranje,
- 5 - ostavite vrata lagano odškrinuta,
- 6 - ostavite unutrašnjost stroja čistom,
- 7 - ako se stroj nalazi na mjestu gdje je temperatura niža od 0 °C, voda ostala u raspršivaču može se zamrznuti.

Stoga, preporučuje se povećati temperaturu iznad 0 °C, približno 24 sata prije ponovne uporabe stroja.

ČIŠĆENJE

- Prije obavljanja čišćenja, morate:
- Odspojiti uređaj od dovoda električne energije i pričekati da se svi vrući dijelovi ohlade.
- Nikada ne upotrebljavajte abrazivne, korozivne deterdžente, sredstva za izbjeljivanje ili kiseline. Izbjegavajte bilo kakve kisele ili lužnate tvari (limun, sok, ocat itd.) na emajliranim, lakiranim ili dijelovima od nehrđajućeg čelika.

• EMAJLIRANI DIJELOVI:

Kada čistite emajlirane, lakirane ili kromirane dijelove, upotrebljavajte toplu sapunastu vodu ili nekaustični deterdžent. Za nehrđajući čelik, upotrijebite odgovarajuću otopinu za čišćenje.

• VITROKERAMIČKA PLOČA ZA KUHANJE

Ne upotrebljavajte spužvu koja je previše mokra. Savjetuje se sve tvari koje se mogu lako rastopiti držati podalje od ploče za kuhanje, npr. plastične predmete, šećer ili proizvode na bazi šećera.

Održavanje:

- Stavite nekoliko kapi posebnog proizvoda za čišćenje na površinu ploče za kuhanje.
- Izribajte tvrdokorne mrlje mekanom krpom ili lagano vlažnim kuhinjskim papirom.
- Brišite mekanom krpom ili suhim kuhinjskim papirom dok se površina ne očisti.
- Nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, metalnu žicu ili oštre predmete za čišćenje staklenih vrata pećnice jer tako možete razbiti staklo.

Tvrdokorne mrlje:

- Stavite nekoliko kapi posebnog proizvoda za čišćenje na površinu ploče za kuhanje.
- Stružite strugalicom držeći je pod kutom od 30° u odnosu na ploču za kuhanje dok mrlje ne nestanu.
- Brišite mekanom krpom ili suhim kuhinjskim papirom dok se površina ne očisti.
- Ponovite po potrebi.

Strugalicom s britvom neće se oštetiti površina ako je držite pod kutom od 30°.

Nikad ne ostavljajte strugalicu s britvom unutar dohvata djece.

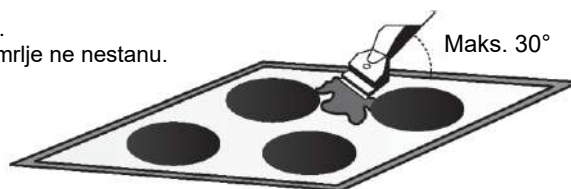
Nekoliko podsjetnika:

Čestim čišćenjem stvara se zaštitni sloj koji je neophodan za sprječavanje ogrebotina i trošenja.

Provjerite je li površina čista prije ponovne uporabe ploče za kuhanje.

Tragove vode možete ukloniti pomoću nekoliko kapi bijelog octa ili soka od limuna. Zatim obrišite upijajućim papirom i dodajte nekoliko kapi posebne tekućine za čišćenje.

Površina od staklene keramike može izdržati struganje posuđa s ravnim dnom, no uvijek je bolje podignuti ih pri premještanju.



ČIŠĆENJE

• OSVJETLJENJE PEĆNICE

Žarulja i pripadajući poklopac izrađuju se od materijala otpornih na visoke temperature: 230 V— E 14 baza – 15 W – Temperatura 300 °C min. Zamjena žarulje: odsvojite napajanje od pećnice prije pokušavanja zamjene lampice. Pričekajte da se pećnica ohladi prije obavljanja bilo kakvih radnji.

Za zamjenu neispravne žarulje, odvijte stakleni poklopac, odvijte žarulju, zamijenite je žaruljom iste vrste i nakon zamjene neispravne žarulje, ponovno zavijte zaštitni stakleni poklopac.

• DODATNA OPREMA

Polica pećnice – posuda za slastice: ne čistite полицu pećnice grubim abrazivima, grubim spužvicama ili oštrim predmetima. Upotrijebite krpu iscijedenu u vrućoj sapunastoj vodi. Isperite čistom vodom, a zatim osušite.

Plitica za prikupljanje kapanja: nakon roštilja, izvadite pliticu za prikupljanje kapanja iz pećnice i ulijte masnoću u spremnik. Operite i isperite pliticu za prikupljanje kapanja u veoma vrućoj vodi uporabom spužve i praška za pranje. Ako je i dalje zamrljana ljepljivom hranom, uronite je u sapunastu vodu. Plitica za prikupljanje kapanja može se očistiti u perilici posuđa. Nikada ne vraćajte pliticu za prikupljanje kapanja natrag u pećnicu ako je i dalje prljava.

• STAKLO VRATA PEĆNICE

Preporučuje se obrisati staklo vrata pećnice upijajućim papirom nakon svakog ciklusa pripremanja. Ako je postoji tvrdokorno zaprljanje, staklo se može očistiti sredstvom za čišćenje i spužvom.

• VRATA PEĆNICE:

Moguće je očistiti vrata pećnice dok su u položaju ili nakon uklanjanja.

Za uklanjanje vrata, napravite sljedeće:

- . potpuno otvorite vrata,
 - . otpustite kuke,
 - . povucite vrata prema gore, djelomično ih zatvarajući, dok se ne oslobode.
- Za ponovno postavljanje, pazite da pažljivo postavite šarke; pomoću ureza ispod njih možete ispravno postaviti šarke. Nakon što se vrata vrate na pripadajuće oslonce, postavite šarke u početni položaj.

• **PLINSKI PLAMENICI:** Plamenike možete očistiti sapunastom vodom. Da biste im vratili izvorni sjaj, upotrijebite sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika za domaćinstva. Nakon čišćenja, osušite plamenike i zamijenite.

Važno je ispravno zamijeniti plamenike.

Kromirane rešetke i plamenici

Kromirane rešetke i plamenici često gube boju tijekom uporabe.


Time se ne utječe na funkcionalnost ploče za kuhanje.

• **Oprez:** Pazite da voda ne dospje u plamenike.

Naša služba za pomoć nakon prodaje može dostaviti rezervne dijelove po potrebi.

• **POKLOPAC:** nakon što se kombinirani uređaj Trio ohladi, očistite sapunastom vodom i osušite čistom krpom. Prije podizanja poklopca, pobrinite se da se ukloni sve što se može prolići.

• UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA

 Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Oprema WEEE sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je podvrgnuti opremu WEEE posebnim tretmanima da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da oprema WEEE ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- Oprema WEEE ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
 - Opremu WEEE treba odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.
- U mnogim državama, za veliku opremu WEEE dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Kad god je to moguće, upotrijebite poklopac za pokrivanje tave. Regulirajte plamen tako da se ne preklapa s promjerom tave.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

NE ZABORAVITE! Pećnica i perilica posuđa ne smiju se upotrebljavati istovremeno.

Ako perilica posuđa ne bude radila, prije kontaktiranja servisnog centra, obavite sljedeće provjere:

KVAR	UZROK	RJEŠENJE
1 – Stroj uopće ne radi	Utikač nije ispravno spojen	Priključite strujni utikač
	U/I gumb nije pritisnut	Pritisnite gumb
	Nema struje	Provjerite dovod električne energije
	Vrata su otvorena	Zatvorite vrata
2 – Strojem se ne povlači voda	Pogledajte uzroke za br. 1	Provjerite
	Slavina za vodu je zatvorena	Otvorite slavinu za vodu
	Izbornik programa nije na ispravnom položaju	Okrenite izbornik programa na ispravan položaj
	Ulazno je crijevo savijeno	Izravnajte savijene dijelove crijeva
	Filtar ulaznog crijeva je blokiran	Očistite filtara na kraju crijeva
3 – Strojem se ne izbacuje voda	Filtar je prljav	Očistite filtara
	Izlazno je crijevo iskrivljeno	Izravnajte izlazno crijevo
	Nastavak izlaznog crijeva nije ispravno priključen	Pažljivo se pridržavajte uputa za priključivanje izlaznog crijeva
	Izlazni priključak na zidu usmjeren je prema dolje umjesto prema gore	Nazovite kvalificiranog tehničara
4 – Strojem se neprekidno izbacuje voda	Položaj izlaznog crijeva je prenizak	Podignite izlazno crijevo barem 40 cm iznad razine tla
5 – Ne čuje se okretanje kraka za prskanje	Prevelika količina sredstva za pranje	Smanjite količinu sredstva za pranje
	Predmetom se sprječava okretanje kraka	Provjerite
	Ploča i čašica filtra vrlo su prljavi	Očistite ploču i čašicu filtra
6 – Na elektroničkom uređaju bez zaslona: lampica pokazivača „Eco” i lampica pokazivača „br. 1”, sa zvučnim signalom	Zatvorena je ulazna slavina vode	Isključite uređaj – otvorite slavinu – ponovno postavite ciklus
7 – Posuđe je samo djelomično oprano	Pogledajte uzroke za br. 5	Provjerite
	Dna tava nisu dobro oprana	Ostaci zaгорjele hrane moraju se namakati prije stavljanja tava u perilicu za posuđe
	Rubovi tava nisu dobro oprani	Promijenite položaj tava
	Krak za prskanje je blokiran	Uklonite krak za prskanje tako da odvijete prstenastu maticu u smjeru kazaljke na satu i operite ga pod tekućom vodom
	Posuđe nije dobro postavljeno	Ne stavljajte komade posuđa preblizu jedan drugom
	Kraj izlaznog crijeva je u vodi	Kraj izlaznog crijeva ne smije doći u doticaj s vodom za istjecanje
	Izmjerena je netočna količina deterdženta; deterdžent je star i tvrd	Povećajte mjeru prema tome koliko je prljavo posuđe i promijenite deterdžent
	Slavina raspršivača soli nije dobro zatvorena	Potpuno zategnite.
	Program pranja nije dovoljno temeljit	Odaberite jači program
8 – Na posuđu se pojavljuju bijele mrlje	Voda je pretvrda	Provjerite razinu soli i sredstva za ispiranje te regulirajte količinu. Ako kvar bude i dalje prisutan, obratite se servisnom centru
9 – Buka tijekom pranja	Posuđe udara jedno o drugo	Bolje postavite posuđe na košaru
	Krak koji se okreće udara o posuđe	Bolje postavite posuđe
10 – Posuđe nije potpuno suho	Protok zraka nije dovoljan	Ostavite vrata perilice za suđe otvorenim nakon završetka programa pranja da bi se posuđe prirodno osušilo

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

• Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

• Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
• Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
• Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.

• Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.

• Questo elettrodomestico non deve essere usato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente del suo utilizzo, a meno che ciò non avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state fornite le istruzioni per il suo utilizzo.

• Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.

• Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili come quelli di seguito indicati:

- Zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Case coloniche.

- Clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali.

- Bed & breakfast.

L'uso di questo elettrodomestico in ambienti diversi da quelli domestici o per scopi diversi dall'impiego domestico, ad esempio l'uso commerciale da parte di utenti esperti o qualificati, è escluso anche nelle applicazioni sopra indicate.

Usi dell'elettrodomestico diversi da quelli qui descritti possono ridurre la durata e annullarne la garanzia del produttore.

Eventuali danni all'elettrodomestico oppure altri danni o perdite dovute all'uso diverso dal quello domestico (anche se in ambienti domestici) non saranno ammessi dal produttore nella misura massima consentita dalla legge.

• Non lasciare aperto lo sportello poiché potrebbe causare rischi (ad es. potrebbe far inciampare).

• **AVVERTENZA!**

Coltelli e altri utensili taglienti devono essere caricati nel cestello con le punte rivolte verso il basso o in posizione orizzontale.

• Se l'elettrodomestico è collocato su pavimenti in moquette, occorre particolare attenzione affinché le prese d'aria inferiori non risultino ostruite.

Accertarsi che la spina dell'elettrodomestico sia accessibile dopo l'installazione.

• L'elettrodomestico deve essere collegato alla rete idrica con raccordi nuovi.

• Non riutilizzare i raccordi.

• La pressione idrica deve essere compresa tra 0,08 e 0,8 MPa. Se la pressione è inferiore al minimo consentito, consultare l'assistenza per ottenere istruzioni.

• Prima di collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica, è importante accertarsi:

1. che la presa di corrente sia collegata correttamente a terra;

2. che la rete elettrica sia conforme ai requisiti energetici riportati sulla targhetta contenente i dati tecnici dell'elettrodomestico.

• Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.

• **AVVERTENZA!**

Accertarsi che il prodotto sia collegato correttamente a terra.

Se la messa a terra non è adeguata, toccando le parti metalliche dell'elettrodomestico si potrebbe avvertire una dispersione elettrica dovuta alla presenza di un dispositivo di soppressione delle interferenze radio.

• Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti alla mancata messa a terra della macchina.

• Accertarsi che la lavastoviglie non schiacci i cavi elettrici.

• Non staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo o l'elettrodomestico.

• In generale, l'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe è sconsigliato.

• Non toccare mai l'elettrodomestico con le mani o i piedi bagnati o umidi.

• Non utilizzarlo a piedi nudi.

• Non lasciare l'elettrodomestico esposto alle intemperie (pioggia, sole ecc.).

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto della lavastoviglie potrebbe farla ribaltare.
 - Se l'elettrodomestico si rompe o smette di funzionare correttamente, spegnerlo, staccare la mandata idrica e non manometterlo. I lavori di riparazione devono essere effettuati solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato e i ricambi devono essere solo quelli originali. L'inosservanza di quanto sopra indicato può implicare gravi conseguenze per la sicurezza dell'elettrodomestico.
 - L'acqua rimasta nella macchina o sulle stoviglie alla fine del programma di lavaggio non deve essere ingerita.
 - La lavastoviglie è progettata per utensili da cucina normali.
- Oggetti contaminati da benzina, vernice, tracce di acciaio o ferro, sostanze chimiche corrosive, acidi o alcali non devono essere lavati in lavastoviglie.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
 - La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
 - **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
 - In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
 - **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
 - **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
 - Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.
 - **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
 - Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, il coperchio del piano cottura in vetro o la superficie del piano cottura in vetro, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
 - Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
 - Il forno deve essere spento prima di rimuovere la protezione, dopo la pulizia, e la protezione deve essere rimontata seguendo le istruzioni.
 - Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata
 - **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
 - Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.
 - Quando si colloca il ripiano interno, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte posteriore della cavità. Il ripiano deve essere totalmente inserito nella cavità.
 - Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
 - Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
 - Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.
 - Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
 - **ATTENZIONE:** i coperchi di vetro possono frantumarsi quando si riscaldano. Spegnerli tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.
 - Non fissare con gli occhi gli elementi del piano cottura della lampada alogena, se presente.
 - Utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inappropriate può causare incidenti.
 - Non collocare sul piano cottura oggetti metallici (ad es. coltelli, forchette, cucchiai o coperchi). Potrebbero riscaldarsi.
 - Non toccare le zone calde durante l'uso o subito dopo l'uso.
 - Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
 - **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada.
 - Se l'elettrodomestico è collocato su una base, predisporre opportuni accorgimenti per evitare che scivoli dalla base.
 - Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.



ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il prodotto deve essere collegato solo tramite un interruttore omipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato, rispettando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali. In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe comprometersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- Utilizzare la nuova serie di tubi fornita con l'elettrodomestico e gettare via i tubi vecchi.
- Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Queste istruzioni sono valide solo se l'elettrodomestico riporta il simbolo del paese. Se l'elettrodomestico è sprovvisto di questo simbolo, fare riferimento alle istruzioni tecniche che forniscono le indicazioni necessarie per la modifica dell'elettrodomestico per adattarlo alle condizioni di impiego del proprio paese.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'elettrodomestico siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta dei dati).
- Questo elettrodomestico non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle norme vigenti in materia di impianti. Prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- L'uso di un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad es. l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace, o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se disponibile.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere lontani i bambini. È disponibile un mezzo di protezione supplementare per evitare contatti con lo sportello del forno. Questo componente deve essere montato quando è probabile la presenza di bambini.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
- Non cucinare mai gli alimenti direttamente sul piano cottura in vetroceramica. Adoperare sempre utensili da cucina adeguati.
- Collocare la pentola sempre al centro dell'unità su cui avviene la cottura.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.
- Non strisciare gli utensili da cucina sul piano cottura.
- Non riporre oggetti pesanti al di sopra del piano cottura. Se cadono sul piano cottura, possono danneggiarlo.
- Non adoperare il piano cottura come superficie di lavoro.
- Non appoggiare pellicole di alluminio o contenitori di plastica sulle zone scaldanti.
- Per evitare il rischio di ustioni gravi, si raccomanda di tenere i bambini lontani dalle zone di cottura mentre sono accese e fino a quando rimane accesa la spia del calore residuo quando sono spente.
- **Attenzione:** rischio di ribaltamento
- È necessario applicare i fermi



RIMOZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO DALL'IMBALLO

All'interno dell'elettrodomestico è reperibile l'opuscolo e, per il modello a gas, un sacchetto con il seguente contenuto:

- nuovi ugelli per il cambio di gas (gas butano G30 28-30 mbar o gas propano G31-37 mbar), se occorre modificare il tipo di gas;
- un terminale per gas naturale e un terminale per gas butano o propano con guarnizione, per il collegamento tramite un tubo di gomma morbida.

RACCOMANDAZIONI

PER OTTIMIZZARE L'USO DELL'ELETTRODOMESTICO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI. È preferibile conservare le istruzioni per l'installazione e l'uso per eventuali future consultazioni. Prima di installare l'elettrodomestico, prendere nota del numero di serie qualora fosse necessario ottenere assistenza dal servizio post-vendita. *La targhetta di identificazione si trova sulla parte posteriore dell'elettrodomestico Trio.*

L'AZIENDA NON SARÀ RESPONSABILE DEL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE NEL PRESENTE DOCUMENTO.

NOTE IMPORTANTI

• **L'installazione del gas dell'elettrodomestico e il collegamento elettrico devono essere effettuati da un installatore approvato o un tecnico con qualifiche simili.**

• Trio si compone di 3 elementi: piano cottura, forno e lavastoviglie. Per motivi di sicurezza non apportare mai modifiche a questo elettrodomestico.

• Questo elettrodomestico è stato progettato solo per uso domestico.

• Se l'elettrodomestico Trio presenta anche minimo difetto, non collegarlo. Staccare l'alimentazione elettrica e rivolgersi immediatamente un tecnico dell'assistenza autorizzato.

• Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non appoggiarsi agli sportelli e non consentire ai bambini di farlo.

• Dopo ogni utilizzo, è preferibile pulire l'elettrodomestico Trio. In questo modo, si evita l'accumulo di sporco o grasso che si riuoce e brucia, producendo fumo e odori sgradevoli.

• Non conservare prodotti infiammabili nell'elettrodomestico Trio, in quanto potrebbero prendere fuoco se l'elettrodomestico viene acceso inavvertitamente.

• Nel caso di piani cottura con lampade alogene, non fissare con gli occhi le piastre durante l'uso.

• Per l'inserimento o la rimozione di un piatto dal forno, adoperare guanti da forno.

• Non rivestire le pareti del forno con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondere e causare danni interni.

• L'uso di oli e grassi durante la cottura richiede una sorveglianza continua del processo di cottura, poiché possono prendere fuoco facilmente.

• Precauzioni riguardanti il coperchio del piano cottura (per il modello a gas):

- Durante l'uso, tenere il coperchio del fornello in posizione verticale.

- Prima di aprire il coperchio, rimuovere eventuali oggetti appoggiati per evitare fuoriuscite.

- Prima di chiudere il coperchio, lasciare raffreddare tutte le parti calde del fornello.

- Non riporre oggetti pesanti o metallici sul coperchio.

• Se occorre smaltire una vecchia lavastoviglie, rimuovere lo sportello per evitare il rischio che i bambini possano rimanere intrappolati all'interno dell'elettrodomestico.

• La lavastoviglie è stata realizzata con materiali riciclabili, per cui può essere smaltita nel rispetto dell'ambiente.

• Accertarsi che la lavastoviglie non schiacci i cavi elettrici.

• L'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe è sconsigliato.

• Per eventuali domande relative al cavo di alimentazione elettrica, rivolgersi all'assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

• Se l'elettrodomestico è collocato su pavimenti in moquette, occorre particolare attenzione affinché le prese d'aria inferiori non risultino ostruite.

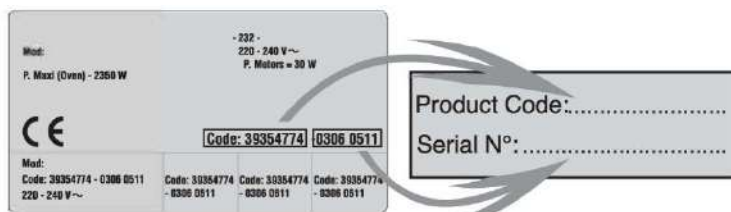
L'inosservanza di quanto sopra indicato può implicare gravi conseguenze per la sicurezza dell'elettrodomestico.

CANDY può apportare modifiche a seguito di miglioramenti tecnici per migliorare la qualità dei suoi prodotti.

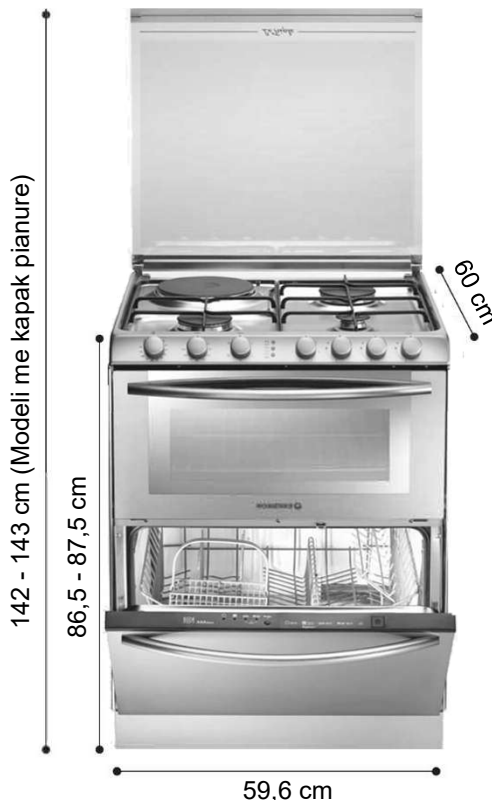
I componenti di questo elettrodomestico destinati al contatto con gli alimenti sono conformi ai regolamenti della Direttiva CEE 89/109.

Questo elettrodomestico è conforme alla Direttiva europea 2009/142/CE (GAD) e a partire dal 21/04/2018 al regolamento sugli elettrodomestici a gas 2016/426 (GAR).

L'applicazione del marchio  sul prodotto ne garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalle leggi vigenti.



DATI TECNICI



TIPO / Riferimento	TRIO		
	TRI 5S	TRI 5	
	4 gas	3 gas + 1 elettr.	4 elettr.
Posizione			
Anteriore a sinistra	Brucciato rapido	Brucciato rapido	HiLight Ø 180
Posteriore a sinistra	Brucciato semirapido	E. P. Ø 180	HiLight Ø 220
Posteriore a destra	Brucciato ultrarapido	Brucciato ultrarapido	HiLight Ø 140
Anteriore a destra	Brucciato ausiliario	Brucciato ausiliario	HiLight Ø 140
Dispositivo di sicurezza fiamma	Sì		-
Accensione	Sì		-
Classe di installazione	2 sottoclasse 1		-
Tipo di gas installato / potenza			
Potenza del gas in kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) litri/h	833	666	-
Kit iniettore alternativo per gas GPL disponibile nell'imballo			
Potenza del gas in kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Lavastoviglie			
Coperti (EN50242)	6	6	6
Consumo idrico	8	8	8
Pressione idrica: min 0,08 MPa, max 0,08 MPa			
Potenza nominale in ingresso			
Tensione (V) - Frequenza (Hz)	220-240 V / 50 Hz		
Potenza elettrica	2100	3600	8700

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato in qualsiasi modo.

INSTALLAZIONE

AVVERTENZA:

L'installazione di un elettrodomestico può rivelarsi un'operazione complicata e, se non viene eseguita correttamente, può pregiudicare gravemente la sicurezza dell'utente. Questa operazione, quindi, deve essere effettuata da un professionista qualificato in conformità ai regolamenti tecnici vigenti.

Qualora l'installazione fosse eseguita da una persona non qualificata, contravvenendo a questa raccomandazione, il produttore declina ogni responsabilità per eventuali problemi tecnici, indipendentemente dai conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Se il fornello è collocato su una base, predisporre opportuni accorgimenti per evitare che scivoli dalla base.

MODELLO A GAS

1.1 POSIZIONE ADATTA

- Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.

- Un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'area in cui è installato. Per tale motivo, è opportuno garantire una buona ventilazione mantenendo aperti tutti i passaggi naturali dell'aria o installando una cappa aspirante con una canna fumaria di scarico. L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o un aumento della velocità della ventola elettrica, se presente.

- Se non è possibile installare una cappa, è necessario montare una ventola elettrica su una parete esterna o su una finestra per garantire un'adeguata ventilazione. La ventola elettrica dovrebbe essere in grado di effettuare un ricambio d'aria completo in cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore deve attenersi alle norme nazionali pertinenti.

• Requisiti per il tecnico prima dell'installazione dell'elettrodomestico:

- Verificare la compatibilità tra l'elettrodomestico Trio e l'impianto del gas. La targhetta sul piano cottura indica il tipo di gas per cui è progettato l'elettrodomestico. Il collegamento alla rete di alimentazione del gas o alla bombola del gas deve essere effettuato dopo aver controllato che sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. Se non è regolato correttamente, consultare le istruzioni nei paragrafi seguenti per modificare l'installazione del gas.

L'elettrodomestico Trio è impostato in fabbrica per l'uso con il gas di tipo indicato sull'imballo e riportato anche sulla targhetta applicata al fornello.

Gas naturale G 20-20 mbar / G25-25 mbar: gas principale.

- Se necessario, cambiare il gas.

Per adattare il fornello con bruciatori a gas, applicare ugelli idonei che forniscano la portata nominale (come descritto nel paragrafo relativo alla modifica del gas).

• Requisiti di installazione per il tecnico:

Tutte le operazioni devono essere effettuate con l'alimentazione elettrica scollegata.

Trio è un elettrodomestico di classe 2, sottoclasse 1; i mobili adiacenti all'elettrodomestico non devono essere più alti della parte superiore dell'elettrodomestico.

- Se l'elettrodomestico Trio viene montato accanto a un mobile su uno dei lati, la distanza tra l'elettrodomestico e il mobile deve essere pari o superiore a 15 cm (v. Figura 1), mentre la distanza tra l'elettrodomestico e la parete posteriore deve essere pari o superiore a 5,5 cm. La distanza tra l'elettrodomestico e altre unità o elettrodomestici sovrastanti (ad es. una cappa aspirante) non deve essere inferiore a 70 cm (Figura 1).

- La cucina è dotata di piedini regolabili per un perfetto livellamento sul pavimento.

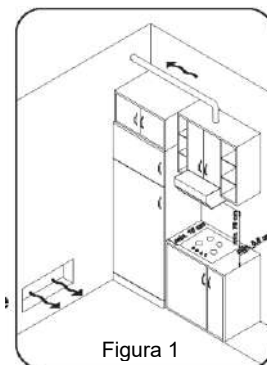
- Effettuare il collegamento del gas all'impianto in base all'alimentazione del gas.

- Effettuare i collegamenti elettrici del fornello in conformità a quanto indicato nel paragrafo relativo ai collegamenti elettrici.

- Se il tipo di gas è stato modificato, regolare la portata minima di ogni bruciatore a gas (come descritto nel paragrafo relativo alla modifica del tipo di gas).

- Collegare l'elettrodomestico Trio alla rete idrica e allo scarico dell'acqua (v. paragrafo relativo al collegamento idrico).

QUALUNQUE MODIFICA APPORTATA ALL'INSTALLAZIONE DEL GAS DEVE ESSERE ANNOTATA SULLA TARGHETTA AFFISSA AL FORNELLO.



• COLLEGAMENTO DEL GAS

Deve essere effettuato in conformità alle normative vigenti nel paese di installazione (solo per il Regno Unito: per legge l'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore "Gas Safe"). In tutti i casi, sul tubo di alimentazione del gas è dotato di rubinetto di arresto, regolatore o dispositivo di erogazione del gas propano con regolatore. Adoperare solo valvole, regolatori e tubi flessibili con terminazioni a cui è affisso il marchio ufficiale del paese di installazione.

Collegamento del gas in base all'impianto:

Tubo flessibile rinforzato per gas naturale con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

Tubo flessibile rinforzato per butano con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

Tubo flessibile rinforzato per propano con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

1 - Purché il tubo flessibile possa essere ispezionato per tutta la sua lunghezza.

2 - Purché il tubo di gomma morbida possa essere ispezionato per tutta la sua lunghezza, che non deve essere superiore a 1,5 metri, e sia dotato di appositi morsetti alle estremità.

I tubi morbidi e flessibili 1 e 2 con raccordi meccanici devono essere disposti lontani da eventuali fiamme e non possano essere deteriorati dai gas della combustione, dai componenti caldi del fornello o da eventuali fuoriuscite di alimenti caldi.

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato in qualsiasi modo.

• I COLLEGAMENTI POSSONO SONO TRE:

• COLLEGAMENTO DEL TUBO RIGIDO

Deve essere collegato direttamente ai raccordi del collettore.

• COLLEGAMENTO MEDIANTE TUBO FLESSIBILE CON RACCORDI MECCANICI

Questo tipo di collegamento è preferibile.

Avvitare i dadi del tubo direttamente sul raccordo del collettore da una parte e sul rubinetto di arresto del tubo dall'altra.

• COLLEGAMENTO MEDIANTE TUBO MORBIDO IN GOMMA

Questo tipo di collegamento è sconsigliato.

Può essere effettuato solo per impianti vecchi che non consentono altre scelte.

Avvitare il terminale conforme (2).

Applicare il tubo morbido al raccordo all'estremità da un lato e all'uscita del regolatore o della valvola dall'altro.

(2) In tutti i casi, accertarsi che la guarnizione sia montata. Dopo le operazioni di collegamento, verificare la tenuta stagna con acqua saponata. È severamente vietato la prova con la fiamma.

Avvertenza: se nelle vicinanze di questo elettrodomestico si sente odore di gas, scollegare l'alimentazione del gas e rivolgersi immediatamente a un tecnico. Non cercare la perdita con una fiamma.

MODIFICA DEL TIPO DI GAS:

AVVERTENZA:

L'operazione deve essere effettuata solo da professionisti qualificati in conformità alle norme tecniche vigenti e alle istruzioni riportate di seguito.

La capacità calorifica e la pressione del gas variano a seconda del tipo di gas.

Per la modifica del gas, il tecnico deve effettuare le seguenti operazioni in sequenza:

- 1-Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica.
- 2-Effettuare il collegamento del gas all'impianto come descritto precedentemente.
- 3-Chiudere la valvola del gas prima dell'elettrodomestico.
- 4-SOSTITUIRE GLI UGELLI
- 5-REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI:

Per adattare il piano cottura a vari tipi di gas, seguire istruzioni riportate di seguito:

- Rimuovere griglie e bruciatori.
- Inserire una chiave esagonale (7 mm) nel supporto del bruciatore (Figura 2).
- Svitare l'inietttore e sostituirlo con uno adatto al gas da utilizzare (v. tabella dei tipi di gas).

UGELLO



Figura 2

REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

Per regolare il minimo della fiamma, il tecnico deve seguire le istruzioni riportate di seguito:

-Rimuovere le manopole.

CASO 1: vite di regolazione visibile all'interno dell'asta della valvola (v. Figura 3A)

Dopo l'accensione dei bruciatori, ruotare la manopola di comando sulla regolazione minima e rimuoverla (la manopola è facilmente rimovibile esercitando una lieve pressione).

Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 3A.

Ruotando la vite in senso orario, si riduce il flusso di gas; ruotandola in senso antiorario si aumenta il flusso.

Utilizzare questa regolazione per ottenere una fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza, quindi rimontare la manopola di comando.

Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma al minimo fino a fine corsa. Rimontare le manopole.

CASO 2: vite di regolazione non visibile (v. Figura 3B)

-Rimuovere, griglie, bruciatori e coperchio.

-Rimuovere la piastra superiore.

-Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 3C.

Ruotando la vite in senso orario, si riduce il flusso di gas; ruotandola in senso antiorario si aumenta il flusso.

-Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma al minimo fino a fine corsa.

-Per l'alimentazione a gas naturale, la vite di regolazione della fiamma al minimo deve essere ruotata in senso antiorario di mezzo giro rispetto alla posizione di chiusura completa (fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza).

-Rimontare la piastra superiore, accertandosi di riassemblare correttamente ogni pezzo smontato o scollegato senza danneggiare i componenti (nel caso in cui il tecnico debba effettuare la sostituzione con ricambi originali).

-Rimontare bruciatori, coperchio delle griglie e manopole.



Avvertenza:
non allentare
le altre viti!

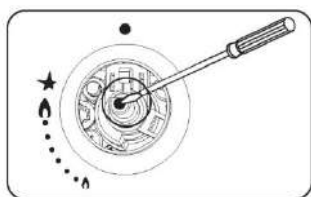


Figura 3A



Figura 3B

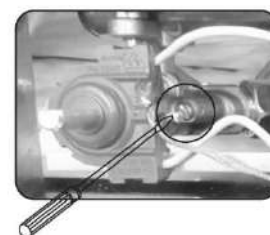


Figura 3C

COLLEGAMENTO ELETTRICO

"L'installazione deve essere conforme alle direttive standard". Il produttore declina ogni responsabilità in caso di danni causati da un uso improprio o irragionevole.

Avvertenza:

- Prima di effettuare qualunque intervento elettrico, controllare la tensione di alimentazione indicata sul contatore elettrico, la regolazione dell'interruttore, la continuità del collegamento a terra e l'idoneità del fusibile.
- Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato tramite una presa con polo di collegamento a terra oppure tramite un disgiuntore omnipolare.
Se l'elettrodomestico è dotato di uscita per una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo che tale uscita sia accessibile.
Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti causati dall'uso di elettrodomestici non collegati a terra o con difetti di continuità della messa a terra.
- Per eventuali domande relative al cavo di alimentazione elettrica, rivolgersi all'assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

Avvertenza! Questo elettrodomestico deve essere collegato a terra. Se la messa a terra non è adeguata, toccando le parti metalliche dell'elettrodomestico si potrebbe avvertire una dispersione elettrica dovuta alla presenza di un dispositivo di soppressione delle interferenze radio.

• TRIO 9501

L'elettrodomestico Trio è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una fonte di energia elettrica di 220-230 V tra le fasi o tra fase e neutro. Il collegamento deve essere effettuato a una presa a 16 ampere.

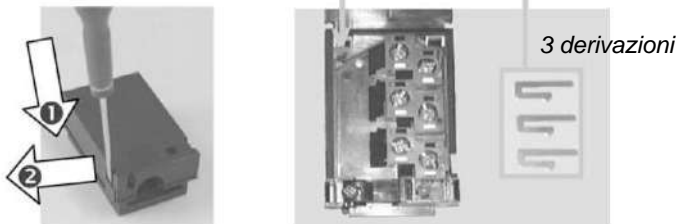
• TRIO 9503

L'elettrodomestico Trio viene fornito senza cavo di alimentazione, ma è dotato di una morsettieria che consente la scelta del collegamento adeguato alla fonte di alimentazione elettrica particolare. La morsettieria è collocata sulla parte posteriore dell'elettrodomestico Trio.

Per aprire la morsettieria:

- . individuare le due linguette sui lati;
- . inserire la lama di un cacciavite sulla parte anteriore della linguetta (1) e premere (2).
- . Sollevare il coperchio.

Morsettieria



Per effettuare il collegamento:

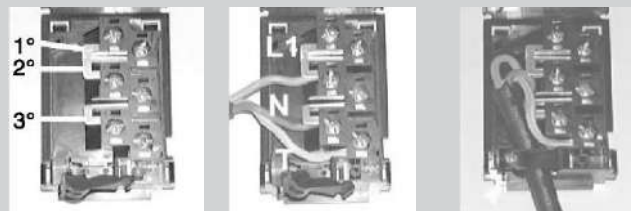
- . svitare il morsetto del cavo;
- . far passare il cavo attraverso il morsetto del cavo;
- . rimuovere la guaina isolante dall'estremità di ogni conduttore e collegare i conduttori in base ai numeri delle derivazioni illustrate nella tabella.

Esempio di collegamento monofase

1) Inserire le derivazioni

2) Inserire i conduttori

3) Far passare il cavo attraverso il morsetto del cavo



Attenzione: un serraggio errato può causare il riscaldamento pericoloso del cavo di alimentazione elettrica.

Una volta terminata l'operazione di collegamento ai morsetti dell'elettrodomestico, stringere il morsetto del cavo e chiudere il coperchio.

	Monofase 220-230 V~	Trifase 220-230 V 3~	Trifase 380-415 V 3N~
TIPO DI CAVO - SEZIONE	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
COLLEGAMENTO ALLA MORSETTIERA			
Per la derivazione: realizzare un ponte con una derivazione	2 Fase Derivazione 1-2 Derivazione 2-3 5 Neutro Derivazione 4-5 T Terra	1 Fase Derivazione 1-2 3 Fase Derivazione 3-4 5 Fase T Terra	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Neutro Derivazione 4-5 T Terra

COLLEGAMENTO IDRICO - SCARICO DELL'ACQUA

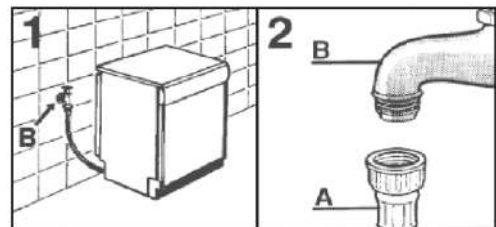
COLLEGAMENTO IDRICO:

I tubi di ingresso e di scarico possono essere orientati a destra o a sinistra. La lavastoviglie può essere collegata ad acqua fredda o calda, purché la temperatura non sia superiore a 60 °C. La pressione idrica deve essere compresa tra 0,08 e 0,8 MPa. Se la pressione è inferiore al minimo consentito, consultare l'assistenza per ottenere istruzioni.

Il tubo di ingresso deve essere collegato a un rubinetto in modo che l'alimentazione idrica possa essere interrotta quando la macchina non è utilizzata (Fig. 1). Il tubo di ingresso della lavastoviglie è dotato di un connettore filettato da 3/4" (Fig. 2). Il tubo di ingresso (A) deve essere collegato saldamente a un rubinetto da 3/4" (B).

Il collegamento idrico della lavastoviglie deve essere effettuato esclusivamente con il tubo fornito in dotazione. **Non adoperare tubi vecchi.**

Se la macchina è collegata a tubi nuovi o a tubi che non sono stati utilizzati per lungo tempo, far scorrere l'acqua per alcuni minuti prima di collegare il tubo di ingresso. In questo modo, si escludono ostruzioni del filtro di ingresso dovute a depositi di sabbia o ruggine.

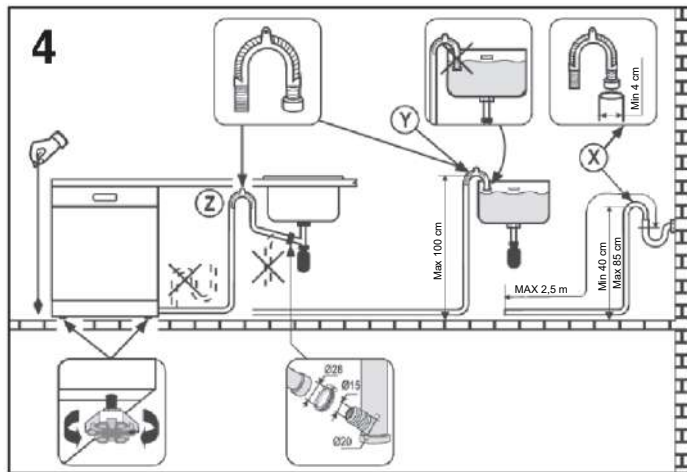


SCARICO DELL'ACQUA:

Attenzione a non piegare o attorcigliare il tubo di scarico quando viene collegato alla macchina, in modo che l'acqua possa defluire liberamente (Fig. 4 Y). Il tubo di scarico deve trovarsi ad almeno 40 cm sopra il livello del pavimento e deve avere un diametro interno di almeno 4 cm. È preferibile montare un sifone per eliminare i cattivi odori (Fig. 4 X).

Se necessario, il tubo di uscita può essere allungato fino a 2,6 m, purché non venga superata un'altezza massima di 85 cm dal livello del pavimento. Per questa operazione, rivolgersi all'assistenza clienti.

INSTALLAZIONE

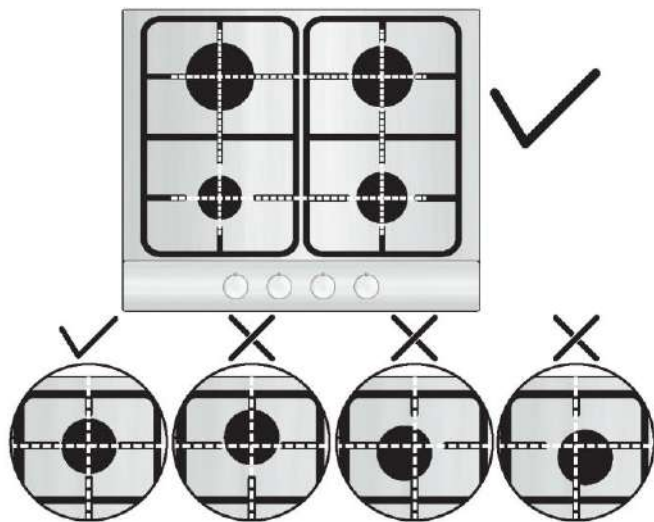


Il tubo può essere agganciato sopra il lato del lavandino (non deve essere immerso nell'acqua, per evitare che l'acqua ritorni nella macchina quando è in funzione). Accertarsi dell'assenza di pieghe nei tubi di ingresso e di uscita. Per prolungare il tubo di ingresso, se necessario, rivolgersi all'assistenza clienti.

BRUCIATORI A GAS

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per lo scopo a cui è destinato, ossia la cottura domestica; qualunque altro uso sarà ritenuto improprio e potrebbe essere pericoloso. Il produttore non sarà responsabile di eventuali danni o perdite derivanti da un uso improprio.

Prima di utilizzare il bruciatore, accertarsi che i perimetri della griglia siano al centro del bruciatore, come illustrato nella figura seguente.



UTILIZZO

Ogni bruciatore è contornato da un rubinetto con regolazioni progressive che consentono:


- una più ampia scelta di regolazioni, dalla posizione massima alla minima e a quella più precisa;
- regolazione della fiamma più facile in base al diametro della pentola;
- assenza di rischi di interruzione della fiamma o di spegnimento quando la fiamma viene arrestata rapidamente.

ACCENSIONE

RACCOMANDAZIONI: quando i bruciatori non vengono utilizzati, chiudere sempre il rubinetto generale di mandata del gas.

UTILIZZO

Prima di accendere il piano cottura a gas, accertarsi che i coperchi dei bruciatori siano collocati nella posizione corretta.


- Aprire il rubinetto del gas.
- Un simbolo accanto a ogni manopola indica il bruciatore acceso.
- Ruotare e premere la relativa manopola di comando del bruciatore fino al simbolo , tenendola premuta fino all'accensione della fiamma. Nei modelli dotati di accensione elettronica, la fiamma viene accesa da una scintilla elettrica. L'azionamento avviene tramite il pulsante o premendo la manopola (per i modelli con accensione sotto la manopola).



Per i modelli sprovvisti di accensione elettronica o in assenza di corrente elettrica, accendere la fiamma con un fiammifero.

Avvertenza: in ogni caso, se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, non insistere; attendere almeno 1 minuto prima provare nuovamente ad accendere il bruciatore.

NOTA: per i modelli dotati di termocoppia di SICUREZZA, tenere premuta la manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza. Se la manopola viene rilasciata immediatamente, il sistema di sicurezza non ha il tempo di attivarsi e la fiamma si spegne. In tal caso, ripetere la procedura di accensione dall'inizio aspettando più a lungo dopo l'accensione della fiamma.

Il dispositivo di sicurezza a termocoppia rapida interrompe automaticamente la mandata del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

In caso di particolari condizioni locali di mandata del gas che rendono l'accensione difficoltosa, si consiglia di ripetere la procedura di accensione ruotando la manopola fino al minimo ()

- Regolare la fiamma in base alle esigenze di cottura. Sulla manopola di comando sono disponibili posizioni intermedie tra () e ()
- Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola di comando in posizione di arresto.
- Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola fino a "0", attendere un minuto e provare nuovamente ad accenderlo.

PENTOLE

Per un uso corretto dei bruciatori, scegliere pentole con le seguenti dimensioni:

- * Molto rapido: Ø 18 cm o superiore
- * Rapido: Ø 16-26 cm
- * Semirapido: Ø 12 cm
- * Ausiliario: Ø 10 cm

• Non adoperare pentole con un fondo curvo, scanalato o deformato. **AVVERTENZA:** se la fiamma si spegne accidentalmente, ruotare la manopola in posizione di spegnimento e attendere almeno 1 minuto prima della riaccensione.

Se i rubinetti del gas si irrigidiscono nel corso degli anni, per ruotarli occorre lubrificarli.

Tale operazione deve essere effettuata solo da tecnici qualificati.

• Le pentole in alluminio possono lasciare segni sul supporto della pentola smaltata. Questi segni sono facilmente rimovibili con un panno umido e un prodotto lievemente abrasivo.

ALCUNI SUGGERIMENTI:

• Evitare di far bollire gli alimenti troppo intensamente. Questa operazione non riduce i tempi di cottura, ma provoca un'agitazione marcata degli alimenti che può ripercuotersi negativamente sul sapore.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Per risparmiare gas, accertarsi che le fiamme non fuoriescano dal fondo della pentola.
- Non utilizzare il bruciatore a gas con pentole vuote.
- Se possibile, coprire la pentola con un coperchio. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.

ZONA IN VETROCERAMICA

CONSIGLI

L'uso di utensili di alta qualità è importante per ottenere risultati di cottura soddisfacenti:

- Adoperare sempre utensili da cucina di buona qualità, con la base spessa e totalmente piana.
- Accertarsi che la base della padella o della pentola sia asciutta.
- Adoperare pentole con diametro sufficientemente largo da coprire completamente la superficie dell'unità.

SCELTA DEGLI UTENSILI

Le informazioni seguenti faciliteranno la scelta di pentole con buone caratteristiche.



Sull'etichetta, controllare il simbolo indicante se la pentola è compatibile con la vetroceramica.

Acciaio inox: altamente consigliato, specialmente se la base è stratificata. La base stratificata unisce i vantaggi dell'acciaio inox (aspetto, durata e stabilità) con quelli dell'alluminio o del rame (conduzione del calore, distribuzione uniforme del calore).

Alluminio: consigliato se il peso è elevato. Buona conducibilità. I residui di alluminio a volte sembrano graffi sul piano cottura, ma possono essere eliminati se puliti immediatamente. A causa del basso punto di fusione, non utilizzare alluminio sottile.

Ghisa: utilizzabile, ma sconsigliata. Scarso rendimento. Può graffiare la superficie.

Fondo in rame/ceramica: consigliabile se il peso è elevato. Buone prestazioni, anche se il rame può lasciare residui che possono sembrare graffi. I residui possono essere eliminati purché il piano cottura venga pulito immediatamente. Non lasciare bollire queste pentole fino ad asciugarsi. Il metallo surriscaldato può legarsi ai piani cottura in vetro. Una pentola di rame surriscaldata lascerà un residuo che produrrà macchie permanenti sul piano cottura.

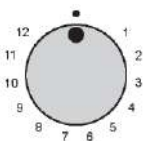
Smalto/porcellana: buone prestazioni solo se la base è piatta e lievemente liscia.

ZONE

- **Zona evidenziata:** è operativa entro 3 secondi ed è adatta per una cottura costante, omogenea e sostenuta.
- **Sprinter:** la funzione Sprinter riduce i tempi di cottura fino al 15%.

UTILIZZO

- Individuare il simbolo corrispondente alla zona di cottura da utilizzare.
- È preferibile regolare il calore al massimo fino al corretto riscaldamento, poi ridurlo fino alla regolazione desiderata per la cottura.



- La spia di accensione si illumina indicando che la zona termica è in funzione.

- Ogni zona è collegata a una spia di calore residuo collocata sul piano cottura. Si accende quando la temperatura della zona termica raggiunge e supera i 60 °C. Rimane accesa, anche se l'unità viene spenta, fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Per disattivare una zona termica, ruotare la manopola di comando corrispondente fino alla posizione "0".
- **Posizioni:** gli esempi seguenti sono forniti solo come guida. Una volta acquisita familiarità con l'uso del piano cottura, sarà possibile provare le regolazioni più adatte alle specifiche esigenze.

Posizioni		Alcuni suggerimenti
1	1-2	Molto bassa Per mantenere caldo un piatto, sciogliere burro e cioccolato ecc.
2	3-4	Bassa Cottura lenta, salse, stufati, budino di riso, uova in camicia ecc.
3	5-6	Moderata Fagioli, alimenti surgelati, frutta, bollitura dell'acqua ecc.
4	7-8	Media Mele al vapore, verdure fresche, pasta, crêpe, pesce ecc.
5	9-10	Alta Cottura più intensa, frittate, bistecche ecc.
6	11-12	Molto alta Bistecche, bracioline, frittiture ecc.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Utilizzare pentole il cui diametro sia abbastanza largo da coprire completamente la superficie dell'unità: la dimensione della pentola non deve essere inferiore alla zona di riscaldamento. L'ideale sarebbe che il diametro della pentola fosse leggermente più ampio della superficie dell'unità, per sfruttare al meglio l'energia prodotta.
- Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, i tempi di cottura diminuiscono.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

ATTREZZATURE PER FORNI (in base al modello)

Prima di utilizzare per la prima volta le attrezzature, è necessario pulirle. Lavarle con una spugna. Sciacquarle e asciugarle.

- **RIPIANO:** serve ad appoggiare piatti e tagli di carne quando si cucina con il grill. È dotata di guide in cui è possibile inserire il vassoio di gocciolamento.



Grazie alla sua forma particolare, il ripiano resta sempre orizzontale, anche quando viene estratto completamente verso la parte anteriore del forno, evitando in tal modo il rischio che i piatti scivolino o si capovolgano.

- **VASSOIO DI GOCCIOLAMENTO:** raccoglie i succhi della carne e della griglia quando viene utilizzato il grill. È possibile farlo scorrere sotto il ripiano o collocarlo sopra. Se non viene utilizzato con il grill, il vassoio di gocciolamento non deve essere lasciato nel forno durante l'uso.



Non adoperare mai il vassoio di gocciolamento per gli arrostiti, altrimenti si producono fumi e schizzi di grasso, e il forno si macchia velocemente.

- **VASSOIO DA PASTICCERIA:** deve essere collocato sul ripiano. Serve alla cottura di pasticcini, biscotti, meringhe ecc.



Il vassoio da pasticceria non deve mai essere collocato direttamente sul fondo del forno.

- **GIRARROSTO:** è costituito da uno spiedo e un manico, due forchette e un supporto per lo spiedo.

Quando il forno è in uso, rimuovere gli accessori inutilizzati.

TIMER

- Tiene il forno acceso per un tempo compreso tra 1 e 120 minuti, con avvio immediato e arresto automatico. Allo scadere del tempo, il timer interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica del forno.

- Il forno può essere utilizzato senza programmazione. In questo caso, basta ruotare la manopola di comando in posizione Mano

Nota: per impostare un tempo, ruotare la manopola in senso orario fino al segno dei 120 minuti e poi riportarla sul tempo di cottura desiderato.

USO DEL FORNO

MOLTO IMPORTANTE: il forno e la lavastoviglie non possono essere utilizzati contemporaneamente. **Per utilizzare il forno, è necessario chiudere la lavastoviglie.**




IMPORTANTE: tenere sempre lontani i bambini dall'elettrodomestico Trio mentre viene utilizzato. Se l'elettrodomestico Trio è dotato di coperchio, sollevarlo prima dell'uso.

METODI DI COTTURA (in base al modello)

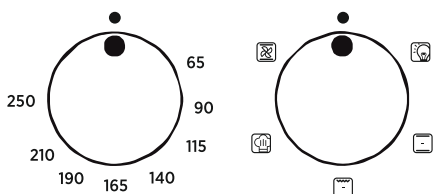
- **Statico ventilata** : è preferibile adoperare questo metodo per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti e i tempi di cottura e preriscaldamento si riducono. È possibile cucinare diverse pietanze contemporaneamente, con o

UTILIZZO

senza la stessa preparazione, in una o più posizioni. Questo metodo di cottura è caratterizzato da una distribuzione uniforme del calore e gli odori non si mescolano. Quando si cuociono più pietanze contemporaneamente, prolungare la cottura di circa 10 minuti.

- **Grill** : viene utilizzata la resistenza superiore. Ideale per grigliate miste, kebab e piatti gratinati. La resistenza diventa calda dopo 5 minuti di preriscaldamento.
- **Grill + Girarrosto** : viene utilizzata la resistenza superiore assieme al girarrosto, per esaltare il sapore dell'arrosto tradizionale. Togliere tutti gli accessori dal forno.
 - Collocare il vassoio di sgocciolamento sul fondo del forno.
 - Infilzare con lo spiedo la pietanza da cuocere e collocarla al centro tra le due forchette.
 - Inserire lo spiedo nella staffa e far scorrere la staffa e lo spiedo sul secondo livello. L'estremità dello spiedo, quindi, sarà rivolta verso la feritoia del meccanismo di azionamento.
 - Inserire lo spiedo nel meccanismo di azionamento.
- **Statico + Girarrosto** : viene utilizzato il girarrosto assieme alla cottura a convezione. Consente di ridurre i tempi di cottura. È importante, tuttavia, che il ripiano venga collocato con le guide capovolte, rivolte verso l'alto, con il vassoio di gocciolamento sopra.
- **Master bake** : Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto
- **Statico** : viene utilizzata sia la resistenza superiore che quella inferiore. Preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Questo metodo è ideale per gli arrostiti e la cottura tradizionale. Per rapprendere carni rosse, roast beef, coscia di vitello, selvaggina, pane, alimenti avvolti in carta stagnola (cartoccio), pasta sfoglia. Collocare l'alimento e il relativo piatto su un ripiano in posizione centrale.



• Ruotare la manopola di regolazione sul metodo di cottura richiesto e impostare una temperatura:



- *  Statico Temperatura da 65 a 250 °C
-  Grill Temperatura 200 °C
-  Grill + Girarrosto Temperatura 200 °C
-  Statico + Girarrosto Temperatura da 65 a 250 °C
- *  Master bake Temperatura da 65 a 250 °C
-  Statico + ventilata Temperatura da 65 a 250 °C

*** Collaudato in conformità alla norma CENELEC EN 60350-1 per la definizione della classe energetica.

- Ruotare la manopola del timer dell'interruttore sulla posizione della mano o su una durata di programmazione.

  • La spia luminosa del regolatore indica che il termostato è in funzione. Si accende e si spegne regolarmente durante il tempo di cottura.

CONSIGLI PER LA COTTURA

CARNE:

È preferibile salare la carne solo dopo la cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso. In caso contrario, il forno si sporca e produce molto fumo. I tagli di carne bianca, di maiale, di vitello e di agnello e il pesce possono essere collocati nel forno freddo. Il tempo di cottura è superiore rispetto al forno preriscaldato, ma la cottura della parte centrale risulta migliore perché il calore ha più tempo per penetrare.

IL CORRETTO PRERISCALDAMENTO È FONDAMENTALE PER CUOCERE PERFETTAMENTE LA CARNE ROSSA.

TORTE, PASTICCINI E BISCOTTI:

Evitare l'uso di stampi lucidi perché riflettono il calore e possono rovinare le torte. Se le torte si rosolano troppo rapidamente, coprirle con carta oleata o una pellicola di alluminio.

Attenzione: il modo corretto di usare la pellicola è con il lato lucido verso l'interno.

In caso contrario, il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nella torta.

Non aprire lo sportello nei primi 20-25 minuti di cottura, altrimenti il pan di Spagna, i soufflé, le brioche, ecc. tenderanno ad appiattirsi. Per controllare se una torta è cotta, pungere il centro con la lama di un coltello o con un ferro da maglia. Se la lama esce pulita e asciutta, la torta è pronta e si può arrestare la cottura. Se la lama esce umida o sporca di pezzi di torta, proseguire la cottura riducendo lievemente il livello del termostato in modo che la cottura termini senza bruciature.

Le seguenti istruzioni sono fornite solo come guida. È possibile apportare variazioni in base all'esperienza o al gusto personale.

Tempi di preriscaldamento:

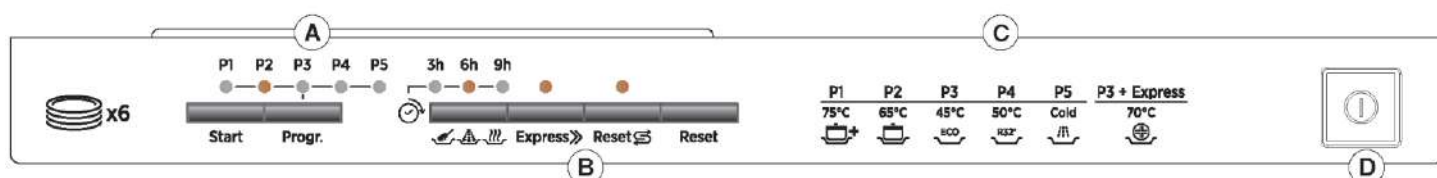
- 20 minuti tra 210 e 250 °C
- 15 minuti tra 140 e 190 °C
- 10 minuti tra 65 e 115 °C

QUANTITÀ	PIETANZA	Temperatura del forno in °C	Posizione del ripiano dal basso	Tempo di cottura in minuti
PESCE				
	Trota	200	1	15 / 25
1 kg	Merlano	190	1	50
CARNE				
1 - 1,5 kg	Roast beef	190	1	90
1 kg	Arrosto di vitello	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Spezzatino di vitello	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Coscia di agnello	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Coscia di montone	150 / 160	1	50 / 60
POLLAME				
2 kg	Piccione	150 / 160	1	45
4 kg	Oca	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Anatra	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pollo	170	1	60 / 80
PIETANZE VARIE				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflé	200	1	20
	Frittelle	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PASTICCERIA				
	Torta di grano saraceno	175	1	40 / 50
	Crostata di frutta	180 / 190	1	20 / 30
	Biscotti (impasto lievitato)	160	1	40 / 45
	Meringhe	100	1	90
	Pasta sfoglia	200	1	20

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e provare sempre a riempirlo. Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità.

COMANDI DELLA LAVASTOVIGLIE



A Spie luminose della selezione del programma

B Pulsante di selezione del programma

C Descrizione del programma

D Pulsante di accensione/spegnimento

SELEZIONE DEI PROGRAMMI E DELLE FUNZIONI SPECIALI

La lavastoviglie e il forno non possono essere utilizzati contemporaneamente.

Impostazione di un programma

Aprire lo sportello e premere il pulsante di accensione/spegnimento; i 4 LED di selezione del programma cominciano a lampeggiare.

- Impostare il programma desiderato premendo il pulsante di selezione del programma; il LED del programma scelto si accende (2 LED per il programma COLD RINSE).
- Chiudere lo sportello (dopo il segnale acustico); il programma scelto si avvia automaticamente.

USO DELLA LAVASTOVIGLIE

Apertura dello sportello

Affermare la maniglia nel pannello frontale e tirarla. Se la macchina viene aperta mentre è in funzione, un dispositivo di sicurezza elettrico spegne tutto automaticamente. Per il corretto funzionamento, lo sportello non deve essere aperto mentre la macchina è in funzione.

Chiusura lo sportello

Inserire il cestello all'interno della cavità. Accertarsi che l'irroratore sia libero di ruotare e non sia ostruito da posate, stoviglie o pentole. Chiudere lo sportello, premendolo per accertarsi che sia ben chiuso.

Interruzione di un programma

Si sconsiglia di aprire lo sportello mentre è in corso un programma, soprattutto durante la fase di lavaggio principale e l'asciugatura finale.

L'elettrodomestico, tuttavia, si arresta automaticamente all'apertura dello sportello.

Quando lo sportello viene richiuso, il programma continua automaticamente.

Per modificare o annullare un programma in esecuzione, effettuare la procedura seguente:

- Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** per almeno **5 secondi**. Le singole spie del programma si accenderanno e spegneranno e verranno emessi in sequenza alcuni segnali acustici.
- Il programma in corso sarà annullato e tutte le spie del programma lampeggeranno.

Prima di avviare un nuovo programma, accertarsi che ci sia ancora del detersivo nell'erogatore. Se necessario, ricaricare l'erogatore.

ATTENZIONE: se lo sportello viene aperto durante la fase di asciugatura, si attiva un segnale acustico intermittente per segnalare che il ciclo non è ancora terminato.

La fine del programma sarà indicata con un segnale acustico (se non è disattivato) della durata di 5 secondi che si ripete per 3 volte a intervalli di 30 secondi.

La spia del programma selezionato (2 spie per il programma **"COLD RINSE"**) inizierà a lampeggiare.

A questo punto, sarà possibile togliere le stoviglie appena lavate e spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPEGNIMENTO"** oppure effettuare un nuovo carico per un altro ciclo di lavaggio.

L'allarme di fine programma può essere disattivato come indicato di seguito:

IMPORTANTE

La lavastoviglie deve essere SEMPRE spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** e contemporaneamente accendere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPEGNIMENTO"** (verrà emesso un breve segnale acustico).
2. Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** per almeno 15 secondi (durante questo periodo verranno emessi 2 segnali acustici).
3. Rilasciare il pulsante quando viene emesso il secondo segnale acustico (si accendono le 3 spie di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"**).
4. Premere nuovamente lo stesso pulsante: le 3 spie luminose (che indicano che l'allarme è attivato) inizieranno a lampeggiare (per indicare che l'allarme è disattivato).
5. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPEGNIMENTO"**.

Per riattivare l'allarme, seguire la stessa procedura.



AVVERTENZA!

Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio.

Memorizzazione dell'ultimo programma utilizzato

L'ultimo programma utilizzato può essere memorizzato effettuando la seguente procedura:

IMPORTANTE

La lavastoviglie deve essere SEMPRE spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" e contemporaneamente accendere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento (verrà emesso un breve segnale acustico).

2. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" per almeno 30 secondi (durante questo periodo verranno emessi 3 segnali acustici).

3. Rilasciare il pulsante quando viene emesso il **TERZO** segnale acustico (lampeggeranno tutte le spie).

4. Premere nuovamente lo stesso pulsante: la spia lampeggiante (memorizzazione disattivata) smette di lampeggiare e rimane accesa (memorizzazione attivata).

5. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**".

Per disabilitare la memorizzazione, seguire la stessa procedura.



AVVERTENZA!

Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio.

In caso di interruzione dell'alimentazione durante il funzionamento della lavastoviglie, una memoria speciale memorizza il programma selezionato e continua da dove è stato interrotto al ripristino dell'alimentazione.

Attenzione: la lavastoviglie è dotata di un dispositivo di sicurezza che in caso di anomalie impedisce le fuoriuscite svuotando l'acqua in eccesso.

Segnali di guasto

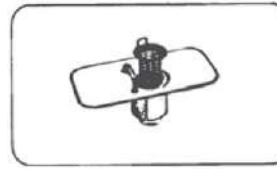
Durante un programma, se si verifica un malfunzionamento o un'anomalia, il LED corrispondente al ciclo scelto (2 LED per il programma COLD RINSE) lampeggeranno rapidamente e verrà emesso un segnale acustico. In questo caso, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento. Accertarsi che il rubinetto del tubo dell'acqua sia aperto, che il tubo di scarico non sia piegato e che il sifone o i filtri non siano intasati, e impostare nuovamente il programma scelto. Se l'anomalia non scompare, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Importante!

Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo di sicurezza che impedisce le fuoriuscite, si raccomanda di non spostare né inclinare la lavastoviglie durante l'uso.

Se è necessario spostare o inclinare la lavastoviglie, accertarsi innanzitutto che il ciclo di lavaggio sia terminato e che non rimanga acqua nella vasca.

OPERAZIONI PRELIMINARI E PULIZIA DEL FILTRO



Il sistema di filtraggio è costituito da:

- Una tazza filtrante centrale che intrappola le particelle di cibo più grandi.
- Un filtro piatto che filtra continuamente l'acqua di lavaggio.
- Un microfiltro, collocato sotto il filtro piatto, che intrappola le particelle di cibo più piccole per garantire un risciacquo perfetto.

Per ottenere risultati ottimali, il filtro deve essere controllato e pulito dopo ogni lavaggio.

Per rimuovere il filtro basta afferrare la maniglia e sollevarlo.

Per facilitare la pulizia, la tazza centrale è semplicemente appoggiata sulla parte superiore. La lavastoviglie è dotata di un microfiltro autopulente che deve essere controllato più o meno ogni 15 giorni.

È preferibile controllare dopo ogni lavaggio che la tazza centrale e il filtro piatto non siano intasati.

NOTA: dopo aver pulito i filtri, accertarsi che siano stati rimontati correttamente, uno dentro l'altro, e che il filtro piatto sia stato collocato correttamente sulla parte inferiore della lavastoviglie.

Se il filtro viene montato in maniera errata, l'efficienza dell'elettrodomestico potrebbe diminuire.

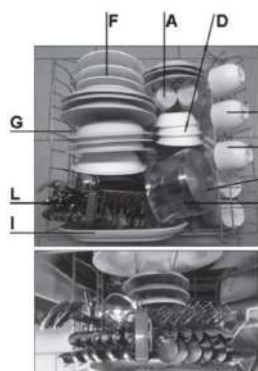
Importante: non utilizzare mai la lavastoviglie senza filtro.

CARICAMENTO DELLE STOVIGLIE

Il cestello è stato progettato accuratamente per semplificare il caricamento. Per ottimizzare il lavaggio, rimuovere i detriti dalle stoviglie (ossa, stuzzicadenti, resti di carne e verdure) per evitare ostruzioni nei filtri, nell'uscita dell'acqua e nell'ugello del braccio di lavaggio che riducono l'efficienza del lavaggio.

Attenzione! Per evitare lesioni causate da posate con lame o punte affilate, collocare le posate con i manici rivolti verso l'alto.

CARICAMENTO DI 6 COPERTI (EN 60436)



- A- 6 bicchieri
- B- 6 piatti da dessert
- C- 6 piattini
- D- Ciotola piccola
- E- 6 tazze da tè o caffè
- F- 6 piatti piani
- G- 6 piatti fondi
- H- Ciotola media
- I- Piatto da portata
- L- Posate

CARICAMENTO DI 4 COPERTI PIÙ CASSERUOLE

Casseruole, insalatiere, zuppierie, coperchi ecc. possono essere caricati sul cestello.

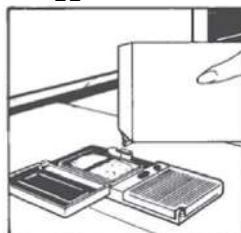
È preferibile collocare le posate nell'apposito cestello. Le posate con manici stretti devono essere collocate con i manici verso l'alto, per evitare che cadano attraversando il fondo del cestello e che blocchino il braccio di lavaggio. Non collocare nel cestello coperchi con maniglie in legno o fissati con resina.

CARICAMENTO DEL DETERSIVO

È particolarmente importante utilizzare detersivi appositi per lavastoviglie (in polvere, liquidi o in pastiglie).

I detersivi inadatti (ad es. detersivi per lavaggio a mano) non contengono gli ingredienti adeguati per l'uso nelle lavastoviglie e riducono l'efficienza dell'elettrodomestico.

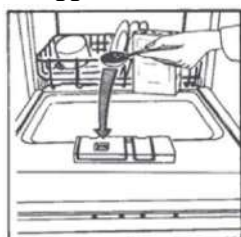
Lavaggio normale



L'erogatore del detersivo è collocato all'interno dello sportello. Il coperchio dell'erogatore deve essere chiuso prima di ogni lavaggio. Per aprirlo, basta premere il fermo. Al termine di ogni ciclo di lavaggio, il coperchio si apre ed è pronto per l'utilizzo successivo della lavastoviglie. La quantità di detersivo da utilizzare dipende dalla quantità di sporco delle stoviglie e dal tipo di lavaggio. Normalmente, è consigliabile una dose di 15 g.

Se l'acqua è dura o le stoviglie sono particolarmente sporche, caricare 25 g. Dopo aver versato il detersivo nell'erogatore, chiudere il coperchio, dal momento che non tutti i detersivi sono uguali e le istruzioni sulle confezioni di detersivo possono variare. Tenere presente che una quantità insufficiente di detersivo non pulisce adeguatamente le stoviglie, mentre una quantità eccessiva di detersivo non solo non migliora i risultati, ma costituisce uno spreco. Per contribuire a limitare i danni ambientali, non adoperare detersivo in quantità eccessiva.

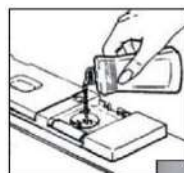
Lavaggio intensivo



Quando si utilizza il programma di lavaggio intensivo, aggiungere una seconda dose di detersivo di circa 15 g (1 cucchiaino da minestra). Questa dose supplementare deve essere collocata nel serbatoio piccolo (v. immagine).

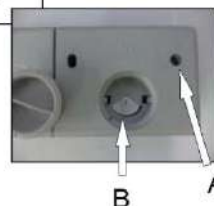
RIEMPIMENTO DELL'EROGATORE DEL BRILLANTANTE

L'erogatore del brillantante (B) è collocato a destra dell'erogatore del detersivo e ha una capacità di circa 130 ml.



Aprire il coperchio e versare una quantità di liquido sufficiente, che durerà diversi lavaggi. Evitare sovraccarichi. Chiudere il coperchio.

Questo additivo, che viene erogato automaticamente durante l'ultimo ciclo di lavaggio, contribuisce all'asciugatura rapida delle stoviglie ed evita la formazione di macchie. È sempre preferibile utilizzare il brillantante.



Controllare il livello del brillantante tramite la finestrella (A) collocata al centro degli erogatori.

PIENO - Scuro



VUOTO - Chiaro



REGOLAZIONE DEL BRILLANTANTE (da 1 a 4)

Il comando del regolatore (B) è collocato sotto l'indicatore e può essere ruotato con il dito; la posizione consigliata è "3". La durezza dell'acqua può essere valutata in base alle incrostazioni o al livello di asciugatura.

Per ottenere risultati ottimali, quindi, è importante regolare correttamente il dosaggio del brillantante.

Dopo il lavaggio:

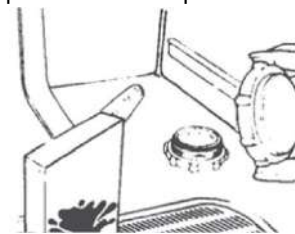
- Se appaiono striature sulle stoviglie, ridurre la quantità di una posizione.

- Se si osservano macchie biancastre, aumentare la quantità di una posizione.

CARICAMENTO DEI SALI

La lavastoviglie è dotata di un addolcitore che elimina la calce dall'acqua che potrebbe produrre depositi di calcare e danneggiare la lavastoviglie. Sul fondo della lavastoviglie è collocato un erogatore di sali per la rigenerazione dell'addolcitore.

L'elemento filtrante dell'addolcitore deve essere ricaricato con sali prodotti appositamente per le lavastoviglie. Questi sali possono essere reperibili in commercio come granuli o pastiglie.



Per aggiungere i sali, svitare il tappo dell'erogatore dei sali sulla parte inferiore e riempire l'erogatore.

Durante questa operazione, anche se fuoriesce un po' d'acqua, continuare ad aggiungere i sali fino a riempire l'erogatore, eliminare i sali dalla filettatura e stringere nuovamente il tappo.

Se la lavastoviglie non deve essere adoperata immediatamente, impostare il programma Cold Rinse ("Eco+Rapid, 2 LED") in modo che la soluzione salina in eccesso venga scaricata dalla vasca di lavaggio.

L'erogatore dei sali ha una capacità di 1,5 kg per un uso efficiente dell'elettrodomestico, e deve essere riempito di tanto in tanto in base alla regolazione dell'addolcitore dell'acqua.

NOTA: è necessario aggiungere acqua fino a quando l'erogatore non trabocca. Utilizzare la lavastoviglie solo dopo aver riempito completamente l'erogatore dei sali.

UTILIZZO

Regolazione dell'addolcitore dell'acqua con programmatore elettronico

L'addolcitore per acqua può trattare acqua con un livello di durezza fino a 60 °Fh (classificazione francese) o 33 °Dh (classificazione tedesca) e 5 impostazioni. Le impostazioni sono elencate nella tabella seguente:

Livello	Durezza dell'acqua	Durezza dell'acqua	Uso di sali rigeneranti	Impostazione dell'addolcitore dell'acqua
	°fH (gradi francesi)	°dH (gradi tedeschi)		
0	0-8	4	no	
1	9-20	5-11	sì	Spia 1
2	21-30	12-17	sì	Spie 1+2
3	31-40	18-22	sì	Spie 1+2+3
4	41-60	23-33	sì	Spie 1+2+3+4

IMPORTANTE

La lavastoviglie deve essere **SEMPRE** spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" e contemporaneamente **accendere** la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**" (verrà emesso un breve segnale acustico).
2. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" per almeno 5 secondi **FINO A QUANDO** verrà emesso un segnale acustico. Alcune spie di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" si accendono per indicare il livello di impostazione attuale dell'addolcitore dell'acqua.
3. Premere nuovamente lo stesso pulsante per selezionare il livello dell'addolcitore richiesto: ad ogni pressione del pulsante si accende una spia (il livello dell'addolcitore dell'acqua è indicato dal numero di spie accese). Per il **livello 5**, lampeggiano 4 spie, per il **livello 0** tutte le spie sono spente.
4. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**".



AVVERTENZA!

Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio (Passo 1).



LED

PULSANTE DI SELEZIONE DEL PROGRAMMA




PROGRAMMA DI LAVAGGIO

Informazioni per il confronto generale dei programmi per i laboratori di prova

Riferimenti alla norma EN 60436:

- 1) Carico normale
- 2) Regolazione lucentezza: "4"
- 3) Quantità di detersivo: 4 g per prelavaggio, 10 g per lavaggio.

Programma	CONSUMO (programmi principali)*	
	Energia (kWh)	Acqua (L)
Universale	1,25	15
Hygiene+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rapid 32'	0,60	8
Consumo energetico con elettrodomestico spento e acceso: 0,5 W / 1 W		
* I valori sono misurati in laboratorio in conformità alla norma europea EN 60436 (il consumo può variare in base alle condizioni di utilizzo).		

Programma	Descrizione	Lista di controllo					Contenuto del programma						Durata	
		Detersivo per l'ammollo	Detersivo per il lavaggio	Pulizia del filtro	Controllo dell'erogatore del brillantante	Controllo dell'erogatore di sali	Prelavaggio a caldo	Prelavaggio a freddo	Lavaggio principale	Primo risciacquo	Secondo risciacquo a freddo	Risciacquo con brillantante		Con acqua fredda
 65°C Normale	Una volta al giorno: pentole con sporco normale e altri oggetti lasciati tutto il giorno in attesa del lavaggio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		80
 75°C Hygiene+	Una volta al giorno: pentole molto sporche e altri oggetti lasciati tutto il giorno in attesa del lavaggio.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		75 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		90
ECO 45°C Eco	Programma standard per stoviglie con sporco normale (il più efficiente in termini di consumo combinato di acqua e corrente per questo tipo di stoviglie). Programma standardizzato secondo la norma EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45 °C			<input checked="" type="checkbox"/>		193
R 32' 50°C Rapid 32'	Lavaggio rapido per stoviglie da lavare subito dopo il pasto. Carico di lavaggio di 4/6 persone.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		32
 Prelavaggio a freddo	Breve prelavaggio a freddo per oggetti lasciati nella lavastoviglie fino a quando non si è pronti per il lavaggio a pieno carico.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>						6

UTILIZZO

ALCUNI SUGGERIMENTI PRATICI

- Per eseguire un programma di lavaggio con un carico completo di stoviglie, caricare correttamente la macchina dopo ogni pasto ed effettuare un prelavaggio a freddo tra un carico e l'altro per eliminare le macchie e rimuovere i residui di cibo più grandi.

COME OTTENERE BUONI RISULTATI DI LAVAGGIO

- Collocare le stoviglie a faccia in giù.
- Cercare di collocare le stoviglie in modo che non si tocchino tra loro. Se le stoviglie sono caricate correttamente, i risultati saranno migliori.
- Prima di collocare le stoviglie nella lavastoviglie, rimuovere eventuali residui di cibo (ossa, gusci, pezzi di carne o verdura, fondi di caffè, bucce di frutti, cenere di sigaretta ecc.) che potrebbero ostacolare il deflusso e ostruire i getti del braccio di lavaggio.
- Dopo aver caricato le stoviglie, accertarsi che il braccio di lavaggio possa ruotare liberamente.
- Pentole e altre stoviglie sporche di particelle di cibo particolarmente ostinate o residui di cibo bruciato devono essere lasciate in ammollo in acqua e detersivo per lavastoviglie.
- Per lavare correttamente l'argento:
 - Sciacquare l'argento subito dopo l'uso, soprattutto se è sporco di maionese, uova, pesce ecc.
 - Non cospargerlo di detersivo.
 - Tenerlo separato dagli altri metalli.

COSA FARE SE...

Si desidera arrestare la lavastoviglie per collocare altre stoviglie durante un lavaggio. Aprire lo sportello, inserire le stoviglie e chiudere lo sportello; la macchina si riavvierà automaticamente.

COSA NON LAVARE...

Tenere presente che non tutte le stoviglie sono adatte al lavaggio in lavastoviglie. Tenere sempre presente che la lavastoviglie non deve essere utilizzata per il lavaggio di oggetti in termoplastica, posate con manici di legno o di plastica, casseruole con manici di legno, oggetti di alluminio, cristallo e vetro piombato, salvo diverse indicazioni.

Alcune decorazioni possono sbiadirsi. Prima di caricare tutte le stoviglie, quindi, è preferibile lavare uno solo degli oggetti di questi tipo in modo da accertarsi che altri oggetti simili non si sbiadiscano.

È preferibile, inoltre, non collocare nella lavastoviglie posate d'argento con manici in acciaio non inossidabile, in quanto potrebbero reagire chimicamente tra loro.

NOTA: quando si acquistano stoviglie o posate nuove, accertarsi sempre che possano essere lavate in lavastoviglie.

DOPO L'USO: dopo ogni lavaggio, chiudere il rubinetto di mandata dell'acqua della lavastoviglie e spegnerla premendo il pulsante di accensione/spegnimento. Se la lavastoviglie non verrà utilizzata per un certo periodo di tempo, è preferibile adottare le seguenti precauzioni:

- Effettuare un programma di lavaggio senza stoviglie, per sgrassare la macchina.
- Estrarre la spina.
- Chiudere il rubinetto di mandata dell'acqua.
- Riempire l'erogatore del brillantante.
- Lasciare lo sportello lievemente socchiuso.
- Lasciare pulita la parte interna della macchina.
- Se la macchina deve essere lasciata in un luogo dove la temperatura è inferiore a 0 °C, l'acqua rimasta nell'erogatore potrebbe congelarsi.

È preferibile, quindi, aumentare la temperatura oltre 0 °C circa 24 ore prima di riutilizzare la macchina.

PULIZIA

- Prima di effettuare qualunque operazione di pulizia, è necessario:
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica e attendere che tutte le parti calde si raffreddino.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi o corrosivi, sostanze sbiancanti o acidi. Evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (limone, aceto ecc.) sulle parti smaltate, verniciate o di acciaio inox.

• PARTI SMALTATE:

Per la pulizia di oggetti smaltati, verniciati o cromati, utilizzare acqua calda saponata o un detersivo non caustico. Per l'acciaio inox utilizzare una soluzione detergente appropriata.

• PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA

Non utilizzare una spugna troppo bagnata. È preferibile tenere lontano dal piano cottura tutte le sostanze che possono fondersi, ad es. oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.

Manutenzione:

- Versare alcune gocce di prodotto detergente specifico sulla superficie del piano cottura.
- Strofinare eventuali macchie ostinate con un panno morbido o carta da cucina inumidita.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi, pagliette metalliche o attrezzi appuntiti per pulire lo sportello di vetro del forno, altrimenti il vetro potrebbe frantumarsi.

Macchie ostinate:

- Versare alcune gocce di prodotto detergente specifico sulla superficie del piano cottura.
- Grattare la macchia con un raschietto, tenendolo inclinato di 30° rispetto al piano cottura, fino a rimuoverla completamente.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Ripetere l'operazione, se necessario.

Un raschietto con lama affilata non danneggia la superficie se mantenuto inclinato di 30°. Non lasciare il raschietto con lama affilata alla portata dei bambini.

Qualche suggerimento:

La pulizia frequente lascia uno strato protettivo essenziale per prevenire graffi e usura.

Accertarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano cottura.

Eventuali macchie lasciate dall'acqua possono essere pulite con qualche goccia di aceto o succo di limone. Strofinare con un po' di carta assorbente e qualche goccia di detergente liquido specifico.

Anche se la superficie in vetroceramica resiste allo sfregamento dei contenitori a fondo piatto, è sempre preferibile sollevarli per spostarli da una zona all'altra.



PULIZIA

• ILLUMINAZIONE DEL FORNO

La lampadina e il coperchio sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature: 230 V~, attacco E14, 15 W, temperatura minima 300 °C. Sostituzione della lampadina: scollegare l'alimentazione elettrica dal forno prima di tentare la sostituzione della lampadina. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare qualunque operazione.

Per sostituire una lampadina difettosa basta svitare il coperchio di vetro, svitare la lampadina, sostituirla con una lampadina dello stesso tipo e riavvitare il coperchio di vetro protettivo.

• ACCESSORI

Ripiano del forno e vassoio da pasticceria: non pulire il ripiano del forno con prodotti abrasivi duri, pagliette in acciaio o utensili affilati. Basta usare un panno imbevuto di acqua calda saponata e strizzato. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

Vassoio di gocciolamento: dopo l'uso del grill, rimuovere il vassoio di gocciolamento dal forno e versare il grasso in un contenitore. Lavare e sciacquare il vassoio di gocciolamento in acqua molto calda, utilizzando spugna e detersivo. In presenza di cibo appiccicoso che non va via, immergerlo in acqua saponata. Il vassoio di gocciolamento può essere pulito in lavastoviglie. Non collocare mai il vassoio di gocciolamento nel forno se è ancora sporco.

• VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

È preferibile pulire il vetro dello sportello del forno con carta assorbente dopo ogni ciclo di cottura. In caso di macchie ostinate, il vetro può essere pulito con spugna e detergente.

• SPORTELLO DEL FORNO:

Lo sportello del forno può essere pulito in posizione o smontato.

Per rimuovere lo sportello, effettuare le seguenti operazioni:

- . Aprire completamente lo sportello.
- . Sbloccare i ganci.
- . Tirare lo sportello verso l'alto, chiudendolo parzialmente fino a liberarlo.

Per rimontarlo, riposizionare con attenzione le cerniere. La tacca inferiore ne facilita il montaggio.

Collocare lo sportello sui supporti e montare le cerniere nella loro posizione iniziale.

• BRUCIATORI A GAS: I bruciatori possono essere puliti con acqua saponata. Per ripristinare la loro lucentezza originale, utilizzare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inox per uso domestico. Dopo la pulizia, asciugare i bruciatori e rimontarli.

È importante che i bruciatori siano rimontati correttamente.

Griglie e bruciatori cromati

Le griglie e i bruciatori cromati tendono a scolorirsi con l'uso.

Ciò non compromette la funzionalità del piano cottura.

• Attenzione: evitare l'ingresso di acqua nei bruciatori. Il centro assistenza post-vendita può fornire i ricambi necessari.

• COPERCHIO: dopo che l'elettrodomestico Trio si è raffreddato, il coperchio può essere pulito con acqua saponata e asciugato con un panno pulito. Prima di sollevare il coperchio, togliere eventuali oggetti appoggiati che potrebbero causare fuoriuscite.

• GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata. In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, coprire la pentola con un coperchio. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

ATTENZIONE! Il forno e la lavastoviglie non possono essere utilizzati contemporaneamente.

Se la lavastoviglie non funziona, prima di contattare il centro assistenza effettuare i seguenti controlli:

GUASTO	CAUSA	SOLUZIONE
1 - Macchina completamente ferma	La spina non è collegata correttamente	Collegare la spina di corrente
	Il pulsante di accensione/spegnimento non è stato premuto	Premere il pulsante
	Assenza di elettricità	Controllare l'alimentazione elettrica
	Sportello aperto	Chiudere lo sportello
2 - La macchina non preleva l'acqua	V. cause per la voce n. 1	Controllo
	Rubinetto dell'acqua chiuso	Aprire il rubinetto dell'acqua
	Il selettore del programma non è nella posizione corretta	Ruotare il selettore del programma nella posizione corretta
	Il tubo di ingresso è piegato	Eliminare le pieghe del tubo
3 - La macchina non scarica l'acqua	Il filtro del tubo di ingresso è bloccato	Pulire il filtro all'estremità del tubo
	Filtro sporco	Pulire il filtro
	Tubo di uscita piegato	Raddrizzare il tubo di uscita
	La prolunga del tubo di uscita non è collegata correttamente	Seguire le istruzioni per collegare con attenzione il tubo di uscita
4 - La macchina scarica l'acqua continuamente	Il collegamento dell'uscita a parete è rivolto verso il basso e non verso l'alto	Chiamare un tecnico qualificato
	La posizione del tubo di uscita è troppo bassa	Sollevare il tubo di uscita ad almeno 40 cm dal livello del pavimento
5 - Non si sente ruotare l'irroratore	Quantità eccessiva di detersivo	Ridurre la quantità di detersivo
	Un oggetto impedisce la rotazione del braccio	Controllo
	Piastra e filtro a tazza molto sporchi	Pulire la piastra e il filtro a tazza
6 - Su elettrodomestici elettronici senza display: spia "Eco" e spia "N. 1", con segnale acustico	Rubinetto di ingresso dell'acqua chiuso	Spegnere l'elettrodomestico, aprire il rubinetto e reimpostare il ciclo
7 - Il carico delle stoviglie viene lavato solo parzialmente	V. cause per la voce n. 5	Controllo
	Il fondo delle casseruole non è stato lavato bene	I resti di cibo bruciato devono essere immersi in ammollo prima di collocare le pentole nella lavastoviglie
	I bordi delle casseruole non sono stati lavati bene	Riposizionare le pentole
	L'irroratore è ostruito	Rimuovere l'irroratore svitando la ghiera in senso orario e lavarlo sotto l'acqua corrente
	Le stoviglie non sono state caricate correttamente	Non collocare le stoviglie troppo vicine tra loro
	L'estremità del tubo di uscita è immersa nell'acqua	L'estremità del tubo di uscita non deve entrare a contatto con l'acqua di scarico
	Quantità errata di detersivo. Detersivo vecchio e indurito	Aumentare il dosaggio in base al livello di sporco delle stoviglie e cambiare il detersivo
	Il rubinetto dell'erogatore dei sali non è perfettamente chiuso	Stringerlo completamente
8 - Presenza di macchie bianche sulle stoviglie	Il programma di lavaggio non è abbastanza efficace	Scegliere un programma più energetico
	L'acqua è troppo dura	Controllare il livello dei sali e del brillantante e regolare le quantità. Se il problema non si risolve, contattare il centro assistenza
9 - Rumore durante il lavaggio	Le stoviglie si urtano tra loro.	Caricare meglio le stoviglie nel cestello
	Il braccio girevole urta contro le stoviglie	Caricare meglio le stoviglie
10 - Le stoviglie non sono completamente asciutte	Flusso d'aria insufficiente	Alla fine del programma di lavaggio, lasciare socchiuso lo sportello della lavastoviglie affinché le stoviglie si asciugino naturalmente

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżyć się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one dozorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak
 - użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu sklepów, w biurach i innych miejscach pracy;
 - użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
 - użytkowanie przez gości w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach mieszkalnych;
 - użytkowanie w pensjonatach.

Inne zastosowanie tego urządzenia niż w środowisku domowym lub jako typowe zastosowanie domowe, np. w ramach komercyjnego wykorzystania przez ekspertów lub przeszkolonych użytkowników, jest wykluczone nawet w powyższych zastosowaniach.

Jeśli urządzenie jest używane w sposób niezgodny z powyższym, może to skrócić żywotność urządzenia i może spowodować utratę gwarancji producenta.

Jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia lub inne szkody lub straty wynikające z użytkowania niezgodnego z użytkowaniem domowym lub w ramach gospodarstwa domowego (nawet jeśli znajduje się w środowisku domowym lub gospodarstwie domowym) nie będą akceptowane przez producenta w najszerszym zakresie dozwolonym przez prawo.

• Nie należy pozostawiać drzwi w pozycji otwartej, ponieważ może to stwarzać potencjalne zagrożenie (np. potknięcie się).

• OSTRZEŻENIE !

Noże i inne przybory z ostrymi końcówkami należy wkładać do kosza ostrzami skierowanymi w dół lub umieszczać w pozycji poziomej.

• Gdy urządzenie znajduje się na wykładzinie dywanowej, należy zwrócić uwagę, aby nie blokować dolnych otworów wentylacyjnych.

Upewnij się, że wtyczka urządzenia pozostaje dostępna po instalacji.

• Urządzenie należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą nowych zestawów węży.

• Nie można ponownie używać starych zestawów węży.

• Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa do 0,8 MPa. Jeśli ciśnienie jest poniżej minimum, skonsultuj się z naszym działem serwisowym.

• Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że:

1. gniazdo zasilania jest prawidłowo uziemione;

2. twoje źródło energii elektrycznej jest w stanie spełnić wymagania dotyczące zużycia podane na tabliczce informacyjnej twojego urządzenia.

• Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.

• OSTRZEŻENIE!

Upewnij się, że produkt jest prawidłowo uziemiony.

W przypadku braku odpowiedniego uziemienia zauważysz, że dotykając metalowych części urządzenia, można wyczuć rozproszenie elektryczne, spowodowane obecnością tłumika zakłóceń radiowych.

• Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane brakiem uziemienia urządzenia.

• Upewnij się, że zmywarka nie zgniata kabli zasilających.

• Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego, ciągnąc za przewód zasilający lub za samo urządzenie.

• Zasadniczo nie zaleca się używania adapterów, wielu wtyczek i/lub przedłużaczy.

• Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używaj, gdy masz bose stopy.
 - Nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
 - Oparcie się lub siedzenie na otwartych drzwiach zmywarki może spowodować jej przewrócenie.
 - Jeśli urządzenie zepsuje się lub przestanie działać prawidłowo, wyłącz je, zamknij dopływ wody i nie ruszaj go. Prace naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego pracownika serwisowego i należy montować tylko oryginalne części zamienne. Niezastosowanie się do powyższych wskazówek może mieć poważne konsekwencje dla bezpieczeństwa urządzenia.
 - Wody pozostawionej w zmywarce lub na naczyniach po zakończeniu programu zmywania nie należy połykać.
 - Zmywarka jest przeznaczona do zwykłych przyborów kuchennych.
- Przedmioty zanieczyszczone benzyną, farbą, śladami stali lub żelaza, żrącymi chemikaliami, kwasami lub zasadami nie mogą być zmywane w zmywarce.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
 - Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru
 - **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
 - **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
 - W trakcie użytkowania urządzenie silnie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
 - **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.
 - Nie używaj ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.
 - Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
 - Piekarnik należy wyłączyć przed zdjęciem osłony, po czyszczeniu osłonę należy wymienić zgodnie z instrukcją.
 - Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
 - **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
 - Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub niezasadzonego użytkowania.
 - Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory w całości.
 - Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry
 - Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
 - Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywki przed otwarciem.
 - Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- **UWAGA:** szklane pokrywki mogą pęknąć po podgrzaniu. Wyłącz wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy.
- Nie należy wpatrywać się w lampy halogenowe elementów płyty, jeśli są wbudowane w urządzenie.
 - Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
 - Nie umieszczać na płycie kuchennej przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki. Mogą się one nagrzewać.
 - Nie dotykać stref grzejnych podczas ich działania lub tuż po ich wyłączeniu.
 - Nie umieszczać niczego na panelu sterowania.
 - **OSTRZEŻENIE:** Unikaj porażenia prądem elektrycznym - przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
 - Jeśli kuchenka jest umieszczona na podstawie, należy przedsięwziąć środki zapobiegające ześlizgnięciu się urządzenia z podstawy.



INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, urządzenie musi być podłączone wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Typ kabla zasilającego musi być H05V2V2-F. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych. Niedopełnienie tej procedury może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Należy użyć nowych zestawów węży dostarczonych z urządzeniem, a stare należy wyrzucić.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji tego urządzenia.
- Te instrukcje są ważne tylko wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się symbol kraju. Jeżeli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, która będzie zawierała niezbędne wskazówki dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania danego kraju.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (charakter i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne;
- Warunki regulacji tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce informacyjnej);
- To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni: pozostaw naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (okap mechaniczny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub skuteczniejszej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli występuje.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia. Dostępne są dodatkowe środki ochronne, aby uniknąć kontaktu z drzwiami piekarnika. Ta część powinna być założona, gdy mogą być obecne małe dzieci.”
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Nigdy nie gotuj potraw bezpośrednio na płycie szklano-ceramicznej. Zawsze korzystaj z odpowiednich garnków.
- Zawsze umieszczaj patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
- Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.
- Nie przesuwaj garnków/patelni po płycie kuchennej.
- Nie przechowuj ciężkich przedmiotów nad płytą kuchenną. Jeśli spadną na płytę kuchenną, mogą ją uszkodzić. Nie używaj płyty kuchennej jako blatu roboczego.
- Nie umieszczaj na strefach grzejnych folii aluminiowej i naczyń plastikowych. Zdecydowanie zaleca się, aby dzieci nie zbliżały się do stref gotowania, gdy są one włączone lub gdy są wyłączone, o ile wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, aby uniknąć ryzyka poważnych oparzeń.
- Uwaga, możliwość przechylenia
- Należy zastosować zabezpieczenia przed wywróceniem. Należy postępować zgodnie z instrukcją dołączoną do uchwytów dołączonych do produktu.



ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

Wewnątrz urządzenia znajdziesz książeczkę, a w przypadku modelu gazowego torbę zawierającą:

- jeśli trzeba zmienić rodzaj gazu: nowe dysze do modyfikacji gazu, butan G30 28-30 mbar lub propan G31-37 mbar,
- do połączenia rurką z miękkiej gumy, końcówka do gazu ziemnego i końcówka do butanu lub propanu z uszczelką.

ZALECENIA

PRZECZYTAJ UWAGNIE INSTRUKCJĘ, ABY WYKORZYSTAĆ JAK NAJLEPIEJ SWOJE URZĄDZENIE. Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i użytkowania do późniejszego wykorzystania. Przed zainstalowaniem urządzenia należy zanotować jego numer seryjny, który jest wymagany, gdyby konieczne było skorzystanie z pomocy obsługi posprzedażowej.

. Tabliczka identyfikacyjna znajduje się z tyłu Trio.



Product Code:.....
Serial N°:

FIRMA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI, JEŻELI INSTRUKCJE PRZEDSTAWIONE W NINIEJSZYM DOKUMENCIE NIE SĄ PRZESTRZEGANE.

WAŻNE INFORMACJE

• Instalację gazową urządzenia i podłączenie elektryczne należy powierzyć zatwierdzonemu instalatorowi lub technikowi o podobnych kwalifikacjach.

• Trio składa się z trzech elementów, płyty grzejnej, piekarnika i zmywarki. Ze względów bezpieczeństwa pod żadnym pozorem nie należy dokonywać żadnych modyfikacji tego urządzenia.

• Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.

• Jeśli Trio wykazuje choćby najmniejszą usterkę, nie podłączaj go. Odłącz zasilanie i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym pracownikiem serwisowym.

• Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem

- Nie opieraj się o drzwi i nie pozwalaj na to dzieciom.

• Po każdym użyciu zalecamy wyczyszczenie Trio. Zapobiega to gromadzeniu się brudu lub tłuszczu, który jest ponownie podgrzewany i przypalany, generując nieprzyjemne zapachy i dym.

• Nie przechowuj łatwopalnych produktów w Trio, ponieważ mogą się zapalić, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

• W przypadku płyt z lampami halogenowymi nie należy patrzeć na płyty podczas użytkowania.

• Podczas wkładania lub wyjmowania potrawy z piekarnika używaj rękawic kuchennych.

• Nie wykładaj ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Aluminium lub jakkolwiek inna ochrona, w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią, grozi stopieniem emalii lub uszkodzeniem wnętrza.

• Podczas gotowania z użyciem tłuszczów lub olejów zawsze uważaj na proces gotowania, ponieważ podgrzane tłuszcze i oleje mogą szybko się zapalić.

• Pokrywa płyty (dla modelu gazowego):

- Gdy kuchenka jest w użyciu, trzymaj pokrywę w pozycji pionowej.
- przed otwarciem pokrywy wyjmij z niej wszystkie przedmioty, aby uniknąć rozlania.

- przed zamknięciem pokrywy pozostaw wszystkie gorące części garnka do ostygnięcia.

- nie przechowuj ciężkich ani metalowych przedmiotów na pokrywie.
• Jeśli chcesz wyrzucić starą zmywarkę, zdejmij drzwiczki, aby uniknąć ryzyka uwięzienia w nich dzieci.

• Zmywarka została wykonana z materiałów, które można poddać recyklingowi, dzięki czemu można ją zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

• Upewnij się, że zmywarka nie zgnięta kabli zasilających.

• Nie zaleca się używania adapterów, wielu wtyczek i/lub przedłużaczy.

• Wszelkie pytania dotyczące przewodu zasilającego należy kierować do serwisu posprzedażowego lub wykwalifikowanego technika.

• Gdy urządzenie znajduje się na wykładzinie dywanowej, należy zwrócić uwagę, aby nie blokować dolnych otworów wentylacyjnych. **Niezastosowanie się do powyższych wskazań może mieć poważne konsekwencje dla bezpieczeństwa urządzenia.**

W celu poprawy jakości produktów CANDY może dokonywać modyfikacji związanych z ulepszeniami technicznymi.

To urządzenie, w częściach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jest zgodne z regulacjami zawartymi w dyrektywach EWG 89/109.

Urządzenie jest zgodne z Europejską Dyrektywą 2009/142/WE (GAD), a od dnia 21 kwietnia 2018 r. z rozporządzeniem w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe 2016/426 (GAR).

Umieszczając znak **CE** na tym produkcie, potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia oraz ochrony środowiska stosowanymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.

DANE TECHNICZNE



TRIO			
TYP / Referencja	TRI 5S		TRI 5
	4 Gaz	3 Gaz + 1 EL	4 EL
Ustawianie			
Przedni lewy	Szybki palnik	Szybki palnik	highlight Ø180
Tylny lewy	Srednio szybki	E.P. Ø180	highlight Ø220
Tylny prawy	Bardzo szybki palnik	Bardzo szybki palnik	highlight Ø140
Przedni prawy	Pomocniczy palnik	Pomocniczy palnik	highlight Ø140
Urządzenie z płomieniem	Tak		-
Zapłon	Tak		-
Klasa instalacji	2 podklasa 1 koniec 1		-
Rodzaj / moc zainstalowanego gazu			
Moc gazu kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternatywny zestaw wtryskiwaczy do gazu LPG dostępny w opakowaniu			
Moc gazu kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Zmywarka			
Miejsce ustawienia EN50242	6	6	6
Zużycie wody	8	8	8
Ciśnienie wody min 0,08 - max 0,08 MPa			
Szacowany pobór mocy			
Napięcie (V) - Częstotliwość (Hz)	220-240 V - 50 Hz		
Zasilanie elektryczne	2100	3600	8700

Rurka elastyczna musi być zamontowana w taki sposób, aby nie przechodziła przez żadne miejsce, w którym mogłaby zostać zgnieciona/zagięta lub w jakikolwiek sposób uszkodzona.

INSTALACJA

OSTRZEŻENIE:

Instalacja urządzenia domowego może być skomplikowaną operacją, która jeżeli nie będzie wykonywana prawidłowo, może poważnie zagrozić bezpieczeństwu użytkownika. Dlatego zadanie to powinno być wykonane przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zignorowania niniejszego zalecenia i wykonania instalacji przez osobę bez odpowiednich kwalifikacji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki techniczne bez względu na to, czy spowodują one szkody w mieniu czy też obrażenia ciała.

Jeśli kuchenka jest umieszczona na podstawie, należy przedsięwziąć środki zapobiegające ześlizgnięciu się urządzenia z podstawy.

MODEL GAZOWY

1.1 ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji tego urządzenia.

- W przestrzeni, w której zainstalowana jest kuchenka gazowa powstają duże ilości ciepła i pary. Dlatego konieczne jest zapewnienie dobrej wentylacji poprzez utrzymywanie naturalnego obiegu powietrza lub zamontowanie okapu kuchennego z wyciągiem. W przypadku długiego i intensywnego użytkowania kuchenki, konieczne może być zastosowanie dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększenie obrotów wentylatora.

- Przy braku możliwości zamontowania okapu, w ścianie zewnętrznej lub w oknie należy zainstalować wentylator elektryczny pod warunkiem, że pomieszczenie posiada otwory odpowietrzające. Wentylator elektryczny powinien zapewniać pełną wymianę powietrza w kuchni w tempie 3-5 razy na godzinę. Instalator powinien przestrzegać obowiązujących w danym kraju przepisów.

• **Przed zainstalowaniem urządzenia technik musi:**

- Sprawdzić kompatybilność pomiędzy Trio a instalacją gazową. Na tabliczce znamionowej urządzenia wskazany jest rodzaj gazu, do którego zostało ono przystosowane. Podłączenie do sieci gazowej lub do butli z gazem należy przeprowadzić po uprzednim upewnieniu się, że urządzenie jest wyregulowane dla danego rodzaju gazu, który ma być podłączony. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo wyregulowane, patrz instrukcje w kolejnym punkcie na temat zmiany ustawień gazowych.

Trio jest fabrycznie ustawione do pracy z rodzajem gazu podanym na opakowaniu i powtórzonym na tabliczce informacyjnej umieszczonej na kuchence.

Gaz ziemny G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gaz główny

- W razie potrzeby zmień gaz.

Aby dostosować kuchenkę do palników gazowych, należy zamontować odpowiednie dysze, które zapewniają nominalne natężenie przepływu (jak wyjaśniono w akapicie dotyczącym zmieniania rodzaju gazu).

• **W przypadku instalacji:**

Wszystkie prace muszą być wykonane przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Trio to Klasa2 - podklasa 1; meble sąsiadujące z urządzeniem nie mogą być wyżej niż górna część urządzenia.

- Jeśli Trio jest zamontowane obok szafki po obu stronach, odległość między Trio a szafką musi wynosić co najmniej 15 cm (patrz Rysunek 1); natomiast odległość między Trio a tylną ścianą musi wynosić co najmniej 5,5 cm. Odległość między Trio a jakimkolwiek innym urządzeniem lub urządzeniem nad nim (np. okapem) nie może być mniejsza niż 70 cm (Rysunek 1).

- Kuchenka posiada regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania na podłodze.

- Podłącz gaz do instalacji zgodnie z dopływem gazu.

- Podłącz kuchenkę elektryczną zgodnie z informacjami podanymi w paragrafie dotyczącym podłączenia elektrycznego.

- Jeśli rodzaj gazu został zmieniony, wyreguluj minimalny przepływ każdego palnika gazowego (jak wyjaśniono w paragrafie dotyczącym zmieniania rodzaju gazu).

- Podłącz Trio do źródła wody i odpływu wody (patrz paragraf dotyczący podłączenia wody).

WSZELKIE ZMIANY WYKONANE W USTAWIENIU GAZU NALEŻY ZNALEŻĆ NA TABLICZCE INFORMACYJNEJ PRZYMOCOWANEJ DO KUCHENKI

• **PODŁĄCZENIE DO GAZU**

Należy to zrobić zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji (tylko dla Wielkiej Brytanii: zgodnie z prawem instalacja gazowa/uruchomienie musi zostać przeprowadzone przez instalatora „Gas Safe”). We wszystkich przypadkach na rurze doprowadzającej gaz należy zainstalować kurek odcinający, regulator lub urządzenie zwalniające reduktor propanu. Używać tylko zaworów, końcówek reduktorów i rur elastycznych, reduktorów z oficjalnym znakiem kraju instalacji.

Podłączenie gazu zgodnie z instalacją:

Naturalny sztywny, elastyczny wąż z łącznikami mechanicznymi (1) - Miękka gumowa rura (2)

Twardy butan, elastyczny wąż z łącznikami mechanicznymi (1) - Miękka gumowa rura (2)

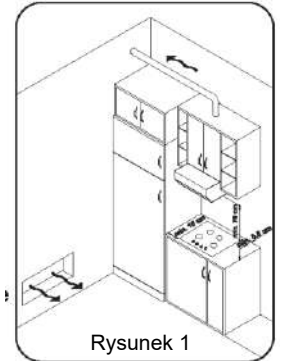
Twardy propan, Elastyczny wąż z łącznikami mechanicznymi (1) - Miękka gumowa rura (2)

1 - pod warunkiem, że wąż elastyczny można sprawdzić na całej jego długości.

2 - pod warunkiem, że miękka gumowa rurka może być sprawdzona na całej długości, jej długość nie przekracza 1,5 metra i jest wyposażona w odpowiednie zaciski na końcach.

1, 2 - miękkie rurki i węże elastyczne z łącznikami mechanicznymi należy ułożyć z dala od płomieni i nie uszkodzić ich przez spaliny, gorące części kuchenki lub rozlanie gorącej żywności.

Rurka elastyczna musi być zamontowana w taki sposób, aby nie przechodziła przez żadne miejsce, w którym mogłaby zostać zgnieciona/zagięta lub w jakikolwiek sposób uszkodzona.



Rysunek 1

• TRZY OPCJE POŁĄCZENIA:

• POŁĄCZENIE SZTYWNYCH RUR

Podłącz bezpośrednio do złączek kolektora.

• POŁĄCZENIE ELASTYCZNYM WĘŻEM Z MECHANICZNYMI ZŁĄCZKAMI

Polecamy ten typ połączenia.

Wkręć nakrętki węża bezpośrednio na złączkę kolektora z jednej strony i na zawór odcinający rurociągu z drugiej strony.

• POŁĄCZENIE ZA POMOCĄ MIĘKKIEJ GUMY

Nie polecamy tego typu połączenia.

Zarezerwowane wyłącznie dla starych instalacji, które nie pozwalają na żadną inną opcję.

Przykręć odpowiednią końcówkę (2)

Dopasuj miękką rurkę z jednej strony do końcówki, a z drugiej strony do reduktora lub wylotu zaworu.

(2) *We wszystkich przypadkach upewnij się, że uszczelka jest założona. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wodą z mydłem, badanie płomieniem jest surowo zabronione.*

Ostrzeżenie: Jeżeli w pobliżu urządzenie wyczuwalny jest gaz, należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać instalatora. Nie próbować wykrywania nieszczelności przy pomocy otwartego płomienia.

ZMIANA RODZAJU GAZU:

OSTRZEŻENIE:

Tylko wykwalifikowana osoba powinna podjąć się tego zadania, która wykona je zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i zgodnie z instrukcjami.

Wartość opałowa i ciśnienie gazu zmieniają się w zależności od rodzaju gazu.

Przy zmianie gazu technik powinien kolejno:

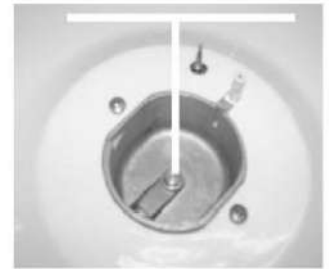
- 1-Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- 2-Wykonać "PODŁĄCZENIE GAZU" do instalacji, jak opisano powyżej,
- 3-Zamknąć zawór gazowy przed urządzeniem
- 4-ZMIENIĆ DYSZE
- 5-REGULOWAĆ PŁOMIEŃ MINIMALNY

WYMIANA DYSZY:

W celu przystosowania płyty do różnych rodzajów gazu, należy wykonać następujące czynności:

- Zdjąć ruszty i palniki
- Umieścić klucz sześciokątny (7 mm) we wsporniku palnika (rysunek 2)
- Odkręcić dysze i wymienić je na dysze odpowiednie do danego rodzaju gazu (patrz tabela rodzajów gazu)

DYSZA



Rysunek 2

REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Aby wyregulować minimalny płomień, technik powinien wykonać następujące czynności:

-Zdejmij pokrętkę,

PRZYPADEK 1: śruba regulacyjna widoczna wewnątrz wału zaworu (patrz rysunek 3A)

Po zapaleniu palników, ustaw pokrętkę w pozycji płomienia minimalnego i następnie zdejmij pokrętkę (można je łatwo zdjąć, wywierając niewielki nacisk).

Przy użyciu małego śrubokręta można następnie wyregulować śrubę regulacyjną w sposób pokazany na rysunku 3A.

Obracanie śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara zmniejsza przepływ gazu, a obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa przepływ.

Użyj tej regulacji, aby uzyskać płomień o długości około 3 do 4 mm, a następnie wymień pokrętkę sterującą.

W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) - śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu

Założ ponownie gałki

PRZYPADEK 2: śruba regulacyjna niewidoczna (patrz rysunek 3B)

-Usuń ruszty, palniki i pokrywkę.

-Zdejmij górną płytę

-Przy użyciu małego śrubokręta śrubę regulacyjną można wyregulować jak na rysunku 3C.

Obracanie śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara zmniejsza przepływ gazu, a obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa przepływ.

-W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) - śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu.

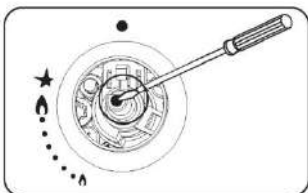
-Gdy dostępne jest zasilanie gazem NG, śruba do ustawiania płomienia jałowego musi być obrócona w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 1/2 obrotu od pozycji całkowitego zamknięcia. (płomień o długości około 3 do 4 mm)

-Ponownie załóż płytę górną, upewniając się, że każda zdemontowana lub odłączona część została poprawnie złożona i uważaj, aby nie uszkodzić części (w przypadku, gdy technik musi wymienić ją na oryginalne części zamienne).

-Założ ponownie palniki, pokrywkę rusztu i gałki.



Ostrzeżenie:
Nigdy nie odkręcaj pozostałych śrub!



Rysunek 3A



Rysunek 3B



Rysunek 3C

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

„Instalacja musi być zgodna ze standardowymi dyrektywami”. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane niewłaściwym lub nierozsądnym użytkowaniem.

Ostrzeżenie:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności elektrycznych należy zawsze sprawdzić napięcie zasilania pokazane na liczniku energii elektrycznej, regulację wyłącznika, ciągłość połączenia uziemiającego z instalacją oraz odpowiedni bezpiecznik.
- Podłączenie elektryczne do instalacji należy wykonać poprzez gniazdko z wtyczką z uziemieniem lub poprzez wyłącznik uniwersalny.
Jeśli urządzenie posiada gniazdko elektryczne, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Wszelkie pytania dotyczące przewodu zasilającego należy kierować do serwisu posprzedażowego lub wykwalifikowanego technika.

Ostrzeżenie! Urządzenie musi zostać uziemione. W przypadku braku odpowiedniego uziemienia zauważysz, że dotykając metalowych części urządzenia, można wyczuć rozproszenie elektryczne, spowodowane obecnością tłumika zakłóceń radiowych.

• TRIO 9501

Wraz z Trio dostarczany jest przewód zasilający, który umożliwia podłączenie go wyłącznie do źródła zasilania 220-230 V między fazami lub między fazą a przewodem neutralnym. Podłącz do gniazda 16 A.

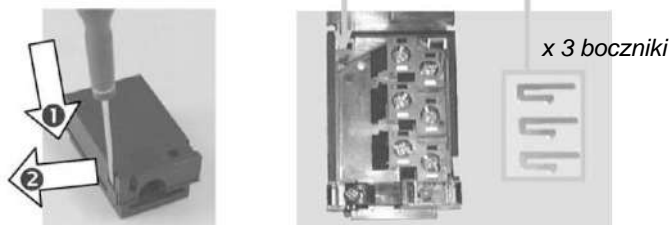
• TRIO 9503

Kabel zasilający nie jest dostarczany z tym Trio, ale jest wyposażony w listwę zaciskową, która umożliwia wybranie prawidłowego połączenia dla konkretnego źródła zasilania. Listwa zaciskowa znajduje się z tyłu Trio.

Aby otworzyć blok zacisków:

- Znajdź dwie wypustki po bokach,
- umieść końcówkę śrubokręta z przodu wypustki, włóż ją (1) i dociśnij (2)
- Zdejmij pokrywę.

Listwa zaciskowa



Aby połączyć:

- odkręć uchwyt kabla,
- przeprowadź kabel przez uchwyt kabla,
- zdejmij izolację z końców każdego przewodu i podłącz je zgodnie z numerami pokazanymi w tabeli, jak również z „bocznikami”.

Przykład połączenia jednofazowego

- 1 - Włóż boczniki
- 2- Włóż przewody
- 3 - Przeprowadź kabel przez uchwyt kabla



Uwaga: nieprawidłowe dokręcenie może spowodować niebezpieczne nagrzewanie się przewodu zasilającego.

Po zakończeniu podłączania do zacisków urządzenia, zaciśnij zacisk kablowy i zamknij pokrywę.

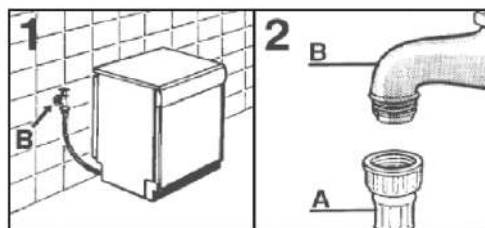
	Jednofazowe 220-230~	Trzy fazy 220-230V3~	Trzy fazy 380-415V3N~
KABEL TYPU AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
PODŁĄCZENIE DO BŁOKU ZACISKÓW			
Wykonaj mostek z bocznikiem	2 faza Bocznik 1-2 Bocznik 2-3 5 neutralnych Bocznik 4-5 T uziemienie	1 faza Bocznik 1-2 3 faza Bocznik 3-4 5 faza T uziemienie	1 faza 2 faza 3 faza 5 neutralnych Bocznik 4-5 T uziemienie

PODŁĄCZENIE WODY - ODPROWADZANIE WODY

PODŁĄCZENIE WODY:

Wąż dopływowy i odpływowy można skierować w lewo lub w prawo. Zmywarkę można podłączyć do zimnej lub ciepłej wody, o ile nie jest ona cieplejsza niż 60° C. Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa do 0,8 MPa. Jeśli ciśnienie jest poniżej minimum, skonsultuj się z naszym działem serwisowym.
Wąż dopływowy należy podłączyć do kranu, aby dopływ wody mógł zostać odcięty, gdy urządzenie nie jest używane (rys. 1). Wąż dopływowy zmywarki jest wyposażony w złącze gwintowane 3/4 "(rys. 2). Wąż dopływowy „A” powinien być szczelnie podłączony do kranu 3/4 „B”.
Podłączenie wody do zmywarki należy wykonać wyłącznie za pomocą dostarczonej rury. **Nie używaj starej rury.**

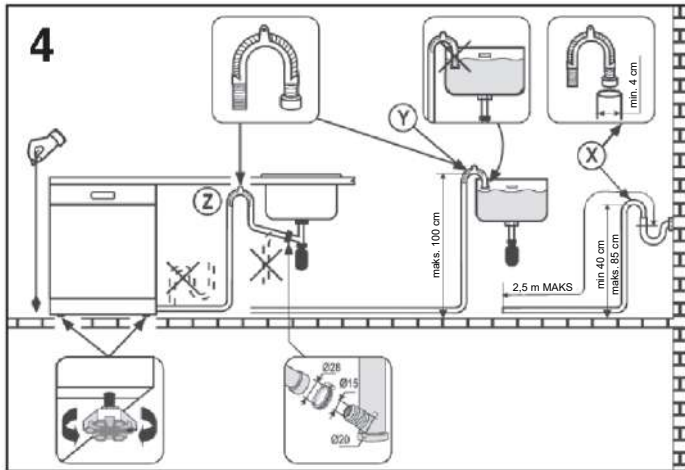
Jeśli maszyna jest podłączona do nowych rur lub do rur, które nie były używane przez długi czas, przed podłączeniem węża dopływowego należy przez kilka minut przepuszczać wodę. W ten sposób żadne osady piasku lub rdzy nie zatykają filtra dopływu wody.



ODPROWADZANIE WODY:

Uważaj, aby nie zagiąć ani nie załamać węża spustowego podczas podłączania go do urządzenia, aby woda mogła swobodnie z niego spływać (rys. 4y). Wąż spustowy musi znajdować się co najmniej 40 cm nad poziomem podłogi i mieć wewnętrzną średnicę co najmniej 4 cm. Zalecane jest zamontowanie przeciwapachowego syfonu (rys. 4x).
W razie potrzeby wąż odpływowy można przedłużyć do 2,6 m pod warunkiem, że jest utrzymywany na maksymalnej wysokości 85 cm nad poziomem podłogi. W tym celu skontaktuj się z obsługą klienta.

INSTALACJA

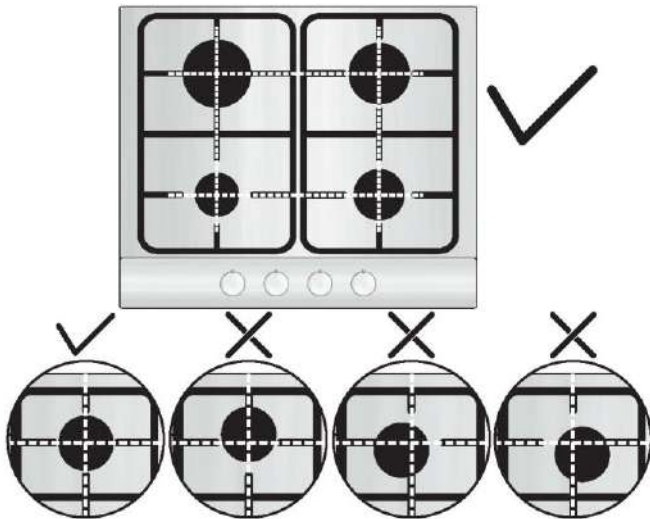


Waż można zawiesić z boku zlewozmywaka (nie wolno zanurzać go w wodzie, aby zapobiec zasysaniu wody z powrotem do pralki podczas jej działania) Sprawdzić, czy nie ma załamań na węzłach dopływowych i odpływowych. Aby w razie potrzeby rozszerzyć wąż dopływowy, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

PALNIKI GAZOWE

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do którego zostało przeznaczone, tzn. do przyrządzania potraw w gospodarstwie domowym, i jego używanie do wszelkich innych celów będzie traktowane jako niewłaściwe i może być niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Przed użyciem palnika należy się upewnić, że obwody rusztu środkują palnik zgodnie z poniższym rysunkiem.



UŻYTKOWANIE

Każdy palnik sterowany jest za pomocą kurka z progresywnymi ustawieniami umożliwiającymi:

- szerszy wybór ustawień od pozycji maksymalnej do najniższej i najbardziej precyzyjnej,
- łatwiejszą regulację płomienia w zależności od średnicy naczynia,
- brak ryzyka odcięcia płomienia lub wyłączenia w przypadku szybkiego zgaszenia płomienia.

ZAPŁON

ZAŁECENIA: gdy palniki nie są używane, należy zawsze zakręcić kurek ogólnego zasilania gazem.

UŻYTKOWANIE

Przed włączeniem płyty gazowej, należy się upewnić, że palniki i nakrywki palników są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach.

- Odkręć kurek gazu,
- Symbol obok każdego pokręćła sterującego wskazuje zapalony palnik.
- Obróć i wciśnij odpowiednie pokręćło palnika do symbolu ☆, przytrzymując je do momentu zapalenia się płomienia. W modelach wyposażonych w elektroniczny zapłon płomień jest zapalany iskrą elektryczną. Obsługiwane jest za pomocą przycisku lub przez naciśnięcie pokręćła (w modelach z zapłonem pod pokręćłem).

W przypadku modeli bez zapłonu elektronicznego **lub w przypadku braku zasilania elektrycznego** zapal płomień zapalką.

Ostrzeżenie: W każdym przypadku, jeżeli po 5 sekundach palnik nie zapali się, należy przerwać pracę urządzenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia palnika.

Uwaga: w modelach wyposażonych w **BEZPIECZNA termoparę** należy przytrzymać pokręćło wciśnięte przez kilka sekund, aby aktywować system bezpieczeństwa. Jeśli pokręćło zostanie natychmiast zwolnione, system bezpieczeństwa nie zostanie uruchomiony i płomień zgaśnie. W takim przypadku należy powtórzyć procedurę zapłonu od początku, czekając dłużej po zapaleniu się płomienia. Zabezpieczenie z szybką termoparą automatycznie odcina dopływ gazu w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia.

W przypadku szczególnych warunków lokalnego zasilania gazem, które utrudniają zapłon, zaleca się powtórzenie procedury zapłonu, obracając pokręćło do „minimum” (⚡).

- Ustaw płomień zgodnie z wymaganiami gotowania. Położenia pośrednie są dostępne między ustawieniami (⚡) i (⚡) na pokręćle sterującym.
- Aby zgasić płomień, obróć pokręćło sterowania z powrotem do pozycji zatrzymania.
- Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, przekręć pokręćło do pozycji „0”, odczekaj minutę, a następnie spróbuj ponownie zapalić.

PATELNIIE

Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie palników, należy dobrać patelnie o wymiarach podanych poniżej:

- * **Bardzo szybko** Ø18 cm i więcej
- * **Szybko** Ø od 16 do 26 cm
- * **Pół-szybko** Ø12 cm
- * **Pomocniczy** Ø10 cm

- Nie zaleca się patelni z zakrzywionym, prążkowanym lub wypaczonego dnem.

OSTRZEŻENIE: W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia, należy wyłączyć palnik i spróbować powtórnie go zapalić dopiero po upływie co najmniej 1 minuty.

Jeżeli z biegiem lat kurki gazowe zaczną się ciężko obracać, konieczne będzie ich naoliwienie.

Czynność ta może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.

- Patelnie aluminiowe mogą pozostawiać ślady na emaliowanej podstawie. Ślady te można łatwo usunąć wilgotną szmatką i lekkim środkiem ściernym.

KILKA PORAD...

- Unikaj zbyt intensywnego gotowania potraw. W ten sposób żywność nie jest gotowana szybciej. W rzeczywistości jest on poddawany silnemu wstrząsaniu, co może spowodować, że żywność straci część swojego smaku.

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Aby oszczędzać gaz, upewnij się, że płomień nie nachodzi na dno naczynia.
- Nie używaj palnika gazowego z pustą patelnią.
- Jeśli to możliwe, należy przykryć patelnię pokrywką. Wyregulować płomień tak, aby nie wychodził poza brzeg naczynia.

STREFA WITROCERAMICZNA

PORADY

Aby uzyskać dobre rezultaty gotowania, ważne jest używanie wysokiej jakości naczyń:

- Zawsze używaj naczyń dobrej jakości z idealnie płaskim i grubym dnem.
- Upewnij się, że dno garnka lub patelni jest suche.
- Używaj garnków, których średnica jest wystarczająco szeroka, aby całkowicie zakryć jednostkę powierzchniową.

WYBÓR NACZYŃ

Poniższe informacje pomogą Ci wybrać naczynia o dobrej wydajności.



Sprawdź, czy na etykiecie widnieje znak, który pokazuje, czy patelnia jest kompatybilna z vitroceramiką.

Stal nierdzewna: wysoce zalecana. Szczególnie dobrze komponuje się z dnem pokrytym warstwą platerowaną. Podstawa platerowana łączy w sobie zalety stali nierdzewnej (wygląd, trwałość i stabilność) z zaletami aluminium lub miedzi (przewodzenie ciepła, równomierne rozprowadzanie ciepła).

Aluminium: zalecana duża waga. Dobra przewodność. Pozostałości aluminium czasami pojawiają się na płycie jako zadrapania, ale można je usunąć natychmiast po wyczyszczeniu. Ze względu na niską temperaturę topnienia nie należy stosować cienkiego aluminium.

Żeliwo: nadające się do użytku, ale nie zalecane. Kiepska wydajność. Może zarysować powierzchnię.

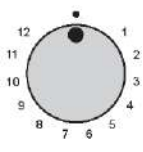
Miedziane dno/kamionka: zalecana duża waga. Dobra wydajność, ale miedź może pozostawiać pozostałości, które mogą wyglądać jak zadrapania. Pozostałości można usunąć, o ile płyta zostanie natychmiast wyczyszczona. Jednak nie pozwól, aby te garnki gotowały się do sucha. Przegrzany metal może przywierać do szklanych płyt. Przegrzany miedziany garnek pozostawi osad, który trwale zabrudzi płytę. **Porcelana/emalia:** Dobra wydajność tylko z cienką, gładką, płaską podstawą.

STREFY

- **strefa podświetlenia:** działa w ciągu 3 sekund i nadaje się do równomiernego, jednorodnego i długotrwałego gotowania.
- **Sprinter:** dzięki funkcji Sprinter można osiągnąć skrócenie czasu gotowania nawet o 15%.

UŻYTKOWANIE

- Znajdź znak odpowiadający potrzebnej strefie gotowania.
- Zaleca się, aby moc grzania była maksymalnie ustawiona, aż do odpowiedniego nagrzania, a następnie obniżyć dożądanego stopnia gotowania.



- Kontrolka zasilania zapala się, aby pokazać, że strefa ogrzewania działa.
- Każda strefa jest połączona ze wskaźnikiem ciepła resztkowego umieszczonym na płycie. Zapala się, gdy temperatura strefy grzewczej osiągnie 60°C i więcej. Pozostanie włączony, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone, do ostygnięcia powierzchni.
- Aby wyłączyć strefę grzewczą, należy obrócić odpowiednie pokrętkę sterującą do pozycji „0”.
- **Pozycje:** poniższe przykłady mają charakter orientacyjny. Gdy zaznajomisz się z obsługą płyty, będziesz mógł wybrać najbardziej odpowiednie dla siebie ustawienia.

Ustawienia		Kilka porad
1	1-2	Bardzo niski Aby potrawa była gorąca, rozpuszczanie masła i czekolady ...
2	3-4	Niski Powolne gotowanie, sosy, gulasze, pudding ryżowy, jajka w koszulce...
3	5-6	Umiarkowany Fasola, mrożonki, owoce, wrząca woda...
4	7-8	Średni Jabłka gotowane na parze, świeże warzywa, makarony, naleśniki, ryby...
5	9-10	Wysoki Intensywniejsze gotowanie, omlety, steki...
6	11-12	Bardzo wysoki Steki, kotlety, smażenie...

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Używaj patelni, których średnica jest wystarczająco szeroka, aby całkowicie zakryć powierzchnię: wielkość naczynia nie powinna być mniejsza niż powierzchnia grzewcza. Jeśli jest nieco szersza, energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością.
- Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość pynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (W zależności od modelu)

Konieczne jest wstępne wyczyszczenie każdego elementu sprzętu przed pierwszym użyciem. Umyj je gąbką. Wypłucz i wysusz.

- **PÓŁKA:** służy do przechowywania potraw, talerzy i pieczeni na grillu. Wyposażony jest w prowadnice, które umożliwiają wsunięcie tacki ociekowej.



Dzięki swojemu specjalnemu kształtowi półka zawsze pozostaje pozioma, nawet gdy jest maksymalnie wysunięta w kierunku przedniej części piekarnika, co pozwala uniknąć ryzyka zsunięcia się lub przewrócenia naczyń.

- **TACKA OCIEKOWA:** zbiera soki z mięsa podczas grillowania. Można ją postawić na półce lub wsunąć pod nią. Tacka ociekowa nie może być przechowywana w piekarniku podczas użytkowania, chyba że jest używana z grillem.



Nigdy nie używaj tacki ociekowej jako blachy do pieczenia. Spowodowałoby to wydzielanie się dymu, rozpryskiwanie tłuszczu i gwałtowne zabrudzenie piekarnika.

- **TACĘ NA CIASTO** należy ustawić na półce. Służy do gotowania małych wypieków, takich jak ptysie, ciastka, bezy itp.



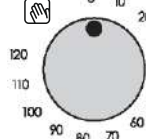
Nigdy nie umieszczaj blachy do ciasta bezpośrednio na dnie piekarnika.


- **ROTISSERIE** jest wyposażony w szpikulec i uchwyt, dwa widelce i wspornik do szpikulca.

Podczas pracy piekarnika należy wyjąć nieużywane akcesoria.

MINUTNIK WYŁĄCZNIKA OBWODÓW

- Odpowiada za działanie piekarnika przez od 1 do 120 minut, z natychmiastowym uruchomieniem i automatycznym zatrzymaniem. Po upływie ustawionego czasu minutnik automatycznie odcina dopływ prądu do piekarnika.



- Jednak piekarnika można używać bez programowania. W takim przypadku należy ustawić pokrętkę sterowania w pozycji RĘCZNE 







Uwaga: aby ustawić czas, należy obrócić pokrętkę sterującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara do znaku 120 minut, a następnie ponownie ustawić żądany czas.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

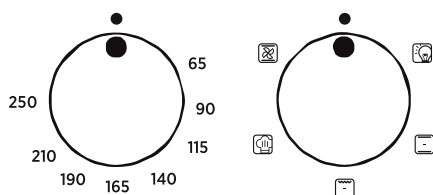
BARDZO WAŻNE: piekarnik i zmywarka nie mogą być używane w tym samym czasie. **Aby skorzystać z piekarnika, należy zamknąć zmywarkę.**

WAŻNE: zawsze trzymaj małe dzieci z dala od Trio, gdy jest używane. Jeśli Trio jest wyposażone w pokrywkę, podnieś ją przed użyciem.

METODY GOTOWANIA (W zależności od modelu)

- **Konwekcja + termoobieg** : Zalecamy stosowanie tej metody w przypadku drobiu, ciast, ryb i warzyw. Ciepło wnika w potrawę lepiej, a zarówno czas gotowania, jak i podgrzewania ulegają skróceniu. Możesz gotować różne potrawy jednocześnie, z tym samym przygotowaniem lub bez, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda gotowania zapewni równomierne rozprowadzenie ciepła, a zapachy nie są mieszane. W przypadku równoczesnego gotowania potraw należy odczekać około dziesięć minut więcej.
- **Grill** : za pomocą górnej grzałki. Gwarantowany sukces w przypadku potraw grillowanych, kebabów i zapiekanek. Aby rozgrzać elementy do wysokiej temperatury, potrzebne jest wstępne grzanie przez pięć minut.
- **Grill + Rożen** : użycie górnego elementu grzejnego w połączeniu z rożnem zapewni prawdziwy smak tradycyjnej pieczenia. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. Umieść tackę ociekową na dnie piekarnika. Przekłuj potrawę, która ma być ugotowana i wyśrodkuj ją między dwoma widelcami. Dopasuj szpikulec do wspornika i wsuń wspornik i szpikulec na drugi poziom. Koniec szpikulca będzie wtedy skierowany w stronę szczeliny w mechanizmie napędowym. Włóż szpikulec do mechanizmu napędowego.
- **Konwekcja + Rożen** : jednoczesne używanie rożna i tradycyjnego gotowania. Pozwala zaoszczędzić czas podczas gotowania. Należy jednak zadbać o umieszczenie półki z szynami odwróconymi, szynami do góry i postawić na niej tackę ociekową.
- **Master bake** : funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
- **Statyczny** : Stosowane są zarówno górne jak i dolne grzałki. Rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda idealnie nadaje się do tradycyjnego pieczenia i wypieków. Do czerwonego mięsa, pieczeni wołowej, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętych w folię (papiloty), ciasta francuskiego. Umieścić potrawę wraz z naczyniem na półce w pozycji środkowej.



- Przekręć pokrętkę regulacji żądanej metody gotowania i ustaw temperaturę:



- *  Statyczny Temperatura od 65°C do 250°C
-  Grill Temperatura 200°C
-  Grill + Rożen Temperatura 200°C
-  Konwekcja + Rożen Temperatura od 65°C do 250°C
- *  Master bake Temperatura od 65°C do 250°C
-  Konwekcja + termoobieg Temperatura od 65°C do 250°C

* Badane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1 używaną do określenia klasy energetycznej.

- Przekręć pokrętkę sterującą minutnika wyłącznika do pozycji ręcznej lub na czas zaprogramowany.

  • Kontrolka regulatora wskazuje, że termostat działa. W czasie gotowania włącza się i wyłącza regularnie.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

MIĘSO:

Lepiej nie solić mięs przed gotowaniem, ponieważ sól sprawia, że mięso rozpryskuje tłuszcz.

Spowoduje to zabrudzenie piekarnika i dużo dymu. Pieczenie z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można włożyć do nienagrzanego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż w piekarniku nagrzanym, ale pieczenie do środka jest lepsze, ponieważ ciepło ma więcej czasu na wnikięcie do pieczeni.

PRAWIDŁOWE PODGRZEWANIE JEST PODSTAWĄ SKUTECZNEGO PIECZENIA MIĘSA CZERWONEGO.

CIASTO - CIASTA I CIASTECZKA:

Unikaj używania błyszczących foremek, ponieważ odbijają ciepło i mogą zepsuć ciasto. Jeśli ciastka zbyt szybko się rumienią, przykryj je papierem do pieczenia lub folią aluminiową.

Uwaga: prawidłowy sposób używania folii to błyszcząca strona do wewnątrz.

Jeśli nie, ciepło odbija się od błyszczącej powierzchni i nie przenika do ciasta.

Unikaj otwierania drzwiczek podczas pierwszych 20 do 25 minut gotowania takich potraw jak: biszkopt, suflet, briozka itp. będą miały tendencję do zapadnięcia się. Możesz sprawdzić, czy ciasto jest gotowe, nakłuwając środek ostrzem noża lub metalową igłą. Jeśli wyciągnięte ostrze jest suche, ciasto jest gotowe i można przerwać pieczenie. Jeśli ostrze jest wilgotne lub z kawałkami ciasta, kontynuuj pieczenie, ale nieco obniż termostat, aby uniknąć przypalenia.

Poniższe instrukcje mają jedynie charakter informacyjny. Możesz chcieć je zmienić zgodnie z własnym doświadczeniem lub osobistym gustem.

Czasy wstępnego nagrzewania:

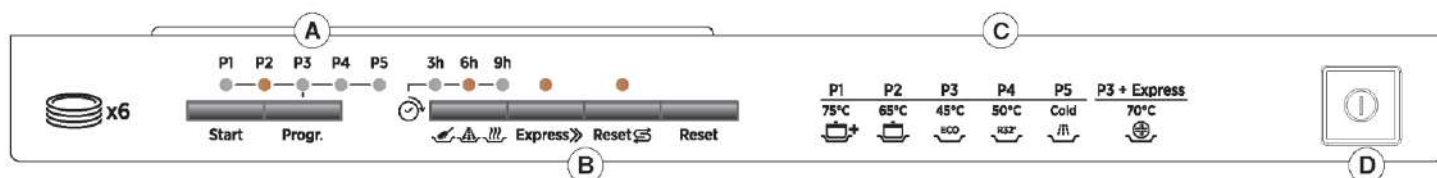
- 20 minut między 210 a 250°C
- 15 minut między 140 a 190°C
- 10 minut między 65 a 115°C

ILOŚĆ	ŻYWNOSĆ	Temperatura piekarnika w °C	Pozycja półki od dołu	Czas gotowania w minutach
RYBA				
	Pstrąg	200	1	15 / 25
1 kg	Witlinek	190	1	50
MIĘSO				
1 - 1,5 kg	Pieczeń wołowa	190	1	90
1 kg	Pieczona cielęcina	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette z cielęciny	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Udziec jagnięcy	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Udziec barani	150 / 160	1	50 / 60
DROB				
2 kg	Gołąbie	150 / 160	1	45
4 kg	Gęś	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kaczka	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kurczak	170	1	60 / 80
RÓŻNE				
	Lazania	200	1	40
	Suflety	200	1	20
	Placek	200	1	20
	Pizza	200	1	20
WYPIEKI				
	Ciasto gryczane	175	1	40 / 50
	Tarta z owocami	180 / 190	1	20 / 30
	Biszkopt (ciasto na zakwasie)	160	1	40 / 45
	Beza	100	1	90
	Ciasto francuskie	200	1	20

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika.

STEROWANIE ZMYWARKĄ



A Światło wskaźnika wyboru programu

B Przycisk wyboru programu

C Opis programu

D Przycisk WŁ./WYŁ.

WYBÓR PROGRAMÓW I FUNKCJI SPECJALNYCH

Zmywarka i piekarnik nie mogą być używane jednocześnie.

Ustawianie programu

Otwórz drzwi i naciśnij przycisk włączania/wyłączania; 4 diody LED wyboru programu zaczną migać.

- Ustaw żądany program naciskając przycisk wyboru programu, zaświeci się dioda wybranego programu (2 diody dla programu ZIMNE PŁUKANIE).
- Zamknij drzwiczki (po sygnale dźwiękowym), wybrany program uruchomi się automatycznie.

UŻYTKOWANIE ZMYWARKI

Otwieranie drzwi

Chwyć uchwyt na panelu przednim i pociągnij do przodu. Jeśli maszyna otworzy się podczas pracy, elektryczne urządzenie zabezpieczające automatycznie wyłączy wszystko. Aby maszyna działała prawidłowo, nie należy otwierać drzwiczek podczas pracy.

Zamykanie drzwi.

Włóż kosz do zmywarki. Upewnij się, że ramię spryskujące może się swobodnie obracać i nie jest zablokowane przez sztućce, naczynia lub patelnie. Zamknij drzwi, naciskając je, aby upewnić się, że są dobrze zamknięte.

Przerwanie programu

Nie zaleca się otwierania drzwiczek w trakcie programu, a zwłaszcza w fazie mycia zasadniczego i końcowego suszenia. Jednak urządzenie zatrzymuje się automatycznie po otwarciu drzwi.

Po ponownym zamknięciu drzwi program jest kontynuowany automatycznie.

Jeśli chcesz zmienić lub anulować uruchomiony program, wykonaj następującą procedurę:

- Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 5 sekund. Kontrolki programu będą włączały się i wyłączały indywidualnie i sekwencyjnie oraz zabrzmią określone sygnały dźwiękowe.
- Trwający program zostanie anulowany, a wszystkie kontrolki programów zaczną migać.

Przed uruchomieniem nowego programu należy sprawdzić, czy w dozowniku jest jeszcze detergent. W razie potrzeby uzupełnij dozownik.

OSTRZEŻENIE: jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas fazy suszenia, włącza się przerywany sygnał dźwiękowy, informujący, że cykl nie został jeszcze zakończony.

Alarm trwający 5 sekund (jeśli nie jest wyciszony) rozlegnie się 3 razy w odstępach 30-sekundowych, aby zasygnalizować zakończenie programu.

Kontrolka wybranego programu (2 kontrolki programu "ZIMNE PŁUKANIE") zaczną migać.

Teraz można wyjąć naczynia i wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk "WŁ./WYŁ." lub można włożyć naczynia do nowego cyklu.

Alarm zakończenia programu można wyciszyć w następujący sposób:

WAŻNE
Zmywarka musi być **ZAWSZE** wyłączona przed rozpoczęciem tej procedury.

1. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” i jednocześnie włącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” (Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).
2. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 15 sekund (w tym czasie rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe).
3. Zwolnij przycisk, gdy rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy (zaświecą się 3 lampki kontrolne „**WYBÓR PROGRAMU**”).
4. Naciśnij ten sam przycisk ponownie: 3 lampki kontrolne (które wskazują, że alarm jest aktywny) zaczną migać, (aby wskazać, że alarm jest wyłączony).
5. Wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**”, aby potwierdzić nowe ustawienie.

Aby ponownie włączyć alarm, wykonaj tę samą procedurę.

OSTRZEŻENIE!
Jeśli pojawi się jakiś problem, wyłącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” i rozpocznij procedurę od nowa.

Zapamiętywanie ostatnio używanego programu

Ostatni używany program można zapamiętać, wykonując poniższe czynności:

WAŻNE

Zmywarka musi być ZAWSZE wyłączona przed rozpoczęciem tej procedury.

1. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” i jednocześnie włącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” (rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).
2. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 30 sekund (w tym czasie rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe).
3. Zwolnij przycisk, gdy zabrmi **TRZECI** sygnał dźwiękowy (wszystkie lampki kontrolne zaczną migać).
4. Wciśnij ponownie ten sam przycisk: migająca lampka kontrolna (zapamiętywanie wyłączone) przestanie migać i pozostanie włączona (zapamiętywanie włączone).
5. Wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**”, aby potwierdzić nowe ustawienie.

Aby wyłączyć zapamiętywanie, wykonaj tę samą procedurę.

OSTRZEŻENIE!
Jeśli pojawi się jakiś problem, wyłącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” i rozpocznij procedurę od nowa.

W przypadku przerwy w zasilaniu podczas pracy zmywarki, specjalna pamięć przechowuje wybrany program i po przywróceniu zasilania kontynuuje pracę od momentu, w którym została przerwana.

Uwaga - Zmywarka wyposażona jest w zabezpieczenie przed przelaniem, które w przypadku anomalii interweniuje odprowadzając nadmiar wody.

Sygnały błędów

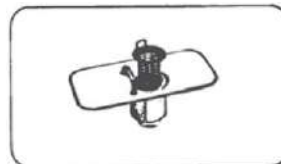
Jeśli podczas wykonywania programu wystąpią usterki lub usterki, dioda LED odpowiadająca wybranemu cyklowi (2 diody LED dla programu ZIMNE PŁUKANIE) zacznie szybko migać i włączy się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku wyłącz zmywarkę, naciskając przycisk Wł./Wył. Po sprawdzeniu, czy kurek węża doprowadzającego wodę jest otwarty, wąż odpływowy nie jest zgięty i czy syfon lub filtry nie są zatkane, należy ponownie uruchomić wybrany program. Jeśli nieprawidłowa praca nie ustąpi, skontaktuj się z obsługą klienta.

Ważne!

Aby zapewnić prawidłowe działanie zabezpieczenia przed przelaniem, zaleca się nie przesuwac ani nie przechylać zmywarki podczas pracy.

Jeśli konieczne jest przesunięcie lub przechylenie zmywarki, najpierw upewnij się, że cykl zmywania został zakończony, a w zbiorniku nie pozostała woda.

CZYNNOŚCI WSTĘPNE I CZYSZCZENIE JEDNOSTKI FILTRA



System filtrujący składa się z:

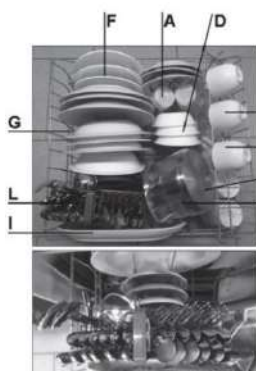
- centralnej miseczki filtrującej, która zatrzymuje największe cząsteczki jedzenia.
 - płaskiego filtra, który w sposób ciągły filtruje wodę myjącą.
 - mikrofiltra znajdującego się pod płaskim filtrem, który zatrzymuje najmniejsze cząsteczki jedzenia, zapewniając doskonałe wypłukanie.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, jednostkę filtra należy sprawdzać i czyścić po każdym myciu.
- Aby wyjąć jednostkę filtra, wystarczy chwycić uchwyt i wyciągnąć całość.
- Centralny kubek spoczywa na górze, co ułatwia czyszczenie. Zmywarka jest wyposażona w samoczyszczący się mikrofiltr, który należy sprawdzać raz na 15 dni.
- Zaleca się jednak po każdym myciu sprawdzić, czy środkowa miseczka i płaski filtr nie są zatkane.
- Uwaga: Po wyczyszczeniu filtrów należy upewnić się, że są one prawidłowo złożone, jeden w drugim oraz że płaski filtr jest prawidłowo umieszczony na dnie zmywarki.
- Nieprawidłowe osadzenie jednostki filtra może mieć negatywny wpływ na wydajność urządzenia.
- Ważne: Nigdy nie używaj zmywarki bez filtra.**

WKŁADANIE NACZYŃ

Kosz został starannie zaprojektowany, aby ułatwić wkładanie. Aby zapewnić dobrą wydajność zmywania, należy usunąć wszelkie zanieczyszczenia z naczyń (kości, wykałaczki, resztki mięsa i warzyw), aby uniknąć zatykania filtrów, wylotu wody i dyszy ramienia myjącego, a w rezultacie zmniejszyć skuteczność mycia.

Ostrzeżenie! Aby uniknąć skażenia sztućkami z ostrzami lub ostrymi końcówkami, można je wkładać uchwyty do góry.

ŁADOWANIE USTAWIENIA 6 MIEJSC (EN 60436)



- A- 6 szklanek
- B- 6 talerzy deserowych
- C- 6 spodków
- D- Mała miska
- E- 6 filiżanek herbaty lub kawy
- F- 6 talerzy płaskich
- G- 6 talerzy głębokich
- H- Średnia miska
- I- Naczynie do serwowania
- L- Sztućce

ŁADOWANIE 4 USTAWIENI MIEJSCA PLUS RONDLE

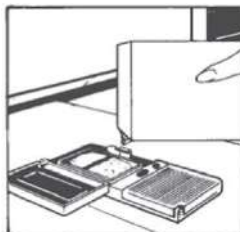
Do kosza można wkładać rondle, salaterki, patelnie, pokrywki itp.

Zaleca się układanie sztućców w przewidzianym do tego koszu. W przypadku sztućców z wąskimi uchwytyami należy je układać rączkami do góry, aby uniknąć wypadnięcia przez dno kosza i zablokowania ramienia myjącego. Nie wkładaj do koszyka pokrywek z drewnianymi rączkami ani takich, których wieczka są sklejone żywicą.

ŁADOWANIE DETERGENTU

Ważne jest, aby używać detergentu przeznaczonego specjalnie do zmywarek w postaci proszku, płynu lub tabletki. Niewłaściwe detergenty (np. do zmywania ręcznego) nie zawierają składników odpowiednich do użycia w zmywarce i utrudniają sprawne działanie.

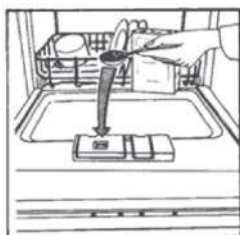
Normalne mycie



Dozownik detergentu znajduje się wewnątrz drzwi. Pokrywkę dozownika należy zamknąć przed każdym myciem. Aby je otworzyć, wystarczy nacisnąć zatrzask. Pod koniec każdego cyklu zmywania pokrywa jest zawsze otwarta i gotowa do następnego użycia. Ilość używanego detergentu zależy od stopnia zabrudzenia naczyń i typu zmywania. Zwykle zalecana jest dawka 15 g.

Jeśli woda jest twarda lub naczynia są wyjątkowo brudne, należy załadować 25g detergentu. Po wlaniu detergentu do dozownika zamknij pokrywę, ponieważ nie wszystkie detergenty są takie same, a instrukcje na pudełkach detergentu mogą się różnić. Chcielibyśmy tylko przypomnieć użytkownikom, że zbyt mała ilość detergentu nie myje naczyń we właściwy sposób, a zbyt duża nie tylko nie daje lepszych rezultatów, ale także jest marnotrawstwem. Nie używaj nadmiernej ilości detergentu, pomagając jednocześnie ograniczyć szkody dla środowiska.

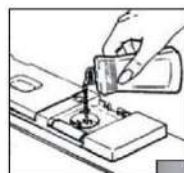
Intensywne mycie



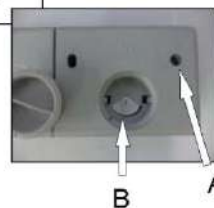
W przypadku programu zmywania intensywnego należy dodać drugą porcję detergentu około 15 g (1 łyżka stołowa). Tę dodatkową dawkę należy umieścić w małym zbiorniku (patrz zdjęcie)

NAPEŁNIANIE DOZOWNIKA PŁYNU NABŁYSZCZAJĄCEGO

Dozownik płynu nabłyszczającego „B” znajduje się po prawej stronie dozownika detergentu i ma pojemność około 130 ml.



Otwórz pokrywę i wlej odpowiednią ilość płynu, która wystarczy na kilka myć. Staraj się unikać przeciążania. Zamknij pokrywę.



Ten dodatek, który jest automatycznie uwalniany podczas ostatniego cyklu płukania, pomaga naczyniom szybko wysychać i zapobiega powstawaniu plam i zacieków. Zawsze zaleca się stosowanie płynu nabłyszczającego.

Sprawdź poziom płynu nabłyszczającego przez okienko wskaźnika „A”, które znajduje się pośrodku dozowników.

PEŁNE - Ciemne



PUSTE - Jasne



REGULACJA ŚRODKA NABŁYSZCZAJĄCEGO (od 1 do 4).

Pokrętko regulatora „B” znajduje się poniżej wskaźnika i można je obracać palcem, zalecane położenie to „3”. Twardość wody można ocenić na podstawie inkrustacji lub stopnia wysuszenia. Dlatego ważne jest, aby regulować prawidłowe dozowanie płynu nabłyszczającego, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Po zmywaniu

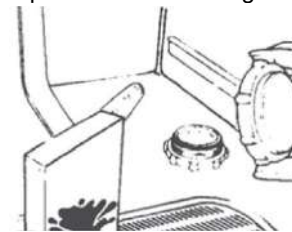
. jeśli na naczyniach pojawią się smugi, zmniejsz ilość o jedną pozycję.

. jeśli pojawią się białawe plamy, zwiększ ilość o jedną pozycję.

ŁADOWANIE SOLI

Zmywarka jest wyposażona w zmiękczac, który usuwa wapno z wody, które może powodować osadzanie się kamienia i uszkodzenie zmywarki. Na dnie zmywarki znajduje się dozownik soli do regeneracji zmiękczacza.

Wkład filtrujący zmiękczacza należy doładować solą produkowaną specjalnie do zmywarek. Sól tę można kupić w postaci tabletek lub granulatu.



Aby dodać sól, odkręć nakrętkę dozownika soli na dnie i ponownie napełnij dozownik.

Podczas tej operacji trochę wody wyleje się, ale dodawaj sól aż do napełnienia dozownika, wyczyść gwint z pozostałości soli i ponownie dokręć korek.

Jeśli zmywarka nie jest potrzebna od razu, należy ustawić program Płukanie na zimno („Eco + Rapid, 2 diody”) tak, aby przelany roztwór soli został spuszczoney ze zbiornika myjącego.

Pojemnik na sól ma pojemność od 1,5 kg, aby zapewnić efektywne użytkowanie urządzenia, należy go co jakiś czas uzupełniać zgodnie z regulacją zmiękczacza wody.

Uwaga: konieczne jest dolewanie wody do przepełnienia dozownika. Zmywarkę należy instalować tylko całkowicie napełniając pojemnik na sól.

UŻYTKOWANIE

Regulacja zmiękczacza wody za pomocą programatora elektronicznego

Zmiękczacze wody może uzdatniać wodę o twardości do 60° Fh (klasa francuska) lub 33° Dh (klasa niemiecka) za pomocą 5 ustawień. Ustawienia są wymienione w panelu poniżej:

Poziom	Twardość wody	Twardość wody	Stosowanie soli regenerującej	Ustawienia zmiękczacza wody
	°FH (francuska)	°dH (niemiecka)		
0	0-8	4	nie	
1	9-20	5-11	tak	Lampka kontrolna 1
2	21-30	12-17	tak	Lampki kontrolne 1+2
3	31-40	18-22	tak	Lampki kontrolna 1+2+3
4	41-60	23-33	tak	Lampki kontrolne 1+2+3+4

WAŻNE

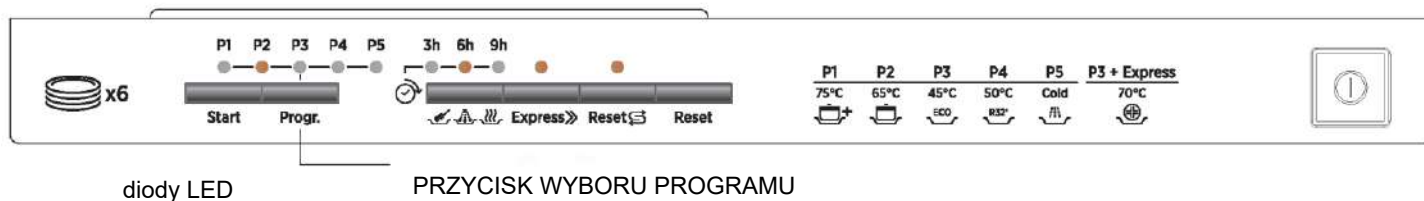
Zmywarka musi być **ZAWSZE** wyłączona przed rozpoczęciem tej procedury.

- Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” i jednocześnie **włącz** zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” (rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).
- Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 5 sekund, **AŻ DO MOMENTU GDY** rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Niektóre kontrolki „**WYBÓR PROGRAMU**” zaświecą się, wskazując aktualny poziom ustawienia zmiękczacza wody.
- Naciśnij ten sam przycisk ponownie, aby wybrać żądany poziom zmięczania wody: po każdym naciśnięciu przycisku zapali się jedna lampka kontrolna (poziom zmięczania wody jest wskazywany przez liczbę zapalonych lampek). Na **poziomie 5** będą migać 4 lampki, na **poziomie 0** wszystkie lampki będą wyłączone.
- Wyłącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**”, aby potwierdzić nowe ustawienie.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli pojawi się jakiś problem, wyłącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” (KROK 1)






PROGRAM MYCIA

Informacje dla laboratoriów badawczych Ogólne porównanie programów

Nr ref. normy EN 60436:

- 1) Normalny załadunek
- 2) Ustawienia błyszczczenia: „4”
- 3) Ilość detergentu: 4 gr. do mycia wstępnego, 10 gr. do mycia właściwego.

ZUŻYCIE (główne programy) *		
Program	Energia (kWh)	Woda (L)
Uniwersalny	1,25	15
Higiena+	0,93	12
Eco	0,61	8
Szybkie 32'	0,60	8
Pobór mocy w trybie wyłączenia i trybie czuwania: 0,5 W / 1 W		
* Wartości zostały zmierzone w laboratorium zgodnie z normą europejską EN 60436 (zużycie może się różnić w zależności od warunków użytkowania).		

Program	Opis	Lista kontrolna					Treść programu						Czas trwania
		Detergent do namaczania	Detergent do mycia	Wyczyść filtr	Sprawdź dozownik płynu nabyliczającego	Sprawdź dozownik soli	Mycie wstępne na gorąco	Mycie wstępne na zimno	Mycie zasadnicze	Pienwsze płukanie	Drugie płukanie na zimno	Płukanie płynem nabyliczającym	
 65°C STAN NORMALNY	Raz dziennie - w przypadku normalnie zabrudzonych naczyń i wszelkich innych naczyń pozostawionych przez cały dzień do mycia	<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"/>	80
 75°C Hygiene+	Raz dziennie - w przypadku silnie zabrudzonych naczyń i wszelkich innych naczyń pozostawionych przez cały dzień do mycia	<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"/>	90
ECO 45°C Eco	Program do normalnie zabrudzonej zastawy stołowej (najbardziej efektywny pod względem łącznego zużycia energii i wody dla tego typu naczyń). Program znormalizowany zgodnie z EN 60436.	<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"/>	193
R 32' 50°C Szybkie 32'	Szybkie zmywanie naczyń, które należy umyć bezpośrednio po posiłku. Ładunek dla 4/6 osób.	<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"/>	32
 Mycie wstępne na zimno	Krótkie mycie wstępne na zimno dla przedmiotów, które są przechowywane w zmywarce do momentu zmywania pełnego ładunku.	<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"/>	6

UŻYTKOWANIE

KILKA PRAKTYCZNYCH WSKAZÓWEK ...

- Aby przeprowadzić program zmywania z pełnym załadunkiem naczyń, należy prawidłowo załadować zmywarę po każdym posiłku i przeprowadzić wstępne mycie na zimno pomiędzy każdym załadunkiem, aby usunąć plamy i większe resztki jedzenia.

JAK UZYSKAĆ DOBRE WYNIKI MYCIA

- 1) Naczynia postaw górną stroną do dołu.
- 2) Staraj się umieszczać naczynia w taki sposób, aby się nie stykały. Jeśli są prawidłowo załadowane, uzyskasz lepsze rezultaty.
- 3) Przed włożeniem naczyń do zmywarki należy usunąć resztki jedzenia (kości, muszle, kawałki mięsa lub warzyw, fusy z kawy, skórki owoców, popiół papierosowy itp., które mogłyby zatykać odpływ i dysze ramion myjących).
- 4) Po włożeniu naczyń sprawdź, czy ramię myjące może się swobodnie obracać.
- 5) Patelnie i inne naczynia, na których znajdują się szczególnie trudne do usunięcia resztki jedzenia lub resztki przypalonych potraw, należy namoczyć w wodzie z dodatkiem detergentu do zmywarek.
- 6) Aby prawidłowo umyć srebro:
 - a) - opłucz srebro natychmiast po użyciu, zwłaszcza jeśli zostało użyte do majonezu, jajek, ryb itp.
 - b) - nie spryskuj detergentem.
 - c) - trzymaj oddzielnie od innych metali.

CO ZROBIĆ JEŚLI ...

Chcesz zatrzymać zmywarę, aby włożyć więcej naczyń podczas zmywania. Otwórz drzwiczki, włóż naczynia i zamknij drzwiczki, urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.

CZEGO NIE MYĆ...

Należy również pamiętać, że nie wszystkie naczynia nadają się do mycia w zmywarce. Nie zalecamy używania zmywarki do mycia naczyń termoplastycznych, sztućców z drewnianymi lub plastikowymi uchwytyami, garnków z drewnianymi uchwytyami, przedmiotów z aluminium, kryształu, szkła ołowiowego, chyba że określono inaczej.

Niektóre dekoracje mogą wyblaknąć. Dlatego przed załadowaniem całej partii dobrze jest umyć najpierw tylko jedną z rzeczy, aby mieć pewność, że inne tego typu nie wyblakną.

Dobrze jest również nie wkładać do zmywarki srebrnych sztućców z uchwytyami ze stali nierdzewnej, ponieważ może dojść do reakcji chemicznej między nimi.

Uwaga: kupując nowe naczynia lub sztućce zawsze upewnij się, że nadają się one do mycia w zmywarce.

PO UŻYCIU - Po każdym myciu należy zamknąć kran doprowadzający wodę do zmywarki i nacisnąć przycisk Wł./Wył. Do pozycji Wył. Jeśli zmywarka nie będzie używana przez jakiś czas, zaleca się następujące środki ostrożności:

- 1 - przeprowadzić program mycia bez naczyń w celu odtłuszczenia maszyny,
- 2 - wyciągnij wtyczkę,
- 3 - zakręć kran doprowadzający wodę,
- 4 - napełnij dozownik płynu nabyliczającego
- 5 - zostaw drzwi lekko uchylone,
- 6 - pozostaw wnętrze maszyny w czystości,
- 7 - pozostawienie maszyny w miejscu o temperaturze poniżej 0°C może spowodować zamarznięcie wody pozostałej w dozowniku.

Dlatego wskazane jest podniesienie temperatury powyżej 0°C, około 24 godziny przed ponownym użyciem urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia:
- Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekaj, aż wszystkie gorące części ostygną.
- Do czyszczenia płyty nigdy nie należy używać środków ściernych, środków zawierających substancje żrące, wybielające lub kwasy. Należy również unikać stosowania substancji kwaśnych lub alkalicznych (sok z cytryny, ocet itp.) do części emaliowanych, lakierowanych lub wykonanych ze stali nierdzewnej.

• CZĘŚCI EMALIOWANE:

Podczas czyszczenia emaliowanych, lakierowanych lub chromowanych części, należy używać ciepłej wody z mydłem lub detergentu nie zawierającego substancji żrących. Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej, należy używać odpowiedniego roztworu czyszczącego.

• PŁYTA WITROCERAMICZNA

Nie używaj gąbki, która jest zbyt mokra. Zaleca się trzymanie z dala od płyty kuchennej wszelkich substancji, które mogą się stopić, takich jak przedmioty plastikowe, cukier lub produkty na bazie cukru.

Konserwacja:

- na powierzchnię płyty nanieś kilka kropel specjalistycznego środka czyszczącego.
- wytrzyj uporczywe plamy miękką szmatką lub lekko zwilżonym ręcznikiem kuchennym.
- wytrzyj miękką szmatką lub suchym ręcznikiem kuchennym, aż powierzchnia będzie czysta.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących, wełny drucianej ani ostrych przedmiotów, ponieważ może to spowodować pęknięcie szyby

Uporczywe plamy:

- na powierzchnię płyty nanieś kilka kropel specjalistycznego środka czyszczącego.
- zeszkobać skrobakiem, trzymając go pod kątem 30° względem płyty, aż plamy znikną.
- wytrzyj miękką szmatką lub suchym ręcznikiem kuchennym, aż powierzchnia będzie czysta.
- w razie potrzeby powtórzyć operację.

Skrobak z żyłką nie uszkodzi powierzchni, o ile jest trzymany pod kątem 30°. Nigdy nie pozostawiaj skrobaka z żyłką w zasięgu dzieci.

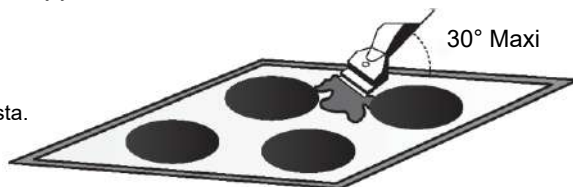
Kilka wskazówek:

Częste czyszczenie pozostawia warstwę ochronną, która jest niezbędna do zapobiegania zarysowaniom i zużyciu.

Przed ponownym użyciem płyty upewnij się, że powierzchnia jest czysta.

Aby usunąć ślady pozostawione przez wodę, użyj kilku kropli białego octu lub soku z cytryny. Następnie przetrzyj chłonnym papierem i kilkoma kroplami specjalistycznego płynu czyszczącego.

Szklano-ceramiczna powierzchnia wytrzyma skrobanie naczyń do gotowania z płaskim dnem, jednak zawsze lepiej jest je podnosić podczas przenoszenia.



CZYSZCZENIE

• OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Żarówka i jej osłona wykonane są z materiału odpornego na wysokie temperatury: 230 V— E 14 podstawa - 15 W - Temperatura 300°C min. Wymiana żarówki: odłącz zasilanie od piekarnika przed przystąpieniem do wymiany lampy. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności poczekaj, aż piekarnik ostygnie. Aby wymienić uszkodzoną żarówkę wystarczy odkręcić klosz szklany, odkręcić żarówkę, wymienić na tego samego typu, po wymianie uszkodzonej żarówki przykręcić klosz ochronny.

• AKCESORIA

Ruszt piekarnika - blacha do ciasta: nie czyść półki piekarnika szorstkimi materiałami ściernymi, czyszczywami ani ostrymi przedmiotami. Wystarczy użyć ściereczki wyciśniętej w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz wodą i wytrzyj do sucha.

Tacka do ociekania: po zakończeniu grillowania wyjąć tackę z piekarnika i wlać tłuszcz do naczynia. Umyj i wypłucz tackę do ociekania w bardzo gorącej wodzie, używając gąbki i proszku do prania. Jeśli nadal jest poplamiona lepką żywnością, zanurz ją w wodzie z mydłem. Tackę można myć w zmywarce. Nigdy nie wkładaj tacki z powrotem do piekarnika, jeśli nadal jest brudna.

• SZYBA DRZWI PIEKARNIKA

Zaleca się przetarcie szyby drzwi piekarnika papierem chłonnym po każdym cyklu pieczenia. W przypadku silnych zabrudzeń szkło można czyścić środkiem do czyszczenia i gąbką.

• DRZWI PIEKARNIKA:

możliwe jest wyczyszczenie drzwiczek piekarnika na miejscu lub po ich zdjęciu.

Aby zdjąć drzwiczki, wykonaj następujące czynności:

- . otwórz całkowicie drzwi,
 - . zwolnij haczyki,
 - . pociągnij drzwi do góry, zamykając je częściowo, aż będą wolne.
- Aby go ponownie zamontować, ostrożnie przestawiaj zawiasy; wycięcie znajdujące się pod nimi pozwala na prawidłowe dopasowanie zawiasów. Po ponownym osadzeniu drzwi na wspornikach należy umieścić zawiasy w ich początkowym położeniu.

• **PALNIKI GAZOWE:** Palniki można czyścić wodą z mydłem. Aby przywrócić ich oryginalny blask, należy stosować domowy płyn do czyszczenia stali nierdzewnej. Po wyczyszczeniu, palniki należy wysuszyć i umieścić na płycie.

Istotne jest, aby palniki były umieszczone dokładnie na swoim miejscu.

Chromowane ruszty i palniki

Chromowane ruszty i palniki mają tendencję do ciemnienia w miarę ich używania.

To nie pogarsza funkcjonalności płyty gazowej.

• **Uwaga:** Uważaj, aby woda nie dostała się do palników.

W każdym bądź razie, są one dostępne w naszym centrum serwisowym jako części zamienne.

• **POKRYWA:** po ostygnięciu Trio wystarczy wyczyścić wodą z mydłem i osuszyć czystą szmatką. Przed podniesieniem pokrywy upewnij się, że wszystko, co mogłoby się rozlać, zostało usunięte.

• GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeżenie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Jeśli to możliwe, należy przykryć patelnię pokrywką. Wyregulować płomień tak, aby nie wychodził poza brzeg naczynia.

USUWANIE USTEREK

PAMIĘTAJ! piekarnik i zmywarka nie mogą być używane w tym samym czasie.

Jeżeli zmywarka nie działa, przed skontaktowaniem się z Centrum Serwisowym należy przeprowadzić następujące kontrole:

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1 - Urządzenie całkowicie nie działa	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona	Podłącz wtyczkę elektryczną
	Nie naciśnięto przycisku O/I	Naciśnij przycisk
	Brak prądu	Sprawdź zasilanie elektryczne
	Drzwiczki otwarte	Zamknij drzwi
2 - Maszyna nie zasysa wody	Zobacz przyczyny nr 1	Sprawdź
	Kran z wodą jest zakręcony	Odkręć kran
	Przełącznik programu nie jest w prawidłowej pozycji	Obróć przełącznik do właściwej pozycji
	Wąż dopływowy jest zagięty	Wyeliminuj zagięcia w wężu
3 - Urządzenie nie wypuszcza wody	Filtr węża dopływowego jest zatkany	Oczyść filtr na końcu węża
	Filtr jest zabrudzony	Wyczyść filtr
	Wąż wylotowy jest zagięty	Wyprostuj wąż wylotowy
	Przedłużenie węża wylotowego nie jest prawidłowo podłączone	Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi podłączenia węża wylotowego
4 - Urządzenie wypuszcza wodę w sposób ciągły	Złącze wylotowe na ścianie jest skierowane w dół, a nie do góry	Wezwij wykwalifikowanego technika
	Położenie węża wylotowego jest zbyt niskie	Podnieść wąż wylotowy na co najmniej 40 cm nad poziomem podłogi
5 - Nie słychać obrotu ramienia spryskującego	Nadmierna ilość detergentu	Zmniejsz ilość detergentu
	Przedmiot zapobiega obracaniu się ramienia	Sprawdź
	Bardzo zabrudzony filtr talerza i kubka	Oczyść talerz i filtr filiżanki
6 - W przypadku urządzenia elektronicznego bez wyświetlacza: Lampka kontrolna „Eco” i lampka kontrolna „No 1” z sygnałem dźwiękowym	Zakręcony zawór dopływu wody	Wyłącz urządzenie - Odkręć kran - Ponownie ustaw cykl
7 - Naczynia są tylko częściowo umyte	Zobacz przyczyny nr 5	Sprawdź
	Dno rondli nie zostało dobrze umyte	Przypalone resztki jedzenia należy namoczyć przed włożeniem patelni do zmywarki
	Krawędź rondli nie zostało dobrze umyte	Zmień położenie garnków
	Ramię spryskujące jest zablokowane	Zdejmij ramię natryskowe, odkręcając nakrętkę pierścieniową w prawo i umyj pod bieżącą wodą
	Naczynia nie zostały prawidłowo załadowane	Nie umieszczaj naczyń zbyt blisko siebie
	Koniec węża odpływowego znajduje się w wodzie	Koniec węża odpływowego nie może stykać się z wypływającą wodą
	Odmierzono nieprawidłową ilość detergentu; detergent jest stary i twardy	Zwiększ ilość w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń i zmień detergent
	Kran dozownika soli nie jest dobrze zamknięty	Dokręć całkowicie.
Program zmywania nie jest wystarczająco dokładny	Wybierz bardziej energiczny program	
8 - Obecność białych plam na naczyniach	Woda jest za twarda	Sprawdź poziom soli i płynu nabyliczającego i wyreguluj jego ilość. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym
9 - Hałas podczas mycia	Naczynia uderzają o siebie	Ładuj naczynia do kosza uważniej
	Obracające się ramię uderza w naczynia	Ładuj naczynia uważniej
10 - Naczynia nie są całkowicie suche	Niewystarczający obieg powietrza	Po zakończeniu programu zmywania pozostawić uchylone drzwi zmywarki, aby naczynia wyschły w naturalny sposób

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

• În timpul procesului de gătit, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce îl porniți înainte de a pune mâncarea în cuptor. În orice caz, condensul dispare atunci când cuptorul atinge temperatura de gătit.

• Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.

• Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.

• Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat, dacă nu sunt supravegheați în permanență.

• Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.

• Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor

• Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

• Acest aparat este destinat utilizării casnice și utilizărilor asemănătoare, cum ar fi:

- în zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;

- la ferme;

- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;

- la pensiuni.

Utilizarea acestui aparat în afara mediului casnic sau în afara funcțiilor casnice tipice, cum ar fi utilizarea în scop comercial de către experți sau utilizatori calificați este interzisă chiar și în cadrul aplicațiilor menționate mai sus.

Utilizarea aparatului într-o manieră care contravine instrucțiunilor, poate duce la reducerea duratei sale de funcționare și chiar la anularea garanției producătorului.

Nicio daună adusă aparatului sau deteriorarea sau pierderea cauzate de o utilizare neconformă utilizării domestice sau casnice (chiar dacă este amplasat într-un mediu domestic sau casnic) nu vor fi acceptate de producător, în măsura permisă de lege.

• Ușa nu trebuie lăsată în poziția deschis, întrucât poate genera un posibil pericol (de ex., împiedicarea).

• **AVERTIZARE!**

Cuțitele și alte ustensile cu vârfuri ascuțite trebuie încărcate în coș cu vârful în jos sau trebuie puse în poziție orizontală.

• Când aparatul este amplasat pe covor, trebuie acordată atenție pentru a se asigura că orificiile de aerisire din partea inferioară nu sunt blocate.

Asigurați-vă că priza de pe aparat este ușor accesibilă după instalare.

• Aparatul trebuie conectat la rețeaua de apă folosind seturi noi de furtunuri.

• Nu trebuie refozosite seturile vechi.

• Presiunea apei trebuie să fie între 0,08 MPa și 0,8 MPa. Dacă presiunea este sub valoarea minimă, consultați departamentul de asistență tehnică pentru a primi recomandări.

• Înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare, este important să vă asigurați:

1. că priza de alimentare este legată la împământare în mod corespunzător;

2. că sursa dvs. de electricitate are capacitatea de a respecta cerințele de consum precizate pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului.

• Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.

• **AVERTIZARE!**

Asigurați-vă că aparatul dvs. este legat în mod corespunzător la împământare.

În cazul în care aparatul nu este legat în mod corespunzător la împământare, veți observa că atunci când atingeți părțile metalice ale aparatului dvs. se poate simți o dispersie electrică din cauza supresorului de interferență radio.

• Producătorul nu-și asumă responsabilitatea pentru daunele provocate de nelegarea la împământare a aparatului.

• Asigurați-vă că mașina de spălat vase nu strivește cablurile de alimentare.

• Nu scoateți ștecherul din priza de alimentare trăgând de cablul de alimentare sau de aparat.

• În general nu se recomandă utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple și/sau a cablurilor de extensie.

• Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile ude sau umede.


• Nu folosiți aparatul dacă sunteți desculț.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Nu lăsați aparatul expus la elemente (ploaie, soare, etc).
 - Sprijinirea de sau așezarea pe ușa deschisă a mașinii de spălat vase poate duce la răsturnarea sa.
 - Dacă aparatul se strică sau nu mai funcționează corespunzător, opriți-l, opriți alimentarea cu apă și nu mია umblați la el. Lucrările de reparații trebuie realizate doar de un agent autorizat de service și trebuie folosite doar piese de schimb originale. Nerespectarea instrucțiunilor de mai sus poate avea consecințe grave pentru siguranța aparatului.
 - Nu trebuie înghițită apa rămasă în mașină sau pe vase la finalul programului de spălare.
 - Mașina de spălat vase este proiectată pentru ustensile de bucătărie obișnuite.
- Obiectele contaminate cu benzină, vopsea, urme de oțel sau fier, substanțe chimice corozive, acizi sau substanțe alcaline nu trebuie spălate în mașina de spălat vase.
- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
 - Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere
 - **AVERTIZARE:** Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
 - Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
 - **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
 - **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
 - Aparatul se încinge în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
 - **AVERTIZARE:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
 - Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure, sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite pentru a curăța geamul de la ușa cuptorului, capacul din sticlă al plitei sau suprafața din sticlă a plitei, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce putea duce la spargerea sticlei.
 - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
 - Cuptorul trebuie oprit înainte de scoaterea dispozitivului de protecție, iar după curățare, acesta trebuie înlocuit conform instrucțiunilor.
 - Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
 - **AVERTIZARE:** Nu scoateți niciodată etanșarea ușii cuptorului.
 - Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătirea alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile
 - Atunci când amplasați raftul în interior, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și în partea din spate a interiorului cuptorului. Raftul trebuie introdus complet în interior.
 - Când introduceți tava grătar aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus.
 - Nu folosiți dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
 - Orice scurgeri trebuie îndepărtate de pe capac înainte de deschidere.
 - Suprafața plitei trebuie lăsată să se răcească înainte de a închide capacul.
 - **ATENȚIE:** capacele din sticlă se pot sparge când sunt încălzite. Opriți toate arzătoarele înainte de a închide capacul.
 - Nu vă uitați direct în elementele lămpilor cu halogen ale plitei, dacă sunt prevăzute.
 - Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea de protecții necorespunzătoare poate genera accidente.
 - Nu puneți pe plită obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri sau capace. S-ar putea încălzi.
 - Nu atingeți zonele de căldură în timpul funcționării sau o anumită perioadă după utilizare.
 - Nu puneți nimic pe panoul de comenzi.
 - **AVERTIZARE:** Evitați posibilitatea șocului electric - asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa.
 - Dacă aparatul de gătit este amplasat pe o bază, trebuie luate măsuri pentru a împiedica alunecarea aparatului de pe bază.



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita supraîncălzirea.
- Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător. Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu legislația actuală privind siguranța, produsul trebuie conectat doar cu un întrerupător unipolar, cu izolarea contactului în conformitate cu cerințele aferente supratensiunii de categorie III, între aparat și sursa de alimentare. Întrerupătorul unipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să fie în conformitate cu legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctiv. Întrerupătorul unipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie realizată de un profesionist calificat corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și de cea a sursei de alimentare. Deconectarea trebuie realizată prin încorporarea unui comutator în cablajul fix în conformitate cu normele de cablare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special care poate fi obținut de la producător sau prin contactarea departamentului de relații cu clienții. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist calificat corespunzător. Cablul de alimentare trebuie să fie de tipul H05V2V2-F. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu aproximativ 10 mm mai lung decât ceilalți conductori. Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale. Nerespectarea celor de mai sus poate compromite siguranța aparatului și invalidarea garanției.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, sau agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- **ATENȚIE:** pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit de utilitate.
- Trebuie utilizate noile seturi de furtunuri furnizate împreună cu aparatul, iar vechile seturi de furtunuri trebuie aruncate.
- Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat doar într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Aceste instrucțiuni sunt valabile doar dacă apare simbolul țării pe aparat. Dacă nu apare simbolul pe aparat, trebuie să consultați instrucțiunile tehnice care vă vor oferi instrucțiunile necesare privind adaptarea aparatului la condițiile de utilizare ale țării.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că reglarea aparatului este compatibilă cu condițiile locale de distribuție (natura și presiunea gazului);
- Condițiile de reglare aferente acestui aparat sunt menționate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice);
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor rezultate în urma combustiei. Va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările actuale privind instalarea. Trebuie acordată atenție specială cerințelor relevante privind aerisirea.
- Utilizarea aparatului de gătit cu gaz generează căldură și umiditate în camera în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată: mențineți deschise orificiile de aerisire naturală sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă mecanică). Utilizarea intensivă, prelungită a aparatului poate necesita aerisire suplimentară, cum ar fi deschiderea unui geam, sau o aerisire mai eficientă, precum creșterea nivelului de ventilare mecanică, unde este cazul.
- **ATENȚIE:** Părțile accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuți la distanță. Este disponibil un mijloc suplimentar de protecție, pentru a evita contactul cu ușa cuptorului. Această componentă trebuie montată când există probabilitatea să fie copii mici în zonă.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.
- Nu gătiți niciodată alimentele direct pe plita din sticlă ceramică. Utilizați întotdeauna vase de gătit adecvate.
- Puneți întotdeauna vasul în centrul unității pe care gătiți.
- Nu utilizați suprafața drept tocător.
- Nu culisați vasul de gătit pe suprafața plitei.
- Nu depozitați articole grele deasupra plitei. În cazul în care cad pe plită, pot provoca daune.
- Nu utilizați plita ca suprafață de lucru.
- Nu puneți pe zonele de încălzire folie de aluminiu sau vase din plastic.
- Se recomandă cu tărie să nu se permită accesul copiilor în apropierea zonelor de gătit în timp ce sunt în funcțiune și după ce au fost oprite, cât timp este pornit indicatorul de căldură reziduală, pentru a împiedica riscul de arsuri grave.
- **Atenție, posibilitate de înclinare** 
- Trebuie aplicate sisteme anti-băsculare. Urmați instrucțiunile furnizate împreună cu suporturile incluse în produs.



DESPACHETAREA APARATULUI

În interiorul aparatului veți găsi broșura și, pentru modelul pe gaz, un sac care conține:

- dacă trebuie schimbat tipul gazului: duze noi pentru modificarea gazului, Gaz butan G30 28-30 mbar sau Gaz propan G31-37 mbar,
- pentru conectarea prin intermediul tubului moale din cauciuc, o piesă de capăt pentru Gazul natural și o piesă de capăt pentru Gazul butan sau propan cu etanșare.

RECOMANDĂRI

CITIȚI INSTRUCȚIUNILE CU GRIJĂ PENTRU A BENEFICIA LA MAXIM DE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ.

Vă recomandăm să păstrați instrucțiunile de instalare și utilizare pentru consultare ulterioară, iar înainte de a instala aparatul, notați-vă numărul de serie de mai jos, în cazul în care aveți nevoie de ajutor din partea serviciului de asistență tehnică post-vânzare.

. Plăcuța cu datele tehnice este amplasată în spatele Trio.

COMPANIA NU VA FI RĂSPUNZĂTOARE ÎN CAZUL ÎN CARE NU SE RESPECTĂ INSTRUCȚIUNILE INCLUSE ÎN PREZENTUL DOCUMENT.

OBSERVAȚII IMPORTANTE

• **Montajul pentru gaz și conexiunea electrică ale aparatului dvs. trebuie realizate de un instalator autorizat sau de un tehnician cu calificări asemănătoare.**

• Trio constă din trei elemente: o plită, un cuptor și o mașină de spălat vase. Din motive de siguranță, acest aparat nu trebuie modificat în nicio împrejurare.

• Acest aparat este destinat exclusiv utilizării domestice.

• Dacă Trio prezintă chiar și cel mai mic defect, nu îl conectați. Deconectați-l de la sursa de alimentare și contactați imediat un agent de servicii autorizat.

• Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare

- Nu vă aplecați pe uși sau nu permiteți copiilor să facă acest lucru.

• Recomandăm curățarea Trio după fiecare utilizare. Astfel este împiedicată acumularea de mizerie și de grăsimi care se re-prăjesc și se ard, generând mirosuri neplăcute și fum.

• Nu depozitați produse inflamabile în Trio, deoarece pot lua foc în cazul în care aparatul este pornit accidental.

• În cazul plitelor cu lămpi cu halogen încorporate nu vă uitați fix la ochiuri în timpul utilizării.

• Folosiți mănuși pentru cuptor când introduceți sau scoateți un vas din cuptor.

• Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu folii de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Aluminiul, sau orice altă folie de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă topirea și deteriorarea emailului din interior.

• Când gătiți cu grăsime sau uleiuri, aveți grijă întotdeauna să supravegheați procesul de gătit, întrucât grăsimile și uleiurile pot lua foc foarte repede.

• Capacul plitei (pentru modelul cu gaz):

- Țineți capacul ridicat pe durata utilizării aragazului.

- Înainte de a deschide capacul, îndepărtați toate articolele de pe el, pentru a evita potențiale scurgeri.

- Înainte de a închide capacul, permiteți răcirea tuturor părților fierbinți ale aragazului.

- nu puneți obiecte grele sau metalice pe capac.

• Dacă doriți să eliminați o mașină veche de spălat vase, aveți grijă să scoateți ușa pentru a împiedica riscul de a rămâne vreun copil blocat în interiorul său.

• Mașina de spălat vase a fost fabricată din materiale care pot fi reciclate, astfel încât să poată fi eliminată într-un mod ecologic.

• Asigurați-vă că mașina de spălat vase nu strivește cablurile de alimentare.

• Nu se recomandă utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple și/sau a cablurilor de extensie.


• Orice întrebare despre cablul de alimentare trebuie adresată Service-ului post-vânzare sau unui tehnician calificat.

• Când aparatul este amplasat pe covor, trebuie acordată atenție pentru a se asigura că orificiile de aerisire din partea inferioară nu sunt blocate.

Nerespectarea instrucțiunilor de mai sus poate avea consecințe grave pentru siguranța aparatului.

Pentru a îmbunătăți calitatea produselor, CANDY poate face modificări privind îmbunătățirile tehnice.

Echipamentul respectă reglementările prevăzute în Directivele CEE 89/109 cu privire la părțile care intră în contact cu alimentele. Aparatul respectă Directiva Europeană 2009/142/EC (GAD) și, începând cu 21/04/2018, Reglementarea 2016/426 (GAR), privind Aparatele pe gaz.

Prin amplasarea marcatului  pe acest produs, confirmăm conformitatea cu toate cerințele europene de siguranță, de sănătate și de mediu relevante care sunt aplicabile prin lege pentru acest produs.



Product Code:.....
Serial N°:.....

DATE TEHNICE



TRIO			
TIP / Referință	TRI 5S		TRI 5
	4 Gaz	3 Gaz + 1 EL	4 EL
Poziție			
Stânga față	Arzător rapid	Arzător rapid	evidențiere Ø180
Stânga spate	Arz. semi-rapid	. E.P. Ø180	evidențiere Ø220
Dreapta spate	Arz. ultra rap.	Arz. ultra rapid	evidențiere Ø140
Dreapta față	Arz. auxiliar	Arz. auxiliar	evidențiere Ø140
Detector lipsă flacără	Da		-
Aprindere	Da		-
Clasa instalării	2 subclasa 1 capăt 1		-
Tip/ putere instalată gaz			
Putere gaz kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Kit alternativ injector pentru gaz LPG disponibil în ambalaj			
Putere gaz kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Mașină de spălat vase			
Setare loc EN50242	6	6	6
Consumul de apă	8	8	8
Presiunea apei min 0,08 - max 0,08 MPa			
Puterea nominală de intrare			
Tensiune (V)- Frecvență(Hz)	220-240 V - 50 Hz		
Putere electrică	2100	3600	8700

Tubul flexibil va fi montat astfel încât să nu treacă printr-o zonă în care ar putea fi zdrobit/ încălțit sau deteriorat în vreun fel.

INSTALAREA

AVERTIZARE:

Instalarea unui aparat electrocasnic poate fi o operațiune complicată și dacă nu este realizată corect poate afecta în mod grav siguranța consumatorilor. În consecință, această operațiune trebuie realizată de o persoană calificată, în conformitate cu reglementările tehnice în vigoare.

În cazul în care această recomandare nu este respectată și instalarea este realizată de o persoană necalificată, producătorul nu își asumă răspunderea pentru defecțiunile tehnice ale produsului, indiferent dacă au avut sau nu ca rezultat daune ale bunurilor sau vătămări corporale.

În cazul în care aparatul de gătit este amplasat pe o bază, trebuie luate măsuri pentru a împiedica alunecarea aparatului de pe bază

MODELUL PE GAZ

1.1 LOCAȚIA CORESPUNZĂTOARE

- Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat doar într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.

- Aparatul de gătit alimentat cu gaz generează căldură și umiditate în zona în care este instalat. Din acest motiv, trebuie să asigurați o aerisire corespunzătoare, fie menținând toate orificiile de aer natural deschise sau instalând o hotă cu canal de evacuare. Utilizarea intensivă și prelungită a aparatului poate necesita aerisire suplimentară, cum ar fi deschiderea unei ferestre sau creșterea vitezei ventilatorului electric, dacă aveți unul.

- Dacă nu poate fi instalată o hotă, trebuie montat un ventilator electric pe un perete sau o fereastră externe pentru a asigura aerisire corespunzătoare. Ventilatorul electric trebuie să aibă capacitatea de a schimba complet aerul din bucătărie de 3-5 ori pe oră. Instalatorul trebuie să respecte standardele naționale relevante.

• Înainte de instalarea aparatului, tehnicianul trebuie:

- Să verifice compatibilitatea dintre Trio și instalația de gaz. Plăcuța cu datele tehnice ale plitei arată tipul de gaz cu care plita este proiectată să funcționeze. Conexiunea la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz trebuie realizată după ce s-a verificat că este reglementată pentru tipul de gaz cu care va fi alimentată. Dacă nu este reglementată corect, consultați instrucțiunile din următoarele paragrafe pentru a modifica setarea gazului.

Trio este configurat din fabrică să funcționeze cu tipul de gaz precizat pe ambalaj și reluat pe placa cu date tehnice atașată pe aparatul de gătit.

Gaze natural G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gaz principal

- Dacă este necesar, schimbați gazul.

Pentru a regla aparatul de gătit cu arzătoare pe gaz, montați duze corespunzătoare care asigură debitul nominal (așa cum este explicat în paragraful privind schimbarea tipului de gaz).

• Pentru instalare, tehnicianul trebuie să respecte următoarele:

Întreaga lucrare trebuie realizată după deconectarea de la sursa de electricitate.

Trio aparține Clasei 2- Subclasa 1; mobilierul adiacent unității nu trebuie să fie mai înalt decât partea superioară a aparatului.

- Dacă Trio este amplasat lângă un dulap, indiferent în care laterală, distanța dintre Trio și dulap trebuie să fie de cel puțin 15 cm (consultați Figura 1); în timp ce distanța dintre Trio și perețele din spate trebuie să fie de cel puțin 5,5 cm. Distanța dintre Trio și oricare altă unitate sau aparat de deasupra sa (de ex. o hotă) nu trebuie să fie mai mică de 70 cm (Figura 1).

- Aparatul de gătit este prevăzut cu picioare reglabile pentru poziționare uniformă pe podea.

- Conexiunea gazului la instalație trebuie făcută în conformitate cu sursa de gaz.

- Conectați aparatul de gătit la electricitate în conformitate cu informațiile furnizate în paragraful privind conexiunea electrică.

- Dacă a fost modificat tipul de gaz, reglați debitul minim al fiecărui arzător (așa cum se explică în paragraful privind modificarea tipului de gaz).

- Conectați Trio la sursa de apă și la scurgerea de apă (consultați paragraful privind conexiunea la apă).

ORICE MODIFICARE ADUSĂ SETĂRIILOR DE GAZ TREBUIE NOTATĂ PE PLACA CU DATE TEHNICE ATAȘATĂ APARATULUI DE GĂTIT.

• CONEXIUNEA LA GAZ

Aceasta trebuie realizată în conformitate cu reglementările în vigoare în țara în care se realizează montajul (doar pentru Marea Britanie: legea prevede ca instalarea/ punerea în funcțiune să fie realizată doar de un instalator autorizat cu privire la „Siguranța gazului”). În orice caz, pe conducta de alimentare cu gaz montați un robinet de închidere, un regulator sau un dispozitiv regulator cu decuplare pentru gazul propan. Folosiți doar supape, capete de reglatoare și tuburi flexibile, reglatoare cu marcajul oficial al țării de instalare.

Conexiunea la gaz în funcție de instalație:

Natural rigid, furtun flexibil cu fittinguri mecanice (1) - Tub moale din cauciuc (2)

Butan rigid, furtun flexibil cu fittinguri mecanice (1) - Tub moale din cauciuc (2)

Propan rigid, furtun flexibil cu fittinguri mecanice (1) - Tub moale din cauciuc (2)

1 - cu condiția ca furtunul flexibil să poată fi verificat pe întreaga sa lungime.

2 - cu condiția ca furtunul moale din cauciuc să poată fi verificat pe întreaga sa lungime, lungimea sa să nu depășească 1,5 metri și să fie prevăzut cu cleme corespunzătoare la capete.

1, 2 - tuburile moi și furtunurile flexibile cu fittinguri mecanice trebuie aranjate la distanță de flăcări și nu trebuie să fie deteriorate de gazele de combustie, de părțile fierbinți ale aparatului de gătit sau de alte alimente fierbinți vărsate.

Tubul flexibil va fi montat astfel încât să nu treacă printr-o zonă în care ar putea fi zdrobit/ încălzit sau deteriorat în vreun fel.

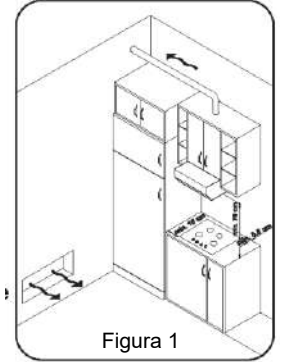


Figura 1

• TREI OPȚIUNI DE CONECTARE:

• CONEXIUNEA CU CONDUCTĂ RIGIDĂ

Conectați direct la fittingurile distribuitorului.

• CONEXIUNEA CU FURTUN FLEXIBIL CU FITINGURI MECANICE

Recomandăm acest tip de conexiune.

Înșurubați piulițele furtunului direct pe fittingul distribuitorului, pe de o parte, și pe robinetul de închidere a conductei, pe de altă parte.

• CONEXIUNEA CU TUB MOALE DIN CAUCIUC

Nu recomandăm acest tip de conexiune.

Este rezervată doar instalațiilor vechi care nu permit altă variantă.

Înșurubați piesa de capăt corespunzătoare (2)

Montați tubul moale la piesa de capăt, pe de o parte și la regulator sau la ieșirea supapei pe de altă parte.

(2) În orice caz, asigurați-vă că este fixată etanșarea. După operațiunile de conectare, testați etanșarea folosind apă cu săpun, testarea cu flacără este strict interzisă.

Avertizare: Dacă se simte miros de gaz în apropierea acestui aparat, opriți alimentarea cu gaz a aparatului și sunați direct inginerul. Nu încercați să detectați scurgerea cu flacăra deschisă.

SCHIMBAREA TIPULUI DE GAZ:

AVERTIZARE:

Doar persoanele calificate corespunzător trebuie să își asume responsabilitatea realizării acestei operațiuni în conformitate cu reglementările tehnice în vigoare și cu următoarele instrucțiuni.

Capacitatea calorică și presiunea gazului variază în funcție de tipul gazului.

Când schimbă gazul, tehnicianul trebuie să realizeze următoarele operațiuni în mod succesiv:

- 1-Deconectarea aparatului de la sursa de alimentare
- 2-Realizarea „CONEXIUNII LA GAZ” a instalației, așa cum este descris mai sus,
- 3-Închiderea robinetului de gaz înainte de a închide aparatul
- 4-SCHIMBAREA DUZELOR
- 5-REGLAREA FLĂCĂRII MINIME

SCHIMBAREA DUZELOR:

Pentru a adapta plita astfel încât să fie utilizată cu diverse tipuri de gaz, respectați următoarele instrucțiuni:

- Îndepărtați grătarele și arzătoarele
- Introduceți cheia hexagonală (7 mm) în suportul arzătorului (Figura 2)
- Deșurubați injectorul și înlocuiți-l cu unul corespunzător pentru gazul care trebuie utilizat (consultați tabelul cu tipul de gaz)

DUZĂ

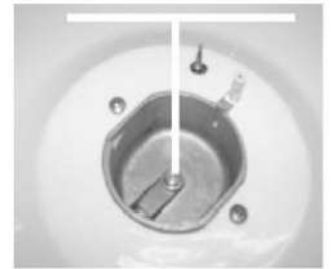


Figura 2

REGLAREA FLĂCĂRII MINIME

Pentru a regla flacăra minimă, tehnicianul trebuie să respecte următoarele instrucțiuni:

-Scoateți butoanele rotative,

CAZUL 1: reglarea șurubului vizibil în interiorul tijeii supapei (consultați figura 3A)

După aprinderea arzătoarelor, rotiți butoanele rotative de control la setarea minimă și apoi scoateți butonul rotativ (acesta poate fi scos cu ușurință aplicând o presiune ușoară).

Șurubul de reglare poate fi ajustat folosind o șurubelniță mică de tip „Stift”, ca în Figura 3A.

Prin rotirea șurubului în sensul acelor de ceasornic se reduce debitul gazului, în timp ce rotirea sa în sens contrar acelor de ceasornic determină o creștere a debitului.

Folosiți această reglare pentru a obține o flacără de aproximativ 3 - 4 mm în lungime și apoi înlocuiți butonul de control.

Când alimentarea cu gaz disponibilă este LPG - șurubul pentru setarea flăcării minime trebuie rotit (în sensul acelor de ceasornic) către poziția finală

Repuneți butoanele rotative



Avertizare:
Nu deșurubați
niciodată
celelalte
șuruburi!

CAZUL 2: reglarea șurubului invizibil (consultați figura 3B)

-Îndepărtați grătarele, flăcările și capacul.

-Scoateți placa de sus

-Șurubul de reglare poate fi ajustat ca în Figura 3C, folosind o șurubelniță mică.

Prin rotirea șurubului în sensul acelor de ceasornic se reduce debitul gazului, în timp ce rotirea sa în sens contrar acelor de ceasornic determină o creștere a debitului

-Când alimentarea cu gaz disponibilă este LPG, șurubul pentru setarea flăcării minime trebuie rotit (în sensul acelor de ceasornic) către poziția finală.

-Când alimentarea cu gaz disponibilă este GN, șurubul pentru setarea flăcării minime trebuie rotit în sens contrar acelor de ceasornic la 1/2 față de poziția închis complet. (flacără de aproximativ 3-4 mm în lungime)

-Puneți înapoi placa superioară, asigurându-vă că fiecare piesă dezasamblată sau deconectată este corect reasamblată și aveți grijă să nu deteriorați piesele, (caz în care tehnicianul trebuie să le înlocuiască cu piese de schimb originale).

-Repuneți arzătoarele, grătarele, capacul și butoanele.

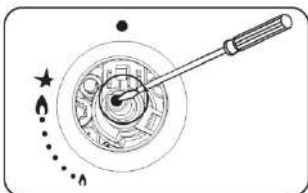


Figura 3A



Figura 3B

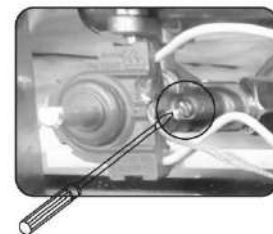


Figura 3C

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

„Instalarea trebuie să fie în conformitate cu directivele standard”. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau nerezonabilă.

Avvertizare:

- Înaintea oricărei operațiuni electrice, verificați întotdeauna tensiunea de alimentare indicată pe contorul electric, reglarea disjunctorului, continuitatea legăturii la împământare a instalației și că siguranța este corespunzătoare.
- Conexiunea electrică a instalației trebuie realizată prin intermediul unei prize cu împământare, sau prin intermediul unui întrerupător de protecție unipolar. Dacă aparatul are o fișă de curent, trebuie instalat astfel încât fișa să fie accesibilă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru accidente cauzate de utilizarea unui aparat nelegat la împământare sau cu o legătură la împământare defectuoasă.
- Orice întrebare despre cablul de alimentare trebuie adresată Service-ului post-vânzare sau unui tehnician calificat.

Avvertizare! Acest aparat trebuie legat la împământare. În cazul în care aparatul nu este legat în mod corespunzător la împământare veți observa că atunci când atingeți părțile metalice ale aparatului dvs. se poate simți o dispersie electrică din cauza supresorului de interferență radio.

• TRIO 9501

Împreună cu Trio este furnizat și un cablu de alimentare care permite conectarea doar la o sursă de alimentare de 220-230 V, între faze sau între faze și nul. Branșați la o priză de 16 amperi.

• TRIO 9503

Nu este furnizat un cablu de alimentare împreună cu acest Trio, dar este prevăzut cu un bloc terminal care vă permite să alegeți conexiunea corectă pentru sursa de alimentare specifică. Blocul terminal este amplasat în spatele Trio.

Pentru a deschide blocul terminal:

- Localizați cele două umere ale șaibelor de siguranță de pe laterale, poziționați capul plat al șurubelniței pe partea frontală a umărului șaibei de siguranță, introduceți (1) și apăsați (2)
- Ridicați capacul.

Bloc terminal

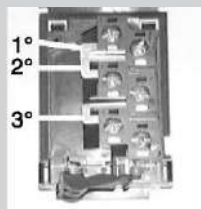


Pentru a conecta:

- deșurubați capul de prindere a cablului,
- treceți cablul prin capul de prindere,
- desfaceți izolația de pe capătul fiecărui fir și conectați-le la numerele corespunzătoare indicate în tabel, precum și la „barele de conectare”.

Exemplu de conexiune monofazată

1 - Introduceți barele de conectare



2 - Introduceți firele



3 - Treceți cablul prin capul de prindere



Atenție: etanșarea incorectă poate genera risc mare de încălzire pentru cablul de alimentare.

După finalizarea operațiunii de conectare a terminalelor aparatului, etanșați clema de cablu și închideți capacul.

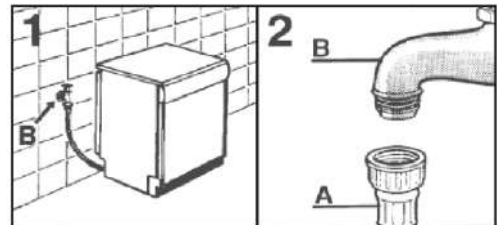
	Monofazat 220-230~	Trifazat 220-230V3~	Trifazat 380-415V3N~
TIP CABLU-AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
CONEXIUNEA LA BLOCUL TERMINAL			
Pentru a șunta: realizați un pod cu o bară de conectare	2 faze Șuntare 1-2 Șuntare 2-3 5 nul Șuntare 4-5 Împământare T	1 fază Șuntare 1-2 3 faze Șuntare 3-4 5 faze Împământare T	1 Fază 2 Faze 3 Faze 5 nul Șuntare 4-5 Împământare T

CONEXIUNEA LA APĂ - SCURGEREA DE APĂ

CONEXIUNEA LA APĂ:

Furtunurile de admisie și de scurgere pot fi direcționate către stânga sau către dreapta. Mașina de spălat vase poate fi conectată și la apă rece și la apă caldă, dar nu mai caldă de 60°C. Presiunea apei trebuie să fie între 0,08 MPa și 0,8 MPa. Dacă presiunea este sub valoarea minimă, consultați departamentul de asistență tehnică pentru a primi recomandări. Furtunul de admisie trebuie conectat la un robinet astfel încât alimentarea cu apă să poată fi oprită când mașina nu este utilizată (fig. 1). Furtunul de admisie al mașinii de spălat vase este prevăzut cu un racord filetat de 3/4" (aprox. 19 mm) (fig.2). Furtunul de admisie „A” trebuie conectat etanș la robinetul „B” de 3/4" (aprox. 19 mm). Conexiunea la apă a mașinii de spălat trebuie realizată doar cu conducta furnizată. **Nu folosiți conducte vechi.**

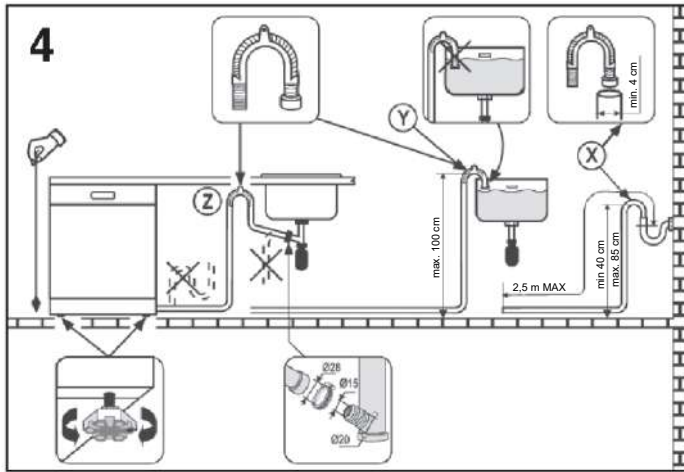
Dacă mașina este conectată la conducte noi sau la conducte care nu au fost utilizate timp îndelungat, rulați apa prin ele câteva minute înainte de a racorda furtunul de admisie. În acest fel nu se vor acumula sedimente de nisip sau rugină în filtrul de admisie a apei.



SCURGEREA PENTRU APĂ:

Aveți grijă să nu îndoiți și să nu răsuciți furtunul de scurgere când îl conectați la mașină, și asigurați-vă că apa se poate scurge din el fără obstacole (fig. 4y). Furtunul de scurgere trebuie să aibă cel puțin 40 cm deasupra nivelului solului și trebuie să aibă un diametru intern de cel puțin 4 cm. Se recomandă montarea unui filtru de aer anti-miros (fig. 4x). Dacă este necesar, furtunul de evacuare poate fi extins până la 2,6 m, cu condiția să fie menținut la o înălțime maximă de 85 cm deasupra nivelului solului. Pentru acest lucru, contactați Serviciul de relații cu clienții.

INSTALAREA

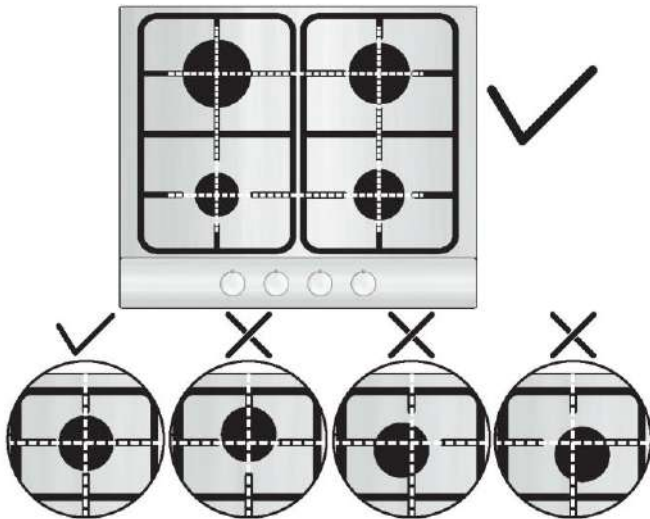


Furtunul poate fi agățat peste laterala chiuvetei (nu trebuie introdus în apă, pentru a împiedica sifonarea apei înapoi în mașină când este în funcțiune). Verificați să nu existe răsuciri ale furtunurilor de admisie sau de evacuare. Pentru a extinde furtunul de admisie, dacă este necesar, contactați Serviciul de relații cu clienții.

ARZĂTOARELE PE GAZ

Acest aparat trebuie utilizat exclusiv în scopul pentru care a fost destinat, gătirea alimentelor în mediul domestic, și orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare și prin urmare, poate fi periculoasă. Producătorul nu va fi răspunzător pentru vreo deteriorare sau pierdere cauzată de utilizarea necorespunzătoare.

Înainte de utilizarea arzătorului, asigurați-vă că perimetrele grătarelor sunt centrate pe arzătoare, așa cum se arată în figura de mai jos.



UTILIZAREA

Fiecare arzător este controlat de un robinet cu reglare progresivă, care permite:

- o gamă largă de reglaje de la poziția maximă la cea mai mică și cea mai precisă,
- reglarea facilă a flăcării în conformitate cu diametrul vasului de gătit,
- nu există riscul stingerii sau opririi flăcării când flacăra este redusă brusc.

APRINDERE

RECOMANDĂRI: când arzătoarele nu sunt în uz, robinetul general de alimentare cu gaz trebuie să fie întotdeauna oprit.

UTILIZAREA

Înainte de pornirea plitei pe gaz, capacele arzătoarelor trebuie să fie poziționate corect.

- Porniți robinetul de gaz,
- Un simbol aflat lângă fiecare buton rotativ de control indică arzătorul care este aprins.
- Rotiți și apăsați butonul rotativ aferent arzătorului către simbolul ☆, menținându-l apăsat până când se aprinde flacăra. La modelele prevăzute cu aprindere electrică, flacăra este aprinsă cu o scânteie electrică. Aceasta este generată de buton sau prin apăsarea butonului rotativ (pentru modelele cu aprindere sub butonul rotativ).

Pentru modelele care nu sunt prevăzute cu aprindere electrică, sau dacă nu există curent electric flacăra trebuie aprinsă cu un chibrit.

Avertizare: În cazul în care, după 5 secunde, arzătorul nu s-a aprins, nu mai operați dispozitivul și așteptați cel puțin 1 minut înainte de o nouă încercare de aprindere a arzătorului

NB: pentru modelele prevăzute cu termocuplu de SIGURANȚĂ, mențineți butonul rotativ apăsat timp de câteva secunde pentru a activa sistemul de siguranță. Dacă butonul rotativ este eliberat imediat, sistemul de siguranță nu va avea timp să se activeze și flacăra se va stinge. Dacă se întâmplă acest lucru, repetați procedura de aprindere de la început, așteptând mai mult timp după aprinderea flăcării. Dispozitivul de siguranță cu termocuplu rapid întrerupe automat alimentarea cu gaz în cazul în care flacăra este stinsă în mod accidental.

În cazul în care există anumite condiții locale speciale privind alimentarea cu gaz, care fac aprinderea dificilă, se recomandă repetarea procedurii de aprindere, rotind butonul rotativ la „minim” (⦿).

- Reglați flacăra în conformitate cu cerințele de gătire. Sunt disponibile poziții intermediare pe butonul rotativ de control, între reglajele (⦿) și (⦿).
- Pentru a opri flacăra, rotiți butonul rotativ înapoi la poziția de stop.
- Dacă arzătorul este stins în mod accidental, rotiți butonul la „0” și așteptați un minut, iar apoi încercați să reaprindeți.

VASELE DE GĂTIT

Pentru utilizarea corespunzătoare a arzătoarelor, alegeți vase de gătit care se potrivesc dimensiunilor precizate mai jos:

- | | |
|-----------------|---------------------|
| * Foarte repede | Ø18 cm și peste |
| * Repede | Ø între 16 și 26 cm |
| * Semi-rapid | Ø12 cm |
| * Auxiliar | Ø10 cm |

- Nu se recomandă vasele de gătit cu partea inferioară curbată, striată sau încovoiată.

AVERTIZARE: În cazul în care flacăra se stinge în mod accidental, rotiți butonul rotativ la poziția oprit și nu încercați să o reaprindeți decât după cel puțin 1 minut.

Dacă, de-a lungul timpului, robinetele de gaz devin rigide când sunt rotite, este necesar să le lubrifiați.

Această operațiune trebuie realizată doar de ingineri de service calificați.

- Vasele de gătit din aluminiu pot lăsa urme pe suportul emailat al cuvei. Aceste urme pot fi îndepărtate cu ușurință folosind o cârpă umedă și un produs ușor abraziv.

CÂTEVA SFATURI...

- Evitați fierberea intensă a alimentelor. Alimentele nu se gătesc mai rapid în acest fel. De fapt, sunt supuse agitației intense, care poate duce la pierderea gustului alimentelor.

SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

- Pentru a economisi gaz, asigurați-vă că flăcările nu acoperă partea inferioară a vasului de gătit.
- Nu folosiți arzătorul pe gaz cu un vas de gătit gol.
- Când este posibil, folosiți un capac pentru a acoperi vasul de gătit. Reglați flacăra astfel încât să nu acopere diametrul vasului de gătit.

ZONA VITROCERAMICĂ

SFATURI

Este importantă utilizarea ustensilelor de calitate ridicată pentru a obține rezultate adecvate privind gătitul:

- Folosiți întotdeauna vase de gătit de calitate superioară cu bază perfect plană și groasă.
- Asigurați-vă că baza vasului este uscată.
- Folosiți vase a căror diametru este suficient de larg pentru a acoperi în totalitate unitatea suprafeței.

USTENSILE DE GĂTIT

Următoarele informații vă vor ajuta să alegeți vase de gătit care asigură o eficiență ridicată.



Verificați, pe etichetă, marcajul care indică dacă vasul este compatibil cu vitro-ceramica.

Oțel inoxidabil: extrem de recomandat. Este adecvat în special dacă baza este inter-stratificată. Baza inter-stratificată combină beneficiile oțelului inoxidabil (aspect, durabilitate, stabilitate) cu avantajele aluminiului sau cuprului (transmiterea căldurii, chiar distribuirea uniformă a căldurii).

Aluminiu: se recomandă să fie foarte greu. Conductivitate bună. Reziduurile de aluminiu apar uneori ca niște zgârieturi pe plită, însă pot fi îndepărtate dacă sunt curățate imediat. Nu trebuie folosit aluminiu subțire din cauza punctului de topire scăzut.

Fontă: se poate folosi, dar nu se recomandă. Eficiență scăzută. Poate zgâria suprafața.

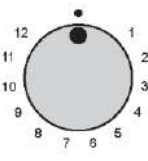
Bază din cupru/ ceramică: se recomandă să fie foarte greu. Eficiență bună, însă cuprul poate lăsa reziduuri care apar ca zgârieturi. Reziduurile pot fi îndepărtate dacă plita este curățată imediat. Cu toate acestea, nu lăsați aceste vase să fiarbă până se usucă. Metalele supraîncinse se pot lipi de plitele din sticlă. Un vas din cupru, supraîncins, va lăsa reziduuri care vor rămâne pe plită permanent. **Porțelan/email:** Eficiență ridicată doar cu o bază netedă, plană.

ZONELE

- **zona evidențiată:** este operațională în decurs de 3 secunde și este adecvată gătirii pregătite, omogene și susținute.
- **Accelerare:** cu facilitatea de accelerare, timpul de gătit poate fi redus cu până la 15%.

UTILIZAREA

- Localizați semnul care corespunde zonei de găti de care aveți nevoie.
- Se recomandă ca reglajul aferent căldurii să fie menținut la nivelul superior până când se atinge căldura necesară și apoi să fie redus până la nivelul dorit pentru gătit.



Se va aprinde lumina indicatoare aferentă alimentării cu curent, pentru a arăta că zona de căldură este în uz.

- Fiecare zonă este legată de un indicator de căldură reziduală amplasat pe plită. Se aprinde când temperatura zonei de căldură atinge 60°C și mai mult. Va rămâne pornită, chiar dacă unitatea este oprită, până se răcește suprafața.
- Pentru a opri o zonă de căldură, rotiți butonul rotativ de control, corespunzător, până la poziția „0”.
- **Poziții:** Exemplele de mai jos au rol de îndrumare. După ce vă familiarizați cu utilizarea plitei dvs., veți putea să identificați reglajele care vi se potrivesc cel mai bine.

Poziții	Câteva sfaturi
1 1-2 Foarte scăzut	Pentru a păstra o mâncare caldă, pentru a topi unt și ciocolată...
2 3-4 Scăzut	Gătire lentă, sosuri, tocane, budincă de orez, ouă ochiuri...
3 5-6 Moderat	Fasole, alimente înghețate, fructe, apă care fierbe...
4 7-8 Mediu	Mere înăbușite, legume proaspete, paste, clătite, pește...
5 9-10 Ridicat	Gătit mai intens, omlete, fripturi...
6 11-12 Foarte ridicat	Fripturi, cotlete, prăjire...

SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

- Folosiți vase a căror diametru este suficient de larg pentru a acoperi în totalitate unitatea suprafeței: dimensiunea vasului nu trebuie să fie mai mică decât zona de încălzire. Dacă este ușor mai mare, energia va fi utilizată la eficiența sa maximă.
- Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., puneți vasul în centrul zonei de gătit.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătit și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Reduceți la minim cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce durata de gătit.
- Începeți procesul de gătit la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

DOTAREA CUPTORULUI (în funcție de model)

Este necesară curățarea inițială a echipamentelor aferente cuptorului înainte de prima utilizare a acestora. Spălați-le cu un burete. Clătiți-le și uscați-le.

• **RAFTUL:** este pentru susținerea veselei, tăvilor și bucăților de carne când sunt gătite folosind grătarul. Este prevăzut cu șine care permit tăvii de scurgere să fie culisată înăuntru. Datorită formei speciale,



raftul rămâne întotdeauna în poziție orizontală, chiar și când este tras la maxim înspre partea frontală a cuptorului, evitându-se astfel riscul de alunecare sau răsturnare a vaselor.

• **TAVA DE SCURGERE:** colectează zeama care se scurge de la carne și alte alimente în timpul gătirii pe grătar. Poate fi pusă pe raft sau poate fi culisată sub ele. Dacă nu este folosită cu grătarul, tava de scurgere nu trebuie depozitată în cuptor în timp ce acesta este în uz. Nu utilizați niciodată tava



de scurgere ca tavă de prăjit. Acest lucru va genera fum, va duce la stropirea cu grăsime, iar cuptorul va fi pătat foarte repede.

• **TAVA DE PATISERIE** trebuie pusă pe raft. Este pentru gătitul produselor mici de patiserie, cum ar fi choux, biscuiți, bezele, etc... Nu puneți niciodată tava de patiserie direct pe partea inferioară a cuptorului.

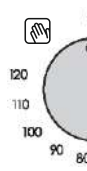


• **ROTISORUL** este prevăzut cu un băț pentru frigărie și un mâner, două furci și un suport pentru bățul pentru frigărie.

Când cuptorul este în uz, trebuie scoase toate accesoriile nefolosite.

• TEMPORIZATORUL DISJUNCTORULUI

- Este responsabil de funcționarea cuptorului, între 1 și 120 de minute, cu pornirea și oprirea automate imediate. Când se scurge timpul, temporizatorul întrerupe automat alimentarea cu curent a cuptorului.
- Cu toate acestea, cuptorul poate fi folosit fără programare. În acest caz, rotiți butonul rotativ



de control la poziția Mână

Observație: pentru a seta o durată de timp, rotiți butonul rotativ de control în sensul acelor de ceasornic la marcajul pentru 120 minute și apoi rotiți-l înapoi la durata necesară.

UTILIZAREA CUPTORULUI

FOARTE IMPORTANT: cuptorul și mașina de spălat vase nu pot fi folosite în același timp. Pentru a folosi cuptorul, trebuie să închideți mașina de spălat vase.




IMPORTANT: țineți întotdeauna copiii mici la distanță de Trio, când este în uz. Dacă Trio este prevăzut cu capac, ridicați-l înainte de utilizare.

METODELE DE GĂTIRE (în funcție de model)

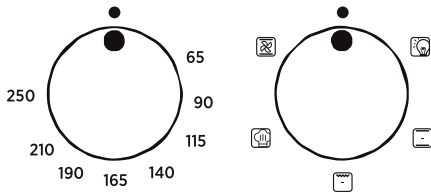
- **Convecție + ventilație** : Recomandăm folosirea acestei metode pentru gătitul carnilor de pasăre, a produselor de patiserie, a peștelui și a legumelor. Căldura pătrunde mai bine în

UTILIZAREA

alimente și se reduce și durata de gătire și cea de preîncălzire. Puteți găti diverse alimente în același timp cu sau fără aceeași pregătire în una sau mai multe poziții. Această metodă de gătire asigură distribuirea uniformă a căldurii și nu duce la amestecarea mirosurilor. Lăsați în jur de zece minute în plus când gătiți alimente în același timp.

- **Grill** : folosind elementul de încălzire superioară. Succesul este garantat pentru pregătirea pe grătar a diferitelor tipuri de carne, pentru kebab și „mâncăruri gratinate”. Pentru a încinge elementul sunt necesare cinci minute de preîncălzire.
- **Grill + Rotisor** : folosind elementul de încălzire superioară împreună cu rotisorul, se asigură adevărata savoare a unei coaceri tradiționale. Scoateți toate accesoriile din cuptor. Puneți tava de scurgere pe partea inferioară a cuptorului. Străpungeți alimentele care trebuie găsite și centrați-le între cele două furci. Fixați bățul pentru frigăruie pe suport și culisați suportul și bățul pe al doilea nivel. Capătul bățului pentru frigăruie va fi cu fața la cancelura mecanismului de acționare. Potrivii bățul pentru frigăruie în mecanismul de acționare.
- **Convecție + Rotisor** : folosirea simultană a rotisorului și a gătitului convențional. Permite economisirea timpului în timpul gătitului. Cu toate acestea, trebuie să aveți grijă să puneți raftul cu șinele invers, cu șinele înspre partea superioară și să puneți tava de scurgere pe el.
- **Master bake** : această funcție permite prepararea într-un mod mai sănătos, prin reducerea cantității de grăsime sau ulei necesare. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsatoriu de aer asigură o coacere perfectă.
- **Convențional** : Sunt folosite elementele de încălzire atât de sus cât și de jos. Preîncălziți cuptorul aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile de coacere și de copt tradiționale. Pentru carnea roșie, friptură de vită înăbușită, pulpă de miel, carne de vânat, pâine, alimente ambalate în folie de aluminiu (papiote), foietaje pufoase. Amplasați alimentele și vasele pe o poziție centrală a raftului.



• Rotiți butonul rotativ de control la metoda de gătire necesară și stabiliți temperatura:



- *  Convențional Temperatură de la 65°C la 250°C
- *  Grill Temperatura 200°C
- *  Grill + Rotisor Temperatura 200°C
- *  Convecție + Rotisor Temperatură de la 65°C la 250°C
- *  Master bake Temperatură de la 65°C la 250°C
- *  Convecție + ventilație Temperatură de la 65°C la 250°C

* Testat în conformitate cu CENELEC EN 60350-1 folosit pentru definirea clasei de energie.

- Rotiți butonul de control al temporizatorului disjunctivului la poziția mână sau la durata unui program.

  • Lumina indicatoare a regulatorului arată că termostatul funcționează. Pornește și se oprește în mod regulat în timpul gătitului.

SFATURI PRIVIND GĂTITUL

CARNE:

Este mai bine să nu sărați carnea decât după ce este gătită, deoarece sarea favorizează împroșcarea cu grăsime. Astfel, cuptorul va fi murdărit și se va produce mult fum. Bucățile de carne albă, de porc, vițel, miel și pește pot fi puse în cuptor

reci. Durata de gătire este mai mare decât într-un cuptor pre-încălzit, dar se pătrund mai bine, întrucât căldura are mai mult timp să penetreze carnea.

PRE-ÎNCĂLZIREA CORECTĂ REPREZINTĂ BAZA GĂTIRII CU SUCCES A CĂRNII ROȘII.

PRĂJITURI - PATISERII ȘI BISCUIȚI:

Evitați folosirea formelor strălucitoare deoarece reflectă căldura și vă pot distruge prăjiturile. Dacă prăjiturile se rumenesc prea repede, acoperiți-le cu hârtie de copt sau folie de aluminiu.

Atenție: modul corect de folosire a foliei este cu partea strălucitoare înspre interior.

Altfel, căldura este reflectată de partea strălucitoare și nu pătrunde în prăjitură.

Evitați deschiderea ușii în timpul primelor 20 -25 de minute de gătit: pandișpan, sufleu, briose, etc., vor tinde să se lase. Puteți verifica dacă sunt gata prăjiturile înțepându-le în centru cu o lamă de cuțit sau cu un ac din metal. Dacă lama rămâne frumoasă și uscată, prăjitura este gata și puteți să opriți gătitul. Dacă lama iese umedă sau cu bucățele de prăjitură, continuați coacerea, dar reduceți ușor termostatul astfel încât să se coacă până la final fără să se ardă.

Următoarele instrucțiuni au rol doar de îndrumare. Le puteți modifica în funcție de experiența dvs. sau de gusturile proprii.

Durate de pre-încălzire:

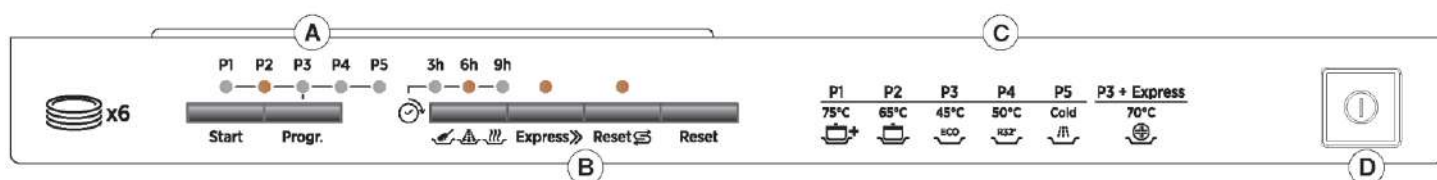
- 20 minute între 210 și 250°C
- 15 minute între 140 și 190°C
- 10 minute între 65 și 115°C

CANTITATE	ALIMENTE	Temperatura cuptorului în °C	Poziția raftului de la partea inferioară	Durata de gătire în minute
PEȘTE				
	Păstrăv	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
CARNE				
1 - 1,5 kg	Friptură de vită înăbușită	190	1	90
1 kg	Friptură de vițel	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Tocăniță de vițel	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Pulpă de miel	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Pulpă de oaie	150 / 160	1	50 / 60
CARNE DE PASĂRE				
2 kg	Porumbei	150 / 160	1	45
4 kg	Gâscă	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Rață	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pui	170	1	60 / 80
DIVERSE				
	Lasagna	200	1	40
	Sufleuri	200	1	20
	Bucăți de carne	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PATISERIE				
	Prăjitură cu hrișcă	175	1	40 / 50
	Tartă cu fructe	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuiți (aluat cu maia)	160	1	40 / 45
	Bezele	100	1	90
	Aluat cu foietaj	200	1	20

SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonați pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului.

COMENZILE MAȘINII DE SPĂLAT VASE



A Lumini indicatoare pentru selectarea programului

B Buton de selectare a programului

C Descrierea programului

D Buton Pornire/Oprire

SELECTAREA PROGRAMELOR ȘI FUNCȚII SPECIALE

Mașina de spălat vase și cuptorul nu pot fi folosite simultan.

Configurarea unui program

Deschideți ușa și apăsați butonul Pornire/Oprire; cele 4 LED-uri de selectare a programului încep să clipească.

- Setați programul necesar prin apăsarea butonului de selectare a programului, va porni LED-ul aferent programului (2 LED-uri pentru programul CLĂTIRE LA RECE).
- Închideți ușa (după semnalul sonor), programul ales va porni automat.

UTILIZAREA MAȘINII DE SPĂLAT VASE

Deschiderea ușii

Prindeți mânerul de pe panoul frontal și trageți înapoi. Dacă mașina se deschide în timpul funcționării, un dispozitiv electric de siguranță oprește totul în mod automat. Pentru ca mașina să funcționeze corespunzător, nu trebuie deschisă ușa cât timp este în uz.

Închiderea ușii

Puneți coșul în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că brațul de pulverizare este liber să se rotească și nu este obstrucționat de tacâmuri, vase sau cratițe. Închideți ușa, apăsând pe ea pentru a vă asigura că e bine închisă.

Întreruperea unui program

Nu se recomandă ca ușa să fie deschisă în timpul rulării unui program și în special în timpul fazei spălării principale și a uscării finale.

Cu toate acestea, aparatul se oprește automat când este deschisă ușa.

Când ușa este închisă din nou, programul continuă în mod automat.

Dacă doriți să schimbați sau să anulați un program care rulează, urmați procedura:

- Mențineți apăsat butonul „**SELECTARE PROGRAM**” timp de cel puțin **5** secunde. Luminile indicatoare aferente programului vor porni și se vor opri individual și succesiv și se vor auzi semnale sonore.
- Programul care rulează va fi anulat și vor clipi toate luminile indicatoare aferente programului.

Înainte de pornirea unui program nou, trebuie să verificați că mai există detergent în rezervor. Dacă este necesar, umpleți rezervorul.

AVERTIZARE: dacă este deschisă ușa în timpul etapei de uscare, se declanșează un semnal sonor pentru a vă avertiza că ciclul nu este complet.

Va fi emisă o alarmă (dacă nu este oprită), timp de 5 secunde, de 3 ori la intervale de 30 secunde, pentru a semnaliza finalizarea programului.

Lumina indicatoare aferentă programului selectat devine intermitentă (2 lumini indicatoare pentru programul „**CLĂTIRE LA RECE**”).

Acum vasele pot fi scoase și mașina de spălat vase poate fi oprită prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” sau vasele pot fi încărcate pentru un ciclu nou.

Alarma pentru finalizarea programului poate fi oprită după cum urmează:

IMPORTANT

Mașina de spălat vase trebuie să fie întotdeauna OPRITĂ înainte de inițierea acestei proceduri.

1. Apăsați butonul „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” și, în același timp, porniți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” (va fi emis un semnal sonor scurt).

2. Mențineți apăsat butonul „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” timp de cel puțin 15 secunde (în acest interval se vor auzi 2 semnale sonore).

3. Eliberați butonul după ce auziți al doilea semnal sonor (se vor aprinde 3 lumini indicatoare pentru „**SELECTAREA PROGRAMULUI**”).

4. Apăsați din nou același buton: cele 3 lumini indicatoare (care arată că alarma este activă) vor începe să clipească (pentru a arăta că alarma este oprită).

5. Opriti mașina de spălat prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” pentru a confirma noua setare.

Pentru a reporni alarma, urmați aceeași procedură.



AVERTIZARE!

Dacă apare vreo problemă, opriți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului „PORNIRE/OPRIRE” și reluați procedura de la început.

Memorarea ultimului program folosit

Ultimul program folosit poate fi memorat urmând pașii de mai jos:

IMPORTANT

Mașina de spălat vase trebuie să fie întotdeauna OPRITĂ înainte de inițierea acestei proceduri.

1. Apăsați butonul „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” și, în același timp, porniți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” (va fi emis un semnal sonor scurt).
2. Mențineți apăsat butonul „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” timp de cel puțin 30 secunde (în acest interval se vor auzi 3 semnale sonore).
3. Eliberați butonul după ce auziți **AL TREILEA** semnal sonor (luminile indicatoare vor clipi).
4. Apăsați din nou același buton: lumina indicatoare intermitentă (memorare oprită) va înceta să clipească și va rămâne pornită (memorare pornită).
5. Opriti mașina de spălat prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” pentru a confirma noua setare.

Pentru a dezactiva memorarea, urmați aceeași procedură.



AVERTIZARE!

Dacă apare vreo problemă, opriți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului „PORNIRE/OPRIRE” și reluați procedura de la început.

Dacă are loc o întrerupere a alimentării cu curent în timp ce mașina de spălat vase este în uz, o memorie specială stochează programul selectat și, când este reluată alimentare cu curent, continuă de unde a rămas.

Atenție - Mașina de spălat vase este prevăzută cu un dispozitiv de protecție la supraplin care, în cazul unei anomalii, intervine prin evacuarea apei în exces.

Semnale de eroare

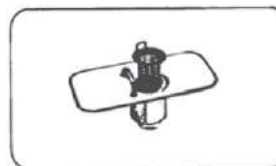
Dacă apar defecțiuni sau avarii în timpul rulării unui program, LED-ul aferent ciclului selectat (2 LED-uri pentru programul CLĂTIRE LA RECE) va clipi rapid și va fi emis un semnal sonor. În acest caz, opriți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului Pornire/Oprire. După ce vă asigurați că robinetul furtunului de admisie a apei este deschis, că furtunul de scurgere nu este îndoit și că sifonul sau filtrele nu sunt colmatate, reporniți programul selectat. Dacă anomalia persistă, contactați Serviciul cu clienții.

Important!

Pentru a asigura funcționarea corectă a dispozitivului de protecție la supraplin, se recomandă să nu deplasați sau să nu înclinați mașina de spălat vase în timpul funcționării.

Dacă este necesar să deplasați sau să înclinați mașina de spălat vase, mai întâi asigurați-vă că ciclul de spălare este finalizat și că nu a rămas apă în rezervor.

Operațiuni Preliminare și Curățarea Unității de Filtrare



Sistemul de filtrare este compus din:

- o cupă centrală de filtrare, care captează particulele mari de alimente.
- un filtru plat care filtrează în permanentă apa de spălare.

- micro-filtrul, aflat sub filtrul plat, care captează cele mai mici particule de alimente asigurând o clătire perfectă.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, unitatea de filtrare trebuie verificată și curățată după fiecare spălare.

Pentru a scoate unitatea de filtrare, apucați mânerul și scoateți întreaga unitate prin ridicare.

Cupa centrală se află în partea superioară, pentru curățare ușoară. Mașina de spălat vase este prevăzută cu un micro-filtru cu auto-curățare, care necesită doar o verificare o dată la 15 zile.

Cu toate acestea, se recomandă ca după fiecare spălare să se verifice dacă filtrul plat și cupa centrală nu sunt colmatate.

NB: După curățarea filtrelor, asigurați-vă că sunt reasamblate corect, unul în interiorul celuilalt, și că filtrul plat este poziționat corespunzător pe partea inferioară a mașinii de spălat vase.

Poziționarea incorectă a filtrului poate avea efecte negative asupra eficienței aparatului.

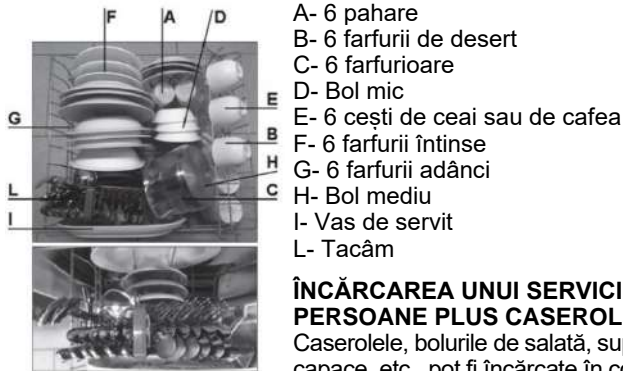
Important: Nu folosiți niciodată mașina de spălat vase fără filtru.

ÎNCĂRCAREA VASELOR

Coșul a fost conceput cu grijă pentru a face încărcarea facilă. Pentru o eficiență ridicată a spălării, îndepărtați resturile de pe farfuria (oase, scobitori, rămășițe de carne și legume) pentru a evita blocarea filtrelor, scurgerii apei și a duzei brațului de spălare, reducând, prin urmare, eficiența spălării.

Avertizare! pentru a evita vătămările provocate de tacâmurile cu lame sau vârfuri ascuțite, acestea pot fi poziționate cu mânerul în sus.

ÎNCĂRCAREA UNUI SERVICIU DE 6 PERSOANE (EN 60436)



- A- 6 pahare
- B- 6 farfurii de desert
- C- 6 farfurioare
- D- Bol mic
- E- 6 cești de ceai sau de cafea
- F- 6 farfurii întinse
- G- 6 farfurii adânci
- H- Bol mediu
- I- Vas de servit
- L- Tacâm

ÎNCĂRCAREA UNUI SERVICIU 4 PERSOANE PLUS CASEROLE

Caserolele, bolurile de salată, supiere, capace, etc., pot fi încărcate în coș.

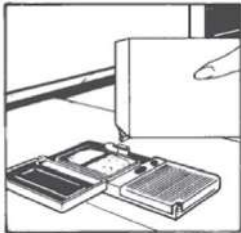
Se recomandă aranjarea tacâmurilor în coșul dedicat lor. Dacă sunt tacâmuri cu mânere înguste, trebuie poziționate cu mânerul în sus, pentru a evita căderea prin partea inferioară a coșului și blocarea brațului de spălare. Nu puneți în coș capace cu mâner din lemn sau orice altceva al cărui capac conține rășină.

ÎNCĂRCAREA DETERGENTULUI

Este extrem de important să folosiți detergent destinat special mașinilor de spălat vase, indiferent dacă este solid, lichid sau sub formă de pastilă.

Detergenții necorespunzători, (precum cei de spălat pe mâini) nu conțin ingredientele corespunzătoare utilizării în mașina de spălat și împiedică funcționarea eficientă.

Spălarea normală

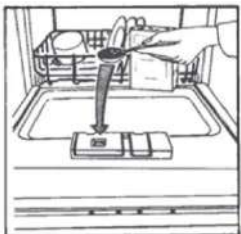


Dozatorul de detergent se află pe partea inferioară a ușii. Capacul dozatorului trebuie închis înainte de fiecare spălare. Pentru a-l deschide, apăsați opritorul. La finalul fiecărui ciclu de spălare capacul este întotdeauna deschis și pregătit pentru următoarea utilizare a mașinii de spălat vase. Cantitatea de detergent care trebuie folosită variază în funcție de gradul de murdărie al vaselor și de tipul spălării. În mod normal, se recomandă o doză de 15 g.

Dacă apa este dură sau vasele sunt extrem de murdare, trebuie încărcată o cantitate de 25 g de detergent. După turnarea detergentului în dozator, închideți capacul, întrucât nu toți detergenții sunt la fel, iar instrucțiunile de pe cutiile de detergent pot varia.

Dorim să le reamintim utilizatorilor că o cantitatea prea mică de detergent nu curăță vasele corespunzător, iar o cantitate prea mare nu numai că nu determină rezultate mai bune, dar reprezintă și o risipă. Nu folosiți o cantitate excesivă de detergent și contribuiți, în același timp, la protejarea mediului.

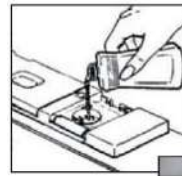
Spălarea intensivă



Când folosiți programul de spălare intensivă, adăugați o doză suplimentară de detergent, de aproximativ 15 g (1 lingură plină). Această doză suplimentară trebuie pusă în rezervorul mic (consultați imaginea)

UMPLEREA DOZATORULUI ADITIVULUI DE CLĂTIRE

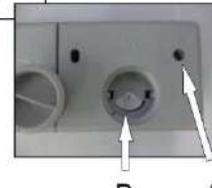
Dozatorul aditivului de clătire „B” se află în dreapta dozatorului de detergent și are o capacitate de aproximativ 130 ml.



Deschideți capacul și turnați lichid suficient, care va rezista mai multor spălări. Încercați să evitați supraîncărcarea. Închideți capacul.

Acest aditiv, care este eliberat în mod automat în timpul ultimului ciclu de clătire, contribuie la uscarea rapidă a vaselor și împiedică formarea urmelor și a petelor. Se recomandă folosirea în permanență a aditivului de clătire.

Verificați nivelul aditivului de clătire prin vizorul „A” situat în centrul dozatorului.



PLIN - Întunecos



GOL - Luminos



REGLAREA ADITIVULUI DE CLĂTIRE (de la 1 la 4).

Comanda de reglare „B” se află sub indicator și poate fi rotit cu degetul, poziția recomandată fiind „3”. Duritatea apei poate fi apreciată în funcție de formarea crustei sau de nivelul de uscare. De aceea este important să fie reglată dozarea corectă de Aditiv de clătire pentru a obține cele mai bune rezultate.

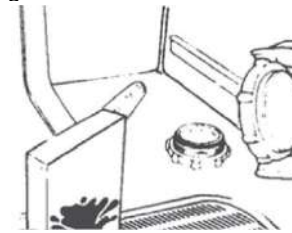
După spălare,

- . dacă apar dăre pe vase, reduceți cantitatea cu o poziție.
- . dacă apar pete albicioase, crește cantitatea cu o poziție.

ÎNCĂRCAREA SĂRII

Mașina de spălat vase este prevăzută cu un dedurizator care elimină calcarul din apă, pentru a nu genera depuneri și deteriorări mașinii de spălat vase. Pe partea inferioară a mașinii de spălat există un dozator de sare pentru regenerarea dedurizatorului.

Elementul de filtrare al unității dedurizatorului trebuie reîncărcat cu o sare produsă special pentru mașinile de spălat vase. Această sare poate fi cumpărată sub formă de tablete sau granule.



Pentru a adăuga sare, desurubați capacul dozatorului de sare de pe partea inferioară și reumpleți dozatorul.

În timpul acestei operațiuni se va scurge puțină apă, însă continuați să adăugați sare până când se umple dozatorul, apoi îndepărtați reziduurile de sare de pe filet și reînșurubați capacul.

Dacă nu este necesară utilizarea imediată a mașinii de spălat vase, setați programul Clătire la rece („Eco+Rapid, 2 Led-uri”) pentru a elimina din rezervorul de spălare soluția de sare care s-a scurs.

Dozatorul de sare are o capacitate de 1,5 kg pentru utilizarea eficientă a aparatului. Trebuie reîncărcat la anumite intervale de timp în conformitate cu instrucțiunile privind unitatea de dedurizare a apei.

NB: trebuie adăugată apă până când dozatorul se revarsă. Instalați mașina de spălat vase doar cu dozatorul de sare umplut pe deplin.

UTILIZAREA

Reglarea dedurizatorului de apă cu ajutorul programatorului electronic

Dedurizatorul de apă poate trata apa cu un nivel de duritate de până la 60°Fh (gradare franceză) sau 33°Dh (gradare germană) prin 5 setări. Setările sunt enumerate în panoul de mai jos:

Nivel	Duritatea apei	Duritatea apei	Utilizarea sării de regenerare	Setarea dedurizatorului apei
	°fH (francez)	°dH (german)		
0	0-8	4	nu	
1	9-20	5-11	da	Lumină indicatoare 1
2	21-30	12-17	da	Lumină indicatoare 1+2
3	31-40	18-22	da	Lumină indicatoare 1+2 +3
4	41-60	23-33	da	Lumină indicatoare 1+2 +3+4

IMPORTANT

Mașina de spălat vase trebuie să fie întotdeauna OPRITĂ înainte de inițierea acestei proceduri.

- Apăsați butonul „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” și, în același timp, **porniți** mașina de spălat vase prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” (va fi emis un semnal sonor scurt).
- Mențineți apăsat butonul „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” timp de cel puțin 5 secunde, **PÂNĂ CÂND** va fi emis un semnal sonor. Se vor aprinde anumite lumini indicatoare pentru „**SELECTAREA PROGRAMULUI**” pentru a indica nivelul setării actuale a dedurizatorului apei.
- Apăsați din nou același buton pentru a selecta nivelul de dedurizare a apei dorit: de fiecare dată când este apăsat butonul, se va aprinde o lumină indicatoare (nivelul dedurizatorului apei este indicat de numărul de lumini aprinse). Pentru **nivelul 5**, vor clipi 4 lumini, pentru **nivelul 0** vor fi stinse toate luminile.
- Oprii mașina de spălat prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” pentru a confirma noua setare.

AVERTIZARE!
Dacă apare vreo problemă, opriți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” și reluați procedura de la început (PASUL 1).






PROGRAMUL DE SPĂLARE

Informații pentru laboratoarele de testare Compararea programului general

Ref. standardele EN 60436:

- Încărcare normală
- Setare strălucire: „4”
- Cantitatea de detergent: 4 g pentru pre-spălare, 10 g pentru spălare.

Program	CONSUM (programe principale)*	
	Energie (kWh)	Apă (L)
Universal	1,25	15
Igienă+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rapid 32'	0,60	8
Consumul electric al modului oprit și al modului lăsat pornit: 0,5 W / 1 W		
* Valorile sunt măsurate într-un laborator în conformitate cu Standardul european EN 60436 (consumul poate varia în funcție de condițiile de utilizare).		

Program	Descriere	Listă de verificare					Conținutul programului						Durata
		Detergent pentru înmuiere	Detergent pentru spălare	Curățați filtrul	Verificați dozatorul aditivului de clătire	Verificați dozatorul sării	Pre-spălare la cald	Pre-spălare la rece	Spălare principală	Prima clătire	A doua clătire la rece	Clătiți cu aditiv de clătire	
 65°C Normal	O dată pe zi - pentru vasele cu nivel normal de murdărie și orice alte articole care au fost lăsate toată ziua pentru spălat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65°C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	O dată pe zi - pentru vasele cu nivel ridicat de murdărie și orice alte articole care au fost lăsate toată ziua pentru spălat.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		75°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
ECO 45°C Eco	Program pentru vasele cu nivel normal de murdărie (cel mai eficient în ceea ce privește combinația de consum de energie și apă pentru acel tip de veselă). Program standardizat la EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45°C			<input checked="" type="checkbox"/>	193
R 32' 50°C Rapid 32'	Spălare rapidă pentru vase care trebuie spălate imediat după masă. Încărcare spălare pentru 4/6 persoane.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50°C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	32
 Pre-spălare la rece	Pre-spălare scurtă, la rece, pentru articole depozitate în mașina de spălat până când sunteți pregătit să spălați o încărcătură completă.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>					6

UTILIZAREA

CÂTEVA SFATURI PRACTICE...

- Pentru a rula un program de spălare cu încărcătură completă de vase, încărcați mașina corect după fiecare masă și efectuați o pre-spălare la rece între fiecare încărcare pentru a elimina petele și a înlătura resturile de alimente.

CUM SE OBTIN REZULTATE BUNE LA SPĂLARE

- 1) Puneți vasele cu fața în jos.
- 2) Încercați să puneți vasele astfel încât să nu se atingă între ele. Dacă sunt încărcate corespunzător, veți obține rezultate mai bune.
- 3) Înainte de a pune vasele în mașina de spălat vase, înlăturați toate resturile de alimente (oase, cochilii, bucăți de carne sau legume, boabe de cafea, coji de fructe, scrum de țigară, etc.) care ar putea să înfunde scurgerea și jeturile brațului de spălare.
- 4) După încărcarea vaselor, verificați dacă brațul de spălare se poate roti liber.
- 5) Tigăile și alte vase care prezintă particule de elemente rezistente sau urme de alimente arse trebuie lăsate la înmuiat în apă cu detergent de vase.
- 6) Pentru a spăla argintăria corect:
 - a) - clătiți argintăria imediat după folosire, în special dacă a fost folosită pentru maioneză, ouă, pește, etc.
 - b) - nu pulverizați detergent pe ea.
 - c) - țineți-o la distanță de alte metale.

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Doriți să opriți mașina de spălat vase pentru a pune mai multe vase, în timp ce se află în mijlocul unei spălări. Deschideți ușa, puneți vasele înăuntru și închideți ușa. Mașina va reporni automat.

CE NU SE SPALĂ...

Trebuie avut în vedere că nu toate vasele pot fi spălate într-o mașină de spălat vase. Nu recomandăm spălarea în mașina de spălat vase a articolelor din termoplastice, a tacâmurilor cu mânere din lemn sau plastic, a oalelor cu mânere din lemn, a articolelor din aluminiu, cristal, sticlă cu plumb, dacă nu este menționat altfel.

Anumite decorații se pot estompa. De aceea este o idee bună ca, înainte de a încărca întregul lot, să spălați doar unul dintre articole mai întâi pentru a vă asigura că nu se vor estompa altele asemenea.

De asemenea, este o idee bună să nu se pună tacâmurile din argint cu mânere din oțel oxidabil în mașina de spălat, întrucât poate apărea o reacție chimică între ele.

NB: când curățați veselă sau tacâmuri noi, asigurați-vă întotdeauna că pot fi spălate într-o mașină de spălat vase.

POST UTILIZARE - După fiecare spălare, închideți robinetul care alimentează cu apă mașina de spălat vase și apăsați butonul Pornire/Oprire în poziția Oprire. Dacă mașina de spălat vase nu va mai fi utilizată pentru un timp mai îndelungat, sunt recomandate următoarele măsuri de precauție:

- 1 - rulați un program de spălare, dar fără vase, pentru a degresa mașina,
- 2 - deconectați priza,
- 3 - opriți robinetul de alimentare a apei,
- 4 - umpleți dozatorul cu aditiv de clătire,
- 5 - lăsați ușa ușor deschisă,
- 6 - lăsați interiorul mașinii curat,
- 7 - dacă mașina este lăsată într-un loc în care temperatura este sub 0°C, apa lăsată în dozator ar pute îngheța.

Prin urmare, se recomandă ridicarea temperaturii la peste 0°C, cu aproximativ 24 de ore înainte de noua utilizare a mașinii.

CURĂȚAREA

• Înainte de realizarea curățării, trebuie:

- Să deconectați aparatul de la sursa de electricitate și să așteptați ca toate părțile fierbinți să se răcească.
- Nu folosiți niciodată produse abrazive, detergenți corozivi, agenți de înălbire sau acizi. Evitați substanțele acide sau alcaline (lămâie, suc, oțet, etc.) pe secțiunile emailate, lăcuite sau din oțel inoxidabil.

• COMPONENTELE EMAILATE:

Când curățați secțiuni emailate, lăcuite sau cromate, folosiți apă caldă cu săpun sau detergent necaustic. Pentru oțel inoxidabil folosiți soluție de curățare corespunzătoare.

• PLITA VITROCERAMICĂ

Nu folosiți un burete prea ud. Se recomandă să nu se țină în apropierea plitei substanțele care se pot topi, precum articolele din plastic, zahărul, sau produsele pe bază de zahăr.

Întreținerea:

- puneți pe suprafața plitei câteva picături dintr-un produs de curățare specific.
- frecați petele încăpățănate cu o cârpă moale sau cu un șervet de bucătărie ușor umed.
- ștergeți cu o cârpă moale sau cu un șervet de bucătărie uscat până când suprafața este curată.
- Nu folosiți niciodată substanțe de curățare abrazive, burete de sârmă sau obiecte ascuțite pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, întrucât se poate sparge sticla

Petele încăpățănate:

- puneți pe suprafața plitei câteva picături dintr-un produs de curățare specific.
- răzuțiți cu un răzuitor, ținându-l la un unghi de 30° față de plită, până dispar petele.
- ștergeți cu o cârpă moale sau cu un șervet de bucătărie uscat până când suprafața este curată.
- repetați operațiunea dacă este necesar.

Un răzuitor cu lamă de ras nu va deteriora suprafața atâta timp cât este ținut la un unghi de 30°. Nu lăsați niciodată răzuitorul cu lamă de ras la îndemâna copiilor.

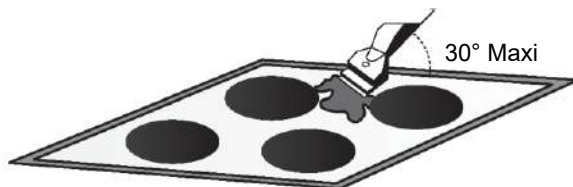
Câteva sfaturi:

Curățarea frecventă lasă un strat protector care este esențial pentru împiedicarea zgârieturilor și a uzurii.

Asigurați-vă că suprafața este curată înainte de a folosi din nou plita.

Pentru a îndepărta urmele lăsate de apă, folosiți câteva picături de oțet alb sau suc de lămâie. Apoi ștergeți cu o hârtie absorbantă și cu câteva picături de lichid de curățare specific.

Suprafața din sticlă ceramică rezistă la răzuirile provocate de vasele de gătit cu bază plată, cu toate acestea, este întotdeauna mai bine să le ridicați când le deplasați.



CURĂȚAREA

• ILUMINAREA CUPTORULUI

Becul și capacul sunt făcute din materiale rezistente la temperaturi ridicate: 230 V— E 14 baza - 15 W - Temperatura 300°C mini. Înlocuirea becului: deconectați alimentarea cuptorului înainte de a încerca să înlocuiți lampa. Așteptați răcirea cuptorului înainte de a efectua orice operațiune.

Pentru a schimba un bec defect, deșurubați capacul din sticlă, deșurubați becul, înlocuiți-l cu unul de același fel, iar după înlocuirea becului defect înșurubați la loc capacul de protecție din sticlă.

• ACCESORIILE

Raftul cuptorului - tava de patiserie: nu curățați raftul cuptorului cu substanțe dure, abrazive, bureți de vase abrazivi sau obiecte ascuțite. Folosiți o cârpă umezită în apă caldă cu săpun. Clătiți cu apă curată și apoi uscați.

Tava de scurgere: după gătit pe grătar, scoateți tava de scurgere din cuptor și turnați grăsimea într-un container. Spălați și clătiți tava de scurgere cu apă fierbinte, folosind un burete și pudră de spălare. Dacă tot rămâne pătată cu alimente lipicioase, introduceți în apă cu săpun. Tava de scurgere poate fi spălată în mașina de spălat vase. Nu puneți niciodată tava de scurgere înapoi în cuptor dacă mai este murdară.

• STICLA UȘII CUPTORULUI

Se recomandă ștergerea sticlei ușii cuptorului cu hârtie absorbantă după fiecare ciclu de gătit. Dacă prezintă pete solide, sticla poate fi curățată cu un agent de curățare și un burete.

• UȘA CUPTORULUI:

este posibil să curățați ușa cuptorului la locul ei sau după scoatere.

Pentru a scoate ușa, urmați instrucțiunile:

- . deschideți ușa complet,
- . eliberați cârligele,
- . trageți ușa în sus, închizând-o parțial, până când se eliberează.

Pentru a o fixa la loc, asigurați-vă că re poziționați balamalele cu grijă; o canelură amplasată sub ele vă permite să fixați balamalele corect. După ce ușa este pusă la loc pe suportul său, fixați balamalele în poziția inițială.

• **ARZĂTOARELE PE GAZ:** Arzătoarele pot fi curățate cu apă și săpun. Pentru a le restabili strălucirea inițială, folosiți un agent de curățare casnic pentru oțel inoxidabil. După curățare, uscați arzătoarele și înlocuiți.

Este important ca arzătoarele să fie înlocuite corect.

Grătarele și arzătoarele cromate

Grătarele și arzătoarele cromate au tendința să se decoloreze în timp.

Acest lucru nu afectează funcționalitatea plitei

• **Atenție:** Aveți grijă să nu lăsați apa să pătrundă în arzătoare.

Centrul nostru de service post-vânzare vă poate furniza piese de schimb, dacă este necesar.

• **CAPACUL:** odată ce Trio s-a răcit, curățați cu apă cu săpun și uscați cu o cârpă curată. Înainte de ridicarea capacului, asigurați-vă că au fost îndepărtate toate lucrurile care ar putea să se verse.

• GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduuri domestice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, folosiți un capac pentru a acoperi vasul de gătit. Reglați flacăra astfel încât să nu acopere diametrul vasului de gătit.

DEPANARE

REȚINEȚI! cuptorul și mașina de spălat vase nu pot fi folosite în același timp.

Dacă mașina de spălat vase nu mai funcționează, înainte de contactarea Centrului de service efectuați următoarele verificări:

DEFECT	CAUZĂ	SOLUȚIE
1 - Mașina e inactivă complet	Nu este conectată corect priza	Conectați priza electrică
	Nu a fost apăsat butonul O/I	Apăsați butonul
	Nu primește curent	Verificați sursa de alimentare
	Ușa este deschisă	Închideți ușa
2 - Mașina nu trage apă	Vedeți cauzele pentru Nr. 1	Verificare
	Robinetul de apă este închis	Deschideți robinetul de apă
	Selectorul programului nu este la poziția corectă	Rotiți selectorul programului la poziția corectă
	Furtunul de admisie este îndoit	Eliminați îndoirurile din furtun
3 - Mașina nu elimină apa	Filtrul furtunului de admisie este blocat	Curățați filtrul de la capătul furtunului
	Filtrul este murdar	Curățați filtrul
	Furtunul de evacuare este încălzit	Îndreptați furtunul
	Extensia furtunului de evacuare nu este conectată corect	Respectați instrucțiunile pentru conectarea corespunzătoare a furtunului de evacuare
4 - Mașina evacuează apa în continuu	Conexiunea de evacuare de la perete este orientată în jos, nu în sus	Chemați un tehnician calificat
	Poziția furtunului de evacuare este prea joasă	Ridicați furtunul de evacuare la cel puțin 40 cm deasupra nivelului solului
5 - Brațul de pulverizare nu se aude că se rotește	Cantitate excesivă de detergent	Reduceți cantitatea de detergent
	Un articol împiedică rotația brațului	Verificare
	Filtrul plat sau cupa sunt foarte murdare	Curățați filtrul plat și cupa
6 - Pe aparatul electronic fără afișaj: lumina indicatoare „Eco” și lumina indicatoare „Nr. 1”, cu semnal sonor	Robinetul de admisie a apei este închis	Oprii aparatul - Deschideți robinetul - Resetați ciclul
7 - Vasele încărcate sunt spălate doar parțial	Vedeți cauzele pentru Nr. 5	Verificare
	Partea inferioară a cratițelor nu a fost spălată bine	Resturile arse de alimente trebuie înnuiate înainte de a pune cratițele în mașina de spălat vase
	Marginea cratițelor nu a fost spălată bine	Repoziționați cratițele
	Brațul de pulverizare e blocat	Scoateți brațul de pulverizare prin deșurubarea piuliței inelare în sensul acelor de ceasornic și spălați sub jet de apă curgătoare
	Vasele nu au fost încărcate corespunzător	Nu puneți vasele prea aproape una de alta
	Capătul furtunului de evacuare este în apă	Capătul furtunului de evacuare nu trebuie să intre în contact cu apa care se scurge
	S-a măsurat o cantitate incorectă de detergent; detergentul este vechi și dur	Creșteți dozarea în funcție de nivelul de murdărie al vaselor și schimbați detergentul
	Robinetul dozatorului de sare nu est închis foarte bine	Strângeți-l complet.
	Programul de spălare nu este suficient de minuțios	Alegeți un program mai viguros
8 - Prezența petelor albe pe vase	Apa este prea dură	Verificați nivelul de sare și de aditiv de clătire și reglați cantitatea. Dacă persistă defecțiunea, contactați Centrul de service
9 - Zgomot în timpul spălării	Vasele se lovesc una de alta	Încărcați mai bine vasele în coș
	Brațul rotitor lovește în vase	Încărcați vasele mai bine
10 - Vasele nu sunt complet uscate	Debit de aer necorespunzător	Lăsați ușa mașinii de spălat vase deschisă la finalul programului de spălare pentru a permite vaselor să se usuce natural

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
 - Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto v otvorenom plechu.
 - Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
 - V blízkosti spotrebiča sa nesmú zdržiavať deti do 8 rokov, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
 - Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento prístroj používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
 - Tento spotrebič nemôžu používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami či nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ im neboli poskytnuté pokyny.
 - Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
 - Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných aplikáciách, ako:
 - kuchynské priestory pre personál v obchodoch, úradoch a iných pracovných prostrediach,
 - farmy,
 - zákazníci v hoteloch, motelloch a ďalších prostrediach rezidenčného typu,
 - prostredie typu prenocovania s raňajkami.
- Iné použitie tohto spotrebiča ako na domáce použitie alebo iné bežné domáce práce, ako napríklad komerčné použitie odborníkmi alebo trénovanými používateľmi, je vylúčené aj pri vyššie uvedených aplikáciách.
- Pokiaľ je spotrebič používaný v rozpore s týmto pokynom, môže to znížiť životnosť spotrebiča a spôsobiť stratu záruky výrobcu.
- Akékoľvek poškodenie spotrebiča alebo iné škody alebo straty spôsobené použitím, ktoré nie je v súlade s domácim použitím alebo použitím v domácnosti (aj keď sa nachádza v rodinnom alebo domácom prostredí), nebudú výrobcom v maximálnej miere povolenej zákonom akceptované.
- Dvere nesmiete nechávať v otvorenej polohe, pretože by to mohlo predstavovať potenciálne nebezpečenstvo (napríklad zakopnutie).
 - **VAROVANIE!**
- Nože a iný riad s ostrými hrotmi musíte vkladať do koša hrotmi dole alebo ich musíte ukladať do vodorovnej polohy.
- Ak je spotrebič umiestnený na koberci, musíte dať pozor, aby neboli zablokované spodné vetracie otvory.
- Po inštalácii sa uistite, že zástrčka spotrebiča je stále prístupná.
- Spotrebič musí byť pripojený k vodovodnému potrubiu pomocou nových hadíc.
 - Staré hadice nesmiete znovu použiť.
 - Tlak vody musí byť medzi 0,08 MPa a 0,8 MPa. Ak je tlak nižší ako minimálny, kontaktujte naše servisné oddelenie.
 - Pred zapojením spotrebiča do elektrického napájania je dôležité:
 1. aby bola sieťová zásuvka správne uzemnená,
 2. aby váš prívod elektrickej energie zodpovedal požiadavkám na spotrebu, ktoré sú uvedené na typovom štítku vášho spotrebiča.
 - Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
 - **VAROVANIE!**
- Zaistite, aby bol váš produkt správne uzemnený.
- Ak nebudete mať dostatočné uzemnenie, všimnete si, že pri dotyku s kovovými časťami spotrebiča cítite elektrický rozptyl v dôsledku prítomnosti potlačovača rádiového rušenia.
- Výrobca odmieta všetku zodpovednosť za škody spôsobené neuzemnením prístroja.
 - Dávajte pozor, aby umývačka riadu nepricvikla napájacie káble.
 - Zástrčku neodpájajte zo sieťovej zásuvky ťahaním za sieťový kábel ani za samotný prístroj.
 - Všeobecne sa neodporúča používať adaptéry, viacnásobné zástrčky a/ani predlžovacie káble.
 - Spotrebiča sa nikdy nedotýkajte, keď máte mokré ruky alebo nohy.
 - Spotrebič nepoužívajte, keď ste bosí.
 - Spotrebič nenechávajte vystavený vplyvom počasia (dážď, slnko atď.).
 - Nakláňanie sa alebo sedenie na otvorených dverách umývačky riadu môže viesť k jej prevráteniu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Ak sa prístroj pokazí alebo prestane správne fungovať, vypnite ho, vypnite prívod vody a nemanipulujte s ním. Opravy smie vykonávať iba autorizovaný servisný zástupca a používať sa môžu iba originálne náhradné diely. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže mať vážne dôsledky na bezpečnosť zariadenia.
 - Musíte zabezpečiť, aby nedošlo k prehltnutiu vody, ktorá zostala vo vnútri spotrebiča alebo na riadoch po ukončení umývacieho programu.
 - Umývačka riadu je určená pre bežné kuchynské riady.
- V umývačke riadu nesmiete umývať predmety, ktoré boli kontaminované benzínom, farbami, oceľovými alebo železnými kúskami, žieravými chemikáliami, kyselinami alebo zásadami.
- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebiča a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
 - Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
 - **VAROVANIE:** Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
 - Požiar sa **NIKDY** nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou rúškou.
 - **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
 - **VAROVANIE:** Ak je povrch popraskaný, spotrebič vypnite, aby sa vylúčilo riziko zásahu elektrickým prúdom.
 - Počas používania je spotrebič horúci. Musíte byť opatrní a nesmiete sa dotýkať ohrievacích prvkov.
 - **VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti musíte udržiavať mimo spotrebiča.
 - Na čistenie skla dvierok rúry, veka sklenenej varnej dosky alebo povrchu sklenenej varnej dosky nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli povrch poškrabať a spôsobiť rozbitie skla.
 - Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Rúra musí byť pred odstránením ochranného krytu vypnutá a po vyčistení musíte ochranný kryt umiestniť späť na miesto podľa pokynov.
 - Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
 - **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
 - Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím
 - Keď dáte dovnútra poličku, uistite sa, že záležka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru rúry. Polička musí byť úplne zasunutá vo vnútornom priestore rúry.
 - Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený dozadu a nahor.
 - Na čistenie nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový sprej.
 - Pred otvorením musíte z veka odstrániť akékoľvek rozliatia.
 - Pred zatvorením veka musíte povrch varnej dosky nechať vychladnúť.
- **UPOZORNENIE:** sklenené veká sa môžu po zohriatí roztrieštiť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky.
- Ak sa tam nachádza, neľadte na články halogénovej žiarovky varnej dosky.
 - Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné alebo ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
 - Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky. Mohli sa zahriať.
 - Počas prevádzky alebo chvíľu po použití sa nedotýkajte tepelných zón.
 - Na ovládací panel nič neukladajte.
 - **VAROVANIE:** Zabráňte možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom – pred výmenou žiarovky sa uistite, že je prístroj vypnutý.
 - Ak je spotrebič umiestnený na podstavci, musíte vykonať opatrenia, aby sa zabránilo jeho skĺznutiu zo základne.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, aby nedošlo k prehriatiu.
 - Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, produkt môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť o približne 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov. Nedodržanie vyššie uvedeného pokynu môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť platnosť záruky.

- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.

- **UPOZORNENIE:** Na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač. Nesmie byť ani pripojený na napájací obvod pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodným podnikom.

- Na pripojenie spotrebiča musíte použiť nové hadice a staré musíte zlikvidovať.

- Tento spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s platnými predpismi a používaný iba v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.

- Tieto pokyny sú platné, iba ak sa na spotrebiči nachádza symbol krajiny. Ak sa symbol na spotrebiči nenachádza, musíte sa obrátiť na technické pokyny, ktoré poskytnú potrebné inštrukcie týkajúce sa úpravy spotrebiča na podmienky používania v krajine.

- Pred inštaláciou sa uistite, že sú miestne podmienky distribúcie (druh plynu a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča kompatibilné.

- Podmienky nastavenie pre tento spotrebič sú uvedené na nálepke (alebo typovom štítku).

- Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odčerpávanie spodín horenia. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi o inštalácii. Osobitnú pozornosť musíte venovať príslušným požiadavkám na ventiláciu.

- Používanie plynového kuchynského spotrebiča vedie k produkcii tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Zaistite, aby bola kuchyňa dobre ventilovaná: udržiavajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte zariadenie na mechanickú ventiláciu (mechanický digestor). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočnú ventiláciu, napríklad otvorenie okna, alebo účinnejšiu ventiláciu, napríklad zvýšenie úrovne mechanickej ventilácie, ak je prítomné.

- **UPOZORNENIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania grilu zohriať. Malé deti musíte udržiavať mimo spotrebiča. K dispozícii sú ďalšie ochranné prostriedky na zabránenie kontaktu s dverami rúry. Tento diel by ste mali namontovať, ak je pravdepodobné, že sa v blízkosti spotrebiča budú nachádzať deti.

- Kvôli správne použitiu rúry vám odporúčame, aby ste nedávali jedlo do priameho styku s regálmi a roštami, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.

- Jedlo nikdy nevarte priamo na sklokeramickej doske. Vždy používajte vhodný riad.

- Panvicu vždy umiestnite do stredu jednotky, na ktorej varíte.

- Povrch nepoužívajte ako dosku na krájanie.

- Riad po varnej doske neposúvajte.

- Nad varnú dosku neukladajte ťažké predmety. Ak by spadli na varnú dosku, mohli by ju poškodiť.

- Varnú dosku nepoužívajte ako pracovný povrch.

- Na ohrievacie zóny nesmiete umiestňovať hliníkovú fóliu ani plastové panvice.

- Dôrazne vám odporúčame, aby ste počas prevádzky alebo po vypnutí varných zón, kým svieti indikátor zvyškového tepla, nedovolili, aby sa do blízkosti dostali deti, aby sa zabránilo riziku vážneho popálenia.

- Pozor, riziko naklonenia



- Musia byť použité zábrany proti prevráteniu. Postupujte podľa návodu dodaného s konzolami, ktoré sú súčasťou produktu.



ROZBALENIE SPOTREBIČA

Vo vnútri spotrebiča nájdete brožúru a pre plynový model aj vrecko obsahujúce:

- ak potrebujete zmeniť typ plynu: nové trysky na úpravy plynu, butánový plyn G30 28-30 mbar alebo propánový plyn G31-37 mbar,
- na pripojenie hadičkou z mäkkej gumy, koncovku pre zemný plyn a koncovku pre bután alebo propán s tesnením.

ODPORÚČANIA

ABY STE MALI ZO SVOJHO SPOTREBIČA ČO NAJVÄČŠÍ ÚŽITOK, POZORNE SI PREČÍTAJTE POKYNY.

Odporúčame vám, aby ste si pre každý prípad odložili návod na inštaláciu a použitie a aby ste si poznačili výrobné číslo spotrebiča, ak by ste potrebovali služby popredajného servisu.

. Identifikačný štítek je umiestnený na zadnej strane Trio.

SPOLEČNOSŤ NEPREBERÁ ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ, AK NEBUDÚ DODRŽANÉ POKYNY UVEDENÉ V TOMTO DOKUMENTE.

DÔLEŽITÉ POZNÁMKY

• Plynovú inštaláciu vášho spotrebiča a jeho elektrické pripojenie by ste mali zveriť schválenému inštalatérovi alebo technikovi s obdobnou kvalifikáciou.

• Trio sa skladá z troch prvkov, varnej dosky, rúry a umývačky riadu. Z bezpečnostných dôvodov nesmiete za žiadnych okolností na tomto spotrebiči vykonávané žiadne úpravy.

• Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.

• Ak Trio vykazuje čo i len malú poruchu, nepripájajte ho. Spotrebič odpojte od napájania a okamžite kontaktujte autorizovaného servisného technika.

• Ak je povrch popraskaný, spotrebič vypnite, aby sa vylúčilo riziko zásahu elektrickým prúdom.

- O dvere sa neopierajte a nedovoľte to ani deťom.

• Po každom použití vám odporúčame, aby ste Trio vyčistili. Zabránite tým hromadeniu nečistôt alebo masťoty, ktoré keď sa znovu povaria a zhoria vytvárajú nepríjemné pachy a dym.

• V spotrebiči Trio neskladujte horľavé výrobky, pretože by mohli v prípade neúmyselného zapnutia prístroja vzblknúť.

• V prípade varných dosiek, ktoré obsahujú halogénové žiarovky, na platne počas používania neohľadte uprene.

• Pri umiestňovaní alebo vyberaní riadu z rúry používajte kuchynské rukavice.

• Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v niektorých obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri.

• Pri varení na tukoch alebo olejoch vždy sledujte proces varenia, pretože zohriate tuky a oleje sa môžu rýchlo vznietiť.

• Veko varnej dosky (pre plynový model):

- Počas používania sporáka nechajte veko vo zvislej polohe.

- pred otvorením z veka odstráňte všetky predmety, aby nedošlo k ich pádu.

- pred zatvorením veka nechajte všetky horúce časti sporáka vychladnúť.

- na veko neukladajte ťažké ani kovové predmety.

• Ak chcete zlikvidovať starú umývačku riadu, nezabudnite odstrániť dvierka, aby ste vylúčili riziko, že v nej uviaznu deti.

• Umývačka riadu je vyrobená z materiálov, ktoré sa dajú recyklovať, takže je možné ju ekologicky zlikvidovať.

• Dávajte pozor, aby umývačka riadu nepricvikla napájacie káble.

• Neodporúča sa používať adaptéry, viacnásobné zástrčky a/ani predživovacie káble.

• Všetky otázky týkajúce sa napájacieho kábla konzultujte s popredajným servisom alebo s kvalifikovaným technikom.

• Ak je spotrebič umiestnený na koberci, musíte dať pozor, aby neboli zablokované spodné vetracie otvory.

Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže mať vážne dôsledky na bezpečnosť zariadenia.

Za účelom zlepšenia kvality výrobkov môže spoločnosť CANDY vykonávať úpravy spojené s technickými vylepšeniami.

Toto zariadenie, v častiach určených na styk s potravinami, vyhovuje predpisom uvedeným v smerniciach EHS 89/109.

Spotrebič je v súlade s európskou smernicou 2009/142/ES (GAD) a od 21. 4. 2018 s nariadením o plynových zariadeniach 2016/426 (GAR).

Označením tohto produktu značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt.



Product Code:.....
Serial N°:.....

TECHNICKÉ ÚDAJE



TRIO			
TYP/Referencia	TRI 5S	TRI 5	
	4 plyn	3 plyn + 1 EL	4 EL
Poloha			
Ľavá predná	Rýchly horák	Rýchly horák	plocha Ø180
Ľavá zadná	Polorýchly horák	. E.P. Ø180	plocha Ø220
Pravá zadná	Ultrarýchly hor.	Ultrarýchly hor.	plocha Ø140
Pravá predná	Pomocný hor.	Pomocný hor.	plocha Ø140
Zariadenie na zníženie plameňa	Áno		-
Zapaľovanie	Áno		-
Inštalčná trieda	2 podtrieda 1 koniec 1		-
Typ/výkon inštalovaného plynu			
Výkon plynu v kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) l/h	833	666	-
V balení je alternatívna súprava vstrekačov pre LPG plyn			
Výkon plynu v kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Umývačka riadu			
Nastavenie miesta EN50242	6	6	6
Spotreba vody	8	8	8
TLak vody min. 0,08 – max.0,08 MPa			
Menovitý príkon			
Napätie (V) – Frekvencia (Hz)	220-240 V – 50 Hz		
Elektrická energia	2100	3600	8700

Ohybná hadica musí byť namontovaná tak, aby neprechádzala cez žiadny priestor, kde by sa mohla pricviknúť/zalomiť alebo akokoľvek poškodiť.

INŠTALÁCIA

VAROVANIE:

Inštalácia domáceho spotrebiča môže byť komplikovaná. Ak sa nevykoná správne, môže vážne ohroziť bezpečnosť spotrebiteľa. Práve preto musí túto úlohu vykonávať odborne spôsobilá osoba, ktorá ju vykoná v súlade s platnými technickými predpismi.

Ak bude toto odporúčanie ignorované, a inštaláciu vykoná nekvalifikovaná osoba, výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za technickú poruchu výrobku bez ohľadu na to, či došlo k jeho poškodeniu alebo zraneniu osôb.

V prípade inštalácie sporáka na podstavec je potrebné vykonať opatrenia, aby sa zabránilo skĺznutiu spotrebiča zo samotného podstavca

PLYNOVÝ MODEL

1.1 VHODNÉ UMIESTNENIE

- Tento spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s platnými predpismi a používaný iba v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.

- Plynový kuchynský spotrebič produkuje teplo a vlhkosť v oblasti, v ktorej je inštalovaný. Z tohto dôvodu musíte zabezpečiť dobrú ventiláciu buď otvorením všetkých prirodzených vzduchových priechodov, alebo namontovaním odsávača pár s odvodom spalín. Intenzívne a dlhodobé používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočnú ventiláciu, napríklad otvorenie okna alebo zvýšenie rýchlosti elektrického ventilátora, ak ho máte.

- Ak nie je možné namontovať digestor, na vonkajšiu stenu alebo okno by ste mali namontovať elektrický ventilátor, ktorý zabezpečí dostatočnú ventiláciu. Elektrický ventilátor by mal byť schopný vykonať kompletnú výmenu vzduchu v kuchyni 3- až 5-krát každú hodinu. Inštalatér musí dodržiavať príslušné národné normy.

• Pred inštaláciou spotrebiča musí technik:

- Skontrolovať kompatibilitu medzi spotrebičom Trio a plynovou inštaláciou. Typový štítko na varnej doske zobrazuje typ plynu, s ktorým je určená na použitie. Pripojenie k hlavnému prívodu plynu alebo plynovej fľaši sa môže vykonať až po kontrole, či je spotrebič regulovaný pre typ plynu, ktorý sa bude dodávať. Ak nie je spotrebič správne regulovaný, postupujte podľa pokynov v nasledujúcich odsekoch a zmeňte nastavenie plynu.

Spotrebič Trio je z výroby nastavený na typ plynu uvedený na balení a aj na typovom štítku pripevnenom na sporáku.

Zemný plyn G 20-20 mbar/G 25-25 mbar: hlavný plyn

- Ak je to potrebné, vymeňte plyn.

Na prispôbenie plynových horákov namontujte na sporák vhodné dýzy, ktoré poskytujú menovitý prietok (ako je vysvetlené v odseku o zmene typu plynu).

• Pri inštalácii musí technik:

Všetky práce sa musia vykonávať s odpojeným napájaním.

Spotrebič Trio je triedy 2 – podtriedy 1; nábytok susediaci s jednotkou nesmie byť vyšší ako horná časť spotrebiča.

- Ak je spotrebič Trio namontovaný vedľa skrinky na ktorejkoľvek strane, vzdialenosť medzi spotrebičom Trio a skrinkou musí byť minimálne 15 cm (pozrite obrázok 1); zatiaľ čo vzdialenosť medzi spotrebičom Trio a zadnou stenou musí byť minimálne 5,5 cm. Vzdialenosť medzi spotrebičom Trio a akoukoľvek inou jednotkou alebo zariadením nad ním (napr. digestor) nesmie byť menšia ako 70 cm (obrázok 1).

- Sporák má nastaviteľné nožičky kvôli dokonalému vyrovnaniu na podlahe.

- Pripojenie plynu k inštalácii vykonajte podľa prívodu plynu.

- Sporák elektricky pripojte podľa pokynov uvedených v odseku o elektrickom pripojení.

- Ak ste menili typ plynu, nastavte minimálny prietok každého plynového horáka (ako je vysvetlené v odseku o zmene typu plynu).

- Pripojte Trio k prívodu a odtoku vody (pozrite odsek o pripojení vody).

AKÉKOLĽVEK VYKONANÉ ZMENY NASTAVENIA PLYNU MUSIA BYŤ POZNAČENÉ NA TYPOVOM ŠTÍTKU PRIPEVNENOM K SPORÁKU.

• PRIPOJENIE PLYNU

Toto pripojenie sa musí vykonať v súlade s predpismi platnými v krajine inštalácie (len pre Spojené kráľovstvo: podľa zákona musí byť plynová inštalácia uvedenie do prevádzky vykonané zaregistrovaným inštalatérom). Vo všetkých prípadoch musí byť na prívodnom potrubí plynu uzatvárací kohút, regulátor alebo uvoľňovacie zariadenie regulátora pre propánový plyn. Používajte iba ventily, konce regulátorov a regulátory ohýbných hadíc, ktoré majú oficiálne označenie krajiny inštalácie.

Pripojenie plynu podľa inštalácie:

zemný plyn, ohybná hadica s mechanickým pripojením (1) – mäkká gumená hadica (2)

bután, ohybná hadica s mechanickým pripojením (1) – mäkká gumená hadica (2)

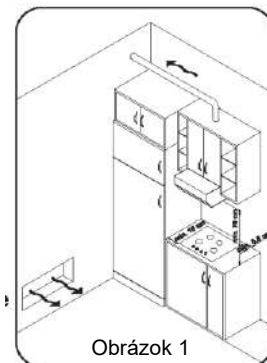
propán, ohybná hadica s mechanickým pripojením (1) – mäkká gumená hadica (2)

1 - za predpokladu, že je možné ohýbnú hadicu kontrolovať po celej dĺžke.

2 - za predpokladu, že je možné mäkkú gumenú hadicu kontrolovať po celej dĺžke, že jej dĺžka nepresahuje 1,5 metra a na koncoch je vybavená vhodnými svorkami.

1, 2 – mäkké hadice a ohybné hadice s mechanickým pripojením musia byť umiestnené mimo dosahu plameňov a nesmú byť znehodnocované spalinami, horúcimi časťami sporáka alebo rozliatím horúceho jedla.

Ohybná hadica musí byť namontovaná tak, aby neprechádzala cez žiadny priestor, kde by sa mohla pricviknúť/zalomiť alebo akokoľvek poškodiť.



Obrázok 1

• TRI MOŽNOSTI PRIPOJENIA:

• PEVNÉ PRIPOJENIE POTRUBIA

Pripojte priamo k armatúre potrubia.

• PRIPOJENIE OHYBNOU HADICOU S MECHANICKÝM PRIPOJENÍM

Odporúčame vám nasledovný typ pripojenia.

Matice hadice naskrutkujte na jednej strane priamo na armatúru potrubia a na druhej strane na uzatvárací kohút potrubia.

• PRIPOJENIE MÄKKOU GUMENOU HADICOU

Tento typ pripojenia vám neodporúčame.

Určené výhradne pre staré inštalácie, ktoré neumožňujú inú možnosť.

Zaskrutkujte vyhovujúci koncový diel (2)

Mäkkú hadicu pripevnite na jednej strane ku koncovému dielu a na druhej strane k regulátoru alebo k výstupu ventilu.

(2) Vo všetkých prípadoch sa uistite, či je namontované tesnenie. Po pripojení vyskúšajte tesnosť pomocou mydlovej vody. Testovanie plameňom je prísne zakázané.

Varovanie: Ak v blízkosti tohto spotrebiča cítite plyn, vypnite prívod plynu do spotrebiča a kontaktujte priamo technika. Únik nehľadajte otvoreným ohňom.

ZMENA TYPU PLYNU:

VAROVANIE:

Túto úlohu môže vykonávať len odborne spôsobilá osoba, ktorá ju vykoná v súlade s platnými technickými predpismi a nasledovnými pokynmi.

Výhrevnosť a tlak plynu sa líšia podľa typu plynu.

Pri výmene plynu by technik mal postupne:

- 1-Odpojiť spotrebič od zdroja napájania
- 2-Vykonať „PRIPOJENIE PLYNU“ k inštalácii tak, ako je to popísané vyššie
- 3-Zatvoriť plynový ventil pred spotrebičom
- 4-VYMENIŤ DÝŽY
- 5-ZREGULOVAŤ NA MINIMÁLNY PLAMEŇ

VÝMENA DÝŽ:

Pri úprave varnej dosky na použitie s rôznymi druhmi plynov postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Odstráňte mriežky a horáky
- Vložte na šesťhranný kľúč (7 mm) do držiaka horáka (obrázok 2)
- Odskrutkujte vstrekovač a vymeňte ho za vstrekovač vhodný na varenie (pozrite tabuľku s typmi plynov)

DÝŽA



Obrázok 2

REGULOVANIE NA MINIMÁLNY PLAMEŇ

Na nastavenie minimálneho plameňa musí technik postupovať podľa nasledovných pokynov:

-Odstráňte gombíky

PRÍPAD 1: regulačná skrutka viditeľná vo vnútri hriadeľa ventilu (pozrite obrázok 3A)

Po zapálení horákov otočte ovládací gombík na minimálnu hodnotu a potom gombík vyberte (dá sa ľahko odstrániť jemným tlakom).

Pomocou malého skrutkovača «svorkovnicového» typu sa dá regulačná skrutka nastaviť podľa obrázka 3A.

Otáčaním skrutky v smere hodinových ručičiek sa prietok plynu znižuje, zatiaľ čo otáčaním proti smeru hodinových ručičiek sa prietok zvyšuje.

Toto nastavenie upravujte, kým nezískate plameň dlhý približne 3 až 4 mm a potom ovládací gombík vráťte späť na miesto.

Ak je k dispozícii prívod plynu LPG – skrutku na nastavenie plameňa musíte otočiť (v smere hodinových ručičiek) až na doraz

Gombíky vráťte späť na miesto

PRÍPAD 2: regulačná skrutka nie je viditeľná (pozrite obrázok 3B)

-Odstráňte mriežky, horáky a veko.

-Odstráňte hornú dosku

-Pomocou malého skrutkovača môžete nastaviť regulačnú skrutku tak, ako je to na obrázku 3C.

Otáčaním skrutky v smere hodinových ručičiek sa prietok plynu znižuje, zatiaľ čo otáčaním proti smeru hodinových ručičiek sa prietok zvyšuje

-Ak je k dispozícii prívod LPG plynu – skrutku na nastavenie plameňa musíte otočiť (v smere hodinových ručičiek) až na doraz.

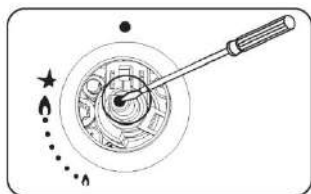
-Ak je k dispozícii prívod zemného plynu – skrutku na nastavenie plameňa musíte otočiť proti smeru hodinových ručičiek o 1/2 otáčky z polohy úplného zatvorenia. (plameň s dĺžkou približne 3 až 4 mm)

-Hornú dosku vráťte späť na miesto a uistite sa, že ste správne namontovali každý demontovaný alebo odpojený kus a dávajte pozor, aby ste nepoškodili diely (v prípade, že technik musí meniť originálne náhradné diely).

-Vráťte späť na miesto horáky, mriežky, veko a gombíky.



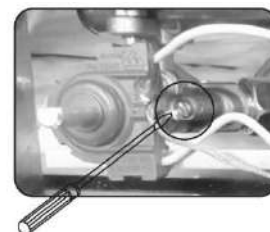
Varovanie:
Nikdy
neuvolňujte
ostatné
skrutky!



Obrázok 3A



Obrázok 3B



Obrázok 3C

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

„Inštalácia musí spĺňať požiadavky smerníc a noriem“. Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené nevhodným alebo neprimeraným použitím.

Varovanie:

- Pred pripojením na elektrické napájanie vždy skontrolujte napájacie napätie na voltmetri, nastavenie ochranného ističa, vodivé spojenie inštalácie s uzemnením a vhodnosť poistky.
- Elektrická prípojka pri inštalácii musí byť riešená zásuvkou a vidlicou s uzemnením, alebo viacpólovým vypínačom. Ak má spotrebič prípojku so zásuvkou, po inštalácii musí byť zásuvka prístupná.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo škody v dôsledku použitia spotrebiča nepripojeného k uzemneniu alebo s porušením vodivého spojenia s uzemnením.
- Všetky otázky týkajúce sa napájacieho kábla konzultujte s popredajným servisom alebo s kvalifikovaným technikom.

Varovanie! Tento spotrebič musí byť uzemnený. Ak nebudete mať dostatočné uzemnenie, všimnete si, že pri dotyku s kovovými časťami spotrebiča cítite elektrický rozptyl v dôsledku prítomnosti potlačovača rádiového rušenia.

• TRIO 9501

K spotrebiču Trio sa dodáva napájací kábel, ktorý umožňuje pripojenie iba k 220 – 230 V zdroju napájania medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pripojte k 16 amp zásuvke.

• TRIO 9503

S týmto spotrebičom Trio sa nedodáva napájací kábel, je však vybavený svorkovnicou, ktorá umožňuje vybrať správne pripojenie pre konkrétny zdroj napájania. Svorkovnica sa nachádza na zadnej strane spotrebiča Trio.

Otvorenie svorkovnice:

- Nájdite dva jazýčky na bokoch.
- Hrot skrutkovača umiestnite pred jazýček, zasuňte (1) a zatlačte ho (2).
- Zodvihnite kryt.

Svorkovnica



Pripojenie:

- odskrutkujte úchop kábla,
- preveďte kábel cez úchop kábla,
- olúpte koniec izolácie na každom vodiči a vodiče pripojte k číslam, ktoré sú uvedené v tabuľke a k „bočnikom“.

Príklad pripojenia v monofáze



Pozor: nesprávne utiahnutie môže spôsobiť nebezpečné zohrievanie napájacieho kábla.

Po dokončení pripojenia ku svorkám spotrebiča dotiahnite káblóvú svorku a zatvorte kryt.

	Monofáza 220-230~	Tri fázy 220-230V3~	Tri fázy 380-415V3N~
TYP KÁBLA AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
PRIPOJENIE KU SVORKOV- NICI			
K bočniku: vytvorte premostenie s bočnikom	2 Fáza Bočnik 1-2 Bočnik 2-3 5 Nulový Bočnik 4-5 T Uzemnenie	1 Fáza Bočnik 1-2 3 Fáza Bočnik 3-4 5 Fáza T Uzemnenie	1 Fáza 2 Fáza 3 Fáza 5 Nulový Bočnik 4-5 T Uzemnenie

PRIPOJENIE VODY – ODTOK VODY

PRIPOJENIE VODY

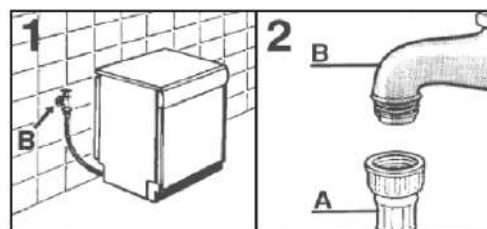
Prívodná a odtoková hadica môžu smerovať doľava alebo doprava. Umývačku riadu je možné pripojiť na studenú alebo horúcu vodu, pokiaľ nie je vyššia ako 60 °C.

Tlak vody musí byť medzi 0,08 MPa a 0,8 MPa. Ak je tlak nižší ako minimálny, kontaktujte naše servisné oddelenie.

Prívodná hadica musí byť pripojená ku kohútiku, aby bolo možné prerušiť prívod vody, keď sa spotrebič nepoužíva (obr. 1). Prívodná hadica umývačky riadu je vybavená 3/4" prípojkou so závitom (obr. 2). Prívodná hadica „A“ musí byť pevne pripojená k 3/4" kohútiku „B“.

Pripojenie vody k umývačke riadu musí byť vykonané výhradne pomocou dodaného potrubia. **Nepoužívajte staré potrubie.**

AK je stroj pripojený k novým potrubiam alebo k potrubiam, ktoré sa dlhšiu dobu nepoužívali, pred pripojením nechajte cez prívodnú hadicu niekoľko minút pretekať vodu. Týmto spôsobom neupchajú filter prívodu vody žiadne usadeniny piesku alebo hrdze.

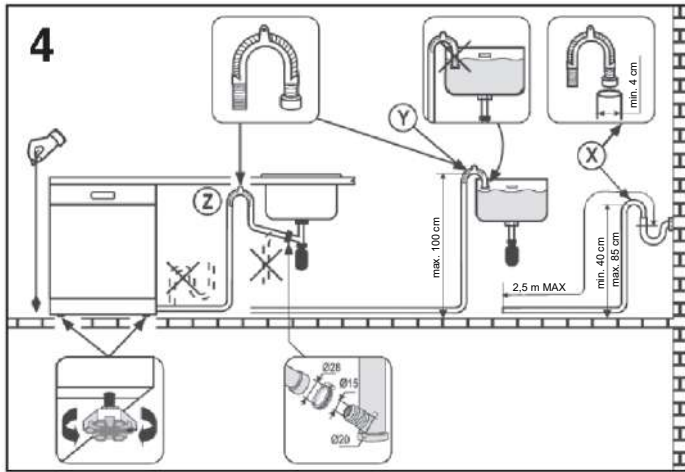


ODTOK VODY:

Pri pripájaní odtokovej hadice k spotrebiču dávajte pozor, aby ste ju neohli alebo nezlomili, aby z neho mohla voľne odtekať voda (obr. 4y). Odtoková hadica musí byť najmenej 40 cm nad úrovňou podlahy a musí mať vnútorný priemer najmenej 4 cm. Odporúčame vám, aby ste namontovali protipachový uzáver (obr. 4x).

V prípade potreby môžete výstupnú hadicu predĺžiť až na 2,6 m za predpokladu, že sa zachová minimálne 85 cm nad úrovňou podlahy. Za týmto účelom kontaktujte zákaznický servis.

INŠTALÁCIA

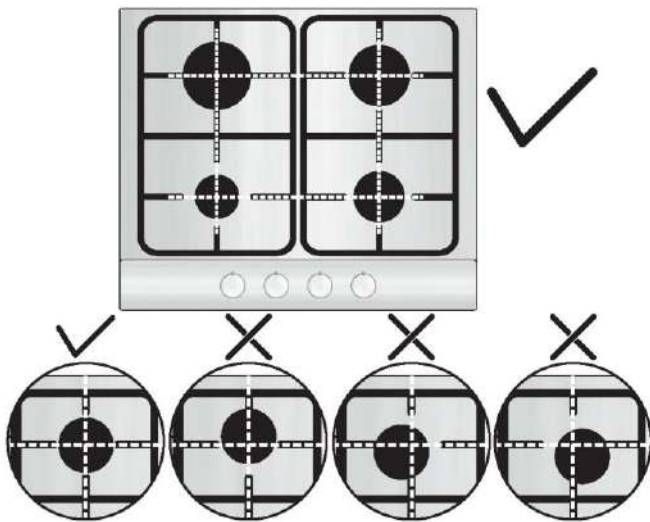


Hadicu môžete zavesiť na bočnú stranu umývadla (nesmie byť ponorená do vody, aby sa zabránilo nasatiu vody späť do spotrebiča počas prevádzky). Skontrolujte, či nie je prírodná a odtoková hadica zalomená. Ak potrebujete predĺžiť prírodnú hadicu, kontaktujte zákaznický servis.

PLYNOVÉ HORÁKY

Tento spotrebič sa môže používať iba na účel, na ktorý je určený, a to je domáce varenie a akékoľvek iné použitie bude považované za nevhodné a preto môže byť nebezpečné. Výrobca nepreberá zodpovednosť za akékoľvek škody alebo straty v dôsledku nesprávneho použitia.

Pred použitím horáka sa uistite, či je mriežka v strede horáka tak, ako je to znázornené na obrázku.



POUŽITIE

Každý horák je ovládaný kohútikom s postupným nastavením umožňujúcim:

- širší výber nastavení od maximálnej polohy po najmenšiu a najpresnejšiu,
- ľahšiu reguláciu plameňa podľa priemeru panvice,
- bez hrozby rizika odstavenia plameňa alebo vypnutia pri rýchlom znížení plameňa.

ZAPAĽOVANIE

ODPORÚČANIA: ak horáky nie sú v prevádzke, mal by byť vždy vypnutý hlavný kohútik prívodu plynu.

POUŽITIE

Pred zapnutím plynovej varnej dosky sa uistite, či sú krytky horákov správne umiestnené vo svojej polohe.

- Zapnite plynový kohútik.
- Symbol vedľa každého ovládacieho gombíka označuje, ktorý horák je zapálený.
- Otočte a stlačte príslušný ovládacie gombík horáka k symbolu ☆ a držte ho stlačený, kým sa plameň nezapáli. Pri modeloch vybavených elektronickým zapáľovaním sa plameň zapáli elektrickou iskrou. Ovláda sa tlačidlom alebo stlačením gombíka (pri modeloch so zapáľovaním pod gombíkom).
- Pri modeloch, ktoré nie sú vybavené elektronickým zapáľovaním, **alebo ak nie je k dispozícii elektrický prúd**, zapáľte plameň zápalkou.

Varovanie: V každom prípade, ak sa po 5 sekundách horák nezapáli, prerušte činnosť a počkajte najmenej 1 minútu a až potom sa pokúste o ďalšie zapálenie horáka

POZNÁMKA: pri modeloch vybavených s **BEZPEČNOSTNÝM** termočlánkom **stláčajte gombík niekoľko sekúnd, aby sa aktivoval bezpečnostný systém. Ak gombík ihneď uvoľníte, nezostane čas na aktiváciu bezpečnostného systému a plameň zhasne. Ak sa to stane, zopakujte postup zapáľovania od začiatku a po rozsvietení plameňa počkajte dlhšie. Ak dôjde k náhodnému uhaseniu plameňa, poistka rýchleho termočlánku automaticky preruší prívod plynu.**

Ak miestne podmienky prívodu plynu sťažujú zapáľovanie, odporúčame vám opakovať postup zapáľovania a otočiť gombík na „minimum“ (0).

- Plameň nastavte podľa požiadaviek na varenie. Medzi nastaveniami (0) a (1) na ovládacom gombíku sú k dispozícii medzipolohy.
- Ak chcete plameň uhasiť, otočte ovládacie gombík späť do polohy zastavenia.
- Ak dôjde k náhodnému uhaseniu horáka, otočte gombík do polohy „0“, počkajte jednu minútu a potom ho skúste znovu zapáliť.

PANVICE

Pre správne použitie horákov vyberte panvice, ktoré zodpovedajú nižšie uvedeným rozmerom:

- * Veľmi rýchlo Ø 18 cm a viac
- * Rýchlo Ø od 16 do 26 cm
- * Polorýchlo Ø 12 cm
- * Pomocné Ø 10 cm

- Panvice so zakrivenými, ryhovanými alebo zvlnenými dnami sa neodporúčajú.

VAROVANIE: Ak dôjde k náhodnému uhaseniu plameňa, otočte gombík do vypnutej polohy a horák sa nepokúšajte znovu zapáliť aspoň 1 minútu.

Ak po rokoch plynové kohútiky stuhnú a budú sa dať ťažko otáčať, musíte ich namazať.

Túto činnosť môžu vykonávať iba kvalifikovaní servisní technici.

- Hliníkové panvice môžu zanechať stopy na smaltovanej podložke na panvice. Tieto stopy sa dajú ľahko odstrániť vlhkou handričkou a mierne abrazívnym čistiacim prostriedkom.

ZOPÁR TIPOV....

- Vyvarujte sa príliš intenzívnemu varu jedla. Takto sa jedlo neuvarí rýchlejšie. V skutočnosti je vystavené silnému miešaniu, ktoré môže spôsobiť, že jedlo stratí časť svojej chuti.

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Aby ste ušetrili plyn, uistite sa, že plamene nepresahujú spodok panvice.
- Nepoužívajte plynový horák s prázdnu panvicou.
- Pokiaľ je to možné, použite na zakrytie panvice veko. Plameň regulujte tak, aby nepresahoval priemer panvice.

VITROKERAMICKÁ ZÓNA

RADY

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení je dôležité používanie kvalitného riadu:

- Vždy používajte kvalitný riad s dokonale plochým a hrubým dnom.
- Dbajte na to, aby bolo dno hrnca alebo panvice suché.
- Používajte panvice, ktorých priemer je dostatočne široký na úplné zakrytie povrchu jednotky.

VÝBER RIADU

Nasledujúce informácie vám pomôžu pri výbere riadu, ktorý bude podávať dobrý výkon.



Na etikete podľa značky skontrolujte, či je panvica kompatibilná s vitrokeramikou.

Nehrdzavejúca oceľ: veľmi odporúčaná. Mimoriadne vhodná so sendvičovou základňou. Sendvičová základňa kombinuje výhody nehrdzavejúcej ocele (vzhľad, odolnosť a stálosť) s výhodami hliníka alebo medi (vedenie tepla, rovnomerné rozloženie tepla).

Hliník: odporúča sa ťažká váha. Dobrá vodivosť. Zvyšky hliníka sa na varnej doske niekedy javia ako škrabance, ale dajú sa okamžite vyčistiť. Tenký hliník by sa nemal používať kvôli svojmu nízkemu bodu topenia.

Liatina: použiteľná, ale neodporúča sa. Slabý výkon. Môže poškrabať povrch.

Medené dno/kamenina: odporúča sa ťažká váha. Dobrý výkon, ale med' môže zanechať zvyšky, ktoré sa môžu javiť ako škrabance. Zvyšky sa dajú odstrániť, pokiaľ varnú dosku vyčistíte okamžite. Tieto hrnce nenechávajúce variť nasucho. Prehriaty kov sa môže prilepiť k sklenným varným doskám. Prehriaty medený hrniec po sebe zanechá zvyšky, ktoré natrvalo zafarbia varnú dosku.

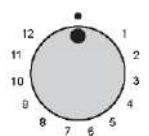
Porcelán/smalt: Dobrý výkon iba s tenkou, hladkou a plochou základňou.

ZÓNY

- **zvýraznená zóna:** je funkčná do 3 sekúnd a je vhodná na stabilné, homogénne a neprerušované varenie.
- **Vybavenie „Sprinter“:** s týmto vybavením sa dajú dosiahnuť skrátené časy varenia až o 15 %.

POUŽITIE

- Vyhľadajte značku zodpovedajúcu varnej zóne, ktorú potrebujete.
- Odporúča sa, aby bol stupeň ohrevu najvyšší, kým sa poriadne nezohreje a potom znížený na požadované nastavenie varenia.



- Rozsvieti sa kontrolka zapnutia, ktorá oznamuje, že tepelná zóna je v prevádzke.
- Každá zóna je prepojená s indikátorom zvyškového tepla umiestneným na varnej doske. Rozsvieti sa, keď teplota v tepelnej zóne dosiahne 60 °C a viac. Zostane svietiť, aj keď je jednotka vypnutá, kým povrch nevychladne.
- Ak chcete tepelnú zónu vypnúť, otočte zodpovedajúci ovládací gombík do polohy „0“.
- **Polohy:** príklady uvedené nižšie slúžia ako pomôcka. Keď sa oboznámite s používaním vašej varnej dosky, budete vedieť vybrať nastavenia, ktoré vám najlepšie vyhovujú.

Polohy		Zopár tipov
1	1-2	Veľmi nízky Na udržanie horúceho jedla, na roztápanie masla a čokolády...
2	3-4	Nízky Pomalé varenie, omáčky, dusené jedlá, ryžový nákyt stratené vajcia...
3	5-6	Mierny Fazuľa, mrazené potraviny, ovocie, vriaca voda...
4	7-8	Stredný Dusené jablká, čerstvá zelenina, cestoviny, palacinky, ryby...
5	9-10	Vysoký Intenzívnejšie varenie, omelety, steaky...
6	11-12	Veľmi vysoký Steaky, kotlety, vyprážanie...

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Používajte panvice, ktorých priemer je dostatočne široký na úplné zakrytie povrchu jednotky: veľkosť panvice by nemala byť menšia ako ohrievacia plocha. Ak je o niečo širšia, energia sa použije pri maximálnej účinnosti.
- Na dosiahnutie najlepšej účinnosti varnej dosky umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Použitie pokrievky zníži dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí nastavenie znížte.

VYBAVENIE RÚRY (podľa modelu)

Pred prvým použitím musíte na každom spotrebiči vykonať prvé čistenie. Umyte ich so špongiou. Opláchnite a osušte.

- **POLICA:** slúži na držanie riadu, tanierov a mäsa pri pečení s grilom. Je vybavená kofajnicami, ktoré umožňujú zasunutie odkvapkávacieho plechu.



Vďaka svojmu špeciálnemu tvaru zostáva polica vždy vodorovná aj po úplnom vytiahnutí smerom k prednej časti rúry, čím zabraňuje riziku zosunutia riadu alebo prevrátenia.

- **ODKVAPKÁVACÍ PLECH:** zbiera výpek z mäsa počas grilovania. Môžete ho umiestniť na policu alebo ho zasunúť pod ňu. Pokiaľ nie je odkvapkávací plech používaný s grilom, nesmie byť odložený v rúre počas používania.



Odkvapkávací plech nikdy nepoužívajte ako pekáč na pečenie. Mohlo by to viesť k vytváraniu dymu, špliechaniu tuku a rýchlemu znečisteniu rúry.

- **PLECH NA PEČIVO:** musí byť umiestnený na polici. Slúži na pečenie malého pečiva, ako je choux, sušienky, snehové pusinky atď.



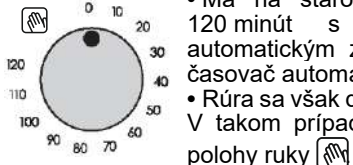
Plech na pečivo nikdy nedávajte priamo na dno rúry.

- **GRIL:** je vybavený ražňom a rukoväťou, dvomi vidlicami a podporou ražňa.

Keď je rúra v prevádzke, mali by ste z nej odstrániť všetko nepoužitie príslušenstvo.

• ČASOVAČ VYPÍNAČA

- Má na starosti funkčnosť rúry od 1 do 120 minút s okamžitým spustením a automatickým zastavením. Po uplynutí času časovač automaticky vypne napájanie rúry.
- Rúra sa však dá používať aj bez načasovania. V takom prípade otočte ovládací gombík do polohy ruky



Poznámka: Ak chcete nastaviť čas, otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek až na značku 120 minút a potom ho otočte späť na požadovaný čas.

POUŽITIE RÚRY

VEĽMI DÔLEŽITÉ: rúru a umývačku riadu nemôžete používať súčasne. Ak chcete používať rúru, musíte zavrieť umývačku riadu.




DÔLEŽITÉ: počas používania spotrebiča Trio udržujte deti vždy mimo dosahu. Ak je spotrebič Trio vybavený vekom, pred použitím ho zodvihnite.

METÓDY VARENIA (podľa modelu)

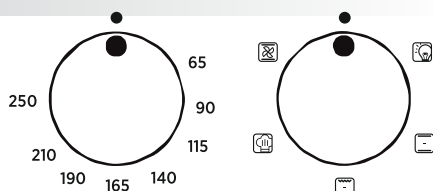
- **Konvekcia+ventilátor** : Túto metódu vám odporúčame používať na hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do jedla a skracuje sa čas varenia aj predohrevu. Môžete variť rôzne jedlá súčasne s rovnakou alebo nie rovnakou prípravou v jednej alebo viacerých polohách. Táto metóda varenia poskytuje


POUŽITIE

rovnomerné rozloženie tepla bez pomiešania vôní. Pri súčasnom varení jedla pripočítajte k času varenia približne desať minút navyše.

- **Gril** : použitie horného vyhrievacieho článku. Úspech je zaručený pri miešaných grilovaných pokrmoch, kebaboch a „gratinovaných jedlách“. Na zahriatie článku sa vyžaduje päť minút predhrievania.
- **Gril + Otočný ražeň** : použitie horného vyhrievacieho článku v spojení s grilom, ktorý dodáva skutočnú príchuť tradičného pečenia. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo.
 - Na dno rúry umiestnite odkvapkávaci plech.
 - Pripravované jedlo napichnete na ražeň a vycentrujte medzi dvomi vidlicami.
 - Ražeň pripevnite do konzoly a konzolu s ražeňom zasuňte do druhej úrovne. Koniec ražeňa bude potom smerovať k otvoru v hnačom mechanizme.
 - Ražeň pripevnite do hnačieho mechanizmu.
- **Konvekcia + Otočný ražeň** : použitie grilovania a konvekcie naraz. Umožňuje ušetriť čas pri varení. Musíte však dať pozor, aby ste umiestnili policu s koľajnicami opačne. Koľajnice budú smerovať hore a na ne položite odkvapkávaci plech.
- **Master bake** : Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob prípravy znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.
- **Konvenčné** : Používajú sa horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne desať minút predhrievajte. Tento spôsob je ideálny pre všetko tradičné opekanie a pečenie. Na červené mäso, hovädzie mäso, jahňacie stehienka, divinu, chlieb, potraviny zabalené vo fólii (papieroch na pečenie), lístkové cesto. Jedlo umiestnite do strednej poličky.


• Otočte ovládací gombík na požadovanú metódu varenia a nastavte teplotu:



- *  Konvenčné Teplota od 65 °C do 250 °C
-  Gril Teplota 200 °C
-  Gril + otočný ražeň Teplota 200 °C
-  Konvekcia + otočný ražeň Teplota od 65 °C do 250 °C
- *  Funkcia Master bake Teplota od 65 °C do 250 °C
-  Konvekcia + ventilátor Teplota od 65 °C do 250 °C

* Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 používanou na definovanie energetickej triedy.

- Otočte ovládací gombík časovača vypínača do polohy ruky alebo na trvanie programu.

 • Kontrolka regulátora signalizuje, že termostat pracuje. Počas času varenia sa pravidelne zapína a vypína.

RADY NA VARENIE

MÄSO:

Mäso je lepšie soliť až po upečení, pretože soľ podnecuje mäso, aby púšťalo tuk. Znečistíte tým rúru a bude sa produkovať veľa dymu. Veľké kusy mäsa, bravčové, teľacie, jahňacie mäso a ryby môžete vložiť do studenej rúry. Čas pečenia je dlhší ako v predhriatej rúre, ale lepšie sa tepelne upraví až do stredu, pretože teplo má viac času preniknúť do vnútra.

SPRÁVNE PREDHRIEVANIE JE ZÁKLAD ÚSPEŠNÉHO PEČENIA ČERVENÉHO MÄSA.

KOLÁČE – PEČIVO A SUŠIENKY:

Nepoužívajte lesklé formy, pretože odrážajú teplo a vaše koláče sa vám nemusia vydať. Ak vaše koláče zhnednú príliš rýchlo, pokryte ich masným papierom alebo alobalom.

Pozor: správne použitie alobalu je otočenie lesklou stranou dovnútra.

Ak to neurobíte, teplo sa bude odrážať od lesklého povrchu a neprenikne do koláča.

Dvierka neotvárajte počas prvých 20 až 25 minút pečenia: piškótové cesto, nákypy, brišky atď. budú mať tendenciu padať. Či sú koláče hotové, môžete skontrolovať prepichnutím stredú nožom alebo kovovou ihlicou na pletenie. Ak hrot vyjde pekne suchý, koláč je hotový a vy môžete pečenie zastaviť. Ak hrot vyjde vlhký alebo sú na ňom prilepené kúsky koláča, pokračujte v pečení, termostat však mierne stiahnite tak, aby ste pečenie dokončili bez spálenia.

Nasledujúce pokyny slúžia iba na orientáciu. Možno ich budete chcieť upraviť podľa svojich vlastných skúseností alebo osobného vkusu.

Časy predhrievania:

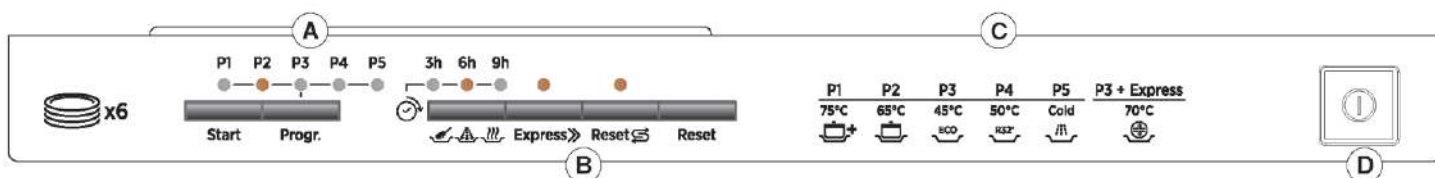
- 20 minút medzi 210 a 250 °C
- 15 minút medzi 140 a 190 °C
- 10 minút medzi 65 a 115 °C

MNOŽSTVO	JEDLO	Teplota rúry v °C	Poloha police zo spodu	Čas pečenia v minútach
RYBY				
	Pstruh	200	1	15/25
1 kg	Treska	190	1	50
MÄSO				
1 – 1,5 kg	Pečené hovädzie mäso	190	1	90
1 kg	Pečené teľacie mäso	150/160	1	120/150
2 kg	Teľacie frikasé	170/190	1	60/90
1 – 1,5 kg	Jahňacie stehno	150/160	1	60/75
1 – 1,5 kg	Baranie stehno	150/160	1	50/60
HYDINA				
2 kg	Holuby	150/160	1	45
4 kg	Hus	160	1	240/270
2 – 2,5 kg	Kačica	175	1	90/150
1 – 1,5 kg	Kura	170	1	60/80
RÓZNE				
	Lasagne	200	1	40
	Nákyp	200	1	20
	Krokety	200	1	20
	Pizza	200	1	20
MÚČNIKY				
	Pohánkový koláč	175	1	40/50
	Ovocné koláče	180/190	1	20/30
	Sušienky (kysnuté cesto)	160	1	40/45
	Snehové pusinky	100	1	90
	Lístkové cesto	200	1	20

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nevykurujte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení sa teplo z vnútorného priestoru rozptyľuje. Z dôvodu výraznej úspory energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra ďalej generuje. Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru.

OVLÁDACIE PRVKY UMÝVAČKY RIADU



A Kontrolky výberu programu svietia

B Tlačidlo výberu programu

C Popis programu

D Vypínač

VÝBER PROGRAMU A ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Umývačku riadu a rúru nemôžete používať súčasne.

Nastavenie programu

Otvorte dvierka a stlačte vypínač; 4 LED diódy výberu programu začnú blikať.

- Nastavte požadovaný program stlačením tlačidla výberu programu. Rozsvieti sa LED dióda zvoleného programu (2 LED diódy pre program **STUDENÉ OPLACHOVANIE**).
- Zatvorte dvierka (po zvukovom signáli) a zvolený program sa spustí automaticky.

POUŽITIE UMÝVAČKY RIADU

Otvorenie dvierok

Uchopte rukoväť na prednom paneli a potiahnite ju dopredu. Ak sa spotrebič otvorí počas prevádzky, elektrické bezpečnostné zariadenie automaticky všetko vypne. Kvôli správnej prevádzke spotrebiča by ste nemali dvierka otvárať počas prevádzky.

Zatvorenie dvierok

Vložte kôš do umývačky riadu. Skontrolujte, že sa ostrekovacie rameno voľne otáča a nie je zablokované príbormi, riadmi alebo panvicami. Zatvorte dvierka a zatlačením sa uistíte, že sú pevne zatvorené.

Prerušenie programu

Neodporúča sa otvárať dvierka počas prebiehajúceho programu, najmä nie počas fázy hlavného umývania a konečného sušenia. Ak však dvierka otvoríte, spotrebič sa automaticky zastaví. Po opätovnom zatvorení bude program automaticky pokračovať. Ak chcete zmeniť alebo zrušiť prebiehajúci program, postupujte nasledovne:

- Podržte stlačené tlačidlo „**VÝBERU PROGRAMU**“ minimálne **5** sekúnd. Indikátory programu sa budú jednotlivito a postupne zapínať a vypínať a budete počuť zvukové signály.
- Prebiehajúci program sa zruší a všetky kontrolky programu budú blikať.

Pred spustením nového programu by ste mali skontrolovať, či je v zásobníku ešte čistiaci prostriedok. Ak je to potrebné, zásobník doplňte.

UPOZORNENIE: ak dvere otvoríte počas fázy sušenia, aktivuje sa prerušovaný zvukový signál, ktorý vás bude informovať o tom, že cyklus ešte nie je dokončený.

V 30 sekundových intervaloch 3-krát zaznie 5-sekundový alarm (ak nie je stlmený), ktorý signalizuje ukončenie programu. Kontrolka zvoleného programu (2 kontrolky pre program „**STUDENÉ OPLACHOVANIE**“) začne blikať. Teraz môžete vybrať riady a vypnúť umývačku riadu stlačením „**VYPÍNAČA**“, alebo môžete naložiť riad pre nový cyklus.

Alarm ukončenia programu môžete stlmiť nasledovne:

DÔLEŽITÉ

Pred začiatkom tohto postupu musí byť umývačka riadu **ZDY vypnutá.**

1. Podržte stlačené tlačidlo „**VÝBERU PROGRAMU**“ a súčasne zapnite umývačku riadu stlačením „**VYPÍNAČA**“ (zaznie krátky zvukový signál).
2. Podržte stlačené tlačidlo „**VÝBERU PROGRAMU**“ najmenej 15 sekúnd (počas tejto doby zaznejú 2 zvukové signály).
3. Keď zaznie druhý zvukový signál, tlačidlo uvoľnite (rozsvietia sa 3 kontrolky „**VÝBERU PROGRAMU**“).
4. Znovu stlačte to isté tlačidlo: 3 kontrolky (ktoré signalizujú, že je alarm aktivovaný) začnú blikať (to znamená, že je alarm vypnutý).
5. Vypnite umývačku riadu stlačením „**VYPÍNAČA**“, aby ste potvrdili nové nastavenie.

Ak chcete alarm znovu zapnúť, zopakujte rovnaký postup.



VAROVANIE!

Ak sa vyskytne akýkoľvek problém, vypnite umývačku riadu stlačením „VYPÍNAČA**“ a začinite postup znovu od začiatku.**

Uloženie posledného použitého programu

Posledný použitý program môžete uložiť do pamäte nasledovne:

DÔLEŽITÉ

Pred začiatkom tohto postupu musí byť umývačka riadu VŽDY vypnutá.

1. Podržte stlačené tlačidlo „**VÝBERU PROGRAMU**“ a súčasne zapnete umývačku riadu stlačením „**VYPÍNAČA**“ (zaznie krátky zvukový signál).

2. Podržte stlačené tlačidlo „**VÝBERU PROGRAMU**“ najmenej 30 sekúnd (počas tejto doby zaznejú 3 zvukové signály).

3. Keď zaznie **TRETÍ** zvukový signál, tlačidlo uvoľnite (všetky kontrolky budú blikať).

4. Znovu stlačte to isté tlačidlo: blikajúca kontrolka (ukladanie vypnuté) prestane blikať a zostane svietiť (ukladanie zapnuté).

5. Vypnite umývačku riadu stlačením „**VYPÍNAČA**“, aby ste potvrdili nové nastavenie.

Ak ukladanie vypnúť, zopakujte rovnaký postup.



VAROVANIE!

Ak sa vyskytne akýkoľvek problém, vypnite umývačku riadu stlačením „VYPÍNAČA“ a začnite postup znovu od začiatku.

Ak dôjde počas prevádzky umývačky riadu k prerušeniu napájania, špeciálna pamäť uloží zvolený program a po obnovení napájania bude pokračovať tam, kde bola prerušená.

Pozor – Umývačka riadu je vybavená bezpečnostným zariadením proti pretečeniu, ktoré v prípade anomálie zasiahne a odvedie nadbytočnú vodu.

Poruchové signály

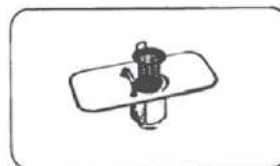
Ak sa vyskytnú poruchy, keď je program v prevádzke, LED dióda zodpovedajúca zvolenému cyklu (2 LED diódy pre program **STUDENÉ OPLACHOVANIE**) bude rýchlo blikať a aktivuje sa zvukový signál. V takom prípade umývačku riadu vypnite stlačením vypínača. Skontrolujte, či je kohútik hadice na prívod vody otvorený, či nie je ohnutá odtoková hadica a či nie je upchatý sifón alebo filtre a potom znovu spustíte zvolený program. Ak anomália pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.

Dôležité!

Aby sa zabezpečila správna funkcia bezpečnostného zariadenia proti pretečeniu, odporúčame vám, aby ste počas prevádzky umývačkou riadu nepohybovali a ani ju nenakláňali.

Ak potrebujete umývačku riadu premiestniť alebo nakloniť, najskôr sa uistite, že ukončila umývací cyklus a že v nádrži nezostala žiadna voda.

PREDBEŽNÉ ČINNOSTI A ČISTENIE FILTRAČNEJ JEDNOTKY



Filtračný systém sa skladá z:

- stredového filtračného košíka, ktorý zachytáva najväčšie kúsky jedla.
- plochého filtra, ktorý neustále filtruje vodu na umývanie.

- mikrofiltra, ktorý je umiestnený pod plochým filtrom a zachytáva najmenšie kúsočky jedla a zaisťuje tak dokonalé opláchnutie. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov je potrebné filtračnú jednotku skontrolovať a vyčistiť po každom umývaní.

Ak chcete filtračnú jednotku vybrať, jednoducho uchopte rukoväť a celú jednotku vytiahnite.

Stredový košík je na vrchu iba položený kvôli ľahkému čisteniu. Umývačka riadu je vybavená samočistiacim mikrofiltrom, ktorý vyžaduje kontrolu iba raz za 15 dní.

Po každom umývaní vám však odporúčame skontrolovať, či nie je upchatý stredový košík a plochý filter.

POZNÁMKA: Po vyčistení filtrov sa uistite, že ste ich správne namontovali jeden do druhého a či ste plochý filter správne umiestnili na dno umývačky riadu.

Nesprávne usadenie filtračnej jednotky môže mať nepriaznivý vplyv na výkon spotrebiča.

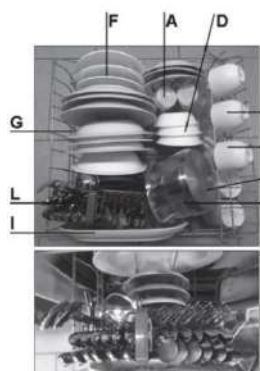
Dôležité: Umývačku riadu nikdy nepoužívajte bez filtra.

NAKLADANIE RIADU

Kôš bol starostlivo navrhnutý tak, aby uľahčil nakladanie. Pre dobrý výkon umývania odstráňte z riadu všetky zvyšky (kosti, špáradlá, zvyšky mäsa a zeleniny), aby ste zabránili upchatiu filtrov, odtoku vody a trysky umývacieho ramena a v dôsledku toho znížili účinnosť umývania.

Varovanie! Aby ste predišli poraneniu príborom s čepeľami alebo ostrými hrotmi, môžete tieto príbory vložiť s rukovätami nahor.

NALOŽENIE PRESTIERANIA ZO 6 KUSOV (EN 60436)



- A- 6 pohárov
- B- 6 dezertných tanierov
- C- 6 podšálok
- D- Malá miska
- E- 6 čajových alebo kávových šálok
- F- 6 plytkých tanierov
- G- 6 hlbokých tanierov
- H- Stredne veľká miska
- I- Servírovací podnos
- L- Príbor

NALOŽENIE PRESTIERANIA ZO 4 KUSOV A HRNCOV

Hrnce, šalátové misy, polievkové misy, pokrievky atď. môžete naložiť na košík.

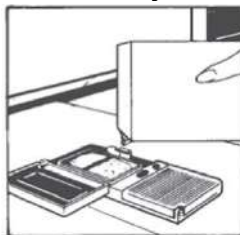
Odporúčame vám, aby ste príbory uložili do na ne určeného košíka. Ak máte príbor s úzkymi rúčkami, mali by ste ich uložiť s rúčkami smerom hore, aby nedošlo k ich prepadnutiu cez dno košíka a zablokovaniu umývacieho ramena. Do koša nedávajte pokrievky s drevenou rúčkou ani také, ktoré sú spojené živícou.

PLNENIE PROSTRIEDKU NA UMÝVANIE

Je nevyhnutné používať prostriedok na umývanie, ktorý je špeciálne navrhnutý pre umývačky riadu a to buď v práškovej alebo tekutej forme alebo vo forme tabliet.

Nevhodné prostriedky na umývanie (ako napríklad prostriedky na ručné umývanie riadu) neobsahujú vhodné prísady určené na použitie v umývačke riadu a bránia efektívnej funkcii.

Normálne umývanie

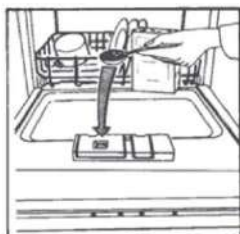


Zásobník na prostriedok na umývanie je vo vnútri dvierok. Veko zásobníka musí byť pred každým umývaním zatvorené. Ak ho chcete otvoriť, jednoducho stlačte západku. Na konci každého umývacieho cyklu je veko vždy otvorené a pripravené na ďalšie použitie umývačky riadu. Množstvo použitého prostriedku na umývanie sa líši podľa toho, aký špinavý je riad a podľa typu umývania. Zvyčajne sa odporúča dávka 15 g.

Ak je voda tvrdá alebo je riad mimoriadne znečistený, mali by ste vložiť 25 g prostriedku na umývanie. Po umiestnení prostriedku na umývanie do zásobníka zatvorte veko, pretože nie všetky prostriedky na umývanie sú rovnaké a pokyny na obaloch prostriedku na umývanie sa môžu líšiť.

Chceli by sme len pripomenúť používateľom, že príliš málo prostriedku na umývanie riad nevyčistí správne, zatiaľ čo priveľa prostriedku na umývanie nielenže neprinesie lepšie výsledky, ale je aj plytvaním. Nepoužívajte nadmerné množstvo prostriedku na umývanie a pomôžte obmedziť poškodzovanie životného prostredia.

Intenzívne umývanie

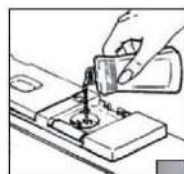


Pri použití programu intenzívneho umývania pridajte druhú dávku prostriedku na umývanie, približne 15 g (1 polievková lyžica).

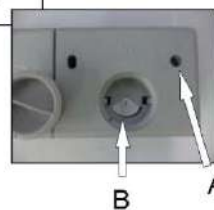
Túto extra dávku by ste mali dať do malej nádržky (pozrite obrázok).

PLNENIE DÁVKOVAČA LEŠTIDLA

Dávkovač leštidla „B“ je napravo od zásobníka prostriedku na umývanie a má objem asi 130 ml.



Otvorte veko a vlejte dostatočné množstvo tekutiny, ktorá vydrží niekoľko umývaní. Pokúste sa dávkovač nepreplniť. Zatvorte veko.



Táto prísada, ktorá sa automaticky uvoľňuje počas posledného cyklu oplachovania, pomáha rýchlejšiemu uschnutiu riadu a zabraňuje tvorbe flakov a škvŕn. Odporúčame vám, aby ste leštidlo používali vždy. Hladinu leštidla kontrolujte prizorom „A“, ktorý sa nachádza v strede dávkovačov.

PLNÝ – TMAVÝ



PRÁZDNY – SVETLÝ



REGULÁCIA LEŠTIDLA (od 1 do 4).

Regulátor „B“ sa nachádza pod indikátorom a dá sa ním otáčať prstom. Odporúčaná poloha je „3“. Tvrdosť vody sa dá posúdiť podľa tvrdého povlaku alebo podľa stupňa suchosti.

Preto je regulácia správneho dávkovania dôležitá, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

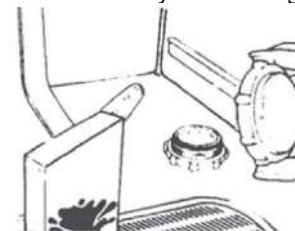
Po umytí:

- . ak sa na riade objavajú šmuhy, znížte množstvo o jednu pozíciu.
- . ak sa na riade vyskytnú belavé škvŕny, zvýšte množstvo o jednu pozíciu.

PLNENIE SOLI

Umývačka riadu je vybavená zmäkčovačom, ktorý odstraňuje z vody vápno, ktoré by mohlo spôsobiť vodný kameň a poškodiť umývačku riadu. Na dne umývačky riadu je dávkovač soli na regeneráciu zmäkčovača.

Filtračná vložka zmäkčovača by mal byť naplnená soľou špeciálne vyrobenou pre umývačky riadu. Táto soľ sa dá kúpiť buď ako tablety alebo ako granule.



Ak chcete pridať soľ, odskrutkujte viečko dávkovača soli na dne a naplňte dávkovač.

Počas tejto činnosti pretečie trochu vody, soľ však stále pridávajú, až kým nebude dávkovač plný. Zvyšky soli v okolí dávkovača vyčistite a znovu zaskrutkujte uzáver.

Pokiaľ nejdete umývačku riadu hneď použiť, nastavte program Studené oplachovanie („Eko + Rapid, 2 LED diódy“), aby sa z umývacej nádrže odstránila všetka „pretečená“ soľ.

Zásobník soli má na účinné využitie spotrebiča objem okolo 1,5 kg a raz za čas by ste ho mali znovu naplniť podľa regulácie jednotky na zmäkčovanie vody.

POZNÁMKA: soľ musíte dopĺňať, kým nedôjde k pretekaniu z dávkovača. Umývačku riadu inštalujte len s plne naplneným dávkovačom soli.

POUŽITIE

Regulácia zmäkčovača vody pomocou elektronického programátora

Zmäkčovač vody môže upravovať vodu s tvrdosťou až 60 °Fh (francúzska klasifikácia) alebo 33 °Dh (nemecká klasifikácia) pomocou 5 nastavení. Nastavenia sú uvedené v tabuľke nižšie:

Úroveň	Tvrdosť vody	Tvrdosť vody	Použitie regeneračnej soli	Nastavenie zmäkčovača vody
	°fH (francúzska)	°dH (nemecká)		
0	0-8	4	nie	
1	9-20	5-11	áno	Kontrolka 1
2	21-30	12-17	áno	Kontrolka 1+2
3	31-40	18-22	áno	Kontrolka 1+2+3
4	41-60	23-33	áno	Kontrolka 1+2+3+4

DÔLEŽITÉ

Pred začiatkom tohto postupu musí byť umývačka riadu VŽDY vypnutá.

- Podržte stlačené tlačidlo „VÝBERU PROGRAMU“ a súčasne zapnite umývačku riadu stlačením „VYPÍNAČA“ (zaznie krátky zvukový signál).
- Podržte stlačené tlačidlo „VÝBERU PROGRAMU“ najmenej 5 sekúnd, KÝM nezaznie zvukový signál. Niektoré kontrolky „VÝBERU PROGRAMU“ sa rozsvietia, aby indikovali aktuálnu úroveň nastavenia zmäkčovača vody.
- Ďalším stlačením rovnakého tlačidla vyberte požadovanú úroveň zmäkčovača vody: po každom stlačení tlačidla sa rozsvieti jedna kontrolka (úroveň zmäkčovača vody je indikovaná počtom rozsvietených kontroliek). Pri úrovni 5 budú blikať 4 kontrolky, pri úrovni 0 budú všetky kontrolky vypnuté.
- Vypnite umývačku riadu stlačením „VYPÍNAČA“, aby ste potvrdili nové nastavenie.

VAROVANIE!
Ak sa vyskytne akýkoľvek problém, vypnite umývačku riadu stlačením „VYPÍNAČA“ a začnite postup znovu od začiatku (KROK 1).



LED diódy

TLAČIDLO VÝBERU PROGRAMU




PROGRAM UMÝVANIA

Informácie pre testovacie laboratória Všeobecné porovnanie programu

Ref. normy EN 60436:

- 1) Normálne naloženie
- 2) Nastavenie lesku: „4“
- 3) Množstvo prostriedku na umývanie: 4 g. pre predpranie, 10 g. pre pranie.

SPOTREBA (hlavné programy)*		
Program	Energia (kWh)	Voda (L)
Univerzálny	1,25	15
Hygienický+	0,93	12
Eko	0,61	8
Rýchly 32'	0,60	8
Spotreba energie vo vypnutom stave a v zapnutom režime: 0,5 W/1 W		
* Hodnoty sa merajú v laboratóriu podľa európskej normy EN 60436 (spotreba sa môže líšiť v závislosti od podmienok použitia).		

Program	Popis	Kontrolný zoznam					Obsah programu						Trvanie
		Prostriedok na namáčanie	Prostriedok na umývanie	Čistenie filtra	Kontrola dávkovača leštidla	Kontrola dávkovača soli	Horúce predpranie	Studené predpranie	Hlavné umývanie	Prvé oplachovanie	Druhé studené oplachovanie	Oplachovanie s leštidlom	
 65°C Normálny	Raz denne – na normálne znečistené panvice a akékoľvek ďalšie predmety, ktoré zostali celý deň na umývanie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65 °C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		80
 75°C Hygienický+ Hygiene+	Raz denne – na silne znečistené panvice a akékoľvek ďalšie predmety, ktoré zostali celý deň na umývanie.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		90
ECO 45°C Eko	Program pre bežne znečistený riad (najefektívnejší z hľadiska kombinovanej spotreby energie a vody pre tento typ riadu). Program normalizovaný podľa EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45 °C			<input type="checkbox"/>		193
R 32' 50°C Rýchly 32'	Rýchle umývanie riadu, ktorý sa má umyť ihneď po jedle. Náplň na umývanie od 4/6 osôb.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			50 °C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		32
 Studené predpranie	Krátke studené predpranie pre predmety, ktoré sú uložené v umývačke riadu, kým nie je úplne naplnená.			<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>						6

POUŽITIE

NIEKOĽKO PRAKTICKÝCH RÁD....

- Ak chcete vykonať program umývania s plnou dávkou riadu, spotrebič po každom jedle správne naplňte a medzi jednotlivými dávkami pustite studené predpranie, aby ste odstránili škvrny a väčšie zvyšky jedla.

AKO DOSIAHNUŤ DOBRÉ VÝSLEDKY UMÝVANIA

- 1) Riady ukladajte lícom nadol.
- 2) Riad sa pokúste umiestniť tak, aby sa navzájom nedotýkal. Ak je správne uložený, dosiahnete lepšie výsledky.
- 3) Pred vložením riadu do umývačky riadu odstráňte zvyšky jedla (kosti, škrupiny, kúsky mäsa alebo zeleniny, kávové usadeniny, ovocné šupky, popol z cigariet atď.), ktoré by mohli upchať odtok a trysky umývacieho ramena.
- 4) Po vložení riadu skontrolujte, či sa umývacie rameno môže voľne otáčať.
- 5) Panvice a iný riad, ktorý obsahuje obzvlášť odolné kúsky jedla alebo zvyšky pripáleného jedla, by ste mali nechať namočené vo vode s prostriedkom na umývanie do umývačky riadu.
- 6) Správne umývanie strieborného riadu:
 - a) - strieborný riad ihneď po použití opláchnite, najmä ak bolo použité na majonézu, vajcia, ryby atď.
 - b) - nestriekajte naň saponát.
 - c) - udržujte ho oddelene od ostatných kovov.

ČO ROBIŤ, AK...

chcete zastaviť umývačku riadu, aby ste do nej vložili viac riadu, keď je uprostred umývania. Otvorte dvierka, vložte riad a zatvorte dvierka. Spotrebič sa automaticky znovu spustí.

ČO NESMIETE UMÝVAŤ

Mali ste pamätať na to, že nie všetky riady sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Znovu vám pripomíname, aby ste umývačku riadu nepoužívali na umývanie riadu z termoplastu, príborov s drevenými alebo plastovými rúčkami, rajnic s drevenými rúčkami, riadu z hliníka, krištáľu a vitrážového skla, pokiaľ to výrobca neuvádza inak.

Niektoré ozdoby môžu vyblednúť. Pred naložením celej dávky je preto dobré najskôr dať umyť iba jednu položku, aby ste sa uistili, že vám nevyblednú všetky.

Je tiež dobré nevkladať do umývačky riadu strieborné príbory s rúčkami z nehrdzavejúcej ocele, pretože by medzi nimi mohlo dôjsť k chemickej reakcii.

POZNÁMKA: Pri kúpe nového riadu alebo príboru sa vždy uistite, či sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

PO POUŽITÍ – Po každom umývaní zatvorte kohútik, ktorým sa privádza voda do umývačky riadu, a stlačte vypínač do vypnutej polohy. Ak nebudete umývačku riadu určitý čas používať, odporúčame vám, aby ste dodržali nasledujúce opatrenia:

- 1 - spustíte program umývania, ale bez riadu, aby ste spotrebič odmastili,
- 2 - vytiahnite zástrčku,
- 3 - vypnite kohútik prívodu vody,
- 4 - naplňte dávkovač leštidla,
- 5 - dvierka nechajte pootvorené,
- 6 - vnútro spotrebiča nechajte čistý,
- 7 - ak necháte spotrebič na mieste, kde teplota klesne pod 0 °C, môže voda, ktorá zostala v dávkovači, zamrznúť.

Preto vám odporúčame, aby ste približne 24 hodín pred ďalším použitím spotrebiča zvýšili teplotu nad 0 °C.

ČISTENIE

- Pred akýmkoľvek čistením musíte:
- Odpojiť spotrebič od elektrického napájania a počkať, kým všetky horúce časti vychladnú.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky, korozívne čistiace prostriedky, bieliace prostriedky ani kyseliny. Nedovoľte, aby na smaltované a lakované časti alebo časti z nehrdzavejúcej ocele nepôsobili akékoľvek kyseliny alebo zásadité látky (citrón, šťava, ocot atď.).
- **SMALTOVANÉ ČASTI:**

Pri čistení smaltovaných, lakovaných alebo chrómovaných častí použite teplú mydlovú vodu alebo neagresívny čistiaci prostriedok. Na nehrdzavejúcu oceľ použite vhodný čistiaci roztok.

- **VITROKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA**

Nepoužívajte príliš vlhkú špongiu. Odporúčame nepribližovať sa k varnej doske s akýmikolvek látkami, ktoré by sa mohli roztopiť, ako sú plastové predmety, cukor alebo výrobky na báze cukru.

Údržba:

- na povrch varnej dosky nalejte niekoľko kvapiek špecializovaného čistiaceho prípravku.
- nepoddajné škrvy vydrhnite jemnou handričkou alebo jemne navlhčenou kuchynskou papierovou utierkou.
- povrch vyutierajte jemnou handričkou alebo papierovou kuchynskou utierkou dosucha.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku ani ostré predmety, pretože by to mohlo spôsobiť roztrieštenie skla.

Nepoddajné škrvy:

- na povrch varnej dosky nalejte niekoľko kvapiek špecializovaného čistiaceho prípravku.
- na ich odstránenie použite škrabku a pod uhlom 30° k varnej doske škrvy zoškriabte.
- povrch vyutierajte jemnou handričkou alebo papierovou kuchynskou utierkou dosucha.
- podľa potreby postup zopakujte.

Škrabka so žiletkou nepoškodí povrch, ak je trvale uhlom 30°. Nikdy nenechávajte škrabku so žiletkou v dosahu detí.

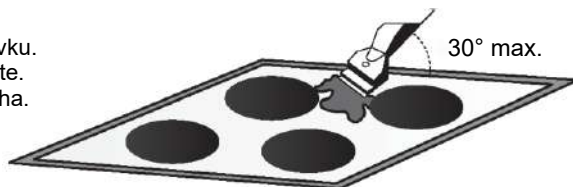
Niekoľko rád:

Vďaka častému čisteniu sa zachová vrstva dôležitá na ochranu proti škrabancom a opotrebeniu.

Pred opätovným použitím varnú dosku znova skontrolujte.

Stopy po vode odstráňte niekoľkými kvapkami bieleho octu alebo citrónovej šťavy. Povrch potom vyutierajte pľavým papierom a niekoľkými kvapkami špecializovaného čistiaceho roztoku.

Sklokeramický povrch odoláva poškrabaniu kuchynským riadom s plochým dnom. Napriek tomu je vždy lepšie ho pri premiestňovaní nadvihnúť.



ČISTENIE

- **OSVETLENIE RÚRY**

Žiarovka a jej kryt sú vyrobené z materiálu odolného voči vysokým teplotám: 230 V— E 14 základňa – 15 W – teplota min. 300 °C. Výmena žiarovky: pred výmenou žiarovky odpojte napájanie z rúry. Pred vykonaním akejkoľvek činnosti počkajte, kým rúra nevychladne.

Ak chcete vymeniť vypálenú žiarovku, stačí odskrutkovať sklenený kryt, odskrutkovať žiarovku, vymeniť ju za rovnaký typ a po výmene vypálenej žiarovky naskrutkovať späť ochranný sklenený kryt.

- **PRÍSLUŠENSTVO**

Polica rúry – plech na pečivo: policu nečistite drsnými abrazívnymi prostriedkami, drsnými hubkami ani ostrými predmetmi. Jednoducho použite vyžmýkanú handričku predtým namočenú v horúcej mydlovej vode. Opláchnite čistou vodou a potom osušte.

Odkvapkávací plech: po grilovaní vyberte odkvapkávací plech z rúry a vylejte tuk do nádoby. Odkvapkávací plech umyte a opláchnite vo veľmi horúcej vode, použite špongiu a prášok na umývanie. Ak je stále znečistený prílepenými zvyškami jedla, ponorte ho do mydlovej vody. Odkvapkávací plech môžete umývať aj v umývačke riadu. Odkvapkávací plech nikdy nekladajte späť do rúry, ak je stále znečistený.

- **SKLO DVIEROK RÚRY**

Po každom cykle pečenia vám odporúčame, aby ste sklo dvierok rúry utreli savým papierom. Ak je sklo veľmi znečistené, môžete ho umyť špongiou a čistiacim prostriedkom.

- **DVIERKA RÚRY:**

dvierka rúry môžete čistiť, keď sú na svojom mieste na spotrebiči alebo keď sú dole.

Ak chcete dvierka odstrániť, postupujte nasledovne:

. dvierka úplne otvorte,

. uvoľnite háky,

. ťahajte dvierka nahor a čiastočne ich zatvárajte, až kým sa neuvoľnia.

Pri spätnej montáži sa uistite, že ste pánty vrátili späť na miesto. Zárez umiestnený pod pántami vám umožní ich správne nasadenie.

Po vrátení dvierok späť do držiakov namontujte pánty do pôvodnej polohy.

- **PLYNOVÉ HORÁKY:** Horáky môžete čistiť mydlovou vodou. Na obnovenie pôvodného lesku použite čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ pre domácnosť. Po vyčistení horáky osušte a vráťte späť na miesto.

Je dôležité, aby ste horáky vrátili späť na miesto správne.

Pochrómované mriežky a horáky

Pochrómované mriežky a horáky majú pri používaní tendenciu k zmene farby.

To neohrozí funkčnosť varnej dosky.

- **Upozornenie:** Dajte pozor, aby sa do horákov nedostala voda.

V prípade potreby môžete o náhradné diely požiadať v našom popredajnom servisnom centre.

- **VEKO:** po vychladnutí spotrebiča Trio veko jednoducho očistíte mydlovou vodou a osušte čistou handričkou. Pred zdvihnutím veka skontrolujte, či ste odstránili všetko, čo by sa mohlo preliať.

- **NAKLADANIE S ODPADMI A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**



Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ správne likvidoval použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;

- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Pokiaľ je to možné, použite na zakrytie panvice veko. Plameň regulujte tak, aby nepresahoval priemer panvice.

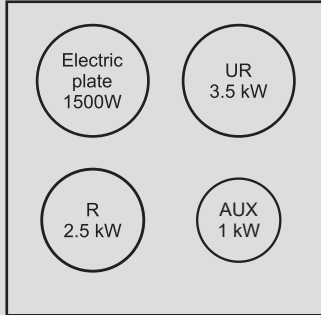
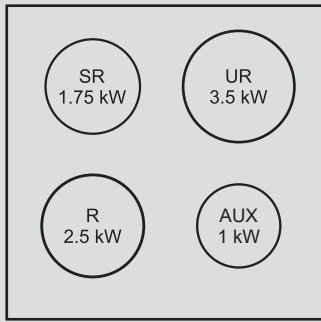
RIEŠENIE PROBLÉMOV

NEZABUDNITE! Rúru a umývačku riadu nemôžete používať súčasne.

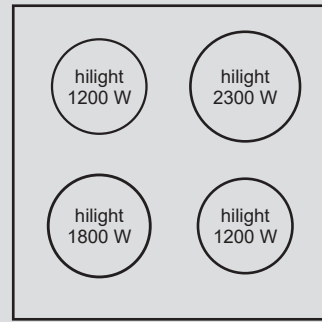
Ak umývačka riadu nefunguje, pred kontaktovaním servisného strediska vykonajte nasledujúce kontroly:

PORUCHA	PRÍČINA	NÁPRAVA
1 - Spotrebič vôbec nefunguje	Zástrčka nie je správne pripojená	Pripojte elektrickú zástrčku
	Nebolo stlačené tlačidlo O/I	Stlačte tlačidlo
	Žiadny prívod elektrickej energie	Skontrolujte prívod elektriny
	Otvorené dverka	Zatvorte dverka
2 - Spotrebič neťahá žiadnu vodu	Pozrite príčiny pre č. 1	Skontrolujte
	Vodovodný kohútik je vypnutý	Zapnite vodovodný kohútik
	Volič programov nie je v správnej polohe	Otočte volič programov do správnej polohy
	Prívodná hadica je ohnutá	Odstráňte ohyby v hadici
	Filter prívodnej hadice je zablokovaný	Vyčistite filter na konci hadice
3 - Spotrebič nevypúšťa žiadnu vodu	Filter je znečistený	Vyčistite filter
	Výtoková hadica je zalomená	Vyrovajte výtokovú hadicu
	Predĺženie výtokovej hadice nie je správne pripojené	Dôkladne dodržte pokyny na pripojenie výtokovej hadice
	Pripojenie výtokov na stene smeruje nadol, nie nahor	Zavolajte kvalifikovaného technika
4 - Spotrebič nepretržite vypúšťa vodu	Poloha výtokovej hadice je príliš nízka	Zdvihnite výtokovú hadicu najmenej 40 cm nad úroveň podlahy
5 - Nie je počuť, aby sa ostrekovacie rameno otáčalo	Nadmerné množstvo prostriedku na umývanie	Znížte množstvo prostriedku na umývanie
	Otáčaniu ramena bráni nejaký predmet	Skontrolujte
	Plochý filter a filtračný košík sú veľmi znečistené.	Vyčistite plochý filter a filtračný košík
6 - Na elektronickom spotrebiči bez displeja: Kontrolka „Eko“ a kontrolka „č. 1“ so zvukovým signálom	Kohútik prívodu vody je vypnutý	Vypnite spotrebič – Zapnite kohútik – Resetujte cyklus
7 - Naložené riady sa umyjú len čiastočne	Pozrite príčiny pre č. 5	Skontrolujte
	Dno hrncov sa neumylo dobre	Pripálené zvyšky jedla musíte byť pred vložením do umývačky riadu odmočiť
	Okraje hrncov sa neumyli dobre	Premiestnite hrnce
	Ostrekovacie rameno je zablokované	Odstráňte ostrekovacie rameno odskrutkovaním krúžkovej matice v smere hodinových ručičiek a umyte ho pod tečúcou vodou
	Riad nebol vložený správne	Riad neukladajte príliš blízko seba
	Koniec výpustnej hadice je vo vode	Koniec výpustnej hadice nesmie prísť do styku s vytekajúcou vodou
	Bolo namerané nesprávne množstvo prostriedku na umývanie; starý a stvrdnutý prostriedok na umývanie	Zvýšte mieru podľa toho, aký špinavý je riad a vymeňte prostriedok na umývanie
	Uzáver dávkovača soli nie je dobre zatvorený	Riadne ho utiahnite.
8 - Prítomnosť bielych škvŕn na riade	Program umývania nie je dostatočný	Vyberte si razantnejší program.
9 - Hluk počas umývania	Voda je príliš tvrdá	Skontrolujte hladinu soli a leštidla a upravte množstvo. Ak porucha pretrváva, kontaktujte servisné stredisko
	Riady búchajú o seba	Riad uložte do koša lepšie
10 - Riad nie je úplne suchý	Otočné rameno búcha o riad	Riad uložte lepšie
	Nedostatočné prúdenie vzduchu	Na konci programu umývania nechajte dverka umývačky riadu pootvorené, aby riad mohol prirodzene vyschnúť



TRI 5 S







TRI 5





HOBS GAS TYPE

TYPE		TRI 5 S		
II 2E+3+		FR, BE		
Gaz Type/Gas type		G20 / G25		
Pression gaz/Gas pressure		20 / 25 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

TYPE		TRI 5 S		
II 2H3+		CY, GB, GR, IE, IT, PT, ES, CH		
Gaz Type/Gas type		G20		
Pression gaz/Gas pressure		20 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144



Gaz Type/Gas type		G30 / G31		
Pression gaz/Gas pressure		28-30/37 mbar		
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94



Gaz Type/Gas type		G30 / G31		
Pression gaz/Gas pressure		28-30/37 mbar		
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

TYPE TRI 5 S

II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE, SI, CZ, TR



Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	I/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

TYPE TRI 5 S

II 2E3B/P



DE



Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	I/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144



TYPE TRI 5 S

II2H3B/P

CH - AT

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	I/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.35	46
SR	1.75	127	0.50	58
R	2.50	182	0.75	71
UR	3.50	254	0.95	83
KIT: 35000238				

Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.35	46
SR	1.75	127	0.50	58
R	2.5	182	0.75	71
UR	3.5	254	0.95	83
KIT: 35000238				

Efficiency Declaration 2016/426

TRI5S - 4GAS				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	UR	
-	62,5 %	59,4 %	61,3 %	
MEDIUM %61,1				

TRI5S - 3GAS + 1HOTPLATE				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	UR	
-	-	59,4 %	61,3 %	
MEDIUM %60,3				

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

NÁLEPKA TYPOVÝ ŠTÍTEK
A PLYNOVÝ ŠTÍTEK
(pouze pro plynové spotřebiče)

AUFKLEBER TYPENSCHILD UND
GAS-ETIKETT
(nur für Gasprodukte)

COLLER L'ÉTIQUETTE DE NOTATION
ET L'ÉTIQUETTE DE GAZ
(uniquement pour les produits à gaz)

TARGHETTA ADESIVA
ED ETICHETTA DEL GAS
(solo per prodotti a gas)

ZALIJEPITI NAZIVNU NALJEPNICU
I NALJEPNICU ZA PLIN
(samo za proizvode na plin)

ODKURZACZ SZCZOTKOWY ETYKIETA OCENY I
ETYKIETA GAZOWA
(tylko dla produktów gazowych)

LIPIȚI ETICHETA CU VALORI NOMINALE ȘI
ETICHETA DE GAZ
(doar pentru produsele pe gaz)

NALEPTE TYPOVÝ ŠTÍTOK
A PLYNOVÝ ŠTÍTOK
(len pre plynové produkty)

44007764 • A4 • 09.2021 • Rev_A

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.

CZ

Výrobce neponese odpovědnost za žádné nepřesnosti vzniklé v důsledku chyb při tisku nebo přepisu této brožury. Vyhrazueme si provádět úpravy výrobků podle potřeby, včetně úprav v zájmu spotřeby, aniž budou dotčeny charakteristiky týkající se bezpečnosti nebo funkčnosti.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Ungenauigkeiten in dieser Anleitung infolge von Übersetzungs- oder Druckfehlern. Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit erforderliche Änderungen an Produkten vorzunehmen, auch solche, die den Verbrauch betreffen, und zwar unbeschadet der Merkmale bezüglich Sicherheit oder Funktion.

FR

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes liées à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit de modifier les produits si cela s'avère nécessaire, notamment dans l'intérêt de la consommation, sans compromettre pour autant les caractéristiques de sécurité ou de fonctionnement.

HR

Proizvođač ne snosi odgovornost za netočnosti koje su rezultat pogrešaka pri tiskanju ili transkripciji u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo da, po potrebi izmijenimo proizvod, uključujući interese potrošnje, ne dovodeći u pitanje svojstva u vezi sa sigurnosti ili funkcioniranjem.

IT

Il produttore non è responsabile di eventuali inesattezze contenute in questo opuscolo dovute a errori di stampa o trascrizione. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti in base alle esigenze (ad es. gli interessi del consumatore), senza pregiudicare le caratteristiche relative alla sicurezza o il funzionamento.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w druku lub transkrypcji zawartych w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

RO

Producătorul nu va fi responsabil pentru nicio inexactitate care rezultă din erorile de imprimare sau transcriere cuprinse în această broșură. Ne rezervăm dreptul de a opera modificări asupra produselor, după caz, inclusiv a intereselor de consum, fără a prejudicia caracteristicile aferente siguranței sau funcționării.

SK

Výrobca nezodpovedá za nepresnosti vyplývajúce z tlačových alebo prepisových chýb uvedených v tejto brožúre. Vyhradzueme si právo vykonať požadované úpravy produktov, vrátane záujmu spotreby bez toho, že by boli dotknuté charakteristiky týkajúce sa bezpečnosti alebo fungovania.