

CANDY

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI INSTALARE

RO

NÁVOD NA POUŽITIE A INŠTALÁCIU

SK

INSTRUCCIONES DE USO E INSTALACIÓN

ES

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

EL

ПАЙДАЛАНУ Және орнату ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

KZ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

RU



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

• În timpul procesului de gătire, 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 ținuți 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.

• Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura faptul că nu se joacă 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 fișa întrerupătorului omnipolar care deconectează aparatul rămâne accesibil după instalare.

• Aparatul trebuie conectat la rețeaua de apă folosind seturi noi de furtunuri.

• Nu trebuie refolosite 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.
 - Numărul maxim de seturi de tacâmuri pentru mașina de spălat vase este de 6.
 - 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.
 - Procesul de gătire la aragaz trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat continuu.
 - **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 poate 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.
 - Produsul nu trebuie amplasat pe o 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.
- 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 ținuti 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-basculare. 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.

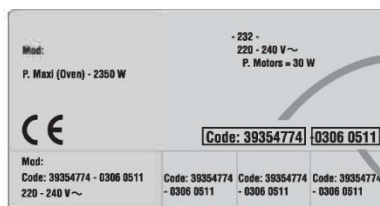
• Orice întrebare despre cablul de alimentare trebuie adresată Service-ului post-vânzare sau unui tehnician calificat.

• 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.

Aparatul respectă Directiva Europeană 2009/142/EC (GAD) și, începând cu 21/04/2018, Reglementarea 2016/426 (GAR), privind Aparatele pe gaz.



Product Code:.....
Serial N°:

DATE TEHNICE



TRIO			
TIP / Referință	TRI 5 S		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 EN 60436	6	6	6
Presiunea apei min 0,08 - max 0,08 MPa			
Puterea nominală de intrare			
TRI 5 S Tensiune (V)- Frecvență(Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Tensiune (V)- Frecvență(Hz)	220-230V~/380-400 V~ 50Hz		
Putere electrică	2100	3600	8600

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.

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 peretele 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.

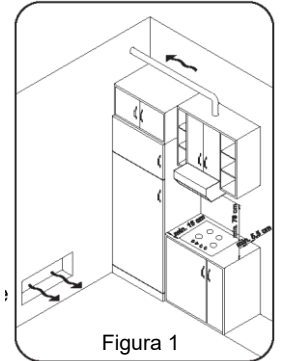


Figura 1

• 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.

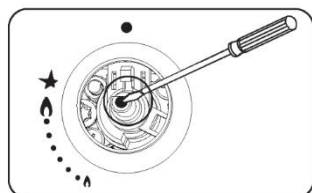


Figura 3A



Figura 3B

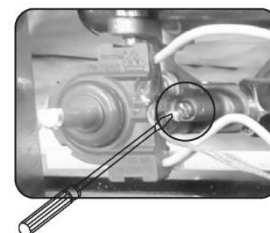


Figura 3C

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 TRI 5 S

Împună 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 TRI 5

„În funcție de model, produsul poate fi furnizat cu sau fără cablu de alimentare. Dacă nu este furnizat cablul de alimentare: tipul cablului și conexiunea acestuia trebuie să fie în conformitate cu instrucțiunea privind siguranța și cu tabelul furnizate.”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.

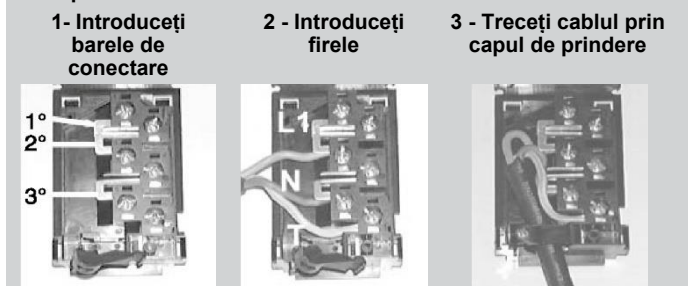
Bloc terminal



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



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.

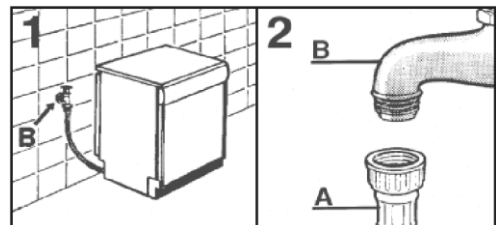
	Monofazat 220-230~	Trifazat 220-230V3~	Trifazat 380-400V~3N~
TIP CABLU-AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
CONEXIUNEA LA BLOCUL TERMINAL			
Pentru a șunta: realizați un pod cu o bară de conectare	2 faze Șuntare 1-2 Șuntare 2-3 5 nul Șuntare 4-5 Împământare T	1 fază 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.**

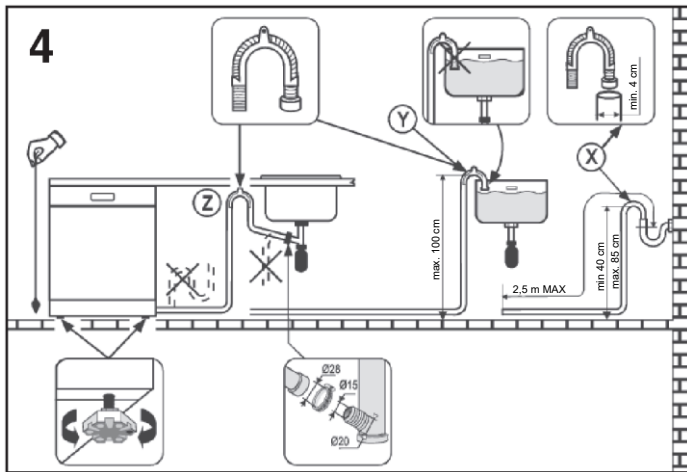
Dacă mașina este conectată la conducte noi sau la conducte care nu au fost utilizate timp îndelungat, rulați apa prin ele câteva minute înainte de a racorda furtunul de admisie. În acest fel nu se vor acumula sedimente de nisip sau rugină în filtrul de admisie a apei.



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

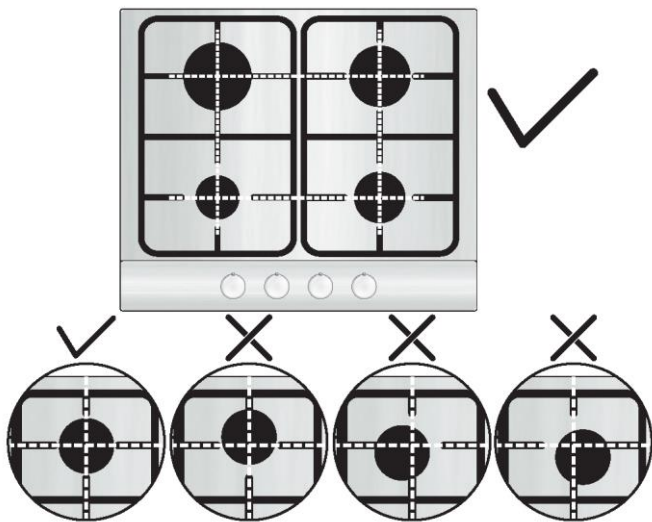


Furtunul poate fi agățat peste laterala chiuvetei (nu trebuie introdus în apă, pentru a împiedica sifonarea apei înapoi în mașină când este în funcțiune). Verificați să nu existe răsuciri ale furtunurilor de admisie sau de evacuare. Pentru a extinde furtunul de admisie, dacă este necesar, contactați 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.

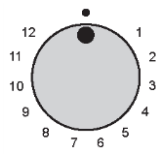
Bază din cupru/ ceramica: se recomandă să fie foarte greu. Eficiență bună, însă cuprul poate lăsa reziduuri care apar ca zgârieturi. Reziduurile pot fi îndepărtate dacă plita este curățată imediat. Cu toate acestea, nu lăsați aceste vase să fiarbă până se usucă. Metalele supraîncinse se pot lipi de plitele 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 gătire 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 gătire.



- 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 gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Reduceți la minim cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce durata de gătire.
- Începeți procesul de gătire 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,



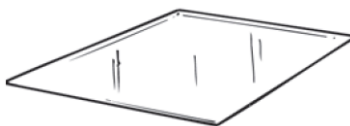
raftul rămâne întotdeauna în poziție orizontală, chiar și când este tras la maxim înspre partea frontală a cuptorului, evitându-se astfel riscul de alunecare sau răsturnare a vaselor.

- **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 carni de pasăre, a produselor de patiserie, a peștelui și a legumelor. Căldura pătrunde mai bine în

UTILIZAREA

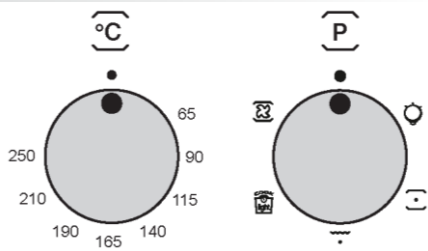
alimente și se reduce și durata de gătire și cea de preîncălzire. Puteți găti diverse alimente în același timp cu sau fără aceeași pregătire în una sau mai multe poziții. Această metodă de gătire asigură distribuția uniformă a căldurii și nu duce la amestecarea mirosurilor. Lăsați în jur de zece minute 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 culsați 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.

• Funcția „**GĂTIRE UȘOARĂ**” permite gătitul într-un mod sănătos, prin reducerea cantității de grăsime sau de ulei necesară. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsant de aer garantează un rezultat de copt perfect.

• **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
- * Gătire ușoară 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 preîncălzit, 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:

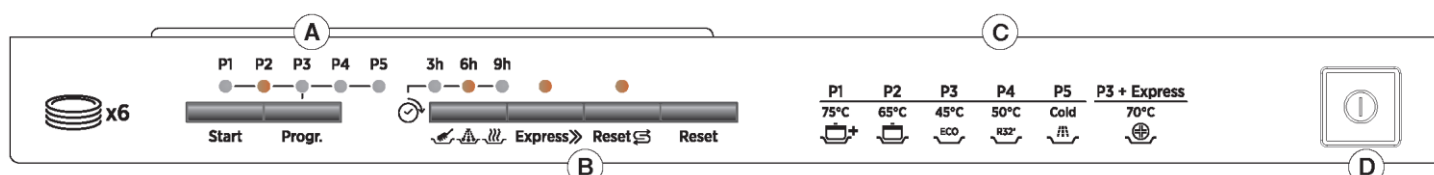
- 20 minute între 210 și 250°C
- 15 minute între 140 și 190°C
- 10 minute între 65 și 115°C

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	Porumbel	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

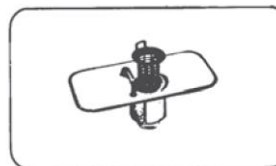
Dacă apar defecțiuni sau avarii în timpul rulării unui program, LED-ul aferent ciclului selectat (2 LED-uri pentru programul CLĂTIRE LA RECE) va clipi rapid și va fi emis un semnal sonor. În acest caz, opriți mașina de spălat vase prin apăsarea butonului Pornire/Oprire. După ce vă asigurați că robinetul 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.

Îndepărtați filtrul plat și spălați întreaga unitate sub jet de apă. Dacă este necesar, se poate folosi o perie mică. 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.

Curățarea interiorului aparatului

Mașina de spălat vase nu necesită întreținere specială, deoarece este prevăzută cu autocurățare.

- Ștergeți în mod regulat garnitura ușii cu o lavetă umedă pentru a îndepărta orice resturi de mâncare sau soluție de clătire.

- Curățarea mașinii de spălat vase este recomandată pentru a îndepărta depunerile de calcar sau murdăria. Vă sugerăm să efectuați periodic un ciclu de spălare cu produse speciale pentru curățarea mașinii de spălat vase. Pentru toate operațiunile de curățare, mașina de spălat trebuie să fie goală.

- În cazul în care, în ciuda curățării de rutină a filtrelor, observați că vasele sau tigăile nu sunt spălate sau clătite corespunzător, verificați dacă nu există obstacole la nivelul capetelor de pulverizare de pe brațul rotorului.

Dacă acestea sunt blocate, curățați-le după cum urmează:

1. Brațul rotorului poate fi îndepărtat prin simpla tragere spre înapoi a acestuia;
2. spălați brațul rotorului sub jet de apă pentru a îndepărta orice blocaje din capetele de pulverizare.
3. după ce ați terminat, remontați brațele rotorului în aceeași poziție.

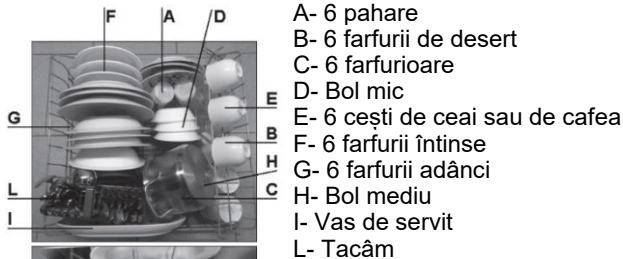
Avertisment: Nu utilizați unelte care pot deforma capetele de pulverizare.

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.

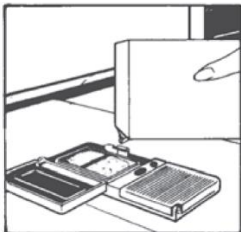
Se recomandă aranjarea tacâmurilor în coșul dedicat lor. Dacă sunt tacâmuri cu mânere înguste, trebuie poziționate cu mânerul în sus, pentru a evita căderea prin partea inferioară a coșului și blocarea brațului de spălare. Nu puneți în coș capace cu mânere din lemn sau orice altceva al cărui capac conține 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

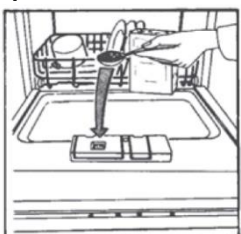


Dozatorul de detergent se află pe partea inferioară a ușii. Capacul dozatorului trebuie închis înainte de fiecare spălare. Pentru a-l deschide, apăsați opritorul. La finalul fiecărui ciclu de spălare capacul este întotdeauna deschis și pregătit pentru următoarea utilizare a mașinii de spălat vase. Cantitatea 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.

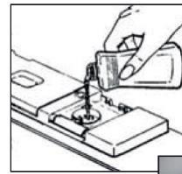
Spălarea intensivă



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

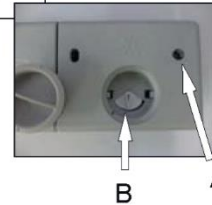
Dozatorul aditivului de clătire „B” se află în dreapta dozatorului de detergent și are o capacitate de aproximativ 130 ml.



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.

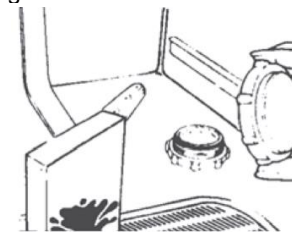
După spălare,

- . 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.

Reglarea unității de dedurizare trebuie efectuată în conformitate cu tabelul și cu instrucțiunea de la pagina următoare.

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

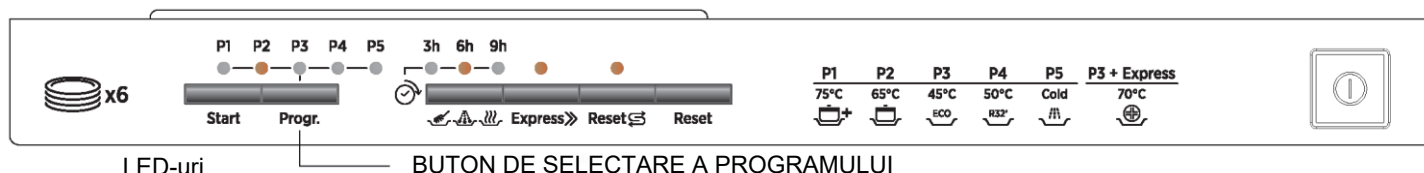
Mașina de spălat vase trebuie să fie întotdeauna OPRITĂ înainte de inițierea acestei proceduri.

- 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.
- Oprțiți mașina de spălat prin apăsarea butonului „**PORNIRE/OPRIRE**” pentru a confirma noua setare.



AVERTIZARE!

Dacă apare vreo problemă, oprțiți 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.




CONSUM (programe principale)			
Program	Energie (kWh)	Apă (L)	Amplasarea
Universal	1,25	15	6
Igienă+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Rapid 32'	0,60	8	6
Consumul electric al modului oprit și al modului lăsat pornit: 0,5 W / 1 W			
Valorile oferite pentru alte programe decât programul eco sunt doar cu titlu orientativ.			
* Valorile sunt măsurate într-un laborator în conformitate cu Standardul european EN 60436			

Faza de regenerare este efectuată la sfârșitul ciclului de spălare.

- cantitatea de apă consumată în faza de regenerare este de aproximativ 4 L, cu o creștere a consumului de energie de aproximativ 1 Wh și cu 3 minute a duratei ciclului.
- frecvența regenerării depinde de setările alese de utilizator, pe baza durității apei de la robinet.

-Pentru ciclul Eco, frecvența referitoare la pozițiile de așezare este raportată în tabelul de mai jos:

Poziție	Frecvența
0	nu
1	1 fiecare 5 ciclului
2	1 fiecare 3 ciclului
3	1 fiecare 2 ciclului
4	1 fiecare 1 ciclului

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		Cu apă rece		
 65°C	Universal	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 type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		80
 75°C Hygiene+	Igienă+	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 type="checkbox"/>		75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>		45°C			<input 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 type="checkbox"/>		<input 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 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.
- Beneficiați de o utilizare optimă a energiei, a apei, a detergentului și a duratei, utilizând dimensiunea maximă recomandată a încărcăturii.
- Pre-clătirea manuală a articolelor de veselă duce la o creștere a consumului de apă și de energie și nu este recomandată.
- Spălarea vasei într-o mașină de spălat vase de uz casnic consumă de obicei mai puțină energie și apă în faza de utilizare decât spălarea manuală când mașina de spălat vase de uz casnic este utilizată conform instrucțiunii.

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 cumpărați 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.

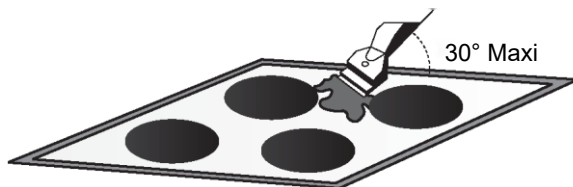
Câteva sfaturi:

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. Produsul conține o sursă ușoară de eficiență energetică din clasa G.

• 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 gătirea 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 gătire. 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 îndoirile 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 înmuiate 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.
 - Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali
 - 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.
- Uistite sa, že zástrčka alebo onipolárny istič, ktorý odpojuje spotrebič, zostane po inštalácii prístupný.
- 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, ocelovými alebo železnými kúskami, žieravými chemikáliami, kyselinami alebo zásadami.

• Maximálny počet jedálenských súprav pre umývačku riadu je 6.

• **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.

• Proces varenia na varnej doske musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

• 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 poškriabať 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 zarážka 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, nehládte 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.

• 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.

- 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 splodín 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: udržiajte 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 zahriať. Malé deti musíte udržiavať mimo spotrebiča.

- 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.

SPOLOČNOSŤ 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 vzbĺknúť.

• V prípade varných dosiek, ktoré obsahujú halogénové žiarovky, na platne počas používania neľadte 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.

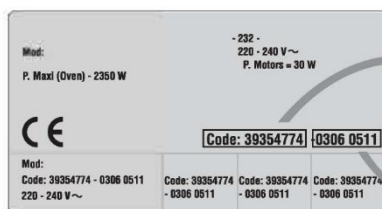
Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže mať vážne dôsledky na bezpečnosť zariadenia.

Za účelom zlepšenia kvality výrobkov môže spoločnosť CANDY

vykonávať úpravy spojené s technickými vylepšeniami.

Spotrebič je v súlade s európskou smernicou 2009/142/ES (GAD) a

od 21. 4. 2018 s nariadením o plynových zariadeniach 2016/426 (GAR).



Product Code:.....
Serial N°:

TECHNICKÉ ÚDAJE



TRIO			
TYP/Referencia	TRI 5 S	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 EN 60436	6	6	6
Tlak vody min. 0,08 – max. 0,08 MPa			
Menovitý príkon			
TRI 5 S Napätie (V) – Frekvencia (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Napätie (V) – Frekvencia (Hz)	220-230V~/380-400 V~ 50Hz		
Elektrická energia	2100	3600	8600

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, ohýbná hadica s mechanickým pripojením (1) – mäkká gumená hadica (2)

bután, ohýbná hadica s mechanickým pripojením (1) – mäkká gumená hadica (2)

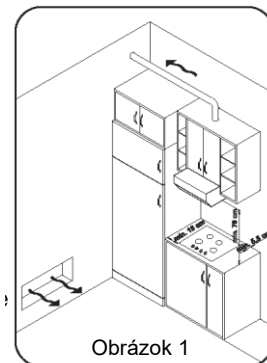
propán, ohýbná hadica s mechanickým pripojením (1) – mäkká gumená hadica (2)

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 ohýbné hadice s mechanickým pripojením musia byť umiestnené mimo dosahu plameňov a nesmú byť znehodnocované spalinami, horúcimi časťami sporáka alebo rozliatím horúceho jedla.

Ohýbná 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 DÝZY
- 5-ZREGULOVAŤ NA MINIMÁLNY PLAMEŇ

VÝMENA DÝZ:

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)

DÝZA



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.

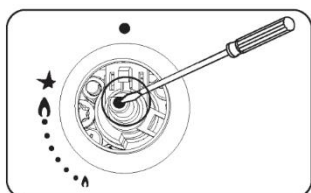
-Ak je k dispozícii prívod zemného plynu – skrutku na nastavenie plameňa musíte otočiť proti smeru hodinových ručičiek o 1/2 otáčky z polohy úplného zatvorenia. (plameň s dĺžkou približne 3 až 4 mm)

-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.



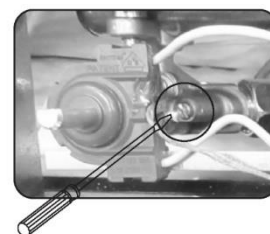
Varovanie:
Nikdy
neuvolňujte
ostatné
skrutky!



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.

• TRI 5 S

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.

• TRI 5

v závislosti od modelu môže byť výrobok dodávaný s napájacím káblom alebo bez neho. Ak napájací kábel nie je dodaný: typ kábla a jeho pripojenie musia byť v súlade s bezpečnostnými pokynmi a dodanou tabuľkou.“

Svorkovnica sa nachádza na zadnej strane spotrebiča Trio.

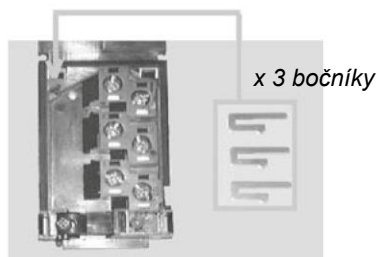
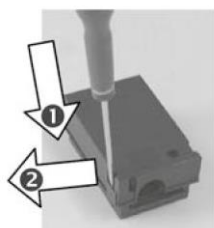
Otvorenie svorkovnice:

. Nájdiť dva jazýčky na bokoch.

. Hrot skrutkovača umiestniť pred jazýček, zasuňte (1) a zatlačte ho (2).

. Zodvihnite kryt.

Svorkovnica



Pripojenie:

- . odskrutkujte úchop kábla,
- . prevedte kábel cez úchop kábla,
- . olúpte koniec izolácie na každom vodiči a vodiče pripojte k číslam, ktoré sú uvedené v tabuľke a k „bočníkom“.

Príklad pripojenia v monofáze



Pozor: nesprávne utiahnutie môže spôsobiť nebezpečné zohrievanie napájacieho kábla.

Po dokončení pripojenia ku svorkám spotrebiča dotiahnite káblovú svorku a zatvorte kryt.

	Monofáza 220-230~	Tri fázy 220-230V3~	Tri fázy 3380-400V ~3N
TYP KÁBLA AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
PRIPOJENIE KU SVORKOV- NICI			
K bočníku: vytvorte premostenie s bočníkom	2 Fáza Bočník 1-2 Bočník 2-3 5 Nulový Bočník 4-5 T Uzemnenie	1 Fáza Bočník 1-2 3 Fáza Bočník 3-4 5 Fáza T Uzemnenie	1 Fáza 2 Fáza 3 Fáza 5 Nulový Bočník 4-5 T Uzemnenie

PRIPOJENIE VODY – ODTOK VODY

PRIPOJENIE VODY

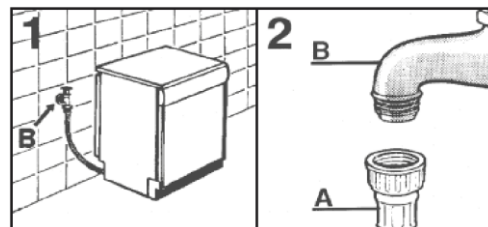
Prívodná a odtoková hadica môžu smerovať doľava alebo doprava. Umývačku riadu je možné pripojiť na studenú alebo horúcu vodu, pokiaľ nie je vyššia ako 60 °C.

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.

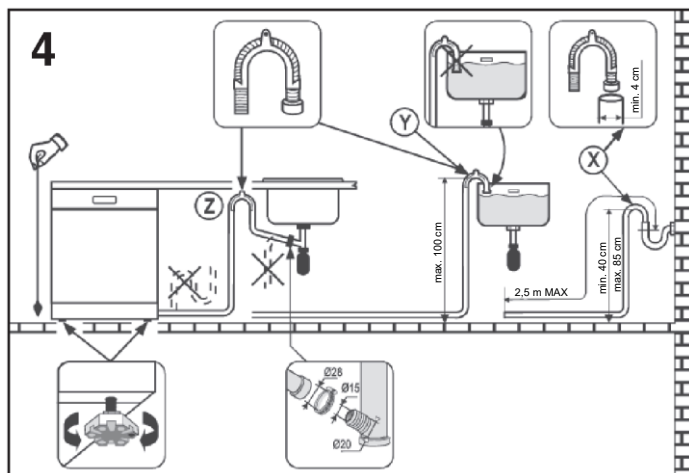


ODTOK VODY:

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 zákaznícky servis.

INŠTALÁCIA

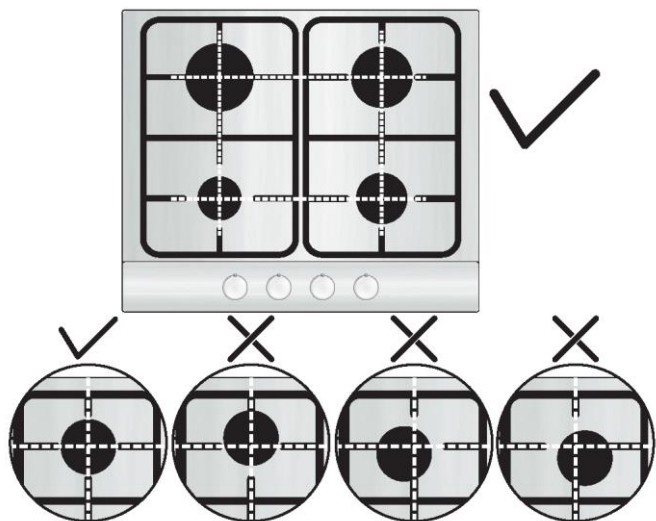


Hadicu môžete zavesiť na bočnú stranu umývadla (nesmie byť ponorená do vody, aby sa zabránilo nasatiu vody späť do spotrebiča počas prevádzky). Skontrolujte, či nie je prírodná a odtoková hadica zalomená. Ak potrebujete predĺžiť prírodnú hadicu, kontaktujte zákaznický servis.

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“ (⊖).

- Plameň nastavte podľa požiadaviek na varenie. Medzi nastaveniami (⊕) a (⊖) 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 skleneným varným doskám. Prehriaty medený hrniec po sebe zanechá zvyšky, ktoré natrvalo zafarbia varnú dosku.

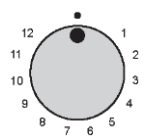
Porcelán/smalt: Dobrý výkon iba s tenkou, hladkou a plochou základňou.

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.



- 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 nákyp 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)

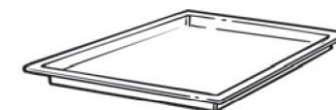
Pred prvým použitím musíte na každom spotrebiči vykonať prvé čistenie. Umyte ich so špongiou. Opláchnite a osušte.

- **POLICA:** slúži na držanie riadu, tanierov a mäsa pri pečení s grilom. Je vybavená kofajnicami, ktoré umožňujú zasunutie odkvapkávacieho plechu.



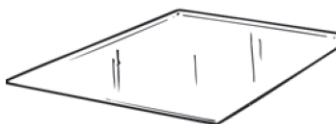
Vďaka svojmu špeciálnemu tvaru zostáva polica vždy vodorovná aj po úplnom vytiahnutí smerom k prednej časti rúry, čím zabraňuje riziku zosunutia riadu alebo prevrátenia.

- **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 nepoužité 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)

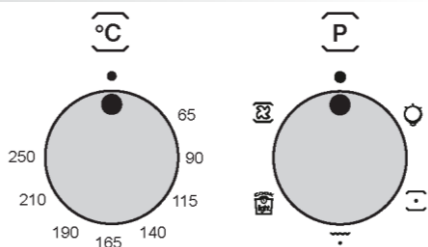
- **Statický + ventilátor** : Túto metódu vám odporúčame používať na hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do jedla a skracuje sa čas varenia aj predohrevu. Môžete variť rôzne jedlá súčasne s rovnakou alebo nie rovnakou prípravou v jednej alebo viacerých polohách. Táto metóda varenia poskytuje

POUŽITIE

rovnomé 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 odkvapkávací plech. Pripravované jedlo napichnete na ražeň a vycentrujte medzi dvomi vidlicami. Ražeň pripevnite do konzoly a konzolu s ražňom zasuňte do druhej úrovne. Koniec ražňa 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 položíte odkvapkávací plech.
- Funkcia „**COOK LIGHT**“ : umožňuje zdravšie pečenie znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vyhrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje dokonalý výsledok pečenia.
- **Statický** : Používajú sa horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne desať minút predhrievajte. Tento spôsob je ideálny pre všetko tradičné opekánie 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:



- * Statický 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 Cook light Teplota od 65 °C do 250 °C
- Statický + 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:

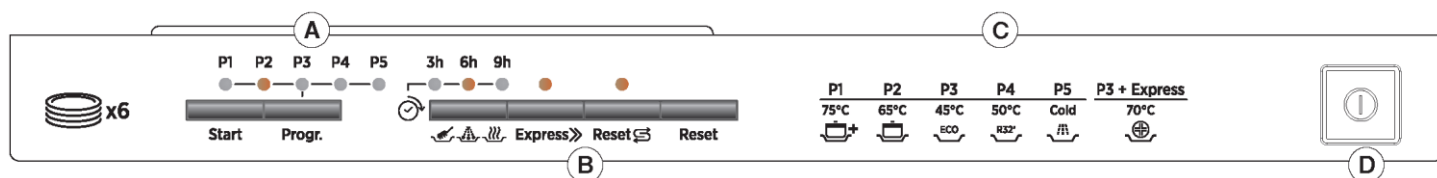
- 20 minút medzi 210 a 250 °C
- 15 minút medzi 140 a 190 °C
- 10 minút medzi 65 a 115 °C

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 VŽDY 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 začnite 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 VZDY 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

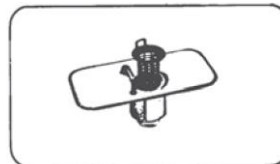
Ak sa vyskytnú poruchy, keď je program v prevádzke, LED dióda zodpovedajúca zvolenému cyklu (2 LED diódy pre program **STUDENÉ OPLACHOVANIE**) bude rýchlo blikať a aktivuje sa zvukový signál. V takom prípade umývačku riadu vypnite stlačením vypínača. Skontrolujte, či je kohútik hadice na prívod vody 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.

Vyberte plochý filter a umyte celú jednotku pod prúdom vody. V prípade potreby môžete použiť malý štetec.

Stredový košík je na vrchu iba položený kvôli ľahkému čisteniu. Umývačka riadu je vybavená samočistiacim mikrofiltrm, 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.

Čistenie vnútorného priestoru spotrebiča

Umývačka riadu nevyžaduje špeciálnu údržbu, pretože nádrž sa čistí sama.

- Pravidelne utierajte tesnenie dverí vlhkou handričkou, aby ste odstránili

akékoľvek zvyšky jedla alebo pomôcky na oplachovanie.

- Odporúča sa umývanie v umývačke riadu, aby sa odstránili vápencové usadeniny alebo nečistoty. Odporúčame vám spustiť umývací cyklus s použitím špecializovaných čistiacich prostriedkov na umývačky riadu. Pri všetkých čistiacich operáciách musí byť umývačka riadu prázdna.

- Ak napriek bežnému čisteniu filtrov zistíte, že riad alebo panvice nie sú riadne umyté alebo opláchnuté, skontrolujte, či sú všetky rozprašovacie hlavice na ramene rotora čisté.

Ak sú zablokované, vyčistite ich nasledujúcim spôsobom:

1. Rameno rotora sa dá odstrániť jednoduchým potiahnutím smerom nahor;

2. umyte rameno rotora pod prúdom vody, aby ste odstránili prípadné upchatie rozprašovacích hlavíc.

3. po dokončení nasadzte ramená rotora do rovnakej polohy.

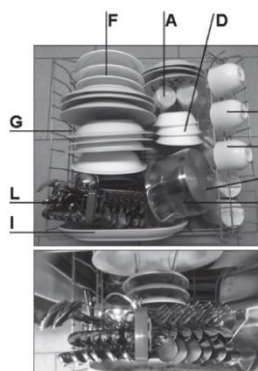
Výstraha: Nepoužívajte nástroje, ktoré môžu deformovať rozprašovacie hlavice.

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- Servirovací podnos
- L- Príbor

NALOŽENIE PRESTIERANIA ZO 4 KUSOV A HRNCOV

Hrnce, šalátové misy, polievkové misy, pokrievky atď. môžete naložiť na košík.

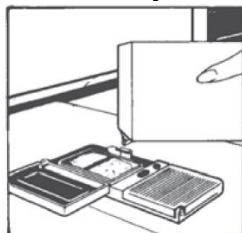
Odporúčame vám, aby ste príbory uložili do na ne určeného košíka. Ak máte príbor s úzkymi rúčkami, mali by ste ich uložiť s rúčkami smerom hore, aby nedošlo k ich prepadnutiu cez dno košíka a zablokovaniu umývacieho ramena. Do koša nedávajte pokrievky s drevenou rúčkou ani také, ktoré sú spojené živícou.

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

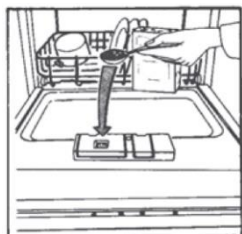


Zásobník na prostriedok na umývanie je vo vnútri dvierok. Veko zásobníka musí byť pred každým umývaním zatvorené. Ak ho chcete otvoriť, jednoducho stlačte západku. Na konci každého umývacieho cyklu je veko vždy otvorené a pripravené na ďalšie použitie umývačky riadu. Množstvo použitého prostriedku na 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.

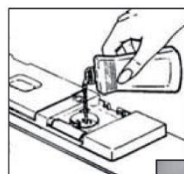
Intenzívne umývanie



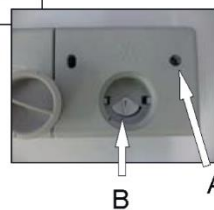
Pri použití programu intenzívneho umývania pridajte druhú dávku prostriedku na umývanie, približne 15 g (1 polievková lyžica). Túto extra dávku by ste mali dať do malej nádržky (pozrite obrázok).

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.

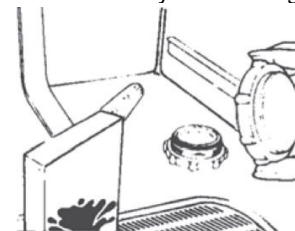
Po umytí:

- . ak sa na riade objavia 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.

Regulácia zmäkčovača sa musí vykonať podľa tabuľky a pokynov na nasledujúcej strane.

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

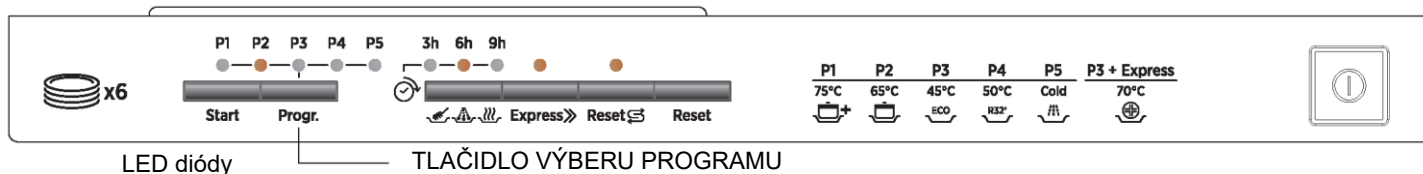
Pred začiatkom tohto postupu musí byť umývačka riadu VŽDY vypnutá.

- 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).



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)	Nastavenie miesta
Univerzálny	1,25	15	6
Hygienický+	0,93	12	6
Eko*	0,61	8	6
Rýchly 32'	0,60	8	6
Spotreba energie vo vypnutom stave a v zapnutom režime: 0,5 W/1 W			
Hodnoty uvedené pre iné programy ako ekoprogram sú len orientačné.			
* Hodnoty sa merajú v laboratóriu podľa európskej normy EN 60436			




Fáza regenerácie sa vykonáva na konci umývacieho cyklu.

- Množstvo vody spotrebovanej vo fáze regenerácie je približne 4 l, pričom spotreba energie sa zvýši približne o 1 Wh a čas cyklu o 3 minúty.

- Frekvencia regenerácie závisí od nastavení zvolených používateľom na základe tvrdosti vody z vodovodu.

- Pre cyklus Eco je frekvencia súvisiaca s nastavenými polohami uvedená v nasledujúcej tabuľke:

Poloha	Frekvencia
0	nikdy
1	1 každý 5 cyklu
2	1 každý 3 cyklu
3	1 každý 2 cyklu
4	1 každý 1 cyklu

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	Univerzálne	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygienický+	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 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"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Studené predpranie	Krátke studené predpranie pre predmety, ktoré sú uložené v umývačke riadu, kým nie je úplne naplnená.	<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

POUŽITIE

NIEKOLKO PRAKTICKÝCH RÁD...

- Ak chcete vykonať program umývania s plnou dávkou riadu, spotrebič po každom jedle správne naplňte a medzi jednotlivými dávkami pustíte studené predpranie, aby ste odstránili škvrny a väčšie zvyšky jedla.
- Najlepšie využitie energie, vody, čistiaceho prostriedku a času dosiahnete použitím odporúčanej maximálnej veľkosti náplne.
- Manuálne predumývanie riadu vedie k zvýšenej spotrebe vody a energie a neodporúča sa.
- Pri umývaní riadu v umývačke riadu pre domácnosť sa vo fáze používania zvyčajne spotrebuje menej energie a vody ako pri ručnom umývaní riadu, ak sa umývačka riadu pre domácnosť používa podľa návodu.

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) - udržiajte 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, rajníc s drevenými rúčkami, riadu z hliníka, krištáľu a vitražového 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 - vytiahnete zástrčku,
- 3 - vypnete kohútik prívodu vody,
- 4 - naplňte dávkovač leštidla,
- 5 - dvierka nechajte pootvorené,
- 6 - vnútrojšok 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.

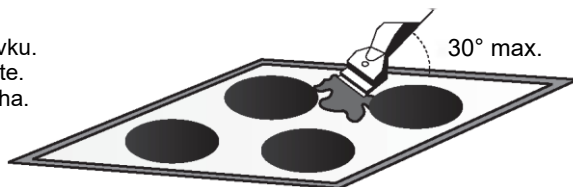
Niekoľko rád:

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 odkrutkovať sklenený kryt, odkrutkovať žiarovku, vymeniť ju za rovnaký typ a po výmene vypálenej žiarovky naskrutkovať späť ochranný sklenený kryt. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

• PRÍSLUŠENSTVO

Polica rúry – plech na pečivo: policu nečistíte drsnými abrazívnymi prostriedkami, drsnými hubkami ani ostrými predmetmi. Jednoducho použijete 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, použijete špongiu a prášok na umývanie. Ak je stále znečistený prilepenými 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 neuvolnia.

Pri späťnej 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 použijete 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 neohrozuje 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, použijete 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 výtoku 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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

• Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.

• Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.

• No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.

• Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.

• Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.

• Este electrodoméstico no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sea bajo supervisión o después de recibir instrucciones precisas respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

• Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.

• Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

- Fincas agrícolas.

- El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- Entornos tipo pensión.

El uso distinto al del entorno doméstico o las funciones típicas de limpieza doméstica de este electrodoméstico, como el uso comercial por parte de expertos o usuarios capacitados, queda excluido incluso en las aplicaciones anteriores.

Si el electrodoméstico se utiliza de forma contraria a este punto, esto puede reducir su vida útil y anular la garantía del fabricante.

El fabricante no aceptará, en la mayor medida permitida por la ley, ningún daño al electrodoméstico u otro daño o pérdida ocasionados por un uso distinto al uso doméstico (incluso si se produce en un entorno doméstico).

• Evite dejar la puerta abierta, ya que esto podría representar un peligro potencial (p. ej.: riesgo de tropiezo).

• ¡ATENCIÓN!

Los cuchillos y demás utensilios con puntas afiladas deben cargarse en la cesta con las puntas hacia abajo o en posición horizontal.

• Cuando se instale el electrodoméstico en suelos con moqueta, ponga cuidado para evitar obstruir los orificios inferiores de ventilación.

Asegúrese de que el enchufe del electrodoméstico se mantiene accesible tras la instalación.

• Utilice mangueras nuevas para conectar el electrodoméstico a la toma de agua.

• No reutilice las mangueras antiguas.

• La presión del agua debe encontrarse entre 0,08 MPa y 0,8 MPa. Si la presión se encuentra por debajo del mínimo, consulte a su departamento de atención al cliente.

• Antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, es importante que se asegure de lo siguiente:

1. Que el enchufe de alimentación cuente con una puesta a tierra adecuada.

2. Que el sistema de alimentación eléctrica esté preparado para los requisitos de consumo enumerados en la placa de características técnicas del electrodoméstico.

• No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.

• ¡ATENCIÓN!

Asegúrese de que el producto esté puesto a tierra correctamente.

En ausencia de una puesta a tierra adecuada, observará que al tocar las partes metálicas del electrodoméstico puede sentirse la dispersión eléctrica. Esto es debido a la presencia de un supresor de interferencias de radio.

• El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por la falta de conexión a tierra del electrodoméstico.

• Asegúrese de que el lavavajillas no aplaste los cables de alimentación.

• No retire el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación o del propio electrodoméstico.

• En general, no se recomienda utilizar adaptadores, enchufes múltiples y/o cables alargadores.

• Nunca toque el electrodoméstico cuando tenga las manos o los pies mojados o húmedos.


• No lo utilice cuando tenga los pies desnudos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No deje el electrodoméstico expuesto a los elementos (lluvia, sol, etc.).
 - Inclinarsse o sentarse sobre la puerta abierta del lavavajillas podría hacerlo volcar.
 - Si el electrodoméstico se rompe o deja de funcionar correctamente, apáguelo, corte el suministro de agua y no lo manipule. Los trabajos de reparación solo debe realizarlos un agente de servicio técnico autorizado y solo deben utilizarse piezas de repuesto originales. Cualquier incumplimiento de los consejos anteriores puede tener graves consecuencias para la seguridad del electrodoméstico.
 - El agua que queda en el electrodomésticos o en la vajilla al final del programa de lavado no debe tragarse.
 - El lavavajillas está diseñado para utensilios de cocina normales.
- Los objetos contaminados por gasolina, pintura, restos de acero o hierro, productos químicos corrosivos, ácidos o alcalinos, no deben lavarse en el lavavajillas.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
 - Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión
 - **ADVERTENCIA:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios.
 - **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
 - **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
 - **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
 - Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Tenga cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento del interior del horno.
 - **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del electrodoméstico.
 - No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, la tapa o la superficie de la placa, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
 - Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
 - El horno debe estar apagado antes de retirar el protector, después de limpiarlo, el protector debe reinstalarse de acuerdo con las instrucciones.
 - Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
 - **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
 - Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.
 - Cuando coloque el estante dentro, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad. El estante debe insertarse completamente en la cavidad.
 - Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
 - No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
 - Se debe eliminar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla.
 - Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
 - **PRECAUCIÓN:** Las tapas de vidrio pueden romperse cuando se calientan. Apague todos los quemadores antes de bajar la tapa.
 - Si están presentes, no mire fijamente los elementos de la placa de lámpara halógena.
 - Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
 - No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa. Podrían calentarse.
 - No toque las zonas de calentamiento durante el funcionamiento ni durante un tiempo después del uso.
 - No coloque nada en el panel de control.
 - **ADVERTENCIA:** Evite la posibilidad de descarga eléctrica: asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de cambiar la bombilla.
 - El producto no debe colocarse sobre una base.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, este producto debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o paquete especial disponible a través del fabricante o poniéndose en contacto con el departamento de atención al cliente. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F. El conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los demás conductores. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales. No hacerlo puede comprometer la seguridad del electrodoméstico e invalidar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- Deben utilizarse las mangueras nuevas suministradas con el electrodoméstico, mientras que las viejas deben desecharse.
- Este electrodoméstico debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión) y el ajuste del electrodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este electrodoméstico se indican en la etiqueta (o placa de datos).
- Este electrodoméstico no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de conformidad con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.
- El uso de un electrodoméstico de cocción por gas da lugar a la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga los orificios de ventilación naturales abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica). El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir una ventilación adicional, como la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, como el aumento del nivel de ventilación mecánica si está presente.
- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.
- Coloque siempre el utensilio elegido en el centro de la unidad en la que vaya a cocinar.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.
- No deslice los utensilios de cocina a través de la placa.
- No guarde objetos pesados encima de la placa. Si caen sobre la placa pueden dañarla.
- No utilice la placa como superficie de trabajo.
- Los utensilios de aluminio y plástico no deben colocarse sobre las zonas de calentamiento.
- Se recomienda mantener a los niños alejados de las zonas de cocción mientras estén en funcionamiento o cuando estén apagadas si el indicador de calor residual está encendido, con el fin de evitar el riesgo de quemaduras graves.
- Precaución, posibilidad de inclinación 
- Deben utilizarse sistemas antivuelco. Siga las instrucciones proporcionadas con los soportes incluidos en el producto. 

DESEMPAQUETADO DEL ELECTRODOMÉSTICO

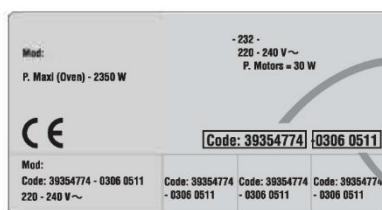
En el interior del electrodoméstico encontrará el folleto y, para el modelo de gas, una bolsa que contiene:

- Si tiene que cambiar el tipo de gas: nuevas boquillas para las modificaciones de gas, gas butano G30 28-30 mbar o gas propano G31-37 mbar.
- Para la conexión con un tubo de goma flexible, un terminal para el gas natural y un terminal para el gas butano o propano con junta.

RECOMENDACIONES

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA APROVECHAR AL MÁXIMO SU ELECTRODOMÉSTICO. Le recomendamos conservar las instrucciones de instalación y uso para futuras consultas y, antes de instalar el electrodoméstico, anotar su número de serie por si necesita asistencia del servicio posventa.

. La placa de identificación se encuentra en la parte posterior de Trio.



Product Code:.....
Serial N°:

LA EMPRESA NO SERÁ RESPONSABLE SI NO SE CUMPLEN LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN EN EL PRESENTE DOCUMENTO.

NOTAS IMPORTANTES

• **Usted debe confiar la instalación de gas de su electrodoméstico y su conexión eléctrica a un instalador autorizado o a un técnico con cualificaciones similares.**

• Trio consta de tres elementos: una placa de cocción, un horno y un lavavajillas. Por razones de seguridad, en ningún caso se deben realizar modificaciones en este electrodoméstico.

• Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

• Si Trio muestra incluso el defecto más pequeño, no lo conecte. Desconéctelo de la fuente de alimentación y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio técnico autorizado.

• Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

- No se apoye en las puertas o no permita que los niños lo hagan.

• Recomendamos la limpieza de Trio después de cada uso. Esto evitará que se acumule suciedad o grasa que pueda volver a cocerse o quemarse, generando malos olores y humo.

• No almacene productos inflamables en Trio, ya que pueden incendiarse si el electrodoméstico se enciende por descuido.

• En el caso de las placas que incorporan lámparas halógenas, evite mirarlas durante el uso.

• Use manoplas cuando introduzca o retire un plato del horno.

• No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de horno de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretir el esmalte o deteriorar el interior.

• Cuando cocine con grasas o aceites, preste atención a controlar el proceso de cocción, ya que las grasas y aceites calientes pueden incendiarse rápidamente.

• Tapa de la placa (para el modelo a gas):

- Mientras la cocina está en uso, mantenga la tapa en posición vertical.

- Antes de subir la tapa, retire cualquier elemento que haya encima de ella para evitar derrames.

- Antes de bajar la tapa, permita que todas las partes calientes de la placa se enfríen.

- No deje objetos pesados o metálicos sobre la tapa.

• Si desea desechar un lavavajillas antiguo, tenga la precaución de extraer la puerta para evitar el riesgo de que los niños queden atrapados en su interior.

• El lavavajillas ha sido fabricado con materiales reciclables para que sea posible deshacerse de él de forma respetuosa con el medio ambiente.

• Asegúrese de que el lavavajillas no aplaste los cables de alimentación.

• No se recomienda utilizar adaptadores, enchufes múltiples y/o cables alargadores.

• Cualquier consulta con respecto al cable de alimentación debe referirse al servicio posventa o a un técnico cualificado.

• Cuando se instale el electrodoméstico en suelos con moqueta, ponga cuidado para evitar obstruir los orificios inferiores de ventilación.

Cualquier incumplimiento de los consejos anteriores puede tener graves consecuencias para la seguridad del electrodoméstico.

Con el fin de mejorar la calidad de sus productos, CANDY puede realizar modificaciones relacionadas con mejoras técnicas. Este electrodoméstico cumple la Directiva Europea 2009/142/CE (GAD) y, a partir del 21/04/2018, con el Reglamento de Aparatos de Gas 2016/426 (GAR).

DATOS TÉCNICOS



TRIO			
TIPO / Referencia	TRI 5 S		TRI 5
	4 gas	3 gas + 1 EL	4 EL
Posición			
Delantera izquierda	Quemador rápido	Quemador rápido	Retroiluminación Ø180
Trasera izquierda	Quemador semirrápido	E.P. Ø180	Retroiluminación Ø220
Trasera derecha	Quemador ultrarrápido	Quemador ultrarrápido	Retroiluminación Ø140
Delantera derecha	Quemador auxiliar	Quemador auxiliar	Retroiluminación Ø140
Dispositivo de fallo de la llama	Sí		-
Encendido	Sí		-
Clase de instalación	2 subclase 1 final 1		-
Tipo de gas instalado / potencia			
Potencia de gas kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Kit de inyector alternativo para gas GLP disponible en el paquete			
Potencia de gas kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Lavavajillas			
Servicios EN 60436	6	6	6
Presión del agua mín.: 0,08 - máx.: 0,08 MPa			
Consumo nominal de energía			
TRI 5 S Voltaje (V) - Frecuencia (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Voltaje (V) - Frecuencia (Hz)	220-230V~ /380-415 V~ 50Hz		
Suministro eléctrico	2100	3600	8600

El tubo flexible se instalará de forma que no pase por ningún espacio en el que pueda ser aplastado, doblado o dañado de ningún modo.

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA:

La instalación de un electrodoméstico puede ser una operación complicada que, si no se lleva a cabo correctamente, puede afectar seriamente a la seguridad de los consumidores. Por esta razón, esta tarea debe ser llevada a cabo por un profesional cualificado y de conformidad con las normas técnicas vigentes.

En caso de que este consejo no se tenga en cuenta y la instalación sea realizada por una persona no cualificada, el fabricante declina toda responsabilidad por cualquier fallo técnico del producto, ya sea en perjuicio de bienes o lesiones humanas.

En caso de instalación de la cocina sobre una base, deben tomarse medidas para evitar que el electrodoméstico se deslice de la misma.

MODELO A GAS

1.1 UBICACIÓN ADECUADA

- Este electrodoméstico debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.

- Un electrodoméstico de cocción a gas produce calor y humedad en la zona en la que está instalado. Por esta razón, debe garantizar una buena ventilación ya sea manteniendo todos los pasos de aire natural abiertos o instalando una campana extractora con un conducto de escape. El uso intensivo y prolongado de este electrodoméstico puede requerir ventilación adicional, como la apertura de una ventana o un aumento de la velocidad del ventilador eléctrico, si tiene uno.

- Si no es posible instalar una campana extractora, se debe instalar un ventilador eléctrico en una pared o ventana exterior para garantizar una ventilación adecuada. El ventilador eléctrico debe ser capaz de llevar a cabo una renovación completa del aire de la cocina de 3 a 5 veces cada hora. El instalador debe seguir las normas nacionales pertinentes.

• Antes de instalar el electrodoméstico, el técnico deberá:

- Comprobar la compatibilidad entre Trio y la instalación de gas. La placa de características de la placa muestra el tipo de gas con el que debe usarse. La conexión a la red o la bombona de gas debe realizarse después de haber comprobado que está regulada para el tipo de gas con el que se utilizará. Si no está correctamente regulada, consulte las instrucciones de los párrafos siguientes para cambiar la configuración del gas.

El ajuste de fábrica de Trio está establecido para gas, tal como se indica en el paquete y se repite en la placa de características pegada a la cocina.

Gas natural G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gas principal.

- Si es necesario, cambie el gas.

Para adaptar la cocina de gas, instale las boquillas adecuadas para proporcionar el caudal nominal (como se explica en el apartado Cambio del tipo de gas).

• Para la instalación, el técnico deberá:

Todos los trabajos deben realizarse con el suministro eléctrico desconectado.

Trio es Clase2 - Clase 1. Los muebles adyacentes a la unidad no deben ser más altos que la parte superior del electrodoméstico

- Si Trio está instalado entre dos armarios, la distancia entre Trio y el armario debe ser de al menos 15 cm (véase la figura 1). La distancia entre Trio y la pared trasera debe ser de al menos 5,5 cm. La distancia entre Trio y cualquier otra unidad o electrodoméstico ubicado por encima de él (por ejemplo, una campana extractora) no debe ser inferior a 70 cm (figura 1).

- La cocina tiene patas ajustables para lograr una nivelación perfecta sobre el suelo.

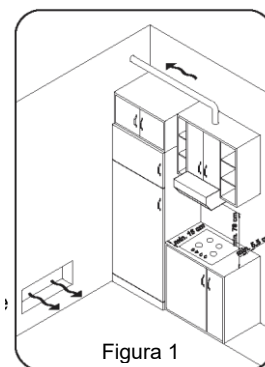
- Realice la conexión de gas a la instalación de acuerdo con el suministro de gas.

- Conecte eléctricamente la cocina de acuerdo con la información indicada en el apartado Conexión eléctrica.

- Si se ha cambiado el tipo de gas, ajuste el caudal mínimo de cada quemador de gas (como se explica en el apartado Cambio del tipo de gas).

- Conecte Trio al suministro de agua y al alcantarillado (véase el apartado Conexión para el agua).

CUALQUIER MODIFICACIÓN REALIZADA AL AJUSTE DEL GAS DEBE ANOTARSE EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS PEGADA EN EL ELECTRODOMÉSTICO.



• CONEXIÓN DE GAS

Esto debe hacerse de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación (solo para R.U.: por ley, la instalación/trabajo de gas debe realizarlos un instalador «Gas Safe»). En todos los casos, en el tubo de alimentación de gas, ponga una llave de paso, un regulador o un dispositivo de liberación del regulador para el gas propano. Utilice únicamente válvulas, extremos de reguladores, tubos flexibles y reguladores con la marca oficial del país de instalación.

Conexión de gas según la instalación:

Natural, manguera flexible, rígida con accesorios mecánicos (1) - Tubo de goma flexible (2)

Butano, manguera flexible, rígida con accesorios mecánicos (1) - Tubo de goma flexible (2)

Propano, manguera flexible, rígida con accesorios mecánicos (1) - Tubo de goma flexible (2)

1 - Haga que la manguera flexible pueda ser inspeccionada en cualquier momento en toda su longitud.

2 - Haga que el tubo de goma flexible pueda ser inspeccionado en cualquier momento en toda su longitud, que su longitud no supere los 1,5 metros y que esté equipado con abrazaderas adecuadas en los extremos.

1, 2: Los tubos y mangueras flexibles con accesorios mecánicos deben disponerse de modo que estén alejados de cualquier llama y no se deterioren con los gases de combustión, las piezas calientes de la cocina o cualquier derrame de alimentos calientes.

El tubo flexible se instalará de forma que no pase por ningún espacio en el que pueda ser aplastado, doblado o dañado de ningún modo.

• TRES OPCIONES DE CONEXIÓN:

• CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA

Conecte directamente a los accesorios del colector.

• CONEXIÓN MEDIANTE MANGUERA FLEXIBLE CON ACCESORIOS MECÁNICOS

Recomendamos este tipo de conexión.

Atornille las tuercas de la manguera directamente en el accesorio del colector por un lado y en la llave de paso de la tubería por el otro.

• CONEXIÓN CON GOMA FLEXIBLE

No recomendamos este tipo de conexión.

Se reservará exclusivamente para instalaciones antiguas que no permitan otra opción.

Atornille el terminal compatible (2).

Coloque el tubo flexible en el terminal por un lado y en el regulador o en la salida de la válvula por el otro.

(2) *En todos los casos, asegúrese de que la junta está instalada. Después de las operaciones de conexión, compruebe la estanqueidad con agua jabonosa. Las pruebas con llamas están estrictamente prohibidas.*

Advertencia: Si huele a gas cerca de este electrodoméstico, cierre el suministro de gas al electrodoméstico y llame al técnico directamente. No busque una fuga con una llama abierta.

CAMBIO DEL TIPO DE GAS:

ADVERTENCIA:

Esta tarea solo debe ser llevada a cabo por un profesional cualificado y de conformidad con las normas técnicas vigentes y con las instrucciones.

La capacidad calorífica y la presión del gas varían según el tipo de gas.

Al cambiar el gas, el técnico debe sucesivamente:

- 1-Desconectar el electrodoméstico de la fuente de alimentación.
- 2-Hacer la «CONEXIÓN DE GAS» a la instalación tal como se ha descrito anteriormente.
- 3-Cerrar la válvula de gas antes que el electrodoméstico.
- 4-CAMBIAR LAS BOQUILLAS
- 5-REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

CAMBIAR LAS BOQUILLAS:

Para adaptar la placa a diferentes tipos de gas, siga las instrucciones siguientes:

- Retire las rejillas y los quemadores.
- Introduzca la llave hexagonal (7 mm) en el soporte del quemador (Figura 2).
- Desenrosque el inyector y reemplácelo por uno adecuado para el gas que va a utilizar (consulte la tabla de tipos de gas).

BOQUILLA



Figura 2

REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

Para regular la llama mínima, el técnico debe seguir las siguientes instrucciones:

-Retire los mandos.

CASO 1: tornillo regulador visible dentro del eje de la válvula (véase la figura 3A)

Después de encender los quemadores, gire el mando de control hasta el ajuste mínimo y, a continuación, extraiga el mando (esto se puede hacer fácilmente aplicando una presión suave).

El tornillo de regulación puede ajustarse con un pequeño destornillador aislado, como se muestra en la Figura 3A.

Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj reduce el flujo de gas, mientras que girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj aumenta el flujo.

Utilice este ajuste para obtener una llama de aproximadamente 3 a 4 mm de longitud y luego reemplace el mando de control.

Cuando el suministro de gas disponible sea GLP, el tornillo para ajustar la llama mínima debe girarse en sentido horario hasta el tope final.

Vuelva a colocar los mandos.

CASO 2: tornillo regulador no visible (véase la figura 3B)

-Retire las rejillas, los quemadores y la tapa.

-Retire la placa superior

-El tornillo de regulación puede ajustarse con un destornillador pequeño, como se muestra en la Figura 3C.

Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj reduce el flujo de gas, mientras que girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj aumenta el flujo.

-Cuando el suministro de gas disponible sea GLP, el tornillo para ajustar la llama mínima debe girarse en sentido horario hasta el tope final.

-Cuando el suministro de gas disponible sea gas GN, el tornillo para ajustar la llama inactiva debe girarse en sentido contrario a las agujas del reloj en 1/2 vuelta desde la posición de cierre completo. (Llama de 3 a 4 mm de longitud aproximadamente).

-Vuelva a colocar la placa superior asegurándose de volver a montar correctamente cada pieza desmontada o desconectada, y preste atención a no dañar las piezas (en caso de que el técnico deba sustituirla por piezas de repuesto originales).

-Vuelva a colocar los quemadores, la tapa, las rejillas y los mandos.



Advertencia:
¡Nunca afloje los otros tornillos!

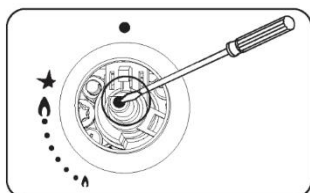


Figura 3A



Figura 3B

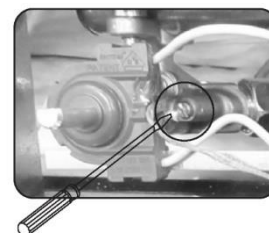


Figura 3C

CONEXIÓN ELÉCTRICA

«La instalación debe ajustarse a las directivas estándar». El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por un uso inadecuado o poco razonable.

Advertencia:

- Antes de cualquier manipulación eléctrica, compruebe siempre la tensión de suministro mostrada en el medidor eléctrico, el ajuste del interruptor, la continuidad de la conexión a la tierra con la instalación y que el fusible es adecuado.
- La conexión eléctrica a la instalación debe realizarse mediante un enchufe con conexión a tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar. Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, debe instalarse de manera que la toma de corriente sea accesible. El fabricante no se hace responsable de los accidentes derivados del uso de un electrodoméstico que no esté conectado a tierra o de una continuidad defectuosa de la conexión a la tierra.
- Cualquier consulta con respecto al cable de alimentación debe referirse al servicio posventa o a un técnico cualificado.

¡Atención! Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En ausencia de una puesta a tierra adecuada observará que al tocar las partes metálicas del electrodoméstico puede sentirse la dispersión eléctrica. Esto es debido a la presencia de un supresor de interferencias de radio.

• TRI 5 S

Con Trio se suministra un cable de alimentación que permite conectarlo únicamente a una fuente de alimentación de 220-230 V entre fases, o entre fase y neutro. Conéctelo a una toma de 16 amperios.

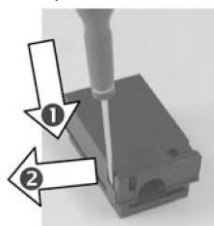
• TRI 5

«Según el modelo, el producto puede suministrarse con o sin cable de alimentación. Si no se suministra el cable de alimentación: el tipo de cable y su conexión deben seguir las instrucciones de seguridad y la tabla proporcionada.»

El bloque de terminales se encuentra en la parte posterior de Trio. Para abrir el bloque de terminales:

- Localice las dos pestañas de los laterales.
- Coloque la punta del destornillador en la parte frontal de la pestaña, introdúzcala (1) y presione hacia abajo (2).
- Retire la tapa.

Bloque de terminales

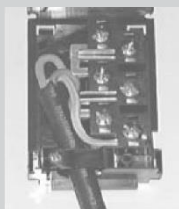
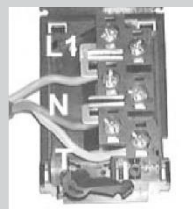
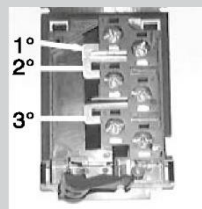


Para conectar:

- Desatornille el sujetacables.
- Pase el cable a través del sujetacables.
- Retire el aislamiento del extremo de cada cable y conéctelo a los números que aparecen en la tabla, así como a las «barras de derivación».

Ejemplo de conexión en monofásico

- 1- Introduzca las barras de derivación.
- 2- Introduzca los cables.
- 3- Pase el cable a través del sujetacables.



Precaución: un ajuste incorrecto puede causar riesgos peligrosos de calentamiento para el cable de alimentación.

Cuando termine la operación de conexión con los terminales del electrodoméstico, apriete la pinza del cable y cierre la tapa.

	Monofásico 220-230~	Trifásico 220-230V3~	Trifásico 380-400V ~3N
TIPO DE CABLE-ÁREA	H05V2V2-F 3 G 4mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
CONEXIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES			
Para derivar: hacer un puente con una barra de derivación.	2 fases Derivación 1-2 Derivación 2-3 5 Neutral Derivación 4-5 T Tierra	1 fase Derivación 1-2 3 fases Derivación 3-4 5 fases T Tierra	1 fase 2 fases 3 fases 5 Neutral Derivación 4-5 T Tierra

CONEXIÓN PARA EL AGUA - DESAGÜE

CONEXIÓN PARA EL AGUA

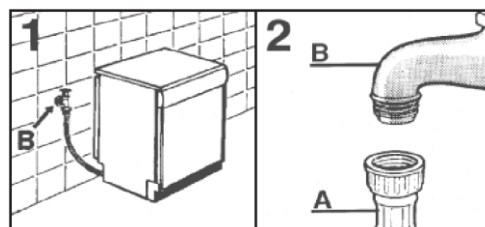
Las mangueras de entrada y desagüe se pueden dirigir a la izquierda o a la derecha. El lavavajillas puede conectarse a agua fría o caliente, siempre y cuando la temperatura no supere los 60 °C.

La presión del agua debe encontrarse entre 0,08 MPa y 0,8 MPa. Si la presión se encuentra por debajo del mínimo, consulte a su departamento de atención al cliente.

La manguera de entrada debe conectarse a un grifo de manera que el suministro de agua pueda cortarse cuando el electrodoméstico no esté en uso (fig. 1). La manguera de entrada del lavavajillas está equipada con un conector roscado de 3/4" (fig.2). La manguera de entrada «A» debe estar firmemente conectada a un grifo «B» de 3/4".

La conexión de agua del lavavajillas debe realizarse exclusivamente con la tubería suministrada. **No utilice una tubería vieja.**

Si el electrodoméstico está conectado a nuevas tuberías o a tuberías que no han estado en uso durante mucho tiempo, deje correr el agua unos minutos antes de conectar la manguera de entrada. De esta manera, ningún depósito de arena o óxido obstruirá el filtro de entrada de agua.

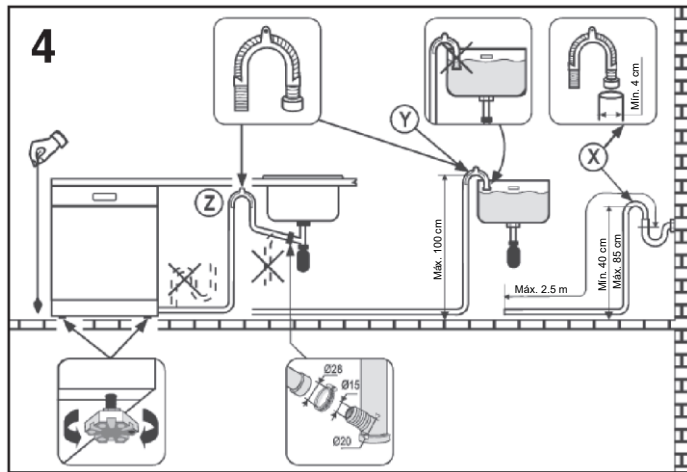


DESAGÜE:

Tenga cuidado de no doblar o plegar la manguera de drenaje al conectarla al electrodoméstico para que el agua pueda drenarse libremente (fig.4y). La manguera de drenaje debe estar al menos 40 cm por encima del nivel del suelo y debe tener un diámetro interior de por lo menos 4 cm. Es aconsejable instalar una trampa de aire antiolor (fig. 4x).

Si es necesario, la manguera de salida puede ampliarse hasta 2,6 m, siempre y cuando se mantenga a una altura máxima de 85 cm por encima del nivel del suelo. Para ello, póngase en contacto con Servicio de atención al Cliente.

INSTALACIÓN

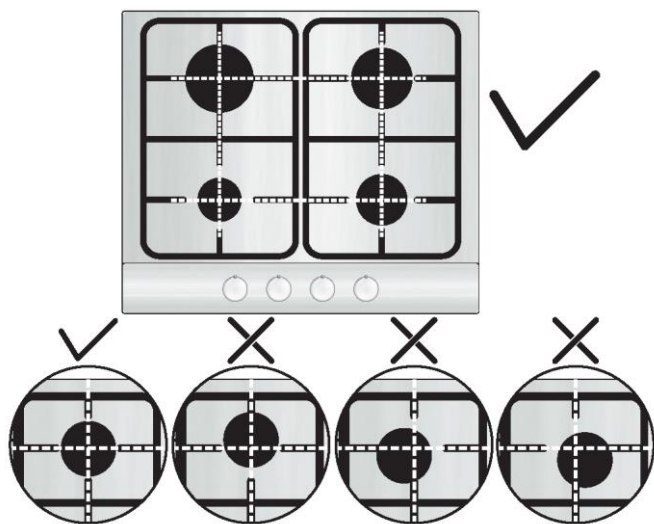


La manguera puede engancharse por el lado del fregadero (no debe sumergirse en agua, para evitar que el agua vuelva al electrodoméstico cuando este está en funcionamiento). Compruebe que no hay dobleces en las mangueras de entrada y salida. Para extender, si es necesario, la manguera de entrada, póngase en contacto con el Servicio de atención al Cliente.

QUEMADORES DE GAS

Este electrodoméstico solo debe utilizarse para los fines para los que ha sido diseñado, es decir, la cocina doméstica. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y, por lo tanto, podrían ser peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún daño o pérdida resultante de un uso inadecuado.

Antes de usar el quemador, asegúrese de que los perímetros de la rejilla centren el quemador como se muestra a continuación.



USO

Cada quemador está controlado por una llave con ajustes progresivos que permiten:

- Una gama más amplia de ajustes de la posición máxima a la más baja y precisa.
- Una regulación más sencilla de la llama según el diámetro del utensilio utilizado.
- Evitar el riesgo de cortar la llama y de apagado cuando la llama se apaga rápidamente.

ENCENDIDO

RECOMENDACIONES: cuando los quemadores no están en uso, la llave general del suministro de gas siempre debe estar cerrada.

USO

Antes de encender la placa de gas, asegúrese de colocar las tapas del quemador correctamente en su posición.

- Encienda la llave del gas.
- Un símbolo junto a cada mando indica qué quemador está encendido.
- Gire y pulse el mando de control del quemador correspondiente hacia el símbolo ☆, manténgalo presionado hasta que la llama se encienda. En los modelos equipados con encendido electrónico, la llama se enciende mediante chispa eléctrica. Esto se realiza mediante el botón o presionando el mando (para los modelos con encendido debajo del mando).

Para los modelos no equipados con encendido electrónico, **o si no hay alimentación eléctrica**, encienda la llama con una cerilla.

Advertencia: En cualquier caso, si después de 5 segundos el quemador no se ha encendido, deje de utilizar el dispositivo y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Nota: para los modelos equipados con el termopar SAFETY, mantenga pulsado el mando durante unos segundos para activar el sistema de seguridad. Si el mando se suelta enseguida, no hay tiempo para que el sistema de seguridad se active y la llama se apaga. Si esto ocurre, repita el procedimiento de encendido desde el principio esperando más tiempo a que la llama se encienda. El dispositivo de seguridad del termopar corta automáticamente el suministro de gas si la llama se apaga accidentalmente.

Si hay condiciones de suministro de gas locales particulares que dificultan la ignición, se recomienda repetir el procedimiento de encendido, girando el mando al mínimo (0).

- Ajuste la llama de acuerdo a sus necesidades de cocción. Las posiciones intermedias están disponibles entre los ajustes (1) y (2) en el mando de control.
- Para apagar la llama, gire el mando de control de nuevo a la posición de parada.
- Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando a "0", espere un minuto y luego intente encender de nuevo.

UTENSILIOS

Para un uso adecuado de los quemadores, elija utensilios que coincidan con las dimensiones que se indican a continuación:

* Muy rápido	Ø18 cm y más
* Rápido	Ø de 16 a 26 cm
* Semirápido	Ø12 cm
* Auxiliar	Ø10 cm

- No se recomienda usar recipientes con fondos curvos, dentados o inclinados.

ADVERTENCIA: Si se apaga accidentalmente una llama, gire el mando a la posición de apagado y no intente volver a encenderla durante al menos 1 minuto.

Si, con el paso de los años, las llaves de gas se vuelven rígidas y no se pueden girar, será necesario lubricarlas.

Tal operación debe ser realizada únicamente por técnicos de servicio cualificados.

- Los utensilios de aluminio pueden dejar marcas en el soporte esmaltado. Estas marcas se pueden quitar fácilmente con un paño húmedo y un producto ligeramente abrasivo.

ALGUNOS CONSEJOS...

- No hierva los alimentos con demasiada intensidad. Los alimentos no se cocinan más rápidamente de esta manera. De hecho, esto los somete a una agitación severa, que puede causar que los alimentos pierdan parte de su sabor.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

- Para ahorrar gas, asegúrese de que las llamas no se superponga a la base del utensilio de cocción.
- No utilice el quemador de gas con un utensilio de cocción vacío.
- Cuando sea posible, use una tapa para cubrir los utensilios de cocción. Regule la llama de modo que no sea mayor al diámetro del utensilio de cocción.

ZONA DE VITROCERÁMICA

CONSEJOS

El uso de utensilios de alta calidad es importante para obtener buenos resultados de cocción:

- Utilice siempre utensilios de cocina de buena calidad con bases perfectamente planas y gruesas.
 - Asegúrese de que la base de la olla o sartén esté seca.
- Utilice utensilios de cocción cuyo diámetro sea lo suficientemente ancho para cubrir completamente la unidad de superficie.

ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

La siguiente información le ayudará a elegir unos utensilios de cocina que le brinden un buen rendimiento.



Busque en la etiqueta la marca que muestra si el utensilio es compatible con la vitrocerámica.

Acero inoxidable: muy recomendado. Especialmente bueno con una base multicapa. La base multicapa combina las ventajas del acero inoxidable (aparición, durabilidad y estabilidad) con las ventajas del aluminio o el cobre (conducción térmica, distribución uniforme del calor).

Aluminio: muy recomendado. Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces aparecen como arañazos en la placa, pero pueden ser eliminados si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, no se debe utilizar aluminio delgado.

Hierro fundido: utilizable, pero no recomendado. Mal rendimiento. Puede rayar la superficie.

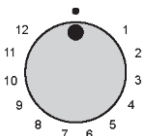
Fondo de cobre/cerámica: muy recomendado. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que pueden aparecer como arañazos. Los residuos pueden ser eliminados, siempre y cuando la placa se limpie inmediatamente. Sin embargo, no deje agua hirviendo en estos utensilios hasta que se seque. El metal sobrecalentado puede pegarse a las placas de vidrio. Un utensilio de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará permanentemente la placa. **Porcelana/esmalte:** Buen rendimiento solo con una base fina, lisa y plana.

LAS ZONAS

- **Zona destacada:** se pone en marcha en 3 segundos y es adecuada para una cocción constante, homogénea y sostenida.
- **Sprinter:** con esta zona se pueden conseguir tiempos de cocción reducidos en hasta un 15 %.

USO

- Localice el signo correspondiente a la zona de cocción que necesita.
- Se recomienda que el ajuste de calor esté en su punto más alto hasta que se haya calentado adecuadamente y luego bajar a la configuración de cocción deseada.



- El indicador de encendido se ilumina para mostrar que la zona de calentamiento está en funcionamiento.

- Cada zona está vinculada a un indicador de calor residual situado en la placa. Se enciende cuando la temperatura de la zona de calentamiento alcanza los 60 °C o más. Se mantendrá encendida, incluso si la unidad está apagada, hasta que la superficie se haya enfriado.
- Para apagar una zona de calentamiento, gire el mando de control correspondiente hasta la posición "0".
- **Posiciones:** los siguientes ejemplos tienen función orientativa. Cuando se familiarice con el uso de su placa, será capaz de utilizar la configuración que más le convenga.

Posiciones			Algunos consejos
1	1-2	Muy baja	Para mantener un plato caliente, derretir mantequilla y chocolate...
2	3-4	Baja	Cocción lenta, salsas, guisos, arroz, púdinges, huevos...
3	5-6	Moderada	Alubias, alimentos congelados, fruta, agua hirviendo...
4	7-8	Media	Manzanas al vapor, verdura fresca, pasta, crepes, pescado...
5	9-10	Alta	Cocción más intensa, tortillas, bistecs...
6	11-12	Muy alta	Filetes, chuletas, fritos...

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

- Use utensilios de cocción cuyo diámetro sea lo suficientemente ancho para cubrir completamente la unidad de superficie: el tamaño del utensilio no debe ser más pequeño que el de la zona de calentamiento. Si es ligeramente más ancho, la energía se utilizará a su máxima eficiencia.
- Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empezar a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

EQUIPO DEL HORNO (según el modelo)

Es necesario hacer una limpieza inicial del equipo antes del primer uso de cada uno de ellos. Lávelos con una esponja. Aclárelos y séquelos.

- **ESTANTE:** sirve para sujetar platos, fuentes y carnes al cocinar con la rejilla. Está equipado con rieles que permiten deslizar la bandeja de goteo.



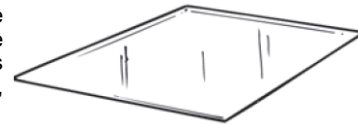
Gracias a su forma especial, el estante permanece siempre horizontal, incluso cuando se tira al máximo de él hacia la parte delantera del horno, evitando así el riesgo de que los platos se deslicen o se vuelquen.

- **BANDEJA DE GOTEO:** recoge los jugos de la carne y el asado durante la cocción con la rejilla. Se puede poner en el estante, o deslizarla debajo de él. A menos que se use con la rejilla, la bandeja de goteo no debe dejarse en el horno mientras está en uso.



Nunca utilice la bandeja de goteo como bandeja para asar. Esto provocaría que se produjera humo, que se salpicase la grasa y que el horno se manchara rápidamente.

- **BANDEJA PASTELERA:** debe colocarse en el estante. Sirve para cocinar pasteles pequeños como pasta choux, galletas, merengues, etc.

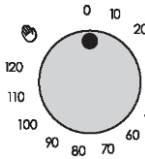


Nunca coloque la bandeja directamente sobre la parte inferior del horno.

- **RUSTEPOLLOS:** está equipada con una brocheta y un mango, dos horquillas y un soporte para brochetas.

Cuando esté utilizando el horno, debe retirar de su interior todos los accesorios que no se empleen.

EL TEMPORIZADOR DEL DISYUNTOR



- Se encarga del funcionamiento del horno, entre 1 y 120 minutos, con arranque inmediato y parada automática. Cuando acaba el tiempo, el temporizador corta automáticamente la fuente de alimentación al horno.

- Sin embargo, el horno podría utilizarse sin programación. En este caso, gire el mando a la posición de la mano.

Nota: para ajustar una hora, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca de 120 minutos y, a continuación, vuelva al tiempo requerido.


USO DEL HORNO


MUY IMPORTANTE: el horno y el lavavajillas no pueden utilizarse al mismo tiempo. Para utilizar el horno, debe cerrar el lavavajillas.

IMPORTANTE: mantenga a los niños pequeños alejados de Trio mientras está en uso. Si Trio está equipado con una tapa, levántela antes de usarlo.

MÉTODOS DE COCCIÓN (según el modelo)

- **Convección + Ventilador** : Le recomendamos que utilice este método para aves de corral, pastelería, pescado y verduras. El calor penetra mejor en la comida y los tiempos de cocción y precalentamiento se reducen. Puede cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo con o sin la misma preparación en una o más posiciones. Este método de cocción da una distribución uniforme del calor y los olores no se mezclan. Deje aproximadamente diez minutos extra cuando se cocinan diferentes alimentos al mismo tiempo.


• **Grill** : Utiliza el elemento de calefacción superior. Éxito garantizado para asados mixtos, kebabs y platos gratinados. Es necesario un precalentamiento de cinco minutos para calentar el elemento.


• **Grill + Rustepollos** : utiliza el elemento de calentamiento superior junto con el rustepollos, con lo que se consigue el auténtico sabor de un asado tradicional. Retire todos los accesorios del horno.


• Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del horno.
• Ensarte los alimentos a cocinar y colóquelos entre las dos horquillas.

• Coloque la brocheta en el soporte y deslice el soporte y la brocheta en el segundo nivel. El extremo de la brocheta quedará frente a la ranura del mecanismo de accionamiento.

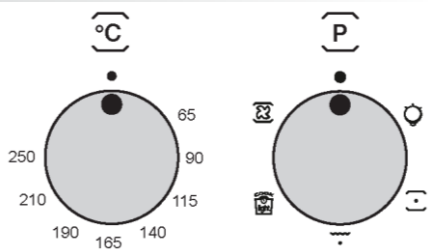
• Coloque la brocheta en el mecanismo de accionamiento.

• **Convección + Rustepollos** : utiliza al mismo tiempo el rustepollos y la cocción por convección. Permite ahorrar tiempo al cocinar. Sin embargo, hay que colocar el estante con los rieles boca abajo con los rieles hacia arriba y poner encima de la bandeja de goteo.

• **«COCCIÓN LIGERA** »: esta función permite cocinar de forma más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite requerida. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado perfecto.

• **Convección** : Se utilizan los elementos de calentamiento inferior y superior. Precaliente el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para los asados y horneados tradicionales. Para carnes rojas, roast beef, piernas de cordero, caza, pan, alimentos cocidos envueltos en papel de aluminio (papillotes), hojaldre. Coloque el alimento y su plato en un nivel intermedio.


• Gire el mando de control al método de cocción requerido y ajuste una temperatura:




*  Convección Temperatura de 65 °C a 250 °C

 Grill Temperatura de 200 °C

 Grill + Rustepollos Temperatura de 200 °C



 Convección + Rustepollos Temperatura de 65 °C a 250 °C

*  Cocción ligera Temperatura de 65 °C a 250 °C

 Convección + Ventilador Temperatura de 65 °C a 250 °C

* Probado de conformidad con la norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definir la clase energética.

• Gire el mando de control del temporizador del disyuntor a la posición de la mano o a una duración de programación.

  • El indicador luminoso indica que el termostato está funcionando. Se enciende y se apaga regularmente durante el tiempo de cocción.

CONSEJOS DE COCCIÓN

CARNE:

Es mejor no salar las carnes hasta después de cocinarlas, ya que la sal hace que la carne salpique la grasa.

Esto ensuciará el horno y hará mucho humo. Los trozos de carnes blancas, cerdo, ternera, cordero y pescado se pueden meter al horno frías. El tiempo de cocción es más largo que en un horno precalentado, pero se cocina mejor hasta el centro ya que el calor tiene más tiempo para penetrar en la carne.

UN PRECALENTAMIENTO CORRECTO ES LA BASE PARA COCINAR BIEN LAS CARNES ROJAS.

PASTELES, PASTAS Y GALLETAS:

Evite el uso de moldes brillantes porque reflejan el calor y pueden arruinar sus pasteles. Si sus pasteles se doran demasiado rápidamente, cúbralos con papel a prueba de grasa o papel de aluminio.

Precaución: la forma correcta de usar el papel de aluminio es con el lado brillante hacia adentro.

De lo contrario, el calor se refleja en la superficie brillante y no penetra en el pastel.

Evite abrir la puerta durante los primeros 20 a 25 minutos de cocción: los bizcochos, los suflés, el brioche, etc. tenderán a caerse. Puede verificar si los pasteles están listos pinchando el centro con la hoja de un cuchillo o con una aguja de tejer de metal. Si la hoja sale limpia y seca, su pastel está listo y puede detener la cocción. Si la hoja sale húmeda o con trozos de pastel pegados, siga horneando pero reduzca ligeramente la temperatura para que no se queme.

Las siguientes instrucciones son solo orientativas. Es posible que desee modificarlas según su propia experiencia o su gusto personal.

Tiempos de precalentamiento:

• 20 minutos entre 210 y 250 °C.

• 15 minutos entre 140 y 190 °C.

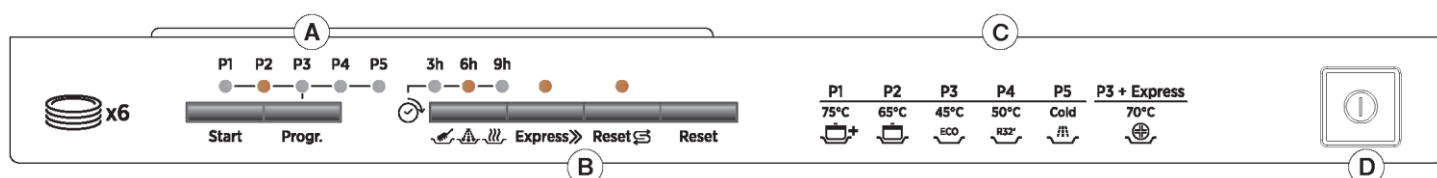
• 10 minutos entre 65 y 115 °C.

CANTIDAD	ALIMENTO	Temperatura del horno en °C	Posición del estante desde la parte inferior	Tiempo de cocción en minutos
PESCADO				
	Trucha	200	1	15 / 25
1 kg	Pescadilla	190	1	50
CARNE				
1 - 1,5 kg	Rosbif	190	1	90
1 kg	Ternera asada	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette de ternera	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Pata de cordero	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Pata de carnero	150 / 160	1	50 / 60
AVES DE CORRAL				
2 kg	Pichón	150 / 160	1	45
4 kg	Ganso	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Pato	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pollo	170	1	60 / 80
VARIOS				
	Lasaña	200	1	40
	Suflé	200	1	20
	Buñuelos	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PASTELERÍA				
	Tarta de trigo sarraceno	175	1	40 / 50
	Tarta de fruta	180 / 190	1	20 / 30
	Galletas (masa fermentada)	160	1	40 / 45
	Merengue	100	1	90
	Hojaldre	200	1	20

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad.

CONTROLES DEL LAVAVAJILLAS



A Luces indicadoras de selección de programas

B Botón de selección del programa

C Descripción del programa

D Botón de encendido/apagado

SELECCIÓN DE LOS PROGRAMAS Y FUNCIONES ESPECIALES

El lavavajillas y el horno no pueden utilizarse simultáneamente.

Configuración de un programa

Abra la puerta y pulse el botón de encendido/apagado; los 4 LED de selección del programa comienzan a parpadear.

- Ajuste el programa requerido pulsando el botón de selección del programa, el LED del programa elegido se encenderá (2 LED para el programa ACLARADO EN FRÍO).
- Cierre la puerta (después de la señal acústica), el programa elegido se iniciará automáticamente.

USO DEL LAVAVAJILLAS

Apertura de la puerta

Agarre el mango en el panel frontal y tire hacia adelante. Si el electrodoméstico se abre mientras está en funcionamiento, un dispositivo de seguridad eléctrico lo apaga automáticamente todo. Para que el electrodoméstico funcione correctamente, la puerta no debe abrirse mientras esté en funcionamiento.

Cierre de la puerta

Coloque la cesta en el lavavajillas. Asegúrese de que el brazo difusor pueda girar libremente y no esté obstruido por cubiertos, vajilla o sartenes. Cierre la puerta y presione para asegurarse de que está bien cerrada.

Interrupción de un programa

No se recomienda abrir la puerta mientras se esté ejecutando un programa, especialmente durante la fase de lavado principal y el secado final.

Sin embargo, el electrodoméstico se detiene automáticamente cuando se abre la puerta.

Cuando la puerta se cierra de nuevo, el programa prosigue automáticamente.

Si desea cambiar o cancelar un programa que se esté ejecutando, lleve a cabo el siguiente procedimiento:

- Mantenga pulsado el botón de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» durante al menos 5 segundos. Los indicadores del programa se encenderán y apagarán individual y secuencialmente y oírá algunas señales sonoras.
- El programa en ejecución se cancelará y todas las luces indicadoras de programa parpadearán.

Antes de iniciar un nuevo programa, debe comprobar que todavía hay detergente en el depósito. Si es necesario, rellene el depósito.

ADVERTENCIA: si la puerta se abre durante la fase de secado, se activa una señal acústica intermitente para avisar de que el ciclo todavía no se ha completado.

Se emitirá 3 veces (si no se silencia) una alarma de 5 segundos a intervalos de 30 segundos para señalar que el programa ha terminado.

El indicador de programa seleccionado (2 pilotos luminosos para el programa «ACLARADO EN FRÍO») empezará a parpadear. Ahora se pueden retirar los platos y apagar el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» o cargar los platos para un nuevo ciclo.

La alarma de fin de programa puede silenciarse de la siguiente manera:

IMPORTANTE
El lavavajillas debe estar apagado antes de iniciar este procedimiento.

1. Mantenga presionado el botón de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» y, al mismo tiempo, encienda el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» (sonará una breve señal acústica).
2. Mantenga presionado el botón de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» durante al menos 15 segundos (durante este tiempo, se emitirán 2 señales acústicas).
3. Suelte el botón cuando suene la segunda señal acústica (se iluminarán 3 indicadores de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA»).
4. Vuelva a pulsar el mismo botón: los 3 indicadores luminosos (que indican que la alarma está activada) empezarán a parpadear (para indicar que la alarma está apagada).
5. Apague el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para confirmar el nuevo ajuste.

Para volver a encender la alarma, siga el mismo procedimiento.

¡ATENCIÓN!
Si se produce algún problema, apague el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» e inicie el procedimiento de nuevo desde el principio.

Memorización del último programa utilizado

El último programa utilizado se puede memorizar del modo siguiente:

¡IMPORTANTE!

El lavavajillas debe estar apagado antes de iniciar este procedimiento.

1. Mantenga presionado el botón de «**SELECCIÓN DEL PROGRAMA**» y, al mismo tiempo, encienda el lavavajillas pulsando el botón de «**ENCENDIDO/APAGADO**» (sonará una breve señal acústica).

2. Mantenga presionado el botón de «**SELECCIÓN DEL PROGRAMA**» durante al menos 30 segundos (durante este tiempo, se emitirán 3 señales acústicas).

3. Suelte el botón cuando suene la **TERCERA** señal acústica (todas las luces indicadoras parpadearán).

4. Pulse el mismo botón de nuevo: la luz indicadora intermitente (memorización desactivada) dejará de parpadear y permanecerá encendida (memorización activada).

5. Apague el lavavajillas pulsando el botón de «**ENCENDIDO/APAGADO**» para confirmar el nuevo ajuste.

Para desactivar la memorización, siga el mismo procedimiento.

¡ATENCIÓN!

Si se produce algún problema, apague el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» e inicie el procedimiento de nuevo desde el principio.

En caso de producirse un corte en el suministro eléctrico mientras el lavavajillas se encuentra en funcionamiento, una memoria especial almacena el programa seleccionado y, cuando se recupera el suministro, continúa en el punto en el que se encontraba.

Atención: El lavavajillas está equipado con un dispositivo de seguridad antidesbordamiento que, en caso de anomalía, interviene evacuando el agua en exceso.

Señales de fallo

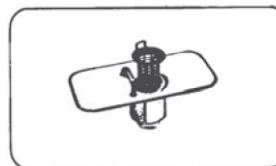
Si se produce un mal funcionamiento o algún fallo cuando se está ejecutando un programa, el LED que corresponde al ciclo seleccionado (2 LED para el programa ACLARADO EN FRÍO) parpadeará rápidamente y se activará una señal acústica. En este caso, apague el lavavajillas pulsando el botón de encendido/apagado. Después de comprobar que el grifo de la manguera de entrada de agua está abierto, que la manguera de desagüe no está doblada y que el sifón o los filtros no están obstruidos, vuelva a iniciar el programa seleccionado. Si la anomalía persiste, póngase en contacto con Servicio de atención al Cliente.

¡Importante!

Para garantizar el correcto funcionamiento del dispositivo de seguridad antidesbordamiento, se recomienda no mover ni inclinar el lavavajillas durante el funcionamiento.

Si es necesario mover o inclinar el lavavajillas, primero asegúrese de que el ciclo de lavado haya finalizado y de que no quede agua en el depósito.

OPERACIONES PRELIMINARES Y LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE FILTRADO



El sistema de filtrado está compuesto por:

- Una copa de filtrado central que atrapa las partículas de alimentos más grandes.

- Un filtro plano que filtra continuamente el agua de lavado.

- El microfiltro, situado bajo el filtro plano, que atrapa las partículas de alimentos más pequeñas asegurando un enjuague perfecto.

Para obtener los mejores resultados, se debe comprobar y limpiar la unidad de filtrado después de cada lavado. Para retirar la unidad de filtrado, simplemente agarre del mango y retire toda la unidad.

Retire el filtro plano y lave toda la unidad bajo un chorro de agua. Si es necesario, se puede utilizar un cepillo pequeño. La copa central simplemente descansa sobre la parte superior para facilitar la limpieza. El lavavajillas está equipado con un microfiltro de autolimpieza, que solo requiere una comprobación aproximadamente una vez cada 15 días. Sin embargo, se aconseja comprobar después de cada lavado que la copa central y el filtro plano no están obstruidos.

Nota: Después de limpiar los filtros, asegúrese de que se vuelvan a montar correctamente, uno dentro del otro, y de que el filtro plano se coloque correctamente en la parte inferior del lavavajillas.

Un mal montaje de la unidad de filtrado podría tener un efecto negativo en la eficiencia del electrodoméstico.

Importante: Nunca utilice el lavavajillas sin filtro.

Limpieza del interior del aparato

- El lavavajillas no requiere un mantenimiento especial, porque el depósito se limpia de forma automática.

- Limpie regularmente la junta de la puerta con un paño húmedo para eliminar los restos de comida o el abrillantador.

- Se recomienda la limpieza en el lavavajillas para eliminar los depósitos de piedra caliza o la suciedad. Le sugerimos que realice periódicamente un ciclo de lavado con productos especializados para la limpieza de lavavajillas. Para todas las operaciones de limpieza, el lavavajillas debe estar vacío.

- Si, a pesar de la limpieza rutinaria de los filtros, observa que los platos o cacerolas no están bien lavados o enjuagados, compruebe que todos los cabezales de pulverización del brazo del rotor estén limpios.

Si están bloqueados, límpielos de la siguiente manera:

1. El brazo del rotor se puede retirar simplemente tirando de él hacia arriba;

2. Lave el brazo del rotor bajo un chorro de agua para eliminar cualquier obstrucción en los cabezales de pulverización.

3. Cuando haya terminado, vuelva a colocar los brazos del rotor en la misma posición.

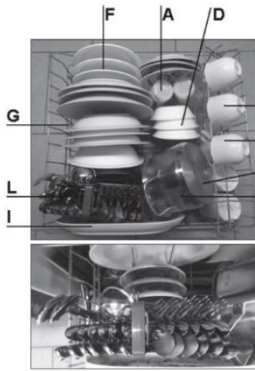
Advertencia: No utilice herramientas que puedan deformar los cabezales de pulverización.

CARGA DE LOS PLATOS

La cesta ha sido cuidadosamente diseñada para facilitar la carga. Para un buen rendimiento de lavado, retire cualquier residuo de los platos (huesos, palillos, restos de carne y verdura) para evitar el bloqueo de los filtros, la salida de agua y la boquilla del brazo de lavado y, como resultado, reducir la eficiencia del lavado.

¡Atención! Para evitar lesiones con cuchillos o puntas afiladas, los cubiertos pueden colocarse con los mangos hacia arriba.

CARGA DE 6 SERVICIOS (EN 60436)



- A- 6 vasos
- B- 6 platos de postre
- C- 6 platillos
- D- Bol pequeño
- E- 6 tazas de té o café
- F- 6 platos llanos
- G- 6 platos hondos
- H- Bol mediano
- I- Fuente para servir
- L- Cubiertos

CARGA DE 4 SERVICIOS MÁS UTENSILIOS DE COCINA

Las cacerolas, ensaladeras, soperas, las tapas, etc., se pueden cargar en la cesta.

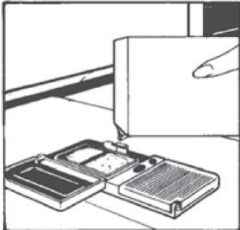
Es aconsejable colocar la cubtería en la cesta prevista para tal fin. Si hay cubiertos con mango estrecho, estos se deben colocar con los mangos hacia arriba para evitar que se deslicen por la parte inferior de la cesta y bloqueen el brazo de lavado. No coloque tapas con asa de madera o pegada con resina en la cesta.

CARGA DEL DETERGENTE

Es esencial utilizar un detergente específicamente diseñado para lavavajillas en polvo, líquido o en pastillas.

Los detergentes inadecuados, (como los utilizados para los lavados a mano) no contienen los ingredientes necesarios para su uso en un lavavajillas e impedirán un funcionamiento eficiente.

Lavado normal

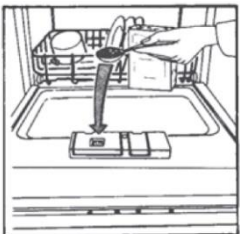


El depósito del detergente se encuentra en el interior de la puerta. La tapa del depósito debe cerrarse antes de cada lavado. Para abrirlo, simplemente presione el cierre. Al final de cada ciclo de lavado, la tapa siempre está abierta y lista para la vez siguiente que se vaya a utilizar el lavavajillas. La cantidad de detergente a utilizar varía en función del grado de suciedad de la vajilla y del tipo de lavado. Normalmente se recomienda una dosis de 15 g.

Si el agua es dura o los platos están excepcionalmente sucios, deben cargarse 25 g de detergente. Cierre la tapa después de verter el detergente en el depósito, ya que no todos los detergentes son iguales y las instrucciones de las cajas pueden variar.

No obstante, nos gustaría recordar al usuario que utilizar menos detergente del necesario no dejará la vajilla limpia, y utilizar demasiado detergente no solo no brinda mejores resultados, sino que además es un despilfarro. No utilice una cantidad excesiva de detergente y ayude a limitar el daño medioambiental.

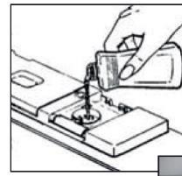
Lavado intensivo



Cuando utilice el programa de lavado intensivo, añada una segunda dosis de detergente de aproximadamente 15 g (1 cucharada sopera). Esta dosis adicional debe colocarse en el depósito pequeño (ver imagen).

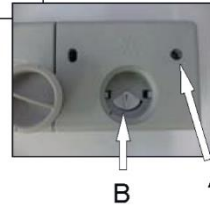
LLENADO DEL DEPÓSITO DEL ABRILLANTADOR

El depósito «B» del abrillantador está a la derecha del depósito de detergente y tiene una capacidad de unos 130 ml.



Abra la tapa y vierta suficiente líquido, que durará varios lavados. Trate de evitar sobrecargarlo. Cierre la tapa.

Este aditivo, liberado de forma automática durante el último ciclo de aclarado, acelera el secado de la vajilla y evita la formación de manchas y gotas. Siempre es aconsejable utilizar abrillantador.



Compruebe el nivel de abrillantador a través del indicador «A» situada en el centro del depósito.

LLENO - Oscuro



VACÍO - Claro



AJUSTE DEL ABRILLANTADOR (DE 1 A 4)

El control del regulador «B» está debajo del indicador y se puede girar con el dedo, la posición recomendada es «3». La dureza del agua se puede juzgar por la presencia de incrustaciones o por el grado de sequedad.

Por lo tanto, es importante que la dosis correcta de abrillantador esté regulada para brindar los mejores resultados.

Después del lavado:

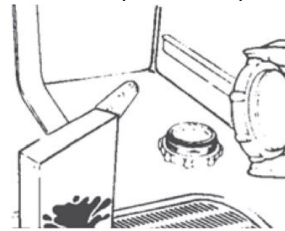
- . Si aparecen marcas de rayas en la vajilla, reduzca la cantidad hasta la posición inferior.

- . Si aparecen manchas blanquecinas, aumente la cantidad hasta la posición superior.

CARGADO DE LA SAL

El lavavajillas está equipado con un agente ablandador que limpia el agua de la cal que podría causar incrustaciones y dañar el lavavajillas. En la parte inferior del lavavajillas hay un dispensador de sal para regenerar el ablandador.

El elemento de filtrado de la unidad del ablandador debe recargarse con una sal especialmente fabricada para lavavajillas. Esta sal se puede comprar en comprimidos o en gránulos.



Para añadir sal, desenrosque la tapa del dispensador de sal en la parte inferior y rellene el dispensador.

Durante esta operación se desbordará un poco de agua, pero siga añadiendo sal hasta que el dispensador esté lleno, limpie los residuos de sal y vuelva a cerrar la tapa.

Si no se necesita el lavavajillas inmediatamente, programe el programa Aclarado en frío («Eco+Rápido, 2 Led») para que la solución salina que se ha desbordado se descargue del depósito de lavado.

El dispensador de sal tiene una capacidad de unos 1,5 kg para el uso eficiente del electrodoméstico, y debe rellenarse de vez en cuando de acuerdo con la regulación de la unidad de ablandador de agua.

La regulación de la unidad de descalcificación debe hacerse de acuerdo con la tabla y las instrucciones de la página siguiente.

Nota: es necesario añadir agua hasta que el dispensador rebose. Instale el lavavajillas solo llenando completamente el dispensador de sal.

USO

Regulado del ablandador de agua mediante programador electrónico

El ablandador de agua puede tratar el agua con un nivel de dureza de hasta 60°Fh (clasificación francesa) o 33°Dh (clasificación alemana) a través de 5 ajustes. Los ajustes se listan en el panel de abajo:

Nivel	Dureza del agua	Dureza del agua	Uso de sal de regeneración	Ajuste del ablandador del agua
	°fH (francesa)	°dH (alemana)		
0	0-8	4	No	
1	9-20	5-11	Sí	Piloto luminoso 1
2	21-30	12-17	Sí	Piloto luminoso 1+2
3	31-40	18-22	Sí	Piloto luminoso 1+2+3
4	41-60	23-33	Sí	Piloto luminoso 1+2+3+4

IMPORTANTE

El lavavajillas debe estar apagado antes de iniciar este procedimiento.

- Mantenga presionado el botón de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» y, al mismo tiempo, **encienda** el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» (sonará una breve señal acústica).
- Mantenga presionado el botón de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» durante al menos 5 segundos, **HASTA** oír la señal acústica. Algunos indicadores de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» se iluminarán para indicar el nivel de ajuste actual del ablandador de agua.
- Pulse el mismo botón de nuevo para seleccionar el nivel requerido de ablandador de agua: cada vez que se pulsa el botón, un indicador se iluminará (el nivel de ablandador de agua se indica por el número de luces encendidas). Para el **nivel 5**, 4 luces parpadearán, para el **nivel 0** todas las luces estarán apagadas.
- Apague el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para confirmar el nuevo ajuste.

¡ATENCIÓN!
Si se produce algún problema, apague el lavavajillas pulsando el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» e inicie el procedimiento de nuevo desde el principio (PASO 1).



LED

BOTÓN DE SELECCIÓN DEL PROGRAMA

PROGRAMA DE LAVADO

Información para los laboratorios de pruebas Comparación general de programas

Ref. normas EN 60436:

- Carga normal
- Ajuste de brillo: "4"
- Cantidad de detergente: 4 g para el prelavado, 10 g para el lavado.

CONSUMO (programas principales)			
Programa	Energía (kWh)	Agua (l)	Ajuste de la posición
Universal	1,25	15	6
Higiene+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Rápido 32'	0,60	8	6

Consumo eléctrico del modo apagado y del modo sin apagar: 0,5 W / 1 W

Los valores indicados para los programas distintos del programa eco son meramente indicativos.
* Los valores se miden en un laboratorio de acuerdo con la norma europea EN 60436




La fase de regeneración se realiza al final del ciclo de lavado.

- La cantidad de agua consumida en la fase de regeneración es de unos 4 l, con un aumento del consumo de energía de aproximadamente 1Wh y 3 minutos de duración del ciclo.

- La frecuencia de la regeneración depende de los ajustes elegidos por el usuario en función de la dureza del agua del grifo.

- Para el ciclo Eco, la frecuencia relacionada con las posiciones fijadas se informa en la tabla siguiente:

Posición	Frecuencia
0	nunca
1	1 cada 5 ciclo
2	1 cada 3 ciclo
3	1 cada 2 ciclo
4	1 cada 1 ciclo

Programa	Descripción	Lista de verificación					Contenido del programa						Duración
		Detergente para remojo	Detergente para el lavado	Filtro limpio	Comprobar el depósito del abrillantador	Comprobar el dispensador de sal	Prelavado en caliente	Prelavado en frío	Lavado principal	Primer enjuague	Segundo enjuague en frío	Enjuague con abrillantador	
 65°C	Universal Una vez al día: para utensilios con un grado de suciedad normal y cualquier otro artículo que se haya dejado todo el día para el lavado	<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+	Higiene+ Una vez al día: para utensilios con un grado de suciedad alto y cualquier otro artículo que se haya dejado todo el día para el lavado.	<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 Programa para vajilla con un grado de suciedad normal (el más eficiente en términos de consumo combinado de agua y energía para ese tipo de vajilla). Programa estandarizado según 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	Rápido 32' Lavado rápido para platos que deben lavarse inmediatamente después de la comida. Carga de lavado de 4/6 servicios.	<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
	Prelavado en frío Prelavado corto en frío para artículos que se almacenan en el lavavajillas hasta que esté listo para lavar una carga completa.	<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

USO

ALGUNOS CONSEJOS PRÁCTICOS...

- Para llevar a cabo un programa de lavado con una carga completa de platos, cargue el electrodoméstico correctamente después de cada comida y haga un prelavado en frío entre cada carga para eliminar las manchas y los residuos más grandes de comida.
- Consiga el mejor uso de la energía, el agua, el detergente y el tiempo utilizando el tamaño máximo de carga recomendado.
- El prelavado manual de la vajilla aumenta el consumo de agua y energía y no se recomienda.
- El lavado de la vajilla en un lavavajillas doméstico suele consumir menos energía y agua en la fase de uso que el lavado a mano cuando el lavavajillas doméstico se utiliza según las instrucciones.

CÓMO OBTENER BUENOS RESULTADOS DE LAVADO

- 1) Coloque los platos boca abajo.
- 2) Trate de colocar los platos de tal manera que no se toquen unos con otros. Si se cargan correctamente obtendrá mejores resultados.
- 3) Antes de colocar los platos en el lavavajillas, retire cualquier resto (huesos, cáscaras, trozos de carne o verdura, posos de café, pieles de frutas, ceniza de cigarrillos, etc.) que pueda obstruir el flujo de salida y los chorros del brazo de lavado.
- 4) Después de cargar los platos, compruebe que el brazo de lavado puede girar libremente.
- 5) Los utensilios y otros platos con partículas de alimentos particularmente difíciles o restos de comida quemados deben dejarse en remojo en agua con detergente para lavavajillas.
- 6) Para lavar la plata correctamente:
 - a) - Enjuague la plata inmediatamente después de su uso, especialmente si se ha utilizado para mayonesa, huevos, pescado, etc.
 - b) - No eche detergente sobre ella.
 - c) - Manténgala separada de otros metales.

QUÉ HACER SI...

Desea detener el lavavajillas para introducir más platos mientras está en medio de un lavado. Abra la puerta, ponga en los platos y cierre la puerta, el electrodoméstico se pondrá en marcha de nuevo automáticamente.

QUÉ NO LAVAR...

También hay que recordar que no todos los platos son adecuados para lavar en un lavavajillas. Recomendamos utilizar el lavavajillas para lavar artículos de termoplástico, cubiertos con mangos de madera o plástico, cacerolas con asas de madera, artículos de aluminio, cristal y vidrio emplomado a menos que se indique lo contrario.

Ciertas decoraciones pueden desvanecerse. Por lo tanto, antes de cargar todo el conjunto, es buena idea lavar primero solo una pieza para asegurarse de que otras similares no se desvanezcan.

También es buena idea no poner cubiertos de plata con mangos de acero inoxidable en el lavavajillas, ya que podría producirse una reacción química entre ellos.

Nota: al comprar nuevos platos o cubiertos asegúrese siempre de que son adecuados para el lavado en lavavajillas.

DESPUÉS DEL USO: Después de cada lavado, cierre la llave que suministra el agua al lavavajillas y pulse el botón de encendido/apagado para ponerlo en la posición de apagado. Si el lavavajillas no se va a utilizar durante algún tiempo, se recomienda tomar las siguientes precauciones:

- 1 - Llevar a cabo un programa de lavado, pero sin platos, para desengrasar la máquina.
- 2 - Desenchufarlo.
- 3 - Cerrar la llave de agua.
- 4 - Llenar el depósito del abrillantador.
- 5 - Dejar la puerta ligeramente entreabierta.
- 6 - Dejar el interior del electrodoméstico limpio.
- 7 - Si el electrodoméstico se deja en un lugar donde la temperatura es inferior a 0 °C, el agua que queda en el depósito podría congelarse. Por lo tanto, se aconseja aumentar la temperatura por encima de los 0 °C, aproximadamente 24 horas antes de usar el electrodoméstico de nuevo.

LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza:
- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y espere a que todas las partes calientes se enfríen.
- Nunca utilice abrasivos, detergentes corrosivos, blanqueadores ni ácidos. Evite cualquier sustancia ácida o alcalina (jugo de limón, vinagre, etc.) en las partes esmaltadas, barnizadas o de acero inoxidable.

• PIEZAS ESMALTADAS:

Al limpiar las partes esmaltadas, barnizadas o cromadas, use agua caliente con jabón o un detergente no corrosivo. Para el acero inoxidable, use una solución de limpieza adecuada.

• PLACA DE VITROCERÁMICA

No utilice una esponja demasiado húmeda. Se aconseja mantener alejadas de la placa todas las sustancias que puedan derretirse, como artículos de plástico, azúcar o productos a base de azúcar.

Mantenimiento:

- Vierta unas gotas de producto de limpieza especializado sobre la superficie de la placa.
- Frote las manchas rebeldes con un paño suave o con un trozo de papel de cocina ligeramente húmedo.
- Limpie con un paño suave o con papel de cocina seco hasta que la superficie esté limpia.
- Nunca utilice limpiadores abrasivos, lana de alambre ni objetos afilados para limpiar la puerta del horno de cristal, ya que esto podría provocar la rotura del vidrio.

Manchas persistentes:

- Vierta unas gotas de producto de limpieza especializado sobre la superficie de la placa.
- Rasque con una espátula sosteniéndola en un ángulo de 30° respecto a la placa hasta que las manchas desaparezcan.
- Limpie con un paño suave o con papel de cocina seco hasta que la superficie esté limpia.
- Repita la operación si es necesario.

Una espátula con cuchilla no dañará la superficie, siempre y cuando se mantenga en un ángulo de 30°. Nunca deje una espátula con cuchilla al alcance de los niños.

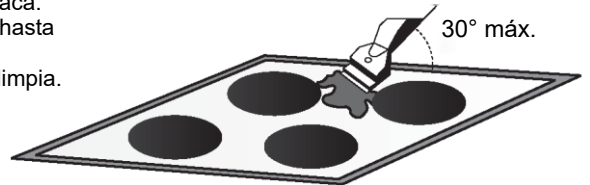
Algunos consejos:

Una limpieza frecuente deja una capa protectora esencial para evitar arañazos y desgastes.

Asegúrese de que la superficie está limpia antes de usar la placa de nuevo.

Para eliminar las marcas que quedan por el agua, use unas gotas de vinagre blanco o jugo de limón. Luego limpie con papel absorbente y unas gotas de líquido de limpieza especializado.

La superficie de vitrocerámica resistirá el raspado de los recipientes de cocción de fondo plano, sin embargo, siempre es mejor levantarlos cuando vaya a moverlos.



LIMPIEZA

• ILUMINACIÓN DEL HORNO

La bombilla y su tapa están hechas de material resistente a altas temperaturas: 230 V — Base E 14 - 15 W - Temperatura 300°C mini. Sustitución de la bombilla: desconecte la fuente de alimentación del horno antes de intentar cambiar la lámpara. Espere a que el horno se enfríe antes de realizar cualquier operación. Para cambiar una bombilla defectuosa, simplemente desenrosque la cubierta de cristal, desenrosque la bombilla y reemplácela por el mismo tipo de bombilla. Después, vuelva a enroscar la cubierta de cristal protectora. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

• LOS ACCESORIOS

El estante del horno - la bandeja pastelera: no limpie el estante del horno con abrasivos fuertes, estropajos u objetos afilados. Simplemente use un paño escurrido en agua caliente jabonosa. Enjuague con agua limpia y luego seque.

La bandeja de goteo: después de asar, retire la bandeja de goteo del horno y vierta la grasa en un recipiente. Lave y enjuague la bandeja de goteo con agua muy caliente, usando una esponja y detergente en polvo. Si todavía quedan manchas de alimentos pegajosos, sumérla en agua jabonosa. La bandeja de goteo puede limpiarse en el lavavajillas. Nunca vuelva a colocar la bandeja de goteo en el horno si aún está sucia.

• VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

Se recomienda limpiar el vidrio de la puerta del horno con papel absorbente después de cada ciclo de cocción. Si quedan manchas grandes, el cristal puede limpiarse con un limpiador con esponja.

• PUERTA DEL HORNO

Es posible limpiar la puerta del horno tanto montada como después de extraerla.

Para extraer la puerta, haga lo siguiente:

- . Abra la puerta completamente.
- . Suelte los ganchos.
- . Tire de la puerta hacia arriba y ciérrela parcialmente, hasta que quede suelta.

Para volver a montarla, coloque las bisagras con cuidado: una muesca situada debajo de ellas le permitirá encajarla correctamente. Después de volver a colocar la puerta en sus soportes, ajuste las bisagras en su posición inicial.

• QUEMADORES DE GAS: Los quemadores pueden limpiarse con agua con jabón. Para restaurar su brillo original, utilice un limpiador doméstico para acero inoxidable. Después de la limpieza, seque los quemadores y vuelva a colocarlos.

Es importante volver a colocar los quemadores correctamente.

Rejillas y quemadores cromados

Las rejillas y los quemadores cromados tienden a decolorarse con el uso.

Esto no pone en peligro la funcionalidad de la placa.

• Precaución: Tenga cuidado de no dejar que el agua entre en los quemadores. Nuestro centro de servicio posventa puede proporcionar repuestos si es necesario.

• TAPA: cuando Trio se haya enfriado, simplemente limpie con agua con jabón y seque con un paño limpio. Antes de levantar la tapa, asegúrese de haber retirado todo lo que pueda derramarse.

• GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Cuando sea posible, use una tapa para cubrir los utensilios de cocción. Regule la llama de modo que no sea mayor al diámetro del utensilio de cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡RECUERDE!: El horno y el lavavajillas no pueden utilizarse al mismo tiempo.

Si el lavavajillas no funciona, antes de ponerse en contacto con el servicio técnico, realice las siguientes comprobaciones:

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
1 - Electrodoméstico completamente inactivo	El enchufe no está correctamente conectado	Conecte el enchufe a la electricidad
	No se ha presionado el botón O/I	Pulse el botón
	No hay luz	Compruebe el suministro eléctrico
2 - El electrodoméstico no saca agua	Puerta abierta	Cierre la puerta
	Ver causas para del n.º 1	Haga una comprobación
	Llave del agua cerrada	Abra la llave del agua
	El selector de programa no está en la posición correcta	Gire el selector de programa a la posición correcta
	La manguera de entrada está doblada	Desdoble la manguera
3 - El electrodoméstico no desagua	El filtro de la manguera de entrada está bloqueado	Limpie el filtro en el extremo de la manguera
	El filtro está sucio	Limpie el filtro
	La manguera de salida está doblada	Enderece la manguera de salida
	La extensión de la manguera de salida no está correctamente conectada	Siga cuidadosamente las instrucciones para conectar la manguera de salida
4 - El electrodoméstico descarga agua continuamente	La conexión de salida en la pared está apuntando hacia abajo no hacia arriba	Llame a un técnico cualificado
	La posición de la manguera de salida es demasiado baja	Levante la manguera de salida a al menos 40 cm por encima del nivel del suelo
5 - El brazo difusor no se oye girar	Cantidad excesiva de detergente	Reduzca la cantidad de detergente
	Algo impide que el brazo gire	Haga una comprobación
	Placa y copa del filtro muy sucios	Limpie la placa y la copa del filtro
6 - En electrodomésticos sin pantalla: indicador "Eco" y "No 1" con señal acústica	Llave de entrada de agua cerrada	Apague el electrodoméstico - Abra la llave - Vuelva a ajustar el ciclo
7 - La carga de platos solo se lava parcialmente	Ver causas para del n.º 5	Haga una comprobación
	El fondo de las cacerolas no se ha lavado bien	Los restos de comida quemada debe ponerse en remojo antes de introducir las cacerolas en lavavajillas
	El borde de las cacerolas no se ha lavado bien	Recoloque las cacerolas
	El brazo difusor está bloqueado	Retire el brazo difusor destornillando la tuerca en el sentido de las agujas del reloj y lávelo con agua corriente
	Los platos no han sido cargados correctamente	No coloque los platos demasiado juntos
	El extremo de la manguera de salida está en el agua	El extremo de la manguera de salida no debe entrar en contacto con el agua de salida
	Se ha medido la cantidad incorrecta de detergente; el detergente es viejo y duro	Aumente la medida en función de la suciedad de los platos y cambie el detergente
	El grifo del dispensador de sal no está muy bien cerrado	Apriételo completamente
	El programa de lavado no es lo suficientemente minucioso	Elija un programa más vigoroso
8 - Presencia de manchas blancas en los platos	El agua es demasiado dura	Compruebe el nivel de sal y abrillantador y regule la cantidad. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el servicio técnico
9 - Ruido durante el lavado	Los platos chocan unos contra otros	Cargue los platos mejor en la cesta
	El brazo giratorio choca contra los platos	Cargue los platos mejor
10 - Los platos no están completamente secos	Flujo de aire inadecuado	Deje la puerta del lavavajillas entreabierta al final del programa de lavado para permitir que los platos se sequen de forma natural

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε το μέγεθος αυτού του φαινομένου, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας (άναμμα του φούρνου) πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συκέντρωση αυτή των υδρατμών εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν εποπτεύονται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους
- Τα παιδιά δεν πρέπει και δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Θα πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να διασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή
- Η συσκευή αυτή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
 - αγροτικές (και εξοχικές) κατοικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου,
 - σε εγκαταστάσεις διαμονής με πρωινό και ημιδιαμονής.

Μια διαφορετική χρήση αυτής της συσκευής από τα οικιακά περιβάλλοντα ή από τις τυπικές λειτουργίες οικιακής φροντίδας, όπως η εμπορική χρήση από ειδικούς ή εκπαιδευμένους χρήστες, αποκλείεται ακόμη και στις παραπάνω εφαρμογές.

Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται με ασυνεπή ή ασυμβίβαστο τρόπο ως προς αυτόν, ο τρόπος αυτός μπορεί να μειώσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση του κατασκευαστή.

Τυχόν ζημιά στη συσκευή ή άλλη ζημιά ή απώλεια που προκύπτει από χρήση που δεν συμβαδίζει με την τοπική εντός κατοικίας χρήση ή εν γένει με την οικιακή χρήση (ακόμη και αν βρίσκεται εντός κατοικίας ή σε οικιακό περιβάλλον) δεν θα γίνεται αποδεκτή από τον κατασκευαστή στο μέγιστο βαθμό που επιτρέπεται από το νόμο.

• Δεν πρέπει να αφήνετε την πόρτα ανοικτή δεδομένου ότι αυτό θα μπορούσε να παρουσιάσει πιθανό κίνδυνο (π.χ. διακοπή).

• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τα μαχαίρια και τα άλλα σκεύη με αιχμηρές άκρες πρέπει να φορτώνονται στο καλάθι με τα άκρα προς τα κάτω ή να τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.

• Όταν η συσκευή βρίσκεται πάνω σε δάπεδα όπου υπάρχει χαλί, πρέπει να προσέξετε και να είστε βέβαιοι ότι δεν εμποδίζονται οι οπές εξαερισμού στη βάση.

Βεβαιωθείτε ότι το φινιρίσμα παραμένει προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση.

• Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με τις παροχές του νερού χρησιμοποιώντας καινούριους εύκαμπτους σωλήνες.

• Οι παλιοί εύκαμπτοι σωλήνες δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν ξανά.

• Η πίεση του νερού πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 0,08 MPa και 0,8 MPa. Αν η πίεση είναι μικρότερη από το ελάχιστο όριο, συμβουλευτείτε το τμήμα υποστήριξης και σέρβις.

• Πριν συνδέσετε τη συσκευή σε παροχή ρεύματος είναι σημαντικό να βεβαιωθείτε για τα εξής:

1. ότι ο ρευματοδότης είναι κατάλληλα γειωμένος,

2. ότι η παροχή ηλεκτρικού ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις κατανάλωσης που αναγράφονται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

• Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.

• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

• Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα ή ο πολυπολικός διακόπτης που αποσυνδέει τη συσκευή παραμένουν προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

Σε περίπτωση απουσίας επαρκούς γείωσης θα παρατηρήσετε ότι όταν ακουμπάτε τα μεταλλικά τμήματα της συσκευής, μπορεί να αισθανθείτε μια ηλεκτρική διασπορά λόγω παρουσίας του καταστολέα ραδιοπαρεμβολής.

• Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά λόγω μη γείωσης του μηχανήματος.

• Βεβαιωθείτε ότι το πλυντήριο πιάτων δεν συνθλίβει τα καλώδια τροφοδοσίας.

• Μην αφαιρείτε το φινιρίσμα από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο δικτύου ή το ίδιο το μηχάνημα.

• Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέα, πολλαπλών βυσμάτων ή/και καλωδίων επέκτασης.

• Ποτέ μην αγγίζετε τη συσκευή όταν τα χέρια ή τα πόδια σας είναι βρεγμένα ή υγρά.

• Μην το χρησιμοποιείτε όταν τα πόδια σας είναι γυμνά.

• Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στα στοιχεία της φύσης (βροχή, ήλιο κλπ.).



• Δεν πρέπει να στηρίζετε ή να κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα του πλυντηρίου πιάτων, αυτό θα μπορούσε να το ανατρέψει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Εάν η συσκευή σπάσει ή σταματήσει να λειτουργεί σωστά, απενεργοποιήστε τη, απενεργοποιήστε την παροχή νερού και μην την παραβιάσετε. Οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εγκεκριμένο τεχνικό αντιπρόσωπο του σέρβις και να τοποθετούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Οποιαδήποτε μη τήρηση των παραπάνω συμβουλών ενδέχεται να έχει σοβαρές συνέπειες για την ασφάλεια της συσκευής.
- Το νερό που απομένει στο μηχάνημα ή στα πιάτα στο τέλος του προγράμματος πλύσης δεν πρέπει να «χωνεύεται».
- Ο μέγιστος αριθμός θέσεων τοποθέτησης σκευών για το πλυντήριο πιάτων είναι 6.
- Το πλυντήριο πιάτων έχει σχεδιαστεί για κανονικά μαγειρικά σκεύη. Αντικείμενα που έχουν μολυνθεί από βενζίνη, μπογιά, ίχνη χάλυβα ή σιδήρου, διαβρωτικά χημικά, οξέα ή αλκάλια δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσιτά μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το χωρίς επίβλεψη μαγείρεμα σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδεχομένως να οδηγήσει σε φωτιά.
- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- πρέπει να επιβλέπετε τη διαδικασία μαγειρέματος εστιών. Πρέπει να επιβλέπετε συνεχώς τη βραχύχρονη διαδικασία μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στο φούρνο
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου, το γυάλινο καπάκι ή την επιφάνεια της γυάλινης εστίας, καθώς όλα αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε το προστατευτικό, μετά τον καθαρισμό, το προστατευτικό πρέπει να αντικατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το στοπ είναι στραμμένη προς τα πάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να εισαχθεί εντελώς μέσα στην κοιλότητα.
- Κατά την τοποθέτηση του δίσκου πλέγματος να προσέξετε ώστε η αντικραδασμική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα πάνω.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή σπρέι καθαρισμού υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού
- Οποιαδήποτε κηλίδα ή διαρροή πρέπει να αφαιρεθεί από το καπάκι πριν αυτό ανοίξει.
- Η επιφάνεια της εστίας πρέπει να αφήνεται να κρυώσει πριν την κλείσετε με το καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: τα γυάλινα καπάκια ενδέχεται να θρυμματιστούν όταν θερμανθούν. Σβήστε όλες τις εστίες πριν από το κλείσιμο του καπακιού.
- Μην κοιτάξετε τα στοιχεία του λαμπτήρα αλογόνου, εάν υπάρχει κάποια τέτοια μέσα στην εστία.
- Χρησιμοποιήστε μόνο προστατευτικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον Κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή υποδεικνύονται από τον Κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικές εστίες ενσωματωμένες στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια πάνω στην εστία. Θα μπορούσαν ενδεχομένως να θερμανθούν.
- Μην αγγίζετε τις ζώνες θερμότητας κατά τη λειτουργία ή και για μικρό διάστημα μετά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στον πίνακα ελέγχου.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας - βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.
- Το προϊόν δεν πρέπει να τοποθετείται σε μία βάση.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία. Προκειμένου μια εγκατάσταση να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία ασφαλείας, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί τοποθετώντας μόνο έναν παντοπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την κατηγορία τάσης III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος. Ο παντοπολικός διακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και πρέπει να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κιτρινοπράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Ο παντοπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Η σύνδεση με την πηγή ισχύος πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής ισχύος. Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί με καλώδιο ή ειδική δέσμη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Αυτή η επέμβαση πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Ο αγωγός γείωσης (κιτρινοπράσινος) πρέπει να έχει μήκος περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών. Η μη συμμόρφωση με τα παραπάνω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.
- Πρέπει να χρησιμοποιηθούν τα νέα σεντ σωλήνων που παρέχονται με τη συσκευή, τα δε παλαιά σεντ σωλήνων θα πρέπει να απορριφθούν.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες τοπικής διανομής (φύση της πίεσης αερίου και αερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατές.
- Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναφέρονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα δεδομένων).
- Αυτή η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε συσκευή εκκένωσης προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στις σχετικές απαιτήσεις σχετικά με τον αερισμό.
- Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος αερίου έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας και υγρασίας στο χώρο στο οποίο είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά: κρατήστε ανοιχτές τις φυσικές οπές εξαερισμού ή εγκαταστήστε μια μηχανική συσκευή εξαερισμού (μηχανικό απορροφητήρα). Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο εξαερισμό, για παράδειγμα άνοιγμα παραθύρου ή αποτελεσματικότερο αερισμό, για παράδειγμα αύξηση του επιπέδου του μηχανικού αερισμού όπου υπάρχει.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείται η σχάρα. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε φαγητό απευθείας στη γυάλινη κεραμική εστία. Χρησιμοποιείτε πάντα τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε πάντα το τηγάνι στο κέντρο της μονάδας στην οποία μαγειρεύετε.
- Μην χρησιμοποιείτε την επιφάνεια ως σανίδα κοπής.
- Μην σέρνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στην εστία
- Μην αποθηκεύετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία. Εάν πέσουν πάνω στην εστία, μπορεί να προκαλέσουν ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε την εστία ως επιφάνεια εργασίας.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά ταψάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται σε ζώνες θέρμανσης.
- Συνιστάται ανεπιφύλακτα να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τις ζώνες μαγειρέματος ενώ βρίσκονται σε λειτουργία ή όταν είναι απενεργοποιημένα, αρκεί η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας να είναι αναμμένη, προκειμένου να αποφευχθούν οι κίνδυνοι σοβαρών εγκαυμάτων.
- Προσοχή, υπάρχει πιθανότητα κλίσης 
- Πρέπει να εφαρμοστούν περιορισμοί ενάντια στις άκρες. Ακολουθήστε τις παρεχόμενες οδηγίες που βρίσκονται μέσα στις παρενθέσεις (αγκύλες) οι οποίες περιλαμβάνονται στο προϊόν. 

ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μέσα στη συσκευή, θα βρείτε το φυλλάδιο και, για μοντέλο αερίου, μια τσάντα που περιέχει:

- εάν πρέπει να αλλάξετε τον τύπο αερίου: νέοι πίδακες για τις τροποποιήσεις αερίου, αερίου βουτανίου G30 28-30 mbar ή αερίου προπτανίου G31-37 mbar,
- για σύνδεση με μαλακό λαστιχένιο σωλήνα, ένα ακροφύσιο για σύνδεση με φυσικό αέριο και ένα άλλο ακροφύσιο με σφράγιση στεγανοποίησης για σύνδεση με αέριο βουτάνιο ή προπάνιο.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΚΟΜΙΣΤΕ ΤΑ ΜΕΓΙΣΤΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ.

Σας συνιστούμε να φυλάξετε σε καλή κατάσταση τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης για μεταγενέστερη αναφορά, πριν δε εγκαταστήσετε τη συσκευή, σημειώστε τον παρακάτω σειριακό αριθμό για την περίπτωση που θα χρειαστεί να λάβετε βοήθεια από την υπηρεσία μετά την πώληση.

. Η πινακίδα με την ένδειξη βρίσκεται στο πίσω μέρος του Trio.

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΑΠΟΛΥΤΩΣ ΕΥΘΥΝΗ ΕΑΝ ΔΕΝ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΤΕ ΕΠΑΚΡΙΒΩΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΕΔΩ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

• Πρέπει να αναθέσετε την εγκατάσταση αερίου της συσκευής σας και την ηλεκτρική σύνδεσή της σε εγκεκριμένο τεχνικό ή τεχνικό με παρόμοια προσόντα.

• Το Trio αποτελείται από τρία στοιχεία, μια εστία, έναν φούρνο και ένα πλυντήριο πιάτων. Για λόγους ασφαλείας σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να γίνουν τροποποιήσεις σε αυτήν τη συσκευή.

• Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

• Εάν το Trio εμφανίζει ακόμη και το μικρότερο ελάττωμα, μην το συνδέσετε. Αποσυνδεθείτε από το τροφοδοτικό και επικοινωνήστε αμέσως με έναν εγκεκριμένο αντιπρόσωπο σέρβις.

• Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας

- Μην ακουμπάτε στις πόρτες ή μην αφήνετε τα παιδιά να το κάνουν.

• Μετά από κάθε χρήση, συνιστούμε να πραγματοποιείται καθαρισμός του Trio. Αυτό αποτρέπει τη συσσώρευση ακαθαρσιών ή λιπών που ξαναψήνονται και καίγονται, δημιουργώντας δυσάρεστες μυρωδιές και καπνό.

• Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα προϊόντα στο Trio, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φωτιά, εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη κατά λάθος.

• Σε περίπτωση εστιών που περιέχουν λαμπτήρες αλογόνου, μην κοιτάζετε τις πλάκες κατά τη χρήση.

• Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα ταψί από τον φούρνο.

• Μην ευθυγραμμίζετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά φούρνου μίας χρήσης που διατίθενται από ορισμένα καταστήματα. Το αλουμίνιο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει το σμάλτο ή να προκαλέσει φθορά στο εσωτερικό.

• Όταν μαγειρεύετε με λίπη ή λάδια, προσέχετε πάντα να παρακολουθείτε τη διαδικασία μαγειρέματος, καθώς τα θερμαινόμενα λίπη και λάδια μπορούν να πάρουν φωτιά γρήγορα.

• Το καπάκι εστίας (για μοντέλο αερίου):

- Ενώ η κουζίνα χρησιμοποιείται, κρατήστε το καπάκι σε όρθια θέση.

- πριν ανοίξετε το καπάκι, αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα από αυτό, για να αποφύγετε τυχόν διαρροές.

- πριν κλείσετε το καπάκι, αφήστε όλα τα ζεστά μέρη της κουζίνας να κρυώσουν.

- μην αποθηκεύετε βαριά ή μεταλλικά αντικείμενα στο καπάκι.

• Εάν θέλετε να απορρίψετε ένα παλιό πλυντήριο πιάτων, προσέξτε να αφαιρέσετε την πόρτα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος παγίδευσης παιδιών μέσα σε αυτήν.

• Το πλυντήριο πιάτων έχει κατασκευαστεί από υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν έτσι ώστε να μπορεί να απορριφθεί με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

• Βεβαιωθείτε ότι το πλυντήριο πιάτων δεν συνθίβει τα καλώδια τροφοδοσίας.

• Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέα, πολλαπλών βυσμάτων ή/και καλωδίων επέκτασης.

• Οποιαδήποτε απορία σχετικά με το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αναφέρεται στην Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πωλήσεων ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.

• Όταν η συσκευή βρίσκεται πάνω σε δάπεδο με χαλιά, πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να διασφαλιστεί το ότι δεν θα υπάρχουν εμπόδια στους κάτω εξαρτητές.

Οποιαδήποτε μη τήρηση των παραπάνω συμβουλών ενδέχεται να έχει σοβαρές συνέπειες για την ασφάλεια της συσκευής. Προκειμένου να βελτιωθεί η ποιότητα των προϊόντων, η CANDY μπορεί να πραγματοποιήσει τροποποιήσεις που συνδέονται με τεχνικές βελτιώσεις.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/142/EK (GAD) και ξεκινά από τις 21/04/2018 με τον Κανονισμό Συσκευών Αερίου 2016/426 (GAR).



Product Code:.....
Serial N°:.....

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ



TRIO			
ΤΥΠΟΣ / Αναφορά	TRI 5 S		TRI 5
	4 Αέριο	3 Αέριο + 1 EL	4 EL
Θέση			
Μπροστά αριστερά	Γρήγορος καυστήρας	Γρήγορος καυστήρας	εστία highlight (υψηλής απόδοσης) Ø180
Πίσω αριστερά	Αρκετά γρήγορος βόμβος	. E.P. Ø180	εστία highlight (υψηλής απόδοσης) Ø220
Πίσω δεξιά	Εξαιρ. γρήγ. βόμβος.	Εξαιρετικά γρήγορος βόμβος	εστία highlight (υψηλής απόδοσης) Ø140
Μπροστά δεξιά	Βοηθητικός βόμβος.	Βοηθητικός βόμβος.	εστία highlight (υψηλής απόδοσης) Ø140
Συσκευή αστοχίας φλόγας	Ναι		-
Ανάφλεξη	Ναι		-
Κατηγορία εγκατάστασης	2 υποκατηγορία 1 τέλος 1		-
Εγκατεστημένος τύπος / ισχύς αερίου			
Ισχύς αερίου kW	8,75	7	-
G20 20mbar (Φ.Αέριο.) l/h	833	666	-
Ενα εναλλακτικό σετ εγχυτήρα για φυσικό αέριο LPG διατίθεται με τη συσκευασία			
Ισχύς αερίου kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Πλυντήριο πιάτων			
Θέση ρύθμισης EN 60436	6	6	6
Πίεση νερού ελαχ. 0,08 - μεγ. 0,08 MPa			
Όνομαστική ισχύς εισόδου			
TRI 5 S Τάση (V) - Συχνότητα (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Τάση (V) - Συχνότητα (Hz)	220-230V~ /380-415 V~ 50Hz		
Ηλεκτρική ι ισχύς	2100	3600	8600

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να είναι τοποθετημένος με τέτοιο τρόπο ώστε να μην διέρχεται από κανένα χώρο όπου μπορεί να συνθιβεί / στρίψει ή να υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η εγκατάσταση οικιακής συσκευής μπορεί να είναι μια περίπλοκη λειτουργία η οποία, εάν δεν εκτελεστεί σωστά, μπορεί να επηρεάσει σοβαρά την ασφάλεια των καταναλωτών. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο ένα επαγγελματικά καταρτισμένο άτομο πρέπει να αναλάβει το καθήκον που θα το εκτελέσει σύμφωνα με τους ισχύοντες τεχνικούς κανονισμούς.

Σε περίπτωση που αγνοηθεί αυτή η συμβουλή και η εγκατάσταση πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένο άτομο, ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε τεχνική βλάβη του προϊόντος, ανεξάρτητα από το εάν έχει ως αποτέλεσμα ζημία σε αγαθά ή τραυματισμό ατόμων.

Σε περίπτωση εγκατάστασης της κουζίνας σε βάση, πρέπει να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφευχθεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση

ΜΟΝΤΕΛΟ ΑΕΡΙΟΥ

1.1 ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ

- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή.

- Μια συσκευή μαγειρέματος με αέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στην περιοχή στην οποία είναι εγκατεστημένη. Για αυτόν τον λόγο θα πρέπει να διασφαλίσετε καλό εξαερισμό είτε διατηρώντας ανοιχτούς όλους τους φυσικούς αεραγωγούς είτε εγκαθιστώντας ένα απορροφητήρα με εξάτμιση. Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, όπως άνοιγμα παραθύρου ή αύξηση της ταχύτητας του ηλεκτρικού ανεμιστήρα, εάν έχετε.

- Εάν δεν μπορεί να εγκατασταθεί κουκούλα, πρέπει να τοποθετηθεί ηλεκτρικός ανεμιστήρας σε εξωτερικό τοίχο ή παράθυρο για να διασφαλιστεί ότι υπάρχει επαρκής αερισμός. Ο ηλεκτρικός ανεμιστήρας θα πρέπει να μπορεί να πραγματοποιεί μια πλήρη αλλαγή αέρα στην κουζίνα 3-5 φορές κάθε ώρα. Ο εγκαταστάτης πρέπει να ακολουθεί τα σχετικά εθνικά πρότυπα.

• Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, ο τεχνικός πρέπει:

- Ελέγξτε τη συμβατότητα μεταξύ του Τρίο και της εγκατάστασης αερίου. Η πινακίδα χαρακτηριστικών στην εστία δείχνει για ποιόν τύπο αερίου έχει αυτή σχεδιαστεί για χρήση. Η σύνδεση με την παροχή φυσικού αερίου ή τον κύλινδρο αερίου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί αφού ελέγξετε ότι έχει ρυθμιστεί για τον τύπο αερίου με τον οποίο θα τροφοδοτείται. Εάν δεν έχει ρυθμιστεί σωστά, ανατρέξτε στις οδηγίες στις ακόλουθες παραγράφους για να αλλάξετε τη ρύθμιση αερίου.

Το Τρίο είναι εργοστασιακά ρυθμισμένο για χρήση με τον τύπο αερίου όπως αναφέρεται στη συσκευασία και επαναλαμβάνεται στην πινακίδα τύπου που είναι τοποθετημένη στην κουζίνα.

Φυσικό αέριο G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: κύριο αέριο

- Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε το αέριο.

Για την προσαρμογή της εστίας καυστήρα αερίου ταιριάζουν κατάλληλα πίδακες που παρέχουν τον ονομαστικό ρυθμό ροής (όπως εξηγείται στην παράγραφο που αλλάζει τον τύπο αερίου).

• Για εγκατάσταση ο τεχνικός πρέπει:

Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται με αποσυνδεδεμένη την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Το Τρίο είναι Class2 - Sub class 1; Τα έπιπλα δίπλα στη μονάδα δεν πρέπει να είναι ψηλότερα από το επάνω μέρος της συσκευής.

- Εάν το Τρίο είναι τοποθετημένο δίπλα σε ένα θάλαμο και στις δύο πλευρές, η απόσταση μεταξύ του Τρίο και του θαλάμου πρέπει να είναι τουλάχιστον 15 cm (βλ. Εικόνα 1). ενώ η απόσταση μεταξύ του Τρίο και του πίσω τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5,5 cm. Η απόσταση μεταξύ του Τρίο και οποιασδήποτε άλλης μονάδας ή συσκευής πάνω από αυτό (π.χ. απορροφητήρα) δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 70 cm (Εικόνα 1).

- Η κουζίνα έχει ρυθμιζόμενα πόδια για τέλεια ισοπέδωση στο πάτωμα.

- Πραγματοποιήστε τη σύνδεση αερίου στην εγκατάσταση σύμφωνα με την παροχή αερίου.

- Συνδέστε την κουζίνα ηλεκτρικά σύμφωνα με τις πληροφορίες που παρέχονται στην ηλεκτρική σύνδεση παραγράφου.

- Εάν ο τύπος αερίου έχει αλλάξει, ρυθμίστε την ελάχιστη ροή κάθε καυστήρα αερίου (όπως εξηγείται στην παράγραφο που αλλάζει τον τύπο αερίου).

- Συνδέστε το Τρίο στην παροχή νερού και την αποχέτευση νερού (βλ. Παράγραφο σύνδεση νερού).

ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΕΡΙΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΗΜΕΙΩΘΕΙ ΣΤΗΝ ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ.

• ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Αυτό πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς στη χώρα εγκατάστασης (μόνο για το Ηνωμένο Βασίλειο: από το νόμο η εγκατάσταση αερίου \ θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιείται από έναν εγκαταστάτη "Gas Safe"). Σε όλες τις περιπτώσεις, στον αγωγό τροφοδοσίας αερίου παρέχεται ένα χρονόμετρο, ένας ρυθμιστής ή μια συσκευή ρύθμισης απελευθέρωσης για αέριο προπανίου. Χρησιμοποιείτε μόνο βαλβίδες, ρυθμιστές, ακροφύσια ρυθμιστή και εύκαμπτους σωλήνες, που φέρουν το επίσημο σήμα της χώρας εγκατάστασης.

Σύνδεση αερίου ανάλογα με την εγκατάσταση:

Φυσικός άκαμπτος, εύκαμπτος σωλήνας με μηχανικά εξαρτήματα (1) - Μαλακός σωλήνας από καουτσούκ (2)

Άκαμπτος εύκαμπτος σωλήνας βουτανίου με μηχανικά εξαρτήματα (1) - Μαλακός σωλήνας από καουτσούκ (2)

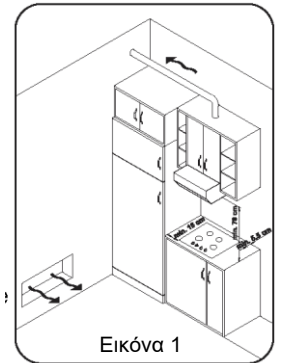
Προπάνιο άκαμπτο, εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικά εξαρτήματα (1) - Μαλακός σωλήνας από καουτσούκ (2)

1 - υπό τον όρο ότι ο εύκαμπτος σωλήνας μπορεί να ελεγχθεί για ολόκληρο το μήκος του.

2 - υπό την προϋπόθεση ότι ο μαλακός λαστιχένιος σωλήνας μπορεί να ελεγχθεί για ολόκληρο το μήκος του, το μήκος του δεν υπερβαίνει τα 1,5 μέτρα και είναι εφοδιασμένο με κατάλληλους σφιγκτήρες στα άκρα.

1, 2 - οι μαλακοί σωλήνες και οι εύκαμπτοι σωλήνες με μηχανικά εξαρτήματα πρέπει να είναι τοποθετημένοι ώστε να είναι μακριά από τυχόν φλόγες και να μην αλλοιωθούν από τα αέρια καύσης, τα εξαρτήματα ζεστής κουζίνας ή από τυχόν διαρροές ζεστών τροφίμων.

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να είναι τοποθετημένος με τέτοιο τρόπο ώστε να μην διέρχεται από κανένα χώρο όπου μπορεί να συνθλιβεί / στρίψει ή να υποστεί ζημία με οποιονδήποτε τρόπο.



• ΤΡΕΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ:

• ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ

Συνδεθείτε απευθείας στα εξαρτήματα πολλαπλής.

• ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΕΥΚΑΜΠΤΟ ΣΩΛΗΝΑ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συνιστούμε αυτόν τον τύπο σύνδεσης.

Βιδώστε τα παξιμάδια των εύκαμπτων σωλήνων κατευθείαν στο εξάρτημα πολλαπλής από τη μία πλευρά και στο στρόφιγγα των σωληνώσεων από την άλλη πλευρά.

• ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΜΑΛΑΚΟ ΛΑΣΤΙΧΟ

Δεν συνιστούμε αυτόν τον τύπο σύνδεσης.

Να επιλέγεται ως εναλλακτική αποκλειστικά για παλιές εγκαταστάσεις που δεν επιτρέπουν καμία άλλη επιλογή.

Βιδώστε το συμβατό ακραίο κομμάτι (2)

Τοποθετήστε τον μαλακό σωλήνα στο άκρο από τη μία πλευρά και στο ρυθμιστή ή στην έξοδο βαλβίδας από την άλλη πλευρά.

(2) Σε όλες τις περιπτώσεις, βεβαιωθείτε ότι η στεγανοποίηση είναι τοποθετημένη. Μετά τις εργασίες σύνδεσης, ελέγξτε τη στεγανότητα χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο, απαγορεύεται αυστηρά ο έλεγχος με φλόγα.

Προειδοποίηση: Εάν μπορεί να μυρίσετε το αέριο κοντά σε αυτήν τη συσκευή, απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στη συσκευή και καλέστε απευθείας τον μηχανικό. Μην ψάχνετε για διαρροή με γυμνή φλόγα.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΥΠΟΥ ΑΕΡΙΟΥ:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μόνο επαγγελματικά καταρτισμένο άτομο πρέπει να αναλάβει το καθήκον που θα το εκτελέσει σύμφωνα με τους ισχύοντες τεχνικούς κανονισμούς και σύμφωνα με τις οδηγίες.

Η θερμογόνος ικανότητα και η πίεση του αερίου ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του αερίου.

Όταν αλλάξετε το αέριο, ο τεχνικός θα πρέπει διαδοχικά:

- 1-Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος
- 2-Εκτελέστε τη διαδικασία "ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ" στην εγκατάσταση όπως περιγράφεται παραπάνω,
- 3-Κλείστε τη βαλβίδα αερίου πριν από τη συσκευή
- 4-ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΤΖΕΤ
- 5-ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ

ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΤΖΕΤ:

Για να προσαρμόσετε την εστία για χρήση με διαφορετικούς τύπους αερίου, ακολουθήστε τις ακόλουθες οδηγίες:

- Αφαιρέστε τα πλέγματα και τους καυστήρες
- Εισαγάγετε το εξαγωνικό κλειδί (7 mm) στο στήριγμα του καυστήρα (Εικόνα 2)
- Ξεβιδώστε το μπεκ ψεκασμού (ιντζέκτορ) και αντικαταστήστε το με ένα κατάλληλο να αντικαταστήσει το ήδη φθαρμένο από τη χρήση (βλέπε πίνακα τύπου αερίου)



Εικόνα 2

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ

Για τη ρύθμιση της ελάχιστης φλόγας, ο τεχνικός ακολουθεί τις ακόλουθες οδηγίες:

-Αφαιρέστε τους διακόπτες,

ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ 1: βίδα ρύθμισης ορατή μέσα στον άξονα της βαλβίδας (βλέπε εικόνα 3Α)

Αφού ανάψετε τους καυστήρες, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στην ελάχιστη ρύθμιση και μετά μετακινήστε τον διακόπτη (αυτός μπορεί εύκολα να μετακινηθεί εφαρμόζοντας ήπια πίεση).

Χρησιμοποιώντας ένα μικρό κατσαβίδι τύπου «Terminal», η βίδα ρύθμισης μπορεί να ρυθμιστεί όπως στην εικόνα 3Α.

Η περιστροφή της βίδας δεξιόστροφα μειώνει τη ροή του αερίου, ενώ η περιστροφή της αριστερόστροφα αυξάνει τη ροή.

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη ρύθμιση για να αποκτήσετε μια φλόγα μήκους περίπου 3 έως 4 mm και στη συνέχεια αντικαταστήστε τον διακόπτη ελέγχου.

Όταν η διαθέσιμη παροχή αερίου είναι LPG - η βίδα για να ρυθμίσετε τη ρελαντί πρέπει να περιστραφεί (δεξιόστροφα) στο τέλος

Επαναφέρετε τους διακόπτες στη θέση τους

ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ 2: η βίδα ρύθμισης δεν είναι ορατή (βλέπε εικόνα 3Β)

-Αφαιρέστε, πλέγματα, καυστήρες και καπάκι.

-Αφαιρέστε την επάνω πλάκα

-Χρησιμοποιώντας ένα μικρό κατσαβίδι, η βίδα ρύθμισης μπορεί να ρυθμιστεί όπως στην εικόνα 3C.

Η περιστροφή της βίδας δεξιόστροφα μειώνει τη ροή αερίου, ενώ περιστρέφοντας αριστερόστροφα αυξάνει τη ροή

-Όταν η διαθέσιμη παροχή αερίου είναι υγραέριο, η βίδα για να ρυθμίσετε τη ρελαντί πρέπει να περιστραφεί (δεξιόστροφα) στο τέλος.

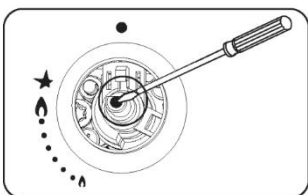
-Όταν η διαθέσιμη παροχή αερίου είναι αέριο NG, η βίδα για να ρυθμίσετε τη ρελαντί πρέπει να περιστραφεί αριστερόστροφα κατά 1/2 στροφή από την πλήρη κλειστή θέση. (φλόγα μήκους περίπου 3 έως 4 mm)

-Επαναφέρετε την επάνω πλάκα, φροντίζοντας να επανασυναρμολογήσετε σωστά κάθε αποσυναρμολογημένο ή αποσυνδεδεμένο κομμάτι και προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στα εξαρτήματα (σε περίπτωση που ο τεχνικός πρέπει να το αντικαταστήσει με γνήσια ανταλλακτικά.

-Επαναφέρετε καυστήρες, καπάκια και διακόπτες.



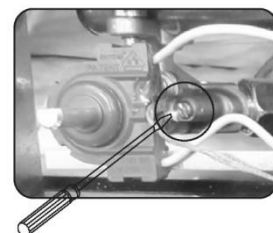
Προειδοποίηση:
Ποτέ μην χαλαρώνετε τις άλλες βίδες!



Εικόνα 3A



Εικόνα 3B



Εικόνα 3C

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

"Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τις τυπικές οδηγίες". Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από ακατάλληλη ή παράλογη χρήση.

Προειδοποίηση:

- Πάντα να ελέγχετε πριν από οποιαδήποτε ηλεκτρική λειτουργία, την τάση τροφοδοσίας που εμφανίζεται στον μετρητή ηλεκτρικής ενέργειας, τη ρύθμιση του διακόπτη κυκλώματος, τη συνέχεια της σύνδεσης με τη γείωση στην εγκατάσταση και ότι η ασφάλεια είναι κατάλληλη.
- Η ηλεκτρική σύνδεση με την εγκατάσταση πρέπει να γίνεται μέσω πρίζας με βύσμα με γείωση ή μέσω διακόπτη αποκοπής. Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι προσβάσιμη η πρίζα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση συσκευής που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή με ελαττωματική συνέχεια σύνδεσης γείωσης.
- Οποιαδήποτε απορία σχετικά με το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αναφέρεται στην Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πωλήσεων ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.

Προειδοποίηση! Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Εάν δεν υπάρχει επαρκής γείωση, θα παρατηρήσετε ότι όταν αγγίξετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής σας, μπορεί να γίνει αισθητή ηλεκτρική διασπορά λόγω της παρουσίας ενός καταστολέα παρεμβολών ραδιοφώνου.

• TRI 5 S

Ένα καλώδιο τροφοδοσίας παρέχεται με το Τρίο που του επιτρέπει να συνδέεται μόνο με τροφοδοσία 220-230 V μεταξύ φάσεων, ή μεταξύ φάσης και ουδέτερου. Σύνδεση σε μια πρίζα 16 Amp.

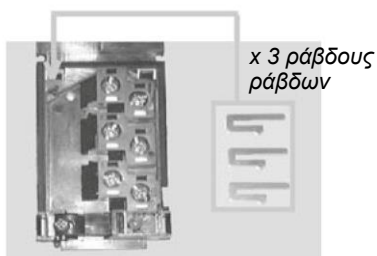
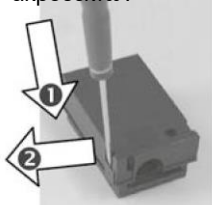
• TRI 5

"αναλόγως του μοντέλου, το προϊόν μπορεί να παρέχεται με ή χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας δεν παρέχεται: ο τύπος καλωδίου και η σύνδεσή του πρέπει να συμμορφώνονται με τις οδηγίες ασφαλείας και τον πίνακα που παρέχεται." Το μπλοκ τερματικού βρίσκεται στο πίσω μέρος του Τρίο.

Για να ανοίξετε το μπλοκ τερματικού:

- Εντοπίστε τις δύο γλωττίδες στις πλευρές,
- τοποθετήστε τη λεπίδα του κατσαβιδιού στο μπροστινό μέρος της γλωττίδας, τοποθετήστε την (1) και πιέστε προς τα κάτω (2)
- Σηκώστε το κάλυμμα.

Μπλοκ ακροδεκτών



Για να συνδεθείτε:

- ξεβιδώστε τη λαβή καλωδίου,
- περάστε το καλώδιο μέσω της λαβής του καλωδίου,
- αφαιρέστε τη μόνωση από το άκρο κάθε καλωδίου και συνδέστε τα σύμφωνα με τους αριθμούς που φαίνονται στον πίνακα καθώς και τις "παρεκκλίνουσες ράβδους".

Παράδειγμα σύνδεσης σε μονοφασικό

1- Βάλτε τις παρεκκλίνουσες ράβδους	2- Βάλτε τα καλώδια	3- Περάστε το καλώδιο μέσω της λαβής του καλωδίου

Προσοχή: η εσφαλμένη σύσφιξη μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνους κινδύνους θέρμανσης για το καλώδιο τροφοδοσίας.

Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία σύνδεσης με τους ακροδέκτες της συσκευής, σφίξτε το σφιγκτήρα καλωδίου και κλείστε το κάλυμμα.

	Μονοφασικό 220-230~	Τριφασικό 220-230V3~	Τριφασικό 380-400V ~3N
ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΥΠΟΥ-AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΜΠΛΟΚ			
Για την παρέκκλιση: κάντε μία γέφυρα με την παρεκκλίνουσα ράβδο	2 Φάση Παρέκκλιση 1-2 Παρέκκλιση 2-3 5 Ουδέτερο Παρέκκλιση 4-5 T Γείωση	1 Φάση Παρέκκλιση 1-2 3 Φάση Παρέκκλιση 3-4 5 Φάση T Γείωση	1 Φάση 2 Φάση 3 Φάση 5 Ουδέτερο Παρέκκλιση 4-5 T Γείωση

ΣΥΝΔΕΣΗ ΝΕΡΟΥ - ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ ΝΕΡΟΥ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΝΕΡΟΥ:

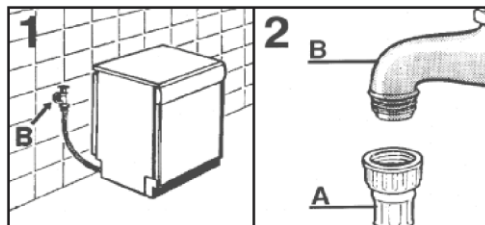
Οι σωλήνες εισαγωγής και αποστράγγισης μπορούν να κατευθυνθούν προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά. Το πλυντήριο πιάτων μπορεί να συνδεθεί είτε με κρύο είτε με ζεστό νερό, εφόσον δεν είναι θερμότερο από 60° C.

Η πίεση του νερού είναι μεταξύ 0,08 MPa και 0,8 MPa. Εάν η πίεση είναι κάτω από την ελάχιστη, συμβουλευτείτε το τμήμα σέρβις.

Ο εύκαμπτος σωλήνας εισόδου πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μια βρύση έτσι ώστε η παροχή νερού να μπορεί να διακοπεί όταν το μηχάνημα δεν χρησιμοποιείται (εικ. 1) Ο σωλήνας εισόδου του πλυντηρίου πιάτων είναι εφοδιασμένος με βιδωτό σύνδεσμο 3/4" (εικ. 2). Ο εύκαμπτος σωλήνας εισόδου "A" πρέπει να είναι καλά συνδεδεμένος με ένα 3/4" πατήστε "B".

Η σύνδεση νερού του πλυντηρίου πιάτων πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με τον παρεχόμενο σωλήνα. **Μην χρησιμοποιείτε παλιό σωλήνα.**

Εάν το μηχάνημα είναι συνδεδεμένο σε καινούργιους σωλήνες ή σε σωλήνες που δεν έχουν χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, τρέξτε νερό για λίγα λεπτά πριν συνδέσετε τον εύκαμπτο σωλήνα εισαγωγής. Με αυτόν τον τρόπο, καμία εναπόθεση άμμου ή σκουριάς δεν θα φράξει το φίλτρο εισροής νερού.

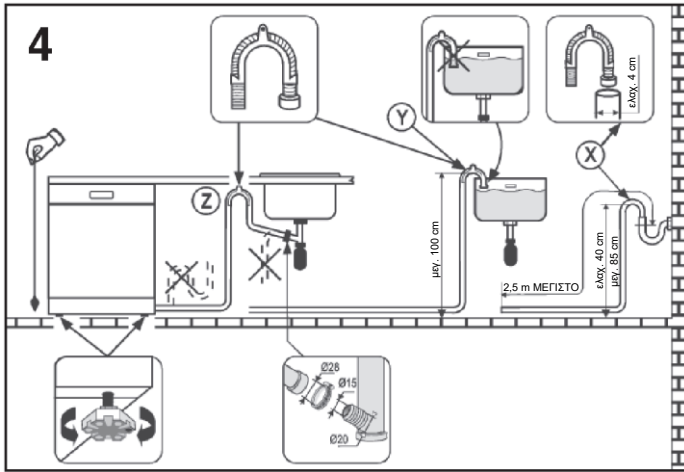


ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ ΝΕΡΟΥ:

Προσέξτε να μην λυγίσετε ή να στρέψετε τον εύκαμπτο σωλήνα αποστράγγισης όταν το συνδέετε στο μηχάνημα, έτσι ώστε το νερό να μπορεί να αποστραγγιστεί ελεύθερα από αυτό (εικ. 4γ). Ο σωλήνας αποστράγγισης πρέπει να είναι τουλάχιστον 40 cm πάνω από το επίπεδο του δαπέδου και πρέπει να έχει εσωτερική διάμετρο τουλάχιστον 4 cm. Συνιστάται η τοποθέτηση παγίδας αέρα κατά της οσμής (εικ. 4χ).

Εάν είναι απαραίτητο, ο εύκαμπτος σωλήνας εξόδου μπορεί να επεκταθεί έως και 2,6 m, με την προϋπόθεση ότι διατηρείται σε μέγιστο ύψος 85 cm πάνω από το επίπεδο του δαπέδου. Για αυτό, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

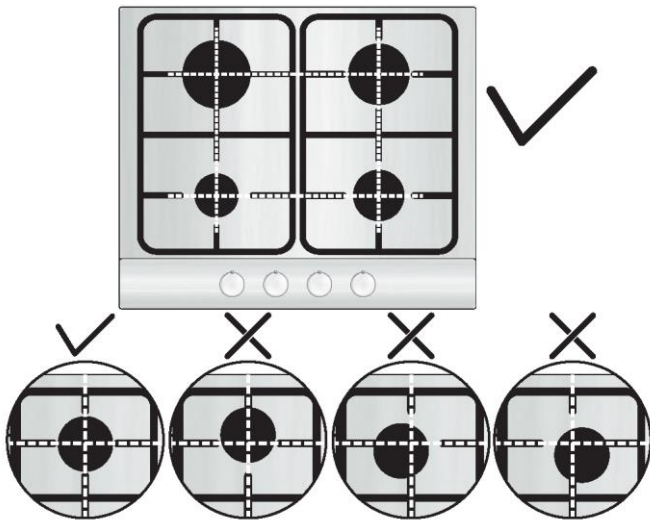


Ο εύκαμπτος σωλήνας μπορεί να αγκιστρωθεί από την πλευρά του νεροχύτη (δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, για να αποφευχθεί η είσοδος νερού στο μηχάνημα όταν αυτό λειτουργεί) Ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν ρωγμές στους σωλήνες εισόδου και εξόδου. Για να επεκτείνετε, εάν είναι απαραίτητο, τον σωλήνα εισόδου, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, οικιακό μαγείρεμα και οποιαδήποτε άλλη χρήση θα θεωρηθεί ακατάλληλη και επομένως θα μπορούσε να είναι επικίνδυνη. Ο Κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά ή απώλεια που προκύπτει από ακατάλληλη χρήση.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι οι περιμέτροι του πλέγματος κεντράρουν τον καυστήρα όπως στην παρακάτω εικόνα.



ΧΡΗΣΗ

Κάθε καυστήρας ελέγχεται από μια βρύση με προοδευτικές ρυθμίσεις που επιτρέπουν:

- μια ευρύτερη επιλογή ρυθμίσεων από τη μέγιστη θέση στη χαμηλότερη και πιο ακριβή,
- ευκολότερη ρύθμιση της φλόγας σύμφωνα με τη διάμετρο του τηγανιού,
- δεν υπάρχει κίνδυνος να σβήσει η φλόγα ή να σβήσει όταν η φλόγα σβήσει γρήγορα.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ: όταν οι καυστήρες δεν λειτουργούν, η γενική βρύση παροχής αερίου πρέπει πάντα να είναι απενεργοποιημένη.

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την ενεργοποίηση της εστίας αερίου βεβαιωθείτε ότι τα καπάκια του καυστήρα είναι σωστά τοποθετημένα στη θέση τους.

- Ενεργοποιήστε τη βρύση αερίου,
- Ένα σύμβολο δίπλα σε κάθε διακόπτη ελέγχου δείχνει ποιος καυστήρας είναι αναμμένος.
- Γυρίστε και πατήστε τον σχετικό διακόπτη ελέγχου καυστήρα στο ☆ σύμβολο, κρατώντας το πατημένο μέχρι να ανάψει η φλόγα. Σε μοντέλα εφοδιασμένα με ηλεκτρονική ανάφλεξη, η φλόγα αναφλέγεται από ηλεκτρικό σπινθήρα. Αυτό λειτουργεί με τον διακόπτη ή πατώντας τον διακόπτη (για μοντέλα με ανάφλεξη κάτω από τον διακόπτη).

Για μοντέλα που δεν διαθέτουν ηλεκτρονική ανάφλεξη, ή εάν δεν υπάρχει ηλεκτρική ισχύς ανάψτε τη φλόγα με σπρίτο.

Προειδοποίηση: Σε κάθε περίπτωση, εάν μετά από 5 δευτερόλεπτα ο καυστήρας δεν έχει ανάψει, σταματήστε να λειτουργεί η συσκευή και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε περαιτέρω ανάφλεξη του καυστήρα

Σημείωση: για μοντέλα εξοπλισμένα με θερμοστοιχείο **ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**, κρατήστε πατημένο τον διακόπτη για λίγα δευτερόλεπτα ώστε να ενεργοποιηθεί το σύστημα ασφαλείας. Εάν ο διακόπτης απελευθερωθεί αμέσως, δεν υπάρχει χρόνος για την ενεργοποίηση του συστήματος ασφαλείας και η φλόγα σβήνει. Εάν συμβεί αυτό, επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης από την αρχή περιμένοντας περισσότερο μετά τη φωτιά.

Η γρήγορη συσκευή ασφαλείας θερμοστοιχείου διακόπτει αυτόματα την παροχή αερίου εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος.

Εάν υπάρχουν συγκεκριμένες τοπικές συνθήκες παροχής αερίου που καθιστούν δύσκολη την ανάφλεξη, συνιστάται να επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης, γυρίζοντας τον διακόπτη στο "ελάχιστο" (⊖).

- Ρυθμίστε τη φλόγα σύμφωνα με τις απαιτήσεις μαγειρέματος. Οι ενδιάμεσες θέσεις είναι διαθέσιμες μεταξύ των (⊕) και (⊖) ρυθμίσεων στον διακόπτη ελέγχου.
- Για να σβήσετε τη φλόγα, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου πίσω στη θέση διακοπής.
- Εάν ο καυστήρας σβήσει κατά λάθος, γυρίστε τον διακόπτη στο "0", περιμένετε ένα λεπτό και στη συνέχεια προσπαθήστε να ανάψετε ξανά.

ΤΗΓΑΝΙΑ

Για σωστή χρήση των καυστήρων, επιλέξτε τηγάνια που να ταιριάζουν με τις διαστάσεις που δίνονται παρακάτω:

- * Πολύ γρήγορο Ø18 cm και περισσότερο
- * Γρήγορο Ø από 16 έως 26 cm
- * Λίγο γρήγορο Ø12 cm
- * Βοηθητικό Ø10 cm

• Δεν συνιστώνται τηγάνια με καμπύλες, ραβδωτές ή στρεβλωμένες βάσεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν μια φλόγα σβήσει κατά λάθος, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης και μην επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά για τουλάχιστον 1 λεπτό.

Εάν με την πάροδο των ετών οι βρυσες αερίου γίνουν δύσκαμπτες για περιστροφή, είναι απαραίτητο να τις λιπαίνετε.

Η λειτουργία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς σέρβις.

• Τα τηγάνια αλουμινίου μπορεί να αφήσουν σημάδια στην από σμάλτο βάση του τηγανιού. Αυτά τα σημάδια μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν με ένα υγρό πανί και ένα ελαφρύ λιαντικό προϊόν.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ....

• Αποφύγετε να βράζετε το φαγητό πολύ έντονα. Το φαγητό δεν μαγειρεύεται πλέον γρήγορα με αυτόν τον τρόπο. Στην πραγματικότητα, υπόκειται σε σοβαρή αναταραχή, η οποία μπορεί να προκαλέσει την απώλεια της γεύσης του φαγητού.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- Για εξοικονόμηση αερίου, βεβαιωθείτε ότι οι φλόγες δεν αλληλεπικαλύπτονται στο κάτω μέρος του τηγανιού.
- Μην χρησιμοποιείτε τον καυστήρα αερίου με άδειο τηγάνι.
- Όπου είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε το καπάκι για να καλύψετε το τηγάνι. Ρυθμίστε τη φλόγα έτσι που να μην επικαλύπτεται η διάμετρος του τηγανιού.

Η ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΖΩΝΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ

Η χρήση σκευών υψηλής ποιότητας είναι σημαντική για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος:

- Χρησιμοποιείτε πάντα καλής ποιότητας μαγειρικά σκεύη με τέλεια επίπεδη και παχιά βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του δοχείου ή του τηγανιού είναι στεγνή.
- Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την επιφάνεια της μονάδας.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΩΝ

Οι ακόλουθες πληροφορίες θα σας βοηθήσουν να επιλέξετε μαγειρικά σκεύη που θα προσφέρουν καλή απόδοση.



Στην ετικέτα, ελέγξτε το σημάδι που δείχνει εάν το τηγάνι είναι συμβατό με το υαλοκεραμικό.

Ανοξείδωτο ασάλι: συνιστάται ιδιαίτερα. Ιδιαίτερα καλό με βάση τύπου σάντουιτς. Η βάση τύπου σάντουιτς συνδυάζει τα οφέλη από ανοξείδωτο χάλυβα (εμφάνιση, ανθεκτικότητα και σταθερότητα) με τα πλεονεκτήματα του αλουμινίου ή του χαλκού (αγωγιμότητα θερμότητας, ακόμη και διανομή θερμότητας).

Αλουμίνιο: συνιστάται το μεγάλο βάρος. Καλή αγωγιμότητα. Τα κατάλοιπα αλουμινίου μερικές φορές εμφανίζονται ως γρατσουνιές στην εστία, αλλά μπορούν να αφαιρεθούν εάν καθαριστούν αμέσως. Λόγω του χαμηλού σημείου τήξεως του, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό αλουμίνιο.

Χυτοσίδηρος: χρησιμοποιήσιμος, αλλά δεν συνιστάται. Κακή απόδοση. Μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.

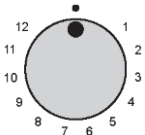
Copper Βάση από χαλκό / πήλινο σκεύος: συνιστάται το μεγάλο βάρος. Καλή απόδοση, αλλά ο χαλκός μπορεί να αφήσει υπολείμματα που ενδεχομένως να εμφανιστούν ως γρατσουνιές. Τα υπολείμματα μπορούν να αφαιρεθούν, αρκεί να καθαριστεί αμέσως η εστία. Ωστόσο, μην αφήνετε αυτά τα δοχεία να στεγνώσουν. Το θερμαινόμενο μέταλλο μπορεί να κολλήσει σε γυάλινες εστίες. Ένα υπερθερμασμένο χάλκινο δοχείο θα αφήσει ένα υπόλειμμα που θα λεκιάσει μόνιμα την εστία. **Πορσελάνη/σμάλτο:** Καλή απόδοση μόνο με λεπτή, επίπεδη βάση.

ΖΩΝΕΣ

- **ζώνη επίσημανσης:** λειτουργεί εντός 3 δευτερολέπτων και είναι κατάλληλο για σταθερό, ομοιογενές και συνεχές μαγείρεμα.
- **Ταχείας απόδοσης:** με την εγκατάσταση ζώνης ταχείας απόδοσης, μπορεί να επιτευχθεί μειωμένος χρόνος μαγειρέματος έως και 15%.

ΧΡΗΣΗ

- Εντοπίστε την πινακίδα που αντιστοιχεί στη ζώνη μαγειρέματος που χρειάζεστε.
- Συνιστάται η ρύθμιση της θερμότητας να είναι στο υψηλότερο έως ότου θερμανθεί σωστά και στη συνέχεια να χαμηλώσει στην επιθυμητή ρύθμιση μαγειρέματος.



- Η ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης ανάβει για να δείξει ότι η ζώνη θερμότητας λειτουργεί.
- Κάθε ζώνη συνδέεται με έναν υπολειπόμενο δείκτη θερμότητας που βρίσκεται στην εστία. Ανάβει όταν η θερμοκρασία της ζώνης θερμότητας φτάσει τους 60° C και άνω. Θα παραμείνει αναμμένη, ακόμη και αν η μονάδα είναι απενεργοποιημένη, έως ότου η επιφάνεια κρυώσει.
- Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη θερμότητας, γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη ελέγχου μέχρι τη θέση "0".
- **Θέσεις:** τα παρακάτω παραδείγματα προορίζονται ως οδηγός. Όταν εξοικειωθείτε με τη χρήση της εστίας σας, θα μπορείτε να επεξεργαστείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Θέσεις	Κάποιες συμβουλές
1 1-2 Πολύ χαμηλό	Για να διατηρήσετε ένα πιάτο ζεστό, να λιώσετε το βούτυρο και τη σοκολάτα...
2 3-4 Χαμηλό	Αργό μαγείρεμα, σάλτσες, σπιγάδο, αυγά ποσέ με ρύζι...
3 5-6 Μέτριο	Φασόλια, κατεψυγμένα τρόφιμα, φρούτα, βραστό νερό...
4 7-8 Μέτριο	Μήλα στον ατμό, φρέσκα λαχανικά, ζυμαρικά, κρέπες, ψάρια...
5 9-10 Υψηλό	Γιο έντονο μαγείρεμα, ομελέτες, μπριζόλες...
6 11-12 Πολύ υψηλό	Μπριζόλες, φιλέτα, τηγανητά...

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι αρκετά μεγάλη ώστε να καλύψει πλήρως την επιφάνεια της επιφάνειας: το μέγεθος του τηγανιού δεν πρέπει να είναι μικρότερο από την περιοχή θέρμανσης. Εάν είναι ελαφρώς ευρύτερο, η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί στη μέγιστη απόδοση.
- Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (Σύμφωνα με το μοντέλο)

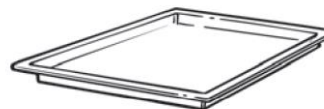
Είναι απαραίτητο να κάνετε έναν αρχικό καθαρισμό του εξοπλισμού πριν από την πρώτη χρήση καθενός από αυτούς. Πλύνετε τα με σφουγγάρι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

- **ΡΑΦΙ:** είναι για να κρατάει πιάτα, πιατέλες και μεγάλα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμα με τη σχάρα. Είναι εξοπλισμένο με ράγες που επιτρέπουν την ολίσθηση του δίσκου στάγδην.



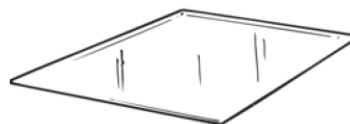
Χάρη στο ιδιαίτερο σχήμα του, το ράφι παραμένει πάντα οριζόντιο, ακόμη και όταν τραβιέται στο μέγιστο βαθμό προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, αποφεύγοντας έτσι τον κίνδυνο να γλιστρήσουν ή να ανατραπούν τα πιάτα.

- **ΔΙΣΚΟΣ ΣΤΑΛΑΓΜΑΤΩΝ:** συλλέγει χυμούς κρέατος και ψισίματος κατά το ψήσιμο. Μπορεί να τοποθετηθεί στο ράφι ή να γλιστρήσει κάτω από αυτό. Εκτός εάν χρησιμοποιείται με τη σχάρα, ο δίσκος σταλαγμάτων δεν πρέπει να αποθηκεύεται στο φούρνο κατά τη χρήση.



Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον δίσκο σταλαγμάτων ως δίσκο ψισίματος. Αυτό θα προκαλούσε παραγωγή καπνού, πιπίλισμα του λίπους και ο φούρνος θα λεκιάσει γρήγορα.

- **Ο ΔΙΣΚΟΣ ΓΙΑ ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ** πρέπει να τοποθετηθεί στο ράφι. Είναι για το μαγείρεμα μικρών αρτοποιημάτων όπως σουδάκια (σου), μπισκότα, μαρέγκες, κλπ.



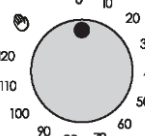
Μην τοποθετείτε ποτέ το δίσκο ζύμης απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου.

- **Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ** είναι εξοπλισμένη με σουβλα και λαβή, δύο πιρούνια και βάση για την σουβλα.

Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, πρέπει να αφαιρέσετε τυχόν αχρησιμοποίητα αξεσουάρ.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ

- Αναλαμβάνει τη λειτουργία του φούρνου, για 1 έως 120 λεπτά, με άμεση εκκίνηση και αυτόματη διακοπή. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης διακόπτει αυτόματα την παροχή ρεύματος στο φούρνο.



- Ωστόσο, ο φούρνος θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί χωρίς προγραμματισμό. Σε αυτήν την περίπτωση, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση του «Χεριού».

Σημείωση: για να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου δεξιόστροφα μέχρι το σημάδι των 120 λεπτών και μετά γυρίστε το πίσω στον απαιτούμενο χρόνο.

Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ο φούρνος και το πλυντήριο πιάτων δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα. Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο, πρέπει να κλείσετε το πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: κρατάτε πάντα τα μικρά παιδιά μακριά από το Τρίο ενώ χρησιμοποιείται. Εάν το Τρίο διαθέτει καπάκι, σηκώστε το πριν από τη χρήση.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (Σύμφωνα με το μοντέλο)

• **Θέρμος αέρας** : Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη μέθοδο για πουλερικά, αρτοσκευάσματα, ψάρια και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα στο φαγητό και οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης μειώνονται. Μπορείτε να μαγειρέψετε διαφορετικά τρόφιμα ταυτόχρονα με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δίνει ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε άλλα δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε διάφορα τρόφιμα ταυτόχρονα.

• **Γκριλ** : χρήση του στοιχείου θέρμανσης του επάνω μέρους. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο ποικιλίας κρεάτων, κερπάπ και "πιτάτα ογκραντέν". Απαιτείται προθέρμανση πέντε λεπτών για να ζεσταθεί το στοιχείο.

• **Γκριλ + Σούβλα** : χρησιμοποιώντας το στοιχείο θέρμανσης σε συνδυασμό με τη ψησταριά παρέχοντας την πραγματική γεύση ενός παραδοσιακού ψητού. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο. Τοποθετήστε το δίσκο σταλαγμάτων στο κάτω μέρος του φούρνου. Περάστε στη σούβλα το φαγητό που θα μαγειρευτεί και κεντράρετε το ανάμεσα στα δύο πιρούνια.

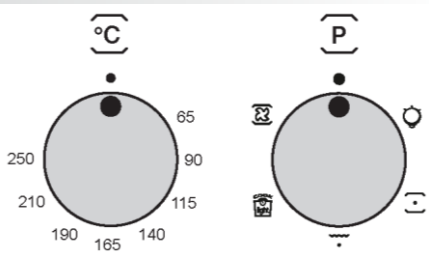
• Τοποθετήστε τη σούβλα στον βραχίονα και σύρετε τον βραχίονα και τη σούβλα στο δεύτερο επίπεδο. Στη συνέχεια, το άκρο της σούβλας θα βρίσκεται μπροστά από την εγκοπή του μηχανισμού κίνησης. Τοποθετήστε την σούβλα στον μηχανισμό κίνησης.

• **Φούρνος + Σούβλα** : χρησιμοποιώντας ταυτόχρονα την ψησταριά και το συμβατικό μαγείρεμα. Επιτρέπει την εξοικονόμηση χρόνου κατά το μαγείρεμα. Ωστόσο, πρέπει να προσέξετε να τοποθετήσετε το ράφι με ράγες προς τα κάτω, με ράγες προς τα πάνω και να τοποθετήσετε το δίσκο σταλαγμάτων επάνω του.

• Η λειτουργία "**ΕΛΑΦΡΥ (ΥΓΙΕΙΝΟ) ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**" σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την ποσότητα λίπους ή λαδιού που απαιτείται. Ο συνδυασμός θερμαντικών στοιχείων με έναν παλλόμενο κύκλο αέρα εξασφαλίζει ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος.

• **Άνω - κάτω θέρμανση** : Χρησιμοποιούνται και τα επάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία. Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για όλα όσα ψήνονται με παραδοσιακό τρόπο και για τα ψητά γενικά. Για το καλό ψήσιμο των κόκκινων κρεάτων, του ψητού βοείου κρέατος, για τα πόδια από αρνί ή κατσίκι, για θηράματα, για ψωμί, για τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο (θηλώματα), για ζύμες και σφολιάτες. Τοποθετήστε το φαγητό με το πιπίτο του στο μεσαίο ράφι.

• Ενεργοποιήστε τον διακόπτη ελέγχου στην απαιτούμενη μέθοδο μαγειρέματος και ορίστε μια θερμοκρασία:



- * Άνω - κάτω θέρμανση Θερμοκρασία από 65° C έως 250° C
- * Γκριλ Θερμοκρασία 200° C
- * Γκριλ + Σούβλα Θερμοκρασία 200° C
- * Φούρνος + Σούβλα Θερμοκρασία από 65° C έως 250° C
- * Υγιεινό (ελαφρύ) μαγείρεμα Θερμοκρασία από 65° C έως 250° C
- * Θέρμος αέρας Θερμοκρασία από 65° C έως 250° C

* Δοκιμασμένο σύμφωνα με το CENELEC EN 60350-1 που χρησιμοποιείται για τον ορισμό της ενεργειακής κλάσης.

• Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου του χρονοδιακόπτη διακόπτη κυκλώματος στη θέση του «χεριού» ή στη διάρκεια προγραμματισμού.

• Η ενδεικτική λυχνία ρυθμιστή δείχνει ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί. Συνεχίζει και απενεργοποιείται τακτικά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΡΕΑΣ:
Είναι καλύτερα να μην αλατίζετε τα κρέατα έως ότου μαγειρέψετε καθώς το αλάτι ενθαρρύνει το κρέας να πιπιλίζει λίπος.

Αυτό θα λερώσει το φούρνο και θα κάνει πολύ καπνό. Οι αρθρώσεις λευκού κρέατος, χοιρινού κρέατος, μοσχάρσιου κρέατος, αρνιού και ψαριού μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο κρύσι. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από ότι σε έναν προθερμασμένο φούρνο, αλλά μαγειρεύει καλύτερα στο κέντρο καθώς η θερμότητα έχει περισσότερο χρόνο για να διεισδύσει στις αρθρώσεις.

Η ΣΩΣΤΗ ΠΡΟ-ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΕΙΝΑΙ Η ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ.

ΚΕΪΚ - ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑ:
Αποφύγετε τη χρήση λαμπερών καλουπιών επειδή αντανακλούν τη θερμότητα και μπορούν να χαλάσουν τα κέικ σας. Εάν τα κέικ σας «σκουραίνουν» πολύ γρήγορα, καλύψτε τα με λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο.

Προσοχή: ο σωστός τρόπος χρήσης του αλουμινόχαρτου είναι με τη λαμπερή πλευρά προς τα μέσα. Εάν όχι, η θερμότητα αντανακλάται από τη γυαλιστερή επιφάνεια και δεν διεισδύει στο κέικ.

Αποφύγετε το άνοιγμα της πόρτας κατά τη διάρκεια των πρώτων 20 έως 25 λεπτών μαγειρέματος: το παντεσπάνι, τα σουφλέ, το μπριός, κλπ., θα τείνουν να πέσουν. Μπορείτε να ελέγξετε εάν τα κέικ γίνονται, τρυπώντας το κέντρο με μια λεπίδα μαχαιριού ή μια μεταλλική βελόνα πλεξίματος. Εάν η λεπίδα βγει ωραία και στεγνή, το κέικ σας είναι έτοιμο και μπορείτε να σταματήσετε το μαγείρεμα. Εάν η λεπίδα βγει υγρή ή με κομμένα κομμάτια κέικ, συνεχίστε το ψήσιμο αλλά χαμηλώστε ελαφρά τον θερμοστάτη έτσι ώστε να τελειώσει χωρίς να καεί.

Οι παρακάτω οδηγίες είναι μόνο για καθοδήγηση. Μπορεί να θέλετε να τα αλλάξετε ανάλογα με τη δική σας εμπειρία ή το προσωπικό σας γούστο.

Χρόνοι προθέρμανσης:

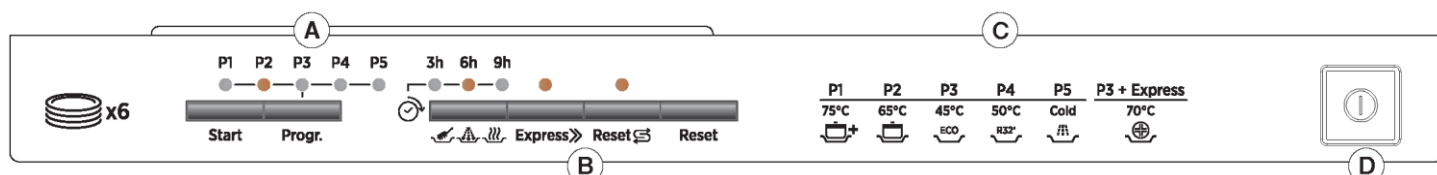
- 20 λεπτά μεταξύ 210 και 250° C
- 15 λεπτά μεταξύ 140 και 190° C
- 10 λεπτά μεταξύ 65 και 115° C

ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΡΟΦΗ	Θερμοκρασία φούρνου σε °C	Θέση ραφίου από κάτω	Χρόνος μαγειρέματος σε λίγα λεπτά
ΨΑΡΙΑ				
	Πέστροφα	200	1	15 / 25
1 κιλό	Ψάρι προσφυγάκι	190	1	50
ΚΡΕΑΣ				
1 – 1,5 κιλό	Βοδινό ψητό (ροσμπίφ)	190	1	90
1 κιλό	Μοσχάρι ψητό	150 / 160	1	120 / 150
2 κιλά	Μοσχάρι κατσαρόλας blanquette	170 / 190	1	60 / 90
1 – 1,5 κιλό	Αρνίσιο μπούπι	150 / 160	1	60 / 75
1 – 1,5 κιλό	Μπούπι προβάτου	150 / 160	1	50 / 60
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
2 κιλά	Περιστερία	150 / 160	1	45
4 κιλά	Χήνα	160	1	240 / 270
2 – 2,5 κιλά	Πάπια	175	1	90 / 150
1 – 1,5 κιλό	Κοτόπουλο	170	1	60 / 80
ΔΙΑΦΟΡΑ				
	Λαζάνια	200	1	40
	Σουφλέ	200	1	20
	Τηγανητά	200	1	20
	Πίτσα	200	1	20
ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ				
	Κέικ φαγόπυρου	175	1	40 / 50
	Τάρτα με φρούτα	180 / 190	1	20 / 30
	Μπισκότα (ζύμη με μαγιά)	160	1	40 / 45
	Μαρέγγα	100	1	90
	Σφολιάτα	200	1	20

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να το γεμίζετε. Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τα στεγανοποιητικά καθαρά και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ



A Ενδεικτική λυχνία επιλογής προγράμματος

B Κουμπί επιλογής προγράμματος

C Περιγραφή προγράμματος

D Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Το πλυντήριο πιάτων και ο φούρνος δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα.

Ρύθμιση προγράμματος

Ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση, οι 4 λυχνίες LED επιλογής προγράμματος αρχίζουν να αναβοσβήνουν.

- Ρυθμίστε το απαιτούμενο πρόγραμμα πατώντας το κουμπί επιλογής προγράμματος, θα ανάψει το LED του επιλεγμένου προγράμματος (2 LED για πρόγραμμα COLD RINSE).
- Κλείστε την πόρτα (μετά από ηχητικό σήμα), το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ

Καθαρισμός της πόρτας

Πιάστε τη λαβή στο μπροστινό πλαίσιο και τραβήξτε προς τα εμπρός. Εάν το μηχανήμα ανοίξει όταν λειτουργεί, μια ηλεκτρική συσκευή ασφαλείας απενεργοποιεί αυτόματα τα πάντα. Για να λειτουργεί σωστά το μηχανήμα, η πόρτα δεν πρέπει να ανοίγει κατά τη λειτουργία.

Κλείνοντας την πόρτα

Τοποθετήστε το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας ψεκασμού είναι ελεύθερος να περιστρέφεται και δεν εμποδίζεται από μαχαιροπήρουνα, σερβίτσια ή τηγάνια. Κλείστε την πόρτα, πιέζοντάς την για να βεβαιωθείτε ότι είναι κλειστή.

Διακοπή προγράμματος

Δεν συνιστάται να ανοίγει η πόρτα ενώ εκτελείται ένα πρόγραμμα, και ειδικά όχι κατά τη διάρκεια της κύριας φάσης πλύσης και του τελικού στεγνώματος.

Ωστόσο, η συσκευή σταματά αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

Όταν η πόρτα κλείσει ξανά, το πρόγραμμα συνεχίζεται αυτόματα.

Εάν θέλετε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα που εκτελείται, ακολουθήστε την ακόλουθη διαδικασία:

- Κρατήστε πατημένο το κουμπί " **ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ** " για τουλάχιστον **5** δευτερόλεπτα. Οι ενδεικτικές λυχνίες προγράμματος θα ανάβουν και θα σβήνουν μεμονωμένα και διαδοχικά και θα ακουστούν ορισμένα ηχητικά σήματα.
- Το τρέχον πρόγραμμα θα ακυρωθεί και θα αναβοσβήνουν όλες οι ενδεικτικές λυχνίες προγράμματος.

Πριν ξεκινήσετε ένα νέο πρόγραμμα, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι εξακολουθεί να υπάρχει απορρυπαντικό στη συσκευή. Εάν είναι απαραίτητο, συμπληρώστε τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: εάν η πόρτα ανοίξει κατά τη διάρκεια της φάσης στεγνώματος, ενεργοποιείται ένα διαλείπον ηχητικό σήμα για να υποδείξει ότι ο κύκλος δεν έχει ολοκληρωθεί ακόμη.

Ένας συναγερμός 5 δευτερολέπτων θα ηχήσει (εάν δεν είναι σε σίγαση) 3 φορές σε διαστήματα 30 δευτερολέπτων για να σηματοδοτήσει ότι το πρόγραμμα έχει λήξει.

Η επιλεγμένη ενδεικτική λυχνία προγράμματος (2 ενδεικτικές λυχνίες για το πρόγραμμα "COLD RINSE") θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

Τα πιάτα μπορούν πλέον να αφαιρεθούν και το πλυντήριο πιάτων να απενεργοποιηθεί πατώντας το κουμπί "**ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**" ή τα πιάτα μπορούν να φορτωθούν για νέο κύκλο.

Ο συναγερμός για το τέλος του προγράμματος μπορεί να τεθεί σε σίγαση ως εξής:

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Το πλυντήριο πιάτων πρέπει ΠΑΝΤΑ να είναι απενεργοποιημένο πριν από την έναρξη αυτής της διαδικασίας.

1. Κρατήστε πατημένο το κουμπί "**ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**" και ταυτόχρονα ενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί "**ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**" (θα ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα).

2. Κρατήστε πατημένο το κουμπί "**ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**" για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα (κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, θα ακουστούν 2 ηχητικά σήματα).

3. Αφήστε το κουμπί όταν ακούγεται το δεύτερο ηχητικό σήμα (3 "**ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**" θα ανάψουν οι ενδεικτικές λυχνίες).

4. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί: οι 3 ενδεικτικές λυχνίες (που υποδηλώνουν ότι ο συναγερμός είναι ενεργοποιημένος) θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν (για να υποδείξετε ότι ο συναγερμός είναι απενεργοποιημένος).

5. Απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί "**ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**" για να επιβεβαιώσετε τη νέα ρύθμιση.

Για να ενεργοποιήσετε ξανά το ζυπτητήρι, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εάν προκύψει κάποιο πρόβλημα, απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί "**ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**" και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία από την αρχή.

Απομνημόνευση του τελευταίου προγράμματος που χρησιμοποιήθηκε

Το τελευταίο πρόγραμμα που χρησιμοποιήθηκε μπορεί να απομνημονευθεί ακολουθώντας τα παρακάτω:

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
 Το πλυντήριο πιάτων πρέπει ΠΑΝΤΑ να είναι απενεργοποιημένο πριν από την έναρξη αυτής της διαδικασίας.

1. Κρατήστε πατημένο το κουμπί **"ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ"** και ταυτόχρονα ενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί **"ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ"** (θα ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα).

2. Κρατήστε πατημένο το κουμπί **"ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ"** για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα (κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα).

3. Αφήστε το κουμπί όταν ακούγεται το **ΤΡΙΤΟ** ηχητικό σήμα (θα αναβοσβήνουν όλες οι ενδεικτικές λυχνίες).

4. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί: η ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει (η απομνημόνευση σβήνει) θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει αναμμένη (η απομνημόνευση είναι αναμμένη).

5. Απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί **"ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ"** για να επιβεβαιώσετε τη νέα ρύθμιση.

Για να απενεργοποιήσετε την απομνημόνευση, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
 Εάν προκύψει κάποιο πρόβλημα, απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί **"ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ"** και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία από την αρχή.

Εάν υπάρχει διακοπή στην παροχή ρεύματος ενώ λειτουργεί το πλυντήριο πιάτων, μια ειδική μνήμη αποθηκεύει το επιλεγμένο πρόγραμμα και, όταν αποκατασταθεί η τροφοδοσία, συνεχίζεται από εκεί που σταμάτησε.

Προσοχή - Το πλυντήριο πιάτων είναι εξοπλισμένο με μια συσκευή ασφαλείας κατά της υπερχειλίσης, η οποία σε περίπτωση ανωμαλίας παρεμβαίνει με την εκκένωση υπερβολικού νερού.

Σήματα βλαβών

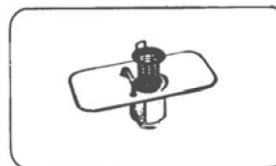
Εάν παρουσιαστούν δυσλειτουργίες ή σφάλματα κατά την εκτέλεση ενός προγράμματος, η λυχνία LED που αντιστοιχεί στον επιλεγμένο κύκλο (2 λυχνίες LED για το πρόγραμμα COLD RINSE) αναβοσβήνει γρήγορα και θα ενεργοποιηθεί ένα ηχητικό σήμα. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί **Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση**. Αφού ελέγξετε για να βεβαιωθείτε ότι η βρύση του σωλήνα εισόδου νερού είναι ανοιχτή, ότι ο εύκαμπος σωλήνας αποστράγγισης δεν είναι λυγισμένος και ότι το σιφόνι ή τα φίλτρα δεν είναι φραγμένα, ξεκινήστε ξανά το επιλεγμένο πρόγραμμα. Εάν η ανωμαλία επιμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Σημαντικό!

Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής ασφαλείας κατά της υπερχειλίσης, συνιστάται να μην μετακινείτε ή να γέρνετε το πλυντήριο πιάτων κατά τη λειτουργία.

Εάν είναι απαραίτητο να μετακινήσετε ή να γείρετε το πλυντήριο πιάτων, βεβαιωθείτε πρώτα ότι ο κύκλος πλύσης έχει τελειώσει και ότι δεν έχει μείνει νερό στη δεξαμενή.

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΦΙΛΤΡΟΥ



Το σύστημα φιλτραρίσματος αποτελείται από:

- ένα κεντρικό κύπελλο φίλτρου που παγιδεύει τα μεγαλύτερα σωματίδια τροφίμων.
- ένα επίπεδο φίλτρο που φιλτράρει συνεχώς το νερό πλύσης.

- το μικρο φίλτρο, που βρίσκεται κάτω από το επίπεδο φίλτρο, το οποίο παγιδεύει τα μικρότερα σωματίδια τροφίμων εξασφαλίζοντας τέλειο ξέβγαλμα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, η μονάδα φίλτρου πρέπει να ελέγχεται και να καθαρίζεται μετά από κάθε πλύση.

Για να αφαιρέσετε τη μονάδα φίλτρου, απλώς πιάστε τη λαβή και ανασηκώστε ολόκληρη τη μονάδα.

Αφαιρέστε το επίπεδο φίλτρο και πλύνετε ολόκληρη τη μονάδα κάτω από έναν πίδακα νερού. Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μικρή βούρτσα.

Το κεντρικό κύπελλο απλώς ακουμπά στην κορυφή για εύκολο καθάρισμα. Το πλυντήριο πιάτων είναι εξοπλισμένο με ένα μικρό φίλτρο αυτοκαθαρισμού, το οποίο απαιτεί έλεγχο μόνο μία φορά κάθε 15 ημέρες.

Ωστόσο, συνιστάται να ελέγχετε μετά από κάθε πλύση, ότι το κεντρικό κύπελλο και το επίπεδο φίλτρο δεν είναι φραγμένα.

Σημείωση: Αφού καθαρίσετε τα φίλτρα, βεβαιωθείτε ότι έχουν επανασυναρμολογηθεί σωστά, το ένα μέσα στο άλλο και ότι το επίπεδο φίλτρο είναι σωστά τοποθετημένο στο κάτω μέρος του πλυντηρίου πιάτων.

Ένα κακό κάθισμα της μονάδας φίλτρου θα μπορούσε να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην αποδοτικότητα της συσκευής. **Σημαντικό: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το πλυντήριο πιάτων χωρίς φίλτρο.**

Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής

Το πλυντήριο πιάτων δεν απαιτεί ειδική συντήρηση. επειδή η δεξαμενή είναι αυτοκαθαριζόμενη.

- Καθαρίστε τακτικά την τσιμουχά της πόρτας με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε

υπολείμματα φαγητού ή βοηθήματα έκπλυσης.

- Ο καθαρισμός του πλυντηρίου πιάτων συνιστάται, ώστε να αφαιρέσετε αποθέσεις ασβεστόλιθου ή βρωμιά. Συνιστούμε να τρέχετε έναν κύκλο πλυσίματος περιοδικά με εξειδικευμένα προϊόντα καθαρισμού πλυντηρίου πιάτων. Για όλες τις λειτουργίες καθαρισμού, το πλυντήριο πιάτων πρέπει να είναι κενό.

- Αν, παρά του τακτικού καθαρισμού των φίλτρων, παρατηρείτε ότι τα πιάτα ή τα ταψιά δεν καθαρίζονται ή εκπλένονται σωστά, ελέγξτε ότι όλες οι κεφαλές ψεκασμού στο βραχίονα του ρότορα είναι καθαρές.

Αν είναι μπλοκαρισμένες, καθαρίστε τις με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Ο βραχίονας του ρότορα μπορεί να αφαιρεθεί απλά τραβώντας τον προς τα πάνω.
2. Πλύνετε τον βραχίονα του ρότορα κάτω από έναν πίδακα νερού για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε φραγή στις κεφαλές ψεκασμού.
3. Όταν έχετε τελειώσει, τοποθετήστε ξανά τους βραχίονες του ρότορα στην ίδια θέση.

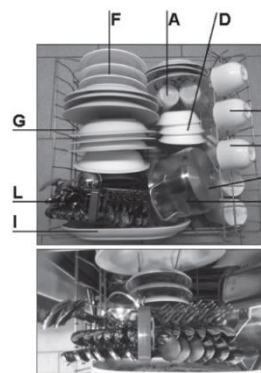
Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε εργαλεία που μπορούν να παραμορφώσουν τις κεφαλές ψεκασμού.

ΦΟΡΤΩΣΗ ΠΙΑΤΙΚΩΝ

Το καλάθι έχει σχεδιαστεί προσεκτικά για να διευκολύνει τη φόρτωση. Για καλή απόδοση στο πλύσιμο, αφαιρέστε τυχόν συντρίμμια από τα πιάτα (οστά, δόντια, υπολείμματα κρέατος και λαχανικών) για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα των φίλτρων, την έξοδο νερού και το ακροφύσιο του βραχίονα πλύσης και, κατά συνέπεια, να μειώσετε την απόδοση πλύσης.

Προειδοποίηση! για να αποφευχθεί τυχόν τραυματισμός από μαχαιροπήρουνα με λεπίδες ή αιχμηρά σημεία, μπορούν να τοποθετηθούν με τις λαβές προς τα πάνω.

ΡΥΘΜΙΣΗ 6 ΤΟΠΩΝ ΦΟΡΤΩΣΗΣ (EN 60436)



- A- 6 ποτήρια
- B- 6 πιάτα επιδόρπιο
- C- 6 πιατάκια
- D- Μικρό μπόλ
- E- 6 φλιτζάνια τσάι ή καφέ
- F- 6 επίπεδες πλάκες
- G- 6 βαθιά πιάτα
- H- Μεσαίο μπολ
- I- Δίσκος σερβιρίσματος
- L- Μαχαιρικά είδη

ΡΥΘΜΙΣΗ 4 ΤΟΠΩΝ ΦΟΡΤΩΣΗΣ ΣΥΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ

Κατσαρόλες, μπολ σαλάτας, μπολ για σούπες, καπάκια, κλπ., μπορούν να τοποθετηθούν στο καλάθι.

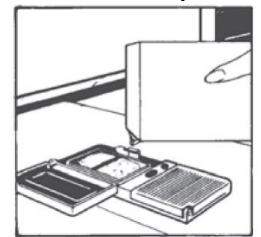
Συνιστάται να τοποθετήσετε τα μαχαιροπήρουνα στο καλάθι που παρέχεται για το σκοπό αυτό. Εάν υπάρχουν μαχαιροπήρουνα με στενές λαβές, θα πρέπει να τοποθετούνται με λαβές προς τα πάνω, για να αποφευχθεί η πτώση από το κάτω μέρος του καλάθι και το φράξιμο του βραχίονα πλύσης. Μην τοποθετείτε ξύλινα καπάκια στο καλάθι ή σε καπάκια του οποίου είναι συγκολλημένα με ρητίνη.

ΦΟΡΤΩΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟΥ

Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό που έχει σχεδιαστεί ειδικά για πλυντήρια πιάτων σε μορφή σκόνης, υγρού ή δισκίου.

Τα ακατάλληλα απορρυπαντικά (όπως αυτά για το πλύσιμο στο χέρι) δεν περιέχουν τα κατάλληλα συστατικά για χρήση στο πλυντήριο πιάτων και εμποδίζουν την αποτελεσματική λειτουργία.

Κανονικό πλύσιμο

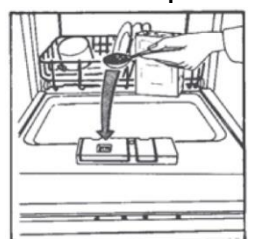


Ο διανομέας απορρυπαντικού βρίσκεται μέσα στην πόρτα. Το καπάκι του διανομέα πρέπει να είναι κλειστό πριν από κάθε πλύσιμο. Για να το ανοίξετε, απλώς πατήστε το κουμπί. Στο τέλος κάθε κύκλου πλύσης το καπάκι είναι πάντα ανοιχτό και έτοιμο για την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί το πλυντήριο πιάτων. Η ποσότητα απορρυπαντικού που χρησιμοποιείται ποικίλλει ανάλογα με το πόσο βρώμικα είναι τα πιάτα και τον τύπο του πλυσίματος. Συνιστάται συνήθως δόση 15g.

Εάν το νερό είναι σκληρό ή τα πιάτα είναι εξαιρετικά βρώμικα, πρέπει να τοποθετηθούν 25g απορρυπαντικού. Αφού αδειάσετε το απορρυπαντικό στο διανομέα, κλείστε το καπάκι, καθώς δεν είναι όλα τα απορρυπαντικά ίδια και οι οδηγίες στα κουτιά απορρυπαντικού μπορεί να διαφέρουν.

Θα θέλαμε απλώς να υπενθυμίσουμε στους χρήστες ότι το πολύ μικρό απορρυπαντικό δεν καθαρίζει σωστά τα πιάτα, ενώ το υπερβολικό απορρυπαντικό όχι μόνο δεν παράγει καλύτερα αποτελέσματα, αλλά είναι και σπατάλη. Μην χρησιμοποιείτε υπερβολικά απορρυπαντικό και μην περιορίζετε τις ζημιές στο περιβάλλον ταυτόχρονα.

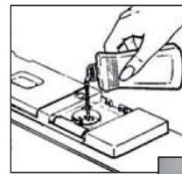
Εντατικό πλύσιμο



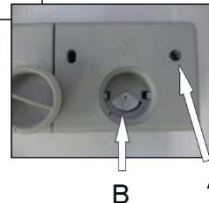
Όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα εντατικής πλύσης, προσθέστε μια δεύτερη δόση απορρυπαντικού περίπου 15 g (1 κουταλιά της σούπας). Αυτή η επιπλέον δόση πρέπει να τοποθετηθεί στη μικρή δεξαμενή (βλέπε φωτογραφία)

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΛΑΜΠΡΥΝΤΙΚΟΥ

Ο διανομέας λαμπρυντικού "B" βρίσκεται στα δεξιά του απορρυπαντικού και έχει χωρητικότητα περίπου 130 ml.



Ανοίξτε το καπάκι και ρίξτε αρκετό υγρό, το οποίο θα διαρκέσει αρκετές πλύσεις. Προσπαθήστε να αποφύγετε την υπερφόρτωση. Κλείστε το καπάκι.



Αυτό το πρόσθετο, το οποίο απελευθερώνεται αυτόματα κατά τον τελευταίο κύκλο ξεβγάλματος, βοηθά τα πιάτα να στεγνώσουν γρήγορα και αποτρέπει τη δημιουργία κηλίδων και λεκέδων. Συνιστάται πάντα η χρήση λαμπρυντικού.

Ελέγξτε τη στάθμη του λαμπρυντικού μέσω του δείκτη "A" που βρίσκεται στο κέντρο των διανομών.

ΠΛΗΡΕΣ - Σκούρο



ΑΔΕΙΟ - Φωτεινό



ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΡΥΝΤΙΚΟΥ (από 1 έως 4).

Ο ρυθμιστής "B" βρίσκεται κάτω από την ένδειξη και μπορεί να περιστραφεί με το δάχτυλο, η συνιστώμενη θέση είναι "3". Η σκληρότητα του νερού μπορεί να κριθεί από την καύση ή από το επίπεδο ξηρότητας.

Είναι επομένως σημαντικό να ρυθμιστεί η σωστή δοσολογία του λαμπρυντικού για να δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα.

Μετά το πλύσιμο,

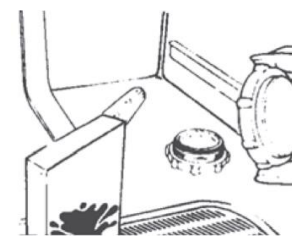
. εάν εμφανιστούν ραβδώσεις στα πιάτα, μειώστε την ποσότητα κατά μία θέση.

. εάν εμφανιστούν λευκά σημεία, αυξήστε την ποσότητα κατά μία θέση.

ΦΟΡΤΩΣΗ ΤΟΥ ΑΛΑΤΙΟΥ

Το πλυντήριο πιάτων είναι εξοπλισμένο με ένα μαλακτικό που καθαρίζει το νερό του ασβέστη που μπορεί να προκαλέσει κλίμακα και να προκαλέσει βλάβη στο πλυντήριο πιάτων. Στο κάτω μέρος του πλυντηρίου υπάρχει ένας διανομέας αλατιού για την αναγέννηση του μαλακτικού.

Το στοιχείο φίλτρου της μονάδας μαλακτικού πρέπει να επαναφορτίζεται με αλάτι που παράγεται ειδικά για πλυντήρια πιάτων. Αυτό το αλάτι μπορεί να αγοραστεί είτε ως δισκία είτε ως κόκκοι.



Για να προσθέσετε αλάτι, ξεβιδώστε το καπάκι του διανομέα αλατιού στο κάτω μέρος και ξαναγεμίστε τη συσκευή.

Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας λίγο νερό θα ξεχειλίσει αλλά θα συνεχίσει να προσθέτει αλάτι έως ότου γεμίσει ο διανομέας, καθαρίστε το νήμα των υπολειμμάτων αλατιού και σφίξτε ξανά το καπάκι.

Εάν το πλυντήριο πιάτων δεν απαιτείται αμέσως, ρυθμίστε το πρόγραμμα Κρύο ξεβγάλμα ("Eco + Rapid, 2 Leads") έτσι ώστε το διάλυμα αλατιού που έχει υπερχειλίσει να αποβληθεί από το δοχείο πλύσης.

Ο διανομέας αλατιού έχει χωρητικότητα περίπου 1,5 κιλό για την αποτελεσματική χρήση της συσκευής, θα πρέπει να ξαναγεμίζεται κατά καιρούς σύμφωνα με τον κανονισμό της μονάδας αποσκληρυντή του νερού.

Η ρύθμιση της μονάδας αποσκληρυνσης πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τον πίνακα και τις οδηγίες στην επόμενη σελίδα.

Σημείωση: είναι απαραίτητο να προσθέσετε νερό μέχρι να ξεχειλίσει ο διανομέας. Εγκαταστήστε μόνο το πλυντήριο πιάτων γεμίζοντας πλήρως τη συσκευή διανομής αλατιού.

ΧΡΗΣΗ

Ρύθμιση του αποσκληρυντή νερού με ηλεκτρονικό προγραμματιστή

Το αποσκληρυντικό νερού μπορεί να επεξεργαστεί νερό με επίπεδο σκληρότητας έως 60° Fh (Γαλλική βαθμολόγηση) ή 33° Dh (Γερμανική βαθμολόγηση) μέσω 5 ρυθμίσεων. Οι ρυθμίσεις παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο	Σκληρότητα νερού	Σκληρότητα νερού	Χρήση αναγεννητικού αλατιού	Ρύθμιση αποσκληρυντικού νερού
	°Fh (Γαλλική βαθμολόγηση)	°Dh (Γερμανική βαθμολόγηση)		
0	0-8	4	όχι	
1	9-20	5-11	ναι	Ενδεικτική λυχνία 1
2	21-30	12-17	ναι	Ενδεικτική λυχνία 1+2
3	31-40	18-22	ναι	Ενδεικτική λυχνία 1+2+3
4	41-60	23-33	ναι	Ενδεικτική λυχνία 1+2+3+4

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

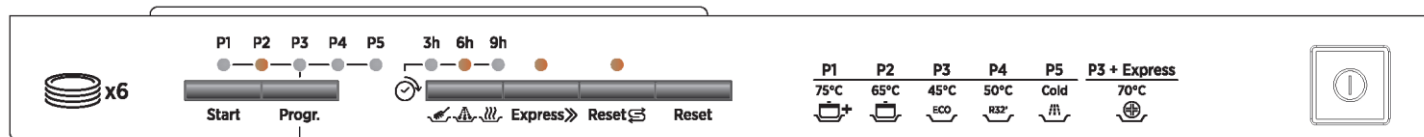
Το πλυντήριο πιάτων πρέπει ΠΑΝΤΑ να είναι απενεργοποιημένο πριν από την έναρξη αυτής της διαδικασίας.

- Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί "ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ" και ταυτόχρονα **ανάψτε το** πλυντήριο πιάτων πιέζοντας το κουμπί "ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ" (θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα).
- Κρατήστε πατημένο το κουμπί "ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα, **ΕΩΣ ΟΤΟΥ** ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Μερικές ενδεικτικές λυχνίες "ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ" θα ανάψουν για να υποδείξουν το τρέχον επίπεδο ρύθμισης αποσκληρυντή νερού.
- Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να επιλέξετε την απαιτούμενη στάθμη αποσκληρυντή νερού: κάθε φορά που πατάτε το κουμπί, ανάβει μία ενδεικτική λυχνία (η στάθμη αποσκληρυντή νερού υποδεικνύεται από τον αριθμό των λυχνιών που ανάβουν). Για το **επίπεδο 5**, θα αναβοσβήνουν 4 λυχνίες, για το **επίπεδο 0** all όλες οι λυχνίες θα σβήσουν.
- Απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί "ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ" για να επιβεβαιώσετε τη νέα ρύθμιση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εάν προκύψει κάποιο πρόβλημα, απενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων πατώντας το κουμπί "ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ" και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία από την αρχή (ΒΗΜΑ 1).



Λυχνίες LED

ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΛΥΣΗΣ

Πληροφορίες για τα εργαστήρια δοκιμών Γενική σύγκριση προγραμμάτων

Πρότυπα αναφοράς EN 60436:

- Κανονικό φορτίο
- Ρύθμιση λάμψης: "4"
- Ποσότητα απορρυπαντικού: 4 gr. για προ-πλύσιμο, 10 gr. για πλύσιμο.

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ (κύρια προγράμματα)			
Πρόγραμμα	Ενέργεια (kWh)	Νερό (L)	Θέση τοποθέτησης σκευών
Καθολικό	1,25	15	6
Υγιεινό+	0,93	12	6
Οικολογικό*	0,61	8	6
Γρήγορο 32'	0,60	8	6
Κατανάλωση ισχύος εκτός λειτουργίας και λειτουργίας αριστερά: 0,5 W / 1 W			
Οι αξίες που δίνονται για τα προγράμματα πέρα από το οικολογικό πρόγραμμα είναι ενδεικτικές μόνο.			
* Οι τιμές μετρώνται σε εργαστήριο σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 60436			

Η φάση αναβαπτισμού γίνεται στο τέλος του κύκλου πλυσίματος.

- το ποσό του νερού που καταναλώνεται στη φάση αναβαπτισμού είναι περίπου 4L, με μία αύξηση κατανάλωσης ενέργειας περίπου 1Wh και 3 λεπτά χρόνου πλυσίματος.

- η συχνότητα του αναβαπτισμού εξαρτάται από τις ρυθμίσεις που επιλέγονται από τον χρήστη βάσει της σκληρότητας του νερού της βρύσης.

- Για τον οικολογικό κύκλο, η συχνότητα που σχετίζεται με τις θέσεις τοποθέτησης αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα:

Θέση	Συχνότητα
0	ποτέ
1	1 κάθε 5 κύκλος
2	1 κάθε 3 κύκλος
3	1 κάθε 2 κύκλος
4	1 κάθε 1 κύκλος

Πρόγραμμα	Περιγραφή	Λίστα ελέγχου					Περιεχόμενα προγράμματος						Διάρκεια		
		Απορρυπαντικό για εμποτισμό	Απορρυπαντικό για πλύσιμο	Καθαρίστε το φίλτρο	Ελέγξτε το δοχείο λαμπρυντικού	Ελέγξτε το διανομέα αλατού	Καυτό προ-πλύσιμο	Κρύο προ-πλύσιμο	Κύρια πλύση	Πρώτο ξέβγαλμα	Δεύτερο ξέβγαλμα κρύο	Ξεπλύνετε με λαμπρυντικό		Με κρύο νερό	
65°C	Για όλα	Μία φορά την ημέρα - για κανονικά λερωμένα τηγάνια και άλλα αντικείμενα που έχουν μείνει όλη την ημέρα για πλύσιμο		<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+	Υγιεινό+	Μία φορά την ημέρα - για πολύ λερωμένα τηγάνια και άλλα αντικείμενα που έχουν μείνει όλη την ημέρα για πλύσιμο		<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	Οικολογικό	Πρόγραμμα για κανονικά λερωμένα επιτραπέζια σκεύη (το πιο αποτελεσματικό όσον αφορά τη συνδυασμένη κατανάλωση ενέργειας και νερού για αυτόν τον τύπο επιτραπέζιου σκεύους). Πρόγραμμα τυποποιημένο κατά 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	Γρήγορο 32'	Γρήγορο πλύσιμο για πιάτα που πρέπει να πλυθούν αμέσως μετά το γεύμα. Πλύνετε φορτίο 4/6 ατόμων.		<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"/>	50° C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Κρύο προ-πλύσιμο	Σύντομο κρύο προ-πλύσιμο για αντικείμενα που είναι αποθηκευμένα στο πλυντήριο πιάτων έως ότου είστε έτοιμοι να πλύνετε ένα πλήρες φορτίο.		<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"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ....

- Για να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα πλύσης με πλήρες φορτίο πιάτων, φορτώστε το μηχάνημα σωστά μετά από κάθε γεύμα και κάντε ένα κρύο προ-πλύσιμο μεταξύ κάθε φορτίου για να απαλλαγείτε από λεκέδες και να αφαιρέσετε τα μεγαλύτερα υπολείμματα φαγητού.
- Επιτεύξτε την καλύτερη χρήση ενέργειας, νερού, απορρυπαντικού και νερού χρησιμοποιώντας το συνιστώμενο μέγεθος φορτίου.
- Το χειροκίνητο ξέπλυμα των αντικειμένων του τραπέζιού οδηγεί σε αύξηση νερού και κατανάλωσης ενέργειας και δεν συνιστάται.
- Το πλύσιμο των αντικειμένων του τραπέζιού σε ένα πλυντήριο πιάτων σπιτιού συνήθως καταναλώνει λιγότερη ενέργεια και νερό στη φάση χρήσης από ό,τι το πλύσιμο με το χέρι όταν το πλυντήριο πιάτων σπιτιού χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες.

ΠΩΣ ΝΑ ΛΑΒΕΤΕ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΛΗΣ ΠΛΥΣΗΣ

- 1) Τοποθετήστε τα πιάτα στραμμένα προς τα κάτω.
- 2) Προσπαθήστε να τοποθετήσετε τα πιάτα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην αγγίζουν το ένα το άλλο. Εάν φορτωθούν σωστά, θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- 3) Πριν τοποθετήσετε τα πιάτα στο πλυντήριο πιάτων, αφαιρέστε τυχόν υπόλοιπα τρόφιμα (κόκαλα, κελύφη, κομμάτια κρέατος ή λαχανικών, αλεσμένα καφέ, δέρμα φρούτων, στάχτη τσιγάρων, κλπ. που θα μπορούσαν να φράξουν την εκροή και τις πίδακες του βραχίονα πλύσης.
- 4) Αφού τοποθετήσετε τα πιάτα, βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας πλύσης μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα.
- 5) Τα τηγάνια και άλλα πιάτα που έχουν ιδιαίτερα επίμονα σωματίδια τροφίμων ή υπολείμματα καμένων τροφίμων πρέπει να αφήνονται να μουλιάσουν στο νερό με απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων.
- 6) Για να πλένετε σωστά τα ασημικά:
 - a) - ξεπλύνετε τα ασημικά αμέσως μετά τη χρήση, ειδικά εάν έχει χρησιμοποιηθεί για μαγιονέζα, αυγά, ψάρια, κλπ.
 - b) - μην πασπαλίζετε απορρυπαντικό πάνω του.
 - c) - κρατήστε το ξεχωριστό από άλλα μεταλλικά σκεύη.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ...

Θέλετε να σταματήσετε το πλυντήριο πιάτων για να βάλτε περισσότερα πιάτα ενώ βρίσκεται στη μέση του πλυσίματος. Ανοίξτε την πόρτα, βάλτε τα πιάτα και κλείστε την πόρτα, το μηχάνημα θα ξεκινήσει ξανά αυτόματα.

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΥΝΕΤΕ...

Πρέπει επίσης να θυμόμαστε ότι δεν είναι όλα τα πιάτα κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ξανά το πλυντήριο πιάτων για να πλένετε αντικείμενα σε θερμοπλαστικά, μαχαιροπήρουνα με ξύλινες ή πλαστικές λαβές, καταραόλες με ξύλινες λαβές, αντικείμενα σε αλουμίνιο, κρύσταλλο, μολυβδόχο γυαλί, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. Ορισμένες διακοσμήσεις μπορεί να ξεθωριάσουν. Είναι επομένως καλή ιδέα πριν από τη φόρτωση ολόκληρης της παρτίδας να πλένετε μόνο ένα από τα αντικείμενα πρώτα, ώστε να είστε βέβαιοι ότι δεν θα εξασθενίσει σε άλλους. Είναι επίσης καλή ιδέα να μην τοποθετείτε ασημένια μαχαιροπήρουνα με λαβές από ανοξείδωτο ασάλι στο πλυντήριο πιάτων, καθώς μπορεί να υπάρχει χημική αντίδραση μεταξύ τους. Σημείωση: όταν αγοράζετε νέα πιατικά ή μαχαιροπήρουνα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ - Μετά από κάθε πλύση, κλείστε τη βρύση που τροφοδοτεί το νερό στο πλυντήριο πιάτων και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση στη θέση Απενεργοποίηση. Εάν το πλυντήριο πιάτων δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, συνιστώνται οι ακόλουθες προφυλάξεις:

- 1 - εκτελέστε ένα πρόγραμμα πλυσίματος, αλλά χωρίς πιάτα, για να απολιπάνετε το μηχάνημα,
- 2 - τραβήξτε το βύσμα έξω,
- 3 - απενεργοποιήστε τη βρύση παροχής νερού,
- 4 - γεμίστε το δοχείο λαμπρυντικού,
- 5 - αφήστε την πόρτα λίγο ανοιχτή,
- 6 - αφήστε το εσωτερικό του μηχανήματος καθαρό,
- 7 - εάν το μηχάνημα πρέπει να παραμείνει σε μέρος όπου η θερμοκρασία είναι κάτω από 0° C, το νερό που απομένει στον διανομέα μπορεί να παγώσει. Επομένως, συνιστάται η αύξηση της θερμοκρασίας πάνω από 0° C, περίπου 24 ώρες πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το μηχάνημα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό, πρέπει:
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα καυτά μέρη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά, λευκαντικά ή οξέα. Αποφύγετε τυχόν όξινες ή αλκαλικές ουσίες (λεμόνι, χυμό, ξύδι, κλπ.) στα τμήματα σμάλτου, βερνικιού ή ανοξείδωτου χάλυβα.

• ΤΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕΡΗ:

Κατά τον καθαρισμό των επισμαλτωμένων, βερνικωμένων ή χρωμικών τμημάτων, χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο ή μη καυστικό απορρυπαντικό. Για ανοξείδωτο χάλυβα χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο διάλυμα καθαρισμού.

• Η ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρι που είναι πολύ υγρό. Συνιστάται να διατηρείτε μακριά από την εστία όλες τις ουσίες που ενδέχεται να λιώσουν, όπως πλαστικά είδη, ζάχαρη ή προϊόντα με βάση τη ζάχαρη.

Συντήρηση:

- τοποθετήστε μερικές σταγόνες από ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού στην επιφάνεια της εστίας.
- τρίψτε τυχόν επίμονες λεκέδες με ένα μαλακό πανί ή με λίγο υγρό χαρτί κουζίνας.
- σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή στεγνό χαρτί κουζίνας μέχρι να καθαρίσει η επιφάνεια.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, συρματόσχοινα ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού

Επίμονοι λεκέδες:

- τοποθετήστε μερικές σταγόνες από ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού στην επιφάνεια της εστίας.
- ξύστε με ξύστρα, κρατώντας το υπό γωνία 30° προς την εστία, έως ότου εξαφανιστούν οι λεκέδες.
- σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή στεγνό χαρτί κουζίνας μέχρι να καθαρίσει η επιφάνεια.
- επαναλάβετε τη λειτουργία εάν είναι απαραίτητο.

Μια ξύστρα με λεπίδα ξυραφιού δεν θα καταστρέψει την επιφάνεια, αρκεί να διατηρείται υπό γωνία 30°. Μην αφήνετε ποτέ μια ξύστρα με ξυράφι κοντά σε παιδιά.

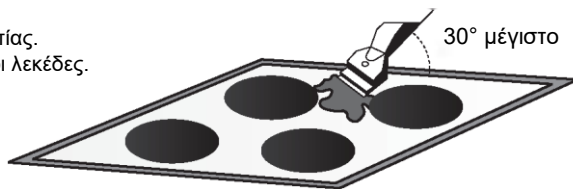
Μερικές συμβουλές:

Ο συχνός καθαρισμός αφήνει ένα προστατευτικό στρώμα που είναι απαραίτητο για την πρόληψη γρατσουνιών και φθοράς.

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι καθαρή πριν χρησιμοποιήσετε ξανά την εστία.

Για να αφαιρέσετε τα σημάδια που αφήνονται από το νερό, χρησιμοποιήστε μερικές σταγόνες λευκό ξύδι ή χυμό λεμονιού. Στη συνέχεια σκουπίστε με απορροφητικό χαρτί και μερικές σταγόνες ειδικού υγρού καθαρισμού.

Η γυάλινη κεραμική επιφάνεια θα αντέξει σε ξύσιμο από δοχεία μαγειρέματος με επίπεδη βάση, ωστόσο, είναι πάντα καλύτερο να τα σηκώνετε όταν κινείστε.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο λαμπτήρας και το κάλυμμα του είναι κατασκευασμένα από υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες: 230 V - E 14 βάση - 15 W - Θερμοκρασία 300° C μίνι. Αντικατάσταση λαμπτήρα: αποσυνδέστε το τροφοδοτικό από το φούρνο πριν επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιαδήποτε λειτουργία.

Για να αλλάξετε έναν ελαττωματικό λαμπτήρα, απλώς ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα, αντικαταστήστε τον με τον ίδιο τύπο, αφού αντικαταστήσετε τον ελαττωματικό λαμπτήρα, βιδώστε ξανά το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μία πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης αποτελεσματικότητας G.

• ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ράφι φούρνου - δίσκος ζαχαροπλαστικής: μην καθαρίζετε το ράφι του φούρνου με σκληρά λειαντικά, μαξιλάρια καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα. Απλώς χρησιμοποιήστε ένα πανί τυλιγμένο σε ζεστό σαπουνόνερο Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στη συνέχεια στεγνώστε.
Ο δίσκος σταλαγμάτων: μετά το ψήσιμο, αφαιρέστε το δίσκο σταλαγμάτων από το φούρνο και ρίξτε το γράσο σε ένα δοχείο. Πλύνετε και ξεπλύνετε το δίσκο σταλαγμάτων σε πολύ ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας σφουγγάρι και σκόνη πλύσης. Εάν εξακολουθεί να έχει λεκέδες με κολλώδη τροφή, βυθίστε τον μέσα σε σαπουνόνερο. Ο δίσκος σταλαγμάτων μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην βάζετε ξανά το δίσκο σταλαγμάτων στο φούρνο εάν εξακολουθεί να είναι βρώμικος.

• ΤΟ ΓΥΑΛΙ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Συνιστάται να σκουπίζετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου με απορροφητικό χαρτί μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος. Εάν υπάρχει έντονο λείκασμα, το γυαλί μπορεί να καθαριστεί με σφουγγάρι καθαριστικό.

• ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ:

είναι δυνατόν να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου ενώ βρίσκεστε σε θέση ή μετά την αφαίρεση.

Για να αφαιρέσετε την πόρτα, πραγματοποιήστε τα εξής:

- . άνοιξε πλήρως την πόρτα,
- . ελευθερώστε τα άγκιστρα,
- . τραβήξτε την πόρτα προς τα πάνω, κλείνοντας την εν μέρει, έως ότου είναι ελεύθερη.

Για να το επανατοποθετήσετε, φροντίστε να επανατοποθετήσετε τους μεντεσέδες προσεκτικά. μια εγκοπή που βρίσκεται κάτω από αυτά σας επιτρέπει να ταιριάζει με τον μεντεσέ του σωστά.

Αφού επανατοποθετήσετε την πόρτα στα στηρίγματα, τοποθετήστε τους μεντεσέδες στην αρχική τους θέση.

• ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ: Οι καυστήρες μπορούν να καθαριστούν με σαπουνόνερο. Για να επαναφέρετε την αρχική τους λάμψη, χρησιμοποιήστε οικιακό καθαριστικό από ανοξείδωτο χάλυβα. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τους καυστήρες και αντικαταστήστε τον.

Είναι σημαντικό οι καυστήρες να αντικαθίστανται σωστά.

Επιχρωμιωμένα πλέγματα και καυστήρες

Τα χρωμιωμένα πλέγματα και οι καυστήρες έχουν την τάση να αποχρωματίζονται κατά τη χρήση. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργικότητα της εστίας

• Προσοχή: Προσέξτε να μην αφήσει νερό στους καυστήρες.

Το κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση μπορεί να παρέχει ανταλλακτικά, εάν απαιτείται.

• ΚΑΠΑΚΙ: μόλις κρυώσει το Trio, απλώς καθαρίστε με σαπουνόνερο και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Πριν σηκώσετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί οτιδήποτε μπορεί να χυθεί.

• ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβληθούν σε συγκεκριμένες επεξεργασίες για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα άτομα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν θα γίνουν περιβαλλοντικό πρόβλημα είναι σημαντικό να ακολουθήσετε μερικούς βασικούς κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής που διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια εξουσιοδοτημένη εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, οι εγχώριοι χώροι συλλογής ενδέχεται να είναι διαθέσιμοι για μεγάλα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή που πρέπει να την αποδεχτεί δωρεάν ως εφάπαξ, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με την αγορασμένη συσκευή.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε το καπάκι για να καλύψετε το τηγάνι. Ρυθμίστε τη φλόγα έτσι που να μην επικαλύπτεται η διάμετρος του τηγανιού.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΘΥΜΑΜΑΙ! ο φούρνος και το πλυντήριο πιάτων δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα.

Σε περίπτωση που το πλυντήριο πιάτων δεν λειτουργεί, πριν επικοινωνήσετε με το Κέντρο σέρβις, κάντε τους ακόλουθους ελέγχους:

ΣΦΑΛΜΑ	ΑΙΤΙΟ	ΕΠΑΝΟΡΘΩΣΗ
1 - Η μηχανή είναι τελείως νεκρή	Το βύσμα δεν είναι σωστά συνδεδεμένο	Συνδέστε το ηλεκτρικό φως
	Το κουμπί Ο/Ι δεν έχει πατηθεί	ΠΑΤΗΣΤΕ το ΚΟΥΜΠΙ
	Δεν έχει ρεύμα	Ελέγξτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
	Η πόρτα είναι ανοιχτή	Κλείστε την πόρτα
2 - Το μηχάνημα δεν αντλεί νερό	Δείτε τις αιτίες για το Νο 1	Έλεγχος
	Η βρύση είναι απενεργοποιημένη	Ενεργοποιήστε τη βρύση νερού
	Ο επιλογέας προγράμματος δεν είναι στη σωστή θέση	Γυρίστε τον επιλογέα προγράμματος στη σωστή θέση
	Ο σωλήνας εισόδου είναι λυγισμένος	Εξαλείψτε τις στροφές στο σωλήνα
3 - Το μηχάνημα δεν αποβάλλει νερό	Το φίλτρο είναι βρώμικο	Καθαρίστε το φίλτρο
	Ο σωλήνας εξόδου είναι τσακισμένος	Ισιώστε τον εύκαμπτο σωλήνα εξόδου
	Η επέκταση σωλήνα εξόδου δεν είναι σωστά συνδεδεμένη	Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες για τη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα εξόδου
	Η σύνδεση εξόδου στον τοίχο δείχνει προς τα κάτω και όχι προς τα πάνω	Καλέστε έναν καταρτισμένο τεχνικό
4 - Το μηχάνημα αποβάλλει συνεχώς νερό	Η θέση του εύκαμπτου σωλήνα εξόδου είναι πολύ χαμηλή	Σηκώστε τον εύκαμπτο σωλήνα εξόδου έως τουλάχιστον 40 cm πάνω από το επίπεδο του δαπέδου
5 - Δεν ακούγεται ότι περιστρέφεται ο βραχίονας ψεκασμού	Υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού	Μειώστε την ποσότητα απορρυπαντικού
	Το αντικείμενο αποτρέπει την περιστροφή του βραχίονα	Έλεγχος
	Το φίλτρο πιάτων και φλιτζανιών είναι πολύ βρώμικο	Καθαρίστε το φίλτρο πιάτων και φλιτζανιών
6 - Σε ηλεκτρονική συσκευή χωρίς οθόνη και : Ενδεικτική λυχνία "Eco" και ενδεικτική λυχνία "No 1", με ηχητικό σήμα	Η βρύση εισόδου νερού απενεργοποιήθηκε	Απενεργοποιήστε τη συσκευή - Ενεργοποιήστε τη βρύση - Επανεκκινήστε τον κύκλο
7 - Το φορτίο των πιάτων πλένεται μόνο εν μέρει	Δείτε τις αιτίες για το Νο 5	Έλεγχος
	Ο πυθμένας του σκεύους για τη σάλτσα δεν έχει πλυθεί καλά	Τα καμένα υπολείμματα φαγητού πρέπει να εμποτιστούν πριν τοποθετήσετε τα τηγάνια στο πλυντήριο πιάτων
	Οι άκρες των τηγανιών δεν έχουν πλυθεί καλά	Επανατοποθετήστε τα σκεύη για τη σάλτσα
	Ο βραχίονας ψεκασμού είναι μπλοκαρισμένος	Αφαιρέστε το βραχίονα ψεκασμού ξεβιδώνοντας το παξιμάδι του δακτυλίου δεξιόστροφα και πλύνετε με τρεχούμενο νερό
	Τα πιάτα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά	Μην τοποθετείτε τα πιάτα πολύ κοντά
	Το άκρο του σωλήνα εξόδου βρίσκεται στο νερό	Το άκρο του σωλήνα εξόδου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το νερό εκροής
	Η λανθασμένη ποσότητα απορρυπαντικού μετρήθηκε. το απορρυπαντικό είναι παλιό και σκληρό	Αυξήστε το μέτρο ανάλογα με το πόσο βρώμικα είναι τα πιάτα και αλλάξτε απορρυπαντικό
	Η βρύση του διανομέα αλατιού δεν είναι κλειστή πολύ καλά	Σφίξτε το πλήρως.
8 - Παρουσία λευκών κηλίδων στα πιάτα	Το πρόγραμμα πλύσης δεν είναι αρκετά διεξοδικό	Επιλέξτε ένα πιο έντονο πρόγραμμα
9 - Θόρυβος κατά το πλύσιμο	Το νερό είναι πολύ σκληρό	Ελέγξτε το επίπεδο αλάτι και ξεπλύνετε και ρυθμίστε το ποσό. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης
	Τα πιάτα χτυπούν το ένα το άλλο	Φορτώστε καλύτερα τα πιάτα στο καλάθι
10 - Τα πιάτα δεν είναι εντελώς στεγνά	Ο περιστρεφόμενος βραχίονας χτυπάει στα πιάτα	Φορτώστε καλύτερα τα πιάτα
	Ανεπαρκής ροή αέρα	Αφήστε την πόρτα του πλυντηρίου πιάτων ανοιχτή στο τέλος του προγράμματος πλύσης για να αφήσετε τα πιάτα να στεγνώσουν φυσικά

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Пісіру барысында пештің ішінде немесе есіктің әйнегінде ылғал жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұл әсерді азайту үшін пештің ішіне тағам салудан бұрын қуатты қосқаннан кейін 10-15 минут күтіңіз. Кез келген жағдайда, конденсация пеш пісіру температурасына жеткен кезде жоқ болады.
 - Көкөністерді ашық түпқойманың орнына қақпағы бар ыдыста пісіріңіз.
 - Тамақты пісіргеннен кейін пештің ішінде 15/20 минуттан астам қалдырмаңыз.
 - 8 жасқа толмаған балалар үздіксіз бақыланбаған жағдайда жабдықтан алыс болуы қажет.
 - Бұл жабдықты 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілген және олар бақыланған жағдайда пайдалануға болады.
 - Бұл жабдық қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдардың (соның ішінде балалардың) немесе тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың қауіпсіздікке жауапты адам олардың жабдықты пайдалануын қадағаламаған немесе оған қатысты нұсқаулар бермеген жағдайда пайдалануына арналмаған
 - Балалар жабдықпен ойнамауы керек.
 - Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек
 - Бұл жабдықтар үйде және төмендегідей басқа жерлерде пайдалануға арналған:
 - дүкендер, кеңселер мен басқа жұмыс орталарындағы ұжымдық асүй аймақтарында;
 - фермадағы үйлерде;
 - қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа да тұрғын үй түріндегі орталарда клиенттер тарапынан;
 - жатын орын мен таңғы ас қызметін ұсынатын орталарда.
- Үй ортасынан немесе әдеттегі тұрмыстық функциялардан басқаша пайдалануға, мысалы мамандар немесе оқудан өткен пайдаланушылар тарапынан коммерциялық мақсатта пайдалануға тіпті жоғарыда көрсетілген жерлерде де пайдалануға болмайды.
- Егер жабдық бұл мақсатқа сай келмейтін жолмен пайдаланылса, мұндай жағдайда жабдықтың қызмет мерзімі қысқаруы және өндірушінің кепілдігінің күші жойылуы мүмкін.
- Үйде немесе тұрмыста пайдалануға сай келмейтін (тіпті үй ортасында немесе тұрмыстық ортада орналасса да) жолмен пайдалану арқылы жабдыққа келген зақым, не болмаса басқа зақым немесе шығын үшін өндіруші заң бойынша рұқсат етілген жағдайлардың барлығында жауап бермейді.
- Есік ашық күйде қалдырылмауы керек, себебі ол ықтимал қауіп (мысалы, шалыну) төндіруі мүмкін.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ!**
 - Пышақтар мен басқа да үшкір керек-жарақтар себетке ұшы төмен қаратылып немесе көлденеңінен жатқызып салынуы керек.
 - Жабдық кілем төселген еденге қойылғанда, астыңғы желдеткіш тесіктерге кедергі келмеуін қамтамасыз етуге назар аударылуы керек.
 - Орнатқаннан кейін құрылғыны ажырататын штепсельдік ашаның немесе көп полярлы сөндіргіштің қолжетімді екенін тексеріңіз.
 - Жабдық су желісіне жаңа шланг жиынтықтары арқылы жалғануы керек.
 - Ескірген шланг жиынтықтары пайдаланылмауға тиіс.
 - Судың қысымы 0,08 МПа және 0,8 МПа аралығында болуы керек. Егер қысым минимум көрсеткіштен төмен болса, біздің қызмет көрсету бөлімімізбен ақылдасып, кеңес сұраңыз.
 - Жабдықты ток көзіне жалғар алдында мыналарды қамтамасыз ету маңызды:
 1. қуатпен жабдықтау розеткасы тиісті түрде жерге тұйықталуы;
 2. электр қуатын беру көзі жабдықтың паспорттық тақтасындағы тізімде берілген тұтыну талаптарын қамтамасыз етуге қабілетті болуы.
 - Жабдық номиналды жиіліктерде жұмыс істеуі үшін ешқандай қосымша жұмыс/жағдай қажет емес.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Бұйымның тиісті түрде жерге тұйықталуын қамтамасыз етіңіз.

Жерге дұрыс тұйықталмаған жағдайда, радиокедергілерді басқыш бар болғандықтан, жабдықтың металл бөлшектерін қолмен ұстаған кезде электр дисперсиясы сезілетінін байқайсыз.

 - Өндіруші машинаны жерге тұйықтамаудан туындаған кез келген залал үшін жауапкершіліктен бас тартады.
 - Ыдыс жуғыш машина қуат кабельдерін жаншымауын қамтамасыз етіңіз.
 - Розеткадан ашаны қуат кабелінен немесе машинаның өзінен ұстап суырмаңыз.
 - Жалпы, адаптерлер, көпполюсті ашалар және/немесе ұзартқыш кабельдер қолданбаған жөн.
 - Қол-аяғыңыз сулы немесе дымқыл болып тұрған кезде жабдықты ешқашан ұстамаңыз.
 - Жалаң аяқ күйде пайдалануға болмайды.
 - Жабдық ауа райының әсеріне (жауын-шашын, күн және с.с.) ұшырамауы керек.

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Ыдыс жуғыш машинаның ашық есігіне таяну немесе оның үстіне отыру салдарынан ол аударылып кетуі мүмкін.
- Егер жабдық бұзылып қалса немесе дұрыс жұмыс істемей қалса, оны өшіріп, сумен жабдықтау желісін жабыңыз және оған тимеңіз. Жөндеу жұмыстарын тек мақұлданған қызмет көрсетуші өкіл жүргізуге тиіс және тек өзіне тән қосалқы бөлшектер пайдаланылуы қажет. Жоғарыдағы кеңесті орындамау жабдықтың қауіпсіздігі үшін ауыр салдарға себеп болуы мүмкін.
- Жуу бағдарламасынан кейін машинада немесе ыдыстарда қалып кеткен суды ішуге болмайды. Ыдыс жуғыш машина қалыпты асүй керек-жарақтарына арналған. Ыдыс жуғыш машинаға арналған орын параметрінің ең көп саны 6.
- Ыдыс жуғыш машинада бензинмен, бояумен, болат немесе темір іздерімен, жемір химиялық заттармен, қышқылдармен немесе сілтілермен ластанған заттар жуылмауы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Жабдық және оның қол жететін бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.
- Тазалау және пайдаланушы орындайтын техникалық күтім жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы керек
- АБАЙЛАҢЫЗ: Маймен немесе өсімдік майымен конфоркада қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін.
- Плитада пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процесін үздіксіз қадағалау керек.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшірмеңіз, оның орнына жабдықты өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өрт басқыш жамылғымен жабыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Өрт шығу қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Егер бет сынса, электр тогы соғу қаупін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз.
- Пайдаланған кезде жабдық ысиды. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерді ұстап қалмау үшін мұқият болыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Қол жететін бөлшектер пайдалану барысында ысуы мүмкін. Кішкентай балаларды жанына жолатпау керек.
- Пештің есігіндегі шыныны, шыны конфорканың қақпағын немесе шыны конфорканың бетін тазалау үшін қатты жемір тазалау құралдарын немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетті сырып, шынының шытынануына себеп болуы мүмкін.
- Жабдықпен қандай да бір жұмыс жүргізуден немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қорғанышты алар кезде пешті өшіру керек, ал тазалағаннан кейін қорғанышты нұсқауларға сәйкес орнына салу керек.
- Осы пешке ұсынылған температура зондын ғана қолданыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Пеш есігінің тығыздауышын ешқашан алып тастамаңыз.
- Пешті тек арнаулы мақсатына сай пайдаланыңыз, яғни ол тек тамақ пісіруге арналған: қандай да бір басқа мақсатта, мысалы жылу көзі ретінде пайдалану жөнсіз және қауіпті болып саналады. Өндіруші жөнсіз, қате немесе себепсіз пайдалану салдарынан болған кез келген залалға жауапты болмайды.
- Ішіне сөрені салған кезде, тіреуіш жоғары бағытталғанына және қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз. Сөре қуысқа толығымен салынуы керек.
- Тор түпқоймасын салғанда, сырғуға қарсы жиектің артқа және жоғары қарап орналасқанына назар аударыңыз.
- Тазалау жұмыстарына бумен тазалау құралын немесе жоғары қысымды бүркігішті пайдаланбаңыз.
- Ашар алдында қақпақтан төгілген заттарды кетіру керек.
- Қақпақты жабар алдында конфорканың беті салқындатылуы керек.
- ЕСКЕРТУ! Шыны қақпақтар қызған кезде уатылып кетуі мүмкін. Қақпақты жабар алдында барлық жанарғыларды сөндіріңіз.
- Бар болса, галогенді шамның конфорка элементтеріне тік қарамаңыз.
- Пісіру жабдығының Өндірушісі әзірлеген немесе жабдықтың Өндірушісі пайдалану нұсқаулығында құрылғыға орнатылған конфорка қорғаныштарына жарамды деп көрсеткен конфорка қорғаныштарын ғана пайдаланыңыз. Қате қорғаныштарды пайдалану салдарынан оқыс оқиғалар орын алуы мүмкін.
- Конфоркаға пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттар қоймаңыз. Олар қызып кетуі мүмкін.
- Пайдалану барысында немесе пайдаланғаннан кейін біраз уақыт қызатын аймаққа қолмен тимеңіз.
- Басқару панелінің үстіне ешқандай зат қоймаңыз.



ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- АБАЙЛАҢЫЗ: Электр тогының тоғу қаупін болдырмаңыз — шамды ауыстырардан бұрын жабдықтың өшірілуін қамтамасыз етіңіз.
- Қызып кетуге жол бермеу үшін жабдық сәндік есіктің артқы жағына орнатылмауы тиіс.
- Қуат көзіне қосу жұмысын білікті кәсіпқой маман орындауы керек. Орнату ағымдағы қауіпсіздік заңнамасына сай болуы үшін бұйымды құрылғы мен қуат көзі арасындағы III санатты ток күшеюінің талаптарына сәйкес бөлек түйіспесі бар бүкіл бағытты ажыратқышты орнату арқылы жалғау керек. Бүкіл бағытты ажыратқыш максимум қосылған жүктемені көтеруі және ағымдағы заңнамаға сәйкес болуы керек. Сары-жасыл жерге тұйықтау кабеліне ажыратқыш кедергі келтірмеуі тиіс. Жабдық орнатылған кезде, қосылым үшін пайдаланылған бүкіл бағытты ажыратқышқа оңай қол жететін болуы керек. Қуат көзіне қосылу пештің және қуат көзінің полярлығын қарастыру арқылы білікті маман тарапынан орындалуы керек. Қосқышты сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісімен біріктіру арқылы ажыратуға болады.
- Егер қуат кабелі зақымдалса, оны өндірушіден немесе тұтынушыға қызмет көрсету бөлімшесіне хабарласу арқылы алуға болатын кабельмен немесе арнайы жинақпен ауыстыру керек. Бұл жұмыс кәсіби білікті маман тарапынан орындалуы керек. Қуат кабелінің түрі H05V2V2-F болуы керек. Жерге тұйықтау өткізгіш сымы (сары-жасыл) басқа өткізгіш сымдардан шамамен 10 мм ұзын болуы керек. Кез келген жөндеу жұмыстары үшін Тұтынушыларды қолдау бөліміне жүгініңіз және түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануын сұраңыз. Жоғарыдағы ережелерді орындамаған жағдайда, жабдықтың қауіпсіздігі нашарлауы және кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымданса, барлық қауіп-қатерлердің алдын алу үшін өндіруші, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- ЕСКЕРТУ! Термосақтандырғышты байқамай бастапқы қалпына келтіруге байланысты қауіпті болдырмау үшін бұл жабдық таймер сияқты сыртқы ауыстырып қосу құрылғысы арқылы токпен жабдықталмауы немесе утилитамен жүйелі түрде қосылатын және өшірілетін тізбекке жалғанбауы керек.
- Жабдықпен бірге берілетін жаңа шланг жиынтықтарын пайдаланып, ескі шланг жиынтықтарын тастау керек.
- Бұл жабдықты қолданыстағы ережелерге сәйкес және тек жақсы желдетілетін кеңістікте пайдалану керек. Осы жабдықты орнату немесе пайдалану алдында нұсқауларды оқыңыз.
- Орнату алдында жергілікті тарату жағдайлары (газдың шығу тегі және газдың қысымы) мен жабдықтың бейімделуі үйлесімді болуын қамтамасыз етіңіз;
- Бұл жабдықты бейімдеу жағдайлары тақташада (немесе деректер тақташасында) көрсетіледі;
- Бұл жабдық жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғанбаған. Оны ағымдағы орнату ережелеріне сәйкес орнату және жалғау қажет. Желдетуге қатысты тиісті талаптарға ерекше назар аудару қажет.
- Газбен пісіру жабдығын пайдалану нәтижесінде ол орнатылған бөлмеде жылу және ылғал бөлініп шығады. Ас үйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету тесіктерін ашық қалдырыңыз немесе механикалық желдету құрылғысын (механикалық асүй ауа сорғышын) орнатыңыз. Жабдықты ұзақ уақыт қарқынды пайдалану үшін қосымша желдету, мысалы терезені ашу немесе тиімдірек желдету, мысалы бар болған жағдайда механикалық желдетудің деңгейін арттыру қажет болуы мүмкін.
- ЕСКЕРТУ! қол жететін бөлшектер гриль пайдаланылған кезде ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балаларды жанына жолатпау керек.
- Пешті дұрыс пайдалану үшін тағамды сөрелермен және түпқоймалармен тікелей жанастырып қоймай, оның орнына пеш қағаздарын және/немесе арнайы ыдыстарды пайдаланған жөн.
- Ешқашан тамақты тікелей шыны керамика конфорканың үстінде пісірмеңіз. Өрқашан тиісті пісіру ыдыстарын пайдаланыңыз.
- Өрқашан табаны тамақ пісіріп жатқан бөліктің ортасына қойыңыз.
- Конфорканы азық турайтын бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Тамақ пісіретін ыдыстарды конфорканың үстінде сырғытып жылжытпаңыз.
- Конфорканың үстінде ауыр заттар сақтамаңыз. Егер конфорканың үстіне құласа, олар зақым келтіруі мүмкін.
- Конфорканы жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Қызатын аймақтардың үстіне алюминий фольга мен пластик табалар қоймау керек.
- Қатты күйіп қалу қателерлерін болдырмау үшін пісіру аймақтары пайдаланылып жатқан кезде немесе олар өшкенімен, қалдық қызу индикаторы жанып тұрған кезде оларға балаларды жолатпаған жөн.
- Абайлаңыз, еңкейту мүмкіндігі 
- Ұшуға қарсы шектеулер қолданылуы керек. Өнімге кіретін жақшалармен бірге берілген нұсқауларды орындаңыз.



ЖАБДЫҚТЫ ҚОРАБЫНАН ШЫҒАРУ

Жабдықтың ішінен кітапша және газ модельдері үшін дорба табасыз. Дорбаның ішінде мыналар болады:

- газдың түрін ауыстыру қажет болса: газ модификациялары үшін бутан газына арналған G30 28 – 30 мбар немесе пропан газына арналған G31-37 мбар жаңа газ кернейлері;

- жұмсақ резеңке құбырлармен жалғау үшін Табиғи газға арналған ұштық және Бутан немесе Пропан газына арналған тығыздағышы бар ұштық.

ҰСЫНЫСТАР

ЖАБДЫҚТЫҢ МҮМКІНДІКТЕРІН ТОЛЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫҢЫЗ.

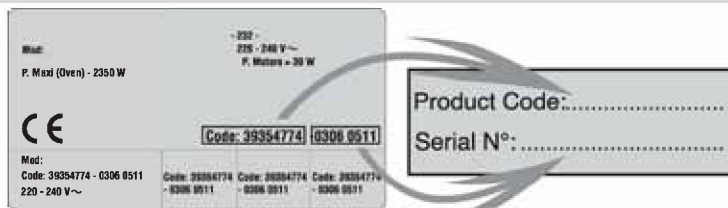
Орнату және пайдалану нұсқаулығын болашақта және жабдықты орнатарда қарау үшін сақтап қойған және сатудан кейінгі қызмет көрсету бөлімінен көмек қажет болған жағдайға арнап оның сериялық нөмірін жазып қойған жөн.

. Идентификация тақтамасы Trio жабдығының артында орналасқан.

ОСЫ ҚҰЖАТТА БЕРІЛГЕН НҰСҚАУЛАР ОРЫНДАЛМАҒАН ЖАҒДАЙДА КОМПАНИЯ ЖАУАПТЫ БОЛМАЙДЫ.

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТПЕЛЕР

- Жабдықтың газын орнату және электр желілерін жалғау жұмыстарын мақұлданған орнатушыға немесе ұқсас біліктілігі бар техник маманға тапсыруыңыз қажет.
 - Trio үш элементтен — конфоркадан, пештен және ыдыс жуғыш машинадан тұрады. Қауіпсіздікті сақтау үшін ешбір жағдайда бұл жабдыққа ешқандай өзгерістер енгізілмеуге тиіс.
 - Бұл жабдық тек үйде пайдалануға арналған.
 - Егер Trio жабдығында тіпті аса ұсақ кемшілік болса да, оны жалғамансыз. Қуат көзін ажыратып, дереу мақұлданған қызмет көрсетуші өкілге хабарласыңыз.
 - Егер бет сынса, электр тогы соғу қаупін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз
 - Есіктерді таянбаңыз немесе балаларды таяндырмаңыз.
 - Әр пайдаланудан кейін Trio жабдығын тазалап тұрған жөн. Бұл — қайтадан пісіп және күйіп, жағымсыз иіс пен түтіннің шығуына себеп болатын кірдің немесе майдың жинақталуын болдырмайды.
 - Trio жабдығының ішінде жанғыш өнімдер сақтамаңыз, себебі жабдық байқамай қосылып кеткен жағдайда тұтанып кетуі мүмкін.
 - Галогенді шамдар орнатылған Конфоркаларды пайдаланған кезде табақшаларға тік қарамаңыз.
 - Пештің ішіне тағам салған немесе одан алған кезде пеш қолғабын киіңіз.
 - Пештің қабырғаларын кей дүкендерде сатылатын алюминий фольгамен немесе бір рет пайдаланылатын пеш қорғағыштарымен жаппаңыз. Ыстық эмальге тікелей тиген алюминий немесе кез келген басқа қорғағыш эмальді еріту немесе ішкі бөліктерді бүлдіру қаупін төндіреді.
 - Маймен тамақ пісірген кезде, міндетті түрде тамақтың пісу барысын қадағалап тұрыңыз, себебі қызған май тез тұтануы мүмкін.
 - Конфорканың қақпағы (газ моделі үшін):
 - Жанарғы пайдаланылып жатқан кезде, қақпақты тігінен көтеріп қойыңыз.
 - қақпақты ашатын кезде, ештеңе төгіліп кетпеу үшін одан барлық затты алып тастаңыз.
 - қақпақты жабатын кезде, пісіру құралының барлық ыстық бөлігін суытып алыңыз.
 - қақпақтың үстінде ауыр немесе металл заттар сақтамаңыз.
 - Егер ескірген ыдыс жуғыш машинаны тастасаңыз, ішіне балалар қамалып қалу қаупін болдырмау үшін міндетті түрде оның есігін алып тастаңыз.
 - Ыдыс жуғыш машина қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған, сондықтан оны қоршаған ортаға зиянсыз жолмен кедеге жаратуға болады.
 - Ыдыс жуғыш машина қуат кабельдерін жаншымауын қамтамасыз етіңіз.
 - Адаптерлер, көпплюсті ашалар және/немесе ұзартқыш кабельдер қолданбаған жөн.
 - Қуат сымына қатысты кез келген сұрақтар бойынша Сатудан кейінгі қызмет көрсету бөліміне немесе білікті техник маманға жүгіну қажет.
 - Жабдық кілем төселген еденге қойылғанда, астыңғы желдеткіш тесіктерге кедергі келмеуін қамтамасыз етуге назар аударылуы керек.
- Жоғарыдағы кеңесті орындамау жабдықтың қауіпсіздігі үшін ауыр салдарға себеп болуы мүмкін.**
- Өнімдердің сапасын жақсарту үшін CANDY оларға техникалық жақсартумен байланысты өзгерістер енгізуі мүмкін.
- Бұл жабдық 2009/142/EC (GAD) санды Еуропа директивасының және 21.04.2018 ж. бастап 2016/426 (GAR) Газ жабдықтары жөніндегі регламентінің талаптарына сай.



ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР



TRIO			
ТҮРІ/сілтеме	TRI 5 S	TRI 5	
	4 газ	3 газ + 1 ЭЛ.	4 ЭЛ.
Позициясы			
Алдыңғы сол жақ	Тез тұтанғыш	Тез тұтанғыш	хайлайт Ø180
Артқы сол жақ	Жарт. тез. тұт.	Э.П. 180	хайлайт Ø220
Артқы оң жақ	Аса тез тұт.	Аса тез. тұтан.	хайлайт Ø140
Алдыңғы оң жақ	Қосалқы жан.	Қосалқы жан.	хайлайт Ø140
Жалын сөнгенде газдың жылыстауынан қорғайтын құрылғы	Иә		-
Тұтату	Иә		-
Орнату класы	2, 1-субклас, 1-үш		-
Орнатылған газ түрі/қуаты			
Газ қуаты, кВт	8,75	7	-
G20 20 мбар (Т. газ) л/сағ	833	666	-
Қаптамада бар сұйылтылған мұнай газына арналған балама инжектор жинағы			
Газ қуаты, кВт	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 мбар г/сағ	636	509	-
Ыдыс жуғыш машина			
EN60436 бойынша орнатылатын орта	6	6	6
Судың қысымы, мин. 0,08 – макс. 0,08 МПа			
Номиналды кіріс қуат			
TRI 5 S Кернеу (В) - Жиілік (Гц)	220-230V~ 50 Гц		
TRI 5 Кернеу (В) - Жиілік (Гц)	220-230V~/380-400V~50 Гц		
Электр қуаты	2100	3600	8600

Илгіш түтік жаншылуы/майысуы немесе кез келген жолмен зақымдануы мүмкін жерден өтпейтіндей етіп орнатылуы қажет

АБАЙЛАҢЫЗ:

Тұрмыстық жабдықты орнату күрделі жұмыс болуы мүмкін, себебі дұрыс орындалмаған жағдайда тұтынушының қауіпсіздігіне қатты әсер етуі мүмкін. Сол себепті бұл жұмысты қолданыстағы техникалық ережелерге сәйкес орындайтын кәсіби білікті маман жүргізуі тиіс.

Бұл кеңесті елемей, орнату жұмысын біліксіз адам орындаған жағдайда, өндіруші тауарлардың бүлінуіне немесе адамдардың жарақаттанғанына себеп болғанына қарамастан өнімнің техникалық ақаулары үшін барлық жауапкершіліктен бас тартады.

Пісіру құрылғысы табанның үстіне орнатылса, жабдықтың табанынан тайып кетпеу үшін шаралар қолдану қажет

ГАЗ МОДЕЛІ

1.1 ҚОЛАЙЛЫ ОРЫН

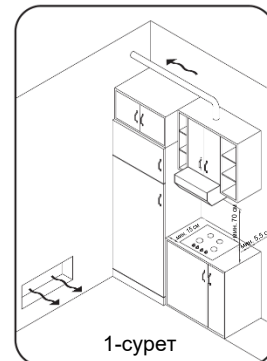
- Бұл жабдықты қолданыстағы ережелерге сәйкес және тек жақсы желдетілетін кеңістікте пайдалану керек. Осы жабдықты орнату немесе пайдалану алдында нұсқауларды оқыңыз.

- Газбен пісіретін жабдықты орнатылған жерде одан жылу мен ылғал бөлініп шығады. Сол себепті ауа өтетін табиғи жолдарды ашық қалдыру немесе сору арнасы бар ауа сорғыш орнату арқылы жақсы желдетуді қамтамасыз ету қажет. Жабдықты қарқынды және ұзақ уақыт пайдаланған кезде, қосымша желдету, мысалы, терезені ашып қою немесе бар болған жағдайда желдеткіштің жылдамдығын арттыру қажет болуы мүмкін.

- Егер ауа сорғыш орнату мүмкін болмаса, жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету үшін қабырғаның сыртына электр желдеткіш немесе терезе орнату қажет. Электр желдеткіштің күші ас үйдегі ауаны сағатына 3 – 5 рет толық ауыстыра алатындай болуы керек. Орнатушы тиісті ұлттық стандарттарды сақтауы керек.

• Жабдықты орнатар алдында техник мыналарды орындауы керек:

- Тгіо мен газ орнатымының үйлесімділігін тексеру. Конфоркадағы паспорттық тақташада бұйыммен пайдаланылуы тиіс газдың түрі көрсетіледі. Газбен жабдықтау желісіне немесе газ баллонына жалғау жұмыстарын ол жабдықталатын газ түріне арнап реттелгенін тексергеннен кейін орындау қажет. Егер ол дұрыс реттелмеген болса, газ параметрін өзгерту жолдарын нұсқаулықтағы келесі бөлімдерден қараңыз.



Тгіо қаптамада және пісіру құрылғысына бекітілген паспорттық тақташада көрсетілген газ түрімен жұмыс істейтін етіп зауытта орнатылған.

Табиғи газға арналған G20 - 20 мбар/G25 - 25 мбар: газ желісі

- Қажет болса, газды ауыстыру.

Газ жанарғыларын бейімдеу үшін пісіру құрылғысына номиналды ағын жылдамдығын (газ түрін ауыстыру туралы бөлімде түсіндірілгендей) қамтамасыз ететін жарамды бүріккіштерді орнатыңыз.

• Орнату үшін техник мыналарды орындауы керек:

Барлық жұмысты электр қуатымен жабдықтау ажыратылған күйде орындау керек.

Тгіо жабдығын 2-кластың 1-субкласына жатады; жабдықтың жанындағы жиһаздың биіктігі жабдықтың бетінен биік болмауы керек.

- Егер Тгіо бір шкафтың жанына орнатылса, Тгіо мен шкафтың арақашықтығы кемінде 15 см болуы керек (1-суретті қараңыз); ал Тгіо мен артындағы қабырғаның арақашықтығы кемінде 5,5 см болуы керек. Тгіо мен оның үстінде орналасқан кез келген блоктың немесе жабдықтың (мысалы, ауа сорғыш) арақашықтығы 70 см-ден кем болмауы керек (1-суретті қараңыз).

- Еденде мінсіз тегіс тұру үшін пісіру құрылғысында реттелетін аяқтар бар.

- Газ жолдарын берілетін газ түріне сәйкес орнатып, жалғаңыз.

- Пісіру құрылғысының электр сымдарын электр желілеріне жалғау туралы бөлімде берілген ақпаратқа сәйкес жалғаңыз.

- Егер газ түрі өзгертілген болса, әр газ жанарғысының минимум ағынын реттеңіз (газ түрін ауыстыру туралы бөлімде түсіндірілгендей).

- Тгіо жабдығын сумен жабдықтау және суды ағызу жүйесіне жалғаңыз (суды жалғау бөлімін қараңыз).

ГАЗ ПАРАМЕТРІНЕ ЕНГІЗІЛГЕН КЕЗ КЕЛГЕН ӨЗГЕРІС ПІСІРУ ҚҰРЫЛҒЫСЫНА ЖАБЫСТЫРЫЛҒАН ПАСПОРТТЫҚ ТАҚТАДА ЖАЗЫЛУЫ ҚАЖЕТ.

• ГАЗ ЖЕЛІЛЕРІН ЖАЛҒАУ

Бұл жұмыстарды бұйым орнатылатын елде қолданылатын ережелерге сәйкес орындау керек (тек Ұлыбритания үшін: заң бойынша орнату/пайдалануға беру жұмыстарын «Газға қауіпсіз» орнатушы орындауы керек). Барлық жағдайда газ беру құбырына пропан газына арналған реттеу клапанын, реттегіш немесе реттегіштің босату құрылғысын орнатыңыз. Тек бұйым орнатылатын елдің ресми таңбасы бар клапандар, реттегіш ұштар мен иілгіш шлангілер қолданыңыз.

Орнату түріне қарай газ желілерін жалғау:

Табиғи газға арналған механикалық фитингтері бар қатты, иілгіш шланг (1) - Жұмсақ резеңке түтік (2)

Бутан газына арналған механикалық фитингтері бар қатты, иілгіш шланг (1) - Жұмсақ резеңке түтік (2)

Пропан газына арналған механикалық фитингтері бар қатты, иілгіш шланг (1) - Жұмсақ резеңке түтік (2)

1 -иілгіш шлангінің толық ұзындығын тексеру мүмкін болған жағдайда.

2 -жұмсақ резеңке түтіктің толық ұзындығын тексеру мүмкін болған, оның ұзындығы 1,5 метрден аспаған және оның ұштарына жарамды клеммалар орнатылған жағдайда.

1, 2 - механикалық фитингтері бар жұмсақ түтіктер мен иілгіш шлангілер жалыннан алыс орнатылуы және оларды жанатын газдар, пісіру құрылғысының ыстық бөлшектері немесе төгілген ыстық тамақ бүлдірмеуі керек.

Иілгіш түтік жаншылуы/майысуы немесе кез келген жолмен зақымдануы мүмкін жерден өтпейтіндей етіп орнатылуы қажет.

• ҮШ ТҮРЛІ ЖАЛҒАУ ТӘСІЛІ:

• ҚАТТЫ ҚҰБЫРМЕН ЖАЛҒАУ

Тікелей құбыр желісі фитингтеріне жалғаңыз.

• МЕХАНИКАЛЫҚ ФИТИНГТЕРІ БАР ИІЛГІШ ШЛАНГ АРҚЫЛЫ ЖАЛҒАУ

Осы жалғау түрін қолданған жөн.

Шлангінің сомындарын бір қолмен құбыр желісі фитингін, ал екінші қолмен құбырдың реттеу клапанын ұстап тұрып тікелей бұраңыз.

• ЖҰМСАҚ РЕЗЕҢКЕ АРҚЫЛЫ ЖАЛҒАУ

Бұл жалғау түрін қолданбаған жөн.

Тек басқа тәсілмен орнату мүмкін болмаған жағдайда ескі орнату тәсілдеріне қалдырған жөн.

Талаптарға сай бітеуішті бұрандамен бекітіңіз (2)

Жұмсақ түтікті бір жағынан бітеуішке, ал екінші жағынан реттегішке немесе клапан шығысына кигізіңіз.

(2) Әрқашан міндетті түрде тығыздағыш салыңыз. Жалғау жұмыстарынан кейін жылыстау тығыздығын сабынды сумен тексеріңіз. Жалынмен тексеруге қатаң тыйым салынады.

Абайлаңыз: Егер жабдықтың маңайынан газдың иісі шықса, жабдыққа келетін газ желісін жабыңыз да, тікелей инженерге хабарласыңыз. Тесікті ашық жалынмен іздеуге болмайды.

ГАЗ ТҮРІН АУЫСТЫРУ:

АБАЙЛАҢЫЗ:

Бұл жұмысты қолданыстағы техникалық ережелерге және нұсқауларға сәйкес орындайтын кәсіби білікті маман ғана жүргізуі тиіс.

Газдың жылу өнімділігі мен қысымы газдың түріне қарай әртүрлі болады.

Газды ауыстырған кезде, техник мыналарды рет-ретімен орындауы қажет:

1-Жабдықты қуат көзінен ажыратыңыз

2-«ГАЗДЫ ЖАЛҒАУ» жұмыстарын жоғарыда сипатталған орнату нұсқауларына сәйкес орындаңыз.

3-Жабдыққа дейінгі газ клапанын жабыңыз

4-БҮРІККІШТЕРДІ АУЫСТЫРУ

5-МИНИМУМ ЖАЛЫНДЫ РЕТТЕУ

БҮРІККІШТЕРДІ АУЫСТЫРУ:

Конфорканы әртүрлі газбен пайдалануға бейімдеу үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

• Торлар мен жанарғыларды алып тастаңыз

• Жанарғы таянышының ішіне алты қырлы сомын кілтін (7 мм) салыңыз (2-сурет)

• Инжекторды бұрап шығарып, оны пайдаланылатын газ түріне жарамдысымен (газ түрлері кестесін қараңыз) ауыстырыңыз



2-сурет

МИНИМУМ ЖАЛЫНДЫ РЕТТЕУ

Минимум жалынды реттеу үшін техник төмендегі нұсқауларды орындауы керек:

- Тұтқаларды алып тастау.

1-ЖАҒДАЙ: клапан білігінің ішінде көрінетін реттегіш бұранда (3А суретін қараңыз)

Жанарғыларға жарық түсіргеннен кейін, басқару тұтқасын ең төменгі параметрге бұраңыз да, тұтқаны алып тастаңыз (оны сәл күш салу арқылы оңай алып тастауға болады).

Кішкене клемма бұраушының көмегімен реттегіш бұранданы 3А суретіндегідей реттеуге болады.

Бұранданы оңға бұрағанда, газ ағыны азаяды, ал солға бұрағанда, ағын көбейеді.

Жалынның ұзындығы 3 – 4 мм болғанша осындай әдіспен реттеңіз, содан кейін басқару тұтқасын орнына салыңыз. Берілетін газ түрі сұйылтылған мұнай газы болған кезде, бос жалынды орнататын бұранда бітеуішке қарай (оңға) бұралуы керек. Тұтқаларды орнына салыңыз



Абайлаңыз:
Ешқашан
басқа
бұрандаларды
босатпаңыз!

2-ЖАҒДАЙ: реттегіш бұранда көрінбейді (3В суретін қараңыз)

- Торлар, жанарғылар мен қақпақты алыңыз.

- Үстіңгі табақшаны алып тастаңыз

- Кішкене бұраушының көмегімен реттегіш бұранданы 3С суретіндегідей реттеуге болады.

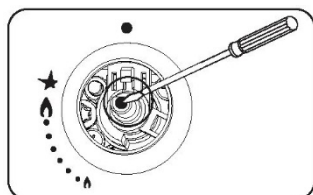
Бұранданы оңға бұрағанда, газ ағыны азаяды, ал солға бұрағанда, ағын көбейеді

- Берілетін газ түрі сұйылтылған мұнай газы болған кезде, бос жалынды орнататын бұранда бітеуішке қарай (оңға) бұралуы керек.

- Берілетін газ түрі табиғи газ болған кезде, бос жалынды орнататын бұранда толық жабық қалыптан солға қарай 1/2 айналым бұралуы керек. (ұзындығы шамамен 3 – 4 мм жалын)

- Әр бөлшектенген немесе ажыратылған бөлшектің дұрыс құрастырылуын қамтамасыз ете отырып үстіңгі табақшаны орнына салыңыз және бөлшектерді зақымдап алмауға мұқият болыңыз (мұндай жағдайда техник оны түпнұсқақосалқы бөлшектермен ауыстыруы керек).

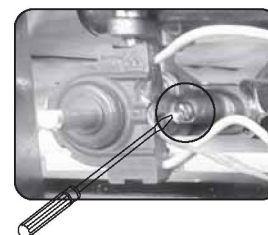
- Жанарғылар, торлар, қақпақтар мен тұтқаларды орнына салыңыз.



3А суреті



3В суреті



3С суреті

ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ

Орнату жұмыстары стандарттардың нұсқауларына сай орындалуы керек. Өндіруші мақсатқа сай немесе орынды пайдаланбаудан туындауы мүмкін кез келген залал үшін барлық жауапкершіліктен бас тартады.

Абайлаңыз:

- Кез келген электр жұмысын жүргізерден бұрын міндетті түрде электр өлшегіште көрсетілген берілетін кернеуді, ажыратқыштың реттелуін, жерге тұйықтайтын сымның бүтіндігін, орнатымды және сақтандырғыштың жарамды екенін тексеріңіз.
- Орнатымға электр сымдары жерге тұйықталған аша арқылы немесе көпполюсті ажыратқыш арқылы жалғануы керек. Егер жабдықта розетка болса, жабдықты орнатан кезде розеткасы қол жететіндей болуы керек. Өндіруші жерге тұйықталмаған немесе жерге тұйықтайтын сымның тұтастығында ақау бар жабдықты пайдалану салдарынан туындаған оқыс оқиғалар үшін жауап бермейді.
- Қуат сымына қатысты кез келген сұрақтар бойынша Сатудан кейінгі қызмет көрсету бөліміне немесе білікті техник маманға жүгіну қажет.

Абайлаңыз! Бұл жабдық жерге тұйықталуы керек. Жерге дұрыс тұйықталмаған жағдайда, радиокедергілерді басқыш бар болғандықтан, жабдықтың металл бөлшектерін қолмен ұстаған кезде электр дисперсиясы сезілетінін байқайсыз.

• TRI 5 S

Тrio жабдығымен бірге фазалардың арасында немесе фаза мен нейтральдың арасындағы кернеуі 220 – 230 В қуат көзіне жалғауға мүмкіндік беретін қуат сымы беріледі. 16 амперлік розеткаға жалғаңыз.

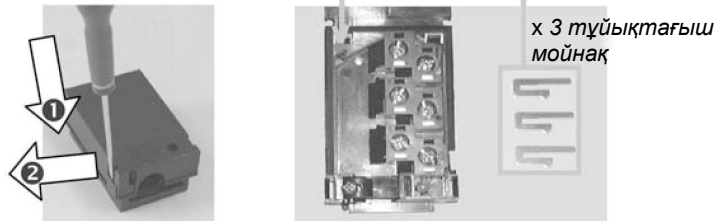
• TRI 5

«үлгісіне байланысты өнім қуат сымымен немесе сымсыз жеткізілуі мүмкін. Қуат сымы берілмесе: сым түрі мен оның қосылымы берілген қауіпсіздік нұсқауы мен кестесіне сай болуы тиіс.»

Клеммалар блогы Тrio жабдығының артында орналасқан. Клеммалар блогын ашу үшін:

- Екі жағындағы екі тілшікті табыңыз;
- Тілшіктің алдыңғы жағына бұрауыштың ұшын салып, сұғыңңыз (1) да, төмен басыңыз (2)
- Қақпақты көтеріп алыңыз.

Клеммалар блогы

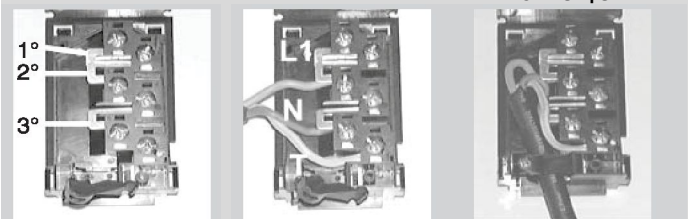


Жалғау жолы:

- кабель ұстағышының бұрандасын босатып алыңыз;
- кабель ұстағышы арқылы кабельді өткізіңіз;
- әр сымның ұшындағы оқшаулағыш қабықты аршып, сымдарды жалаңаштап алыңыз да, оларды кестеде, сондай-ақ тұйықтағыштарда көрсетілген нөмірлерге сәйкес жалғаңыз.

Бір фазалы жалғаудың мысалы

- 1 - Тұйықтағыштарды салыңыз**
- 2 - Сымдарды салыңыз**
- 3 - Кабель ұстағышы арқылы кабельді өткізіңіз**



Ескерту! Дұрыс қатайтпау салдарынан қуат кабеліне қауіпті қызу қатерлері төнуі мүмкін.

Жабдықтағы клеммаларды жалғау жұмыстары аяқталған кезде, кабельдің қысқышын қатайтыңыз да, қақпақты жабыңыз.

	Бірфазалы 220-230 В 3~	Үшфазалы 220-230 В 3~	Үшфазалы 380-400V~3N
КАБЕЛЬ ТУРІ - AERA	H05V2V2-F 3 G 4 мм ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 мм ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 мм ²
КЛЕММАЛАР БЛОГЫНА ЖАЛҒАУ			
Клеммаларды тұйықтау үшін: тұйықтағыш мойнақпен көпір жасаңыз	2 Фаза Тұйықтағыш 1-2 Тұйықтағыш 2-3 5 Нейтраль Тұйықтағыш 4-5 Жер	1 Фаза Тұйықтағыш 1-2 3 Фаза Тұйықтағыш 3-4 5 Фаза Жер	1 Фаза 2 Фаза 3 Фаза 5 Нейтраль Тұйықтағыш 4-5 Жер

СУ ЖЕЛІЛЕРІН ЖАЛҒАУ - СУДЫ АҒЫЗУ

СУ ЖЕЛІЛЕРІН ЖАЛҒАУ:

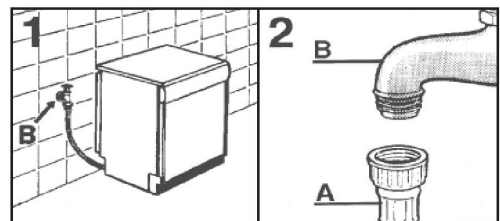
Су келетін және ағызылатын шлангілерді солға немесе оңға қаратып бағыттауға болады. Ыдыс жуғыш машинаны суық немесе, температурасы 60°C-тан аспаса, ыстық су құбырына жалғауға болады.

Судың қысымы 0,08 МПа және 0,8 МПа аралығында болуы керек. Егер қысым минимум көрсеткіштен төмен болса, қызмет көрсету бөлімімен ақылдасып, кеңес сұраңыз.

Су келетін шланг су құбырына машина пайдаланылмаған кезде су келетін құбырды жауып қоюға болатындай етіп жалғануы керек (1-сурет). Ыдыс жуғышқа су келетін шлангіге 3/4" бұрамалы жалғағыш орнатылады (2-сурет). Су келетін шланг («А») 3/4" су құбырына («В») жалғануы керек.

Ыдыс жуғыш машинаның су желілерін жалғау жұмыстары тек жинақпен берілген құбырмен жүргізілуі керек. **Ескі құбыр қолданбаңыз.**

Егер машина жаңа құбырларға немесе ұзақ уақыт бойы пайдаланылған құбырларға жалғанса, су келетін шлангіні жалғамай тұрып олар арқылы бірнеше минут бойы су айдаңыз. Осылайша су кірісі сүзгісін жинақталған құм немесе тот бітеп тастамайды.

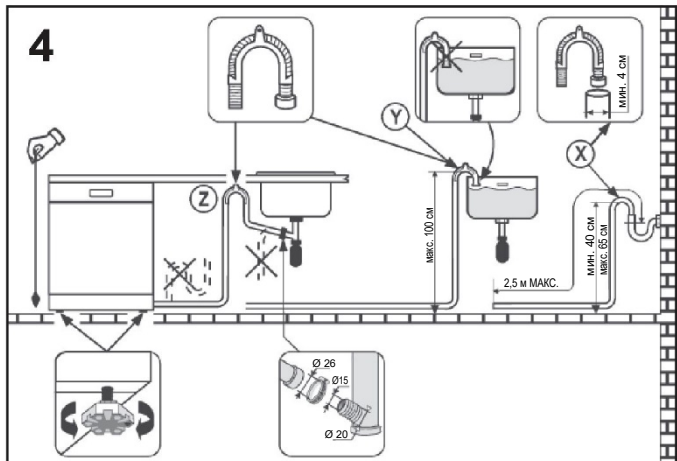


СУДЫ АҒЫЗУ:

Суды ағызатын шлангіден су еркін ағып кетуі үшін оны машинаға жалғаған кезде оның майысып немесе түйіліп қалмауын қадағалаңыз (4у суреті). Суды ағызатын шланг еден деңгейінен кемінде 40 см жоғарыда болуы керек және оның ішкі диаметрі кемінде 4 см болуы керек. Иісті кетіретін ауатұтқы орнатқан жөн (4х суреті).

Қажет болса, су шығатын шлангіні 2,6 м-ге дейін ұзартуға болады, бірақ ол еден деңгейінен максимум 85 см биіктікте болуы шарт. Ол үшін Тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

ОРНАТУ

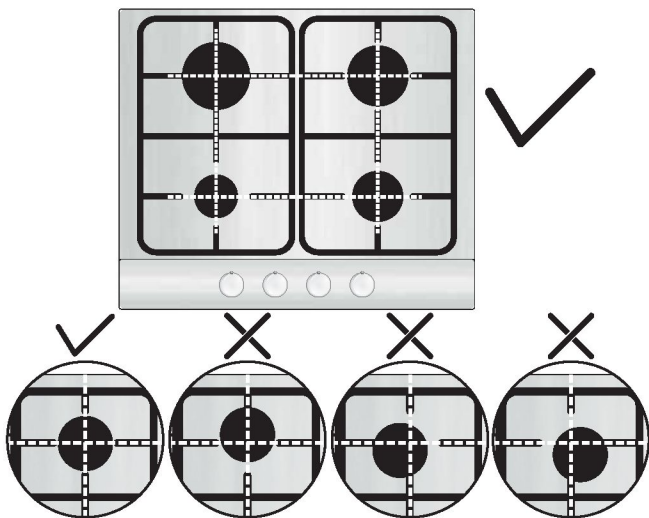


Шлангіні раковинаның бір жанына іліп қоюға болады (машина істеп тұрған кезде су сифон арқылы қайтадан машинаға кетіп қалмау үшін шланг суға батырылмауы керек) Су келетін және ағызылатын шлангілердің еш жері түйіліп қалмағанын тексеріңіз. Су келетін шлангіні ұзарту қажет болса, Тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫ

Бұл жабдық тек арнаулы мақсатында, яғни үйде тамақ пісіру үшін қолданылуы керек, ал кез келген басқа мақсатта пайдалану қате деп саналады және сондықтан қауіпті болуы мүмкін. Өндіруші қате пайдаланудан туындаған кез келген залал немесе шығын үшін жауап бермейді.

Жанарғыны пайдаланған кезде, жанарғы төмендегі суретте көрсетілгендей топ периметрлерінің ортасында болуын қамтамасыз етіңіз.



ПАЙДАЛАНУ

Әр жанарғы төмендегідей мүмкіндіктер беретін озық параметрлері бар кранмен басқарылады:

- * максимум позициясынан ең төменге дейін кеңірек параметрлер ауқымы және ең дәлі;
- * табаның диаметріне қарай жалынды оңайырақ реттеу;
- * жалын тез азайтылған кезде жалын сөніп қалу немесе өшіп қалу қаупі жоқ.

ТҰТАТУ

ҰСЫНЫСТАР: жанарғылар пайдаланылмаған кезде, жалы газбен жабдықтау краны әрқашан өшіп тұруы керек.

Газ конфоркасын қосар алдында жанарғылардың қақпақшалары орнына дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

• Газ кранын қосыңыз.
• Әр басқару тұтқасының жанындағы таңба қай жанарғы жанғанын көрсетеді.

• Тиісті жанарғыны басқару тұтқасын ☆ таңбасына бұрап, оны басыңыз да, жалын тұтанғанша ұстап тұрыңыз. Электрондық тұтату функциясы бар модельдерде жалын электр ұшқынымен тұтанады. Ол түймемен немесе тұтқаны басу арқылы (тұтқаның астынан тұтататын модельдерде) іске қосылады.

Электрондық тұтату функциясы жоқ модельдерде **немесе электр қуаты болмаса**, сіріңкемен тұтатыңыз.

Абайлаңыз: Кез келген жағдайда 5 секундтан кейін жанарғыда от жанбаса, құрылғыны пайдалануды тоқтатып, жанарғыны әрі қарай тұтатуға әрекет жасардан бұрын кемінде 1 минут күтіңіз

ЕСКЕРІҢІЗ: ҚАУІПСІЗДІК терможұбымен жабдықталған модельдерде қауіпсіздік жүйесін іске қосу үшін тұтқаны бірнеше секунд басып тұрыңыз. Тұтқаны бірден жібере салса, қауіпсіздік жүйесіне іске қосылуға уақыт болмай қалады да, жалын шығады. Мұндай жағдайда жалын жанғаннан кейін ұзағырақ күтіп, тұтату әрекетін басынан бастап қайталаңыз.

Жылдам терможұп қауіпсіздік құрылғысы жалын аяқ астынан сөніп қалған жағдайда газдың берілуін автоматты түрде тоқтатады.

Егер газбен жабдықтауда тұтатуды қиындататын нақты бір жергілікті жағдайлар бар болса, тұтқаны «өң төмен» (⓪) көрсеткішке бұрап, тұтату әрекетін қайталаған жөн.

- Жалынды тамақ пісіруге қажет деңгейге қойыңыз. Басқару тұтқасында (⓪) және (⓪) параметрлерінің арасында аралық позициялар бар.
- Жалынды сөндіру үшін басқару тұтқасын қайтадан тоқтату күйіне бұраңыз.
- Егер жанарғы аяқ астынан сөніп қалса, тұтқаны «0» көрсеткішіне бұраңыз да, бір минут күтіңіз, содан кейін қайтадан тұтатып көріңіз.

ТАБАЛАР

Жанарғыларды дұрыс пайдалану үшін төменде берілген өлшемдерге сәйкес келетін табаларды таңдаңыз:

- * **Өте жылдам** Ø 18 см және одан үлкен
- * **Жылдам** Ø 16 және 26 см аралығында
- * **Жартылай жылдам** Ø 12 см
- * **Қосымша** Ø 10 см

• Түбі дөңес, бедерлі немесе майысқан табаларды қолданбаған жөн.

АБАЙЛАҢЫЗ: Жалын аяқ астынан сөніп қалса, тұтқаны өшіру күйіне бұраңыз, бірақ кемінде 1 минут бойы қайта тұтатуға әрекеттенбеңіз.

Жылдар өте газ крандары қатайып, бұралуы қиындаса, оларды майлау қажет.

Мұндай жұмыстарды тек білікті Қызмет көрсетуші инженерлер орындауы керек.

әАлюминий табалар эмаль жалатылған конфорка торының үстінде із қалдыруы мүмкін. Бұл іздерді дымқыл шүберекпен және жеңіл қырғыш бұйыммен оңай кетіруге болады.

БІРАЗ КЕҢЕС....

- Тамақты тым қатты отта қайнатудан аулақ болыңыз. Мұндай әдіспен тамақ тезірек пісіп кетпейді. Шын мәнінде, ол сапырылып, соның салдарынан тамақ біраз дәмінен айырылуы мүмкін.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ ЖӘНЕ ҚҰРМЕТТЕУ

- Газды үнемдеу үшін жалын табаның түбіне жайылмауын қадағалаңыз.
- Газ жанарғысын бос табамен қолданбаңыз.
- Мүмкін болған жағдайда табаның үстін қақпақпен жабыңыз. Жалынды таба түбінің диаметрін түгел жауып жайылмайтындай етіп реттеңіз.

ШЫНЫКЕРАМИКА АЙМАҚ

КЕҢЕСТЕР

Тамақ жақсы пісіп шығуы үшін жоғары сапалы ыдыстарды қолдану маңызды:

- Әрқашан түбі жалпақ және қалың жақсы сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Кәстрөлдің немесе табаның түбі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Диаметрі беттегі блокты түгел жабуға жететіндей көң табаларды қолданыңыз.

ЫДЫСТАРДЫ ТАҢДАУ

Төмендегі ақпарат жақсы өнімділік беретін тамақ пісіру құралдарын таңдауға көмектеседі.



Жапсырмадағы таңбада таба шыныкерамикамен үйлесімді екені көрсетілгенін тексеріңіз.

Тот баспайтын болат: өте ұсынылады. Әсіресе күшейтілген қатпарлы түпті ыдыстар жақсы болады. Қатпарлы түпте тот баспайтын болаттың пайдалылығы (сырт көрінісі, шыдамдылығы және тұрақтылығы) мен алюминийдің немесе мыстың артықшылықтары (қызу өткізу, қызуды біркелкі тарату) ұштасады.

Алюминий: ауыр ыдыстар ұсынылады. Жақсы өткізгіш. Алюминий іздері конфорканың үстінде сызаттар түрінде қалады, бірақ оны мұқият тазалаған жағдайда кетіруге болады. Балку нүктесі төмен болғандықтан, жұқа алюминий қолданылмауға тиіс.

Шойын: пайдалануға болады, бірақ ұсынылмайды. Өнімділігі нашар. Бетте сызат қалдыруы мүмкін.

Мыс түп/керамика ыдыстар: ауыр ыдыстар ұсынылады. Өнімділігі жақсы, бірақ мыс сызаттар түрінде іздер қалдыруы мүмкін. Конфорканы мұқият тазалаған жағдайда іздерді кетіруге болады. Алайда бұл ыдыстардың құрғақ қайнауына жол бермеңіз. Тым қатты қызған металл шыны конфоркаға жабысып қалуы мүмкін. Тым қатты қызған мыс кәстрөлден конфорканың бетіне кетпейтін дақ түсіретін із қалады.

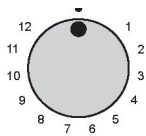
Фарфор/эмаль: Жұқа, тегіс, жалпақ түптілерінің ғана өнімділігі жақсы.

АЙМАҚТАР

- **Хайлайт аймағы:** 3 секунд ішінде іске қосылады және тұрақты, біртекті және үздіксіз пісіруге жарамды.
- **Спринтер:** спринтер мүмкіндігінің көмегімен тамақ пісіру уақытын 15%-ға дейін қысқартуға болады.

ПАЙДАЛАНУ

- Қажетті пісіру аймағына сәйкес келетін белгіні табыңыз.
- Пісіру аймағы тиісті түрде жылығанша қызу параметрін ең жоғары көрсеткішке қойған жөн, содан кейін қызуды қажетті пісіру параметріне төмендетіңіз.



- Қуатты қосу индикаторы жанып, пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.
- Әр аймақ конфоркадағы қалдық қызу индикаторымен байланысқан. Қызу аймағының температура 60°С-қа жетіп, одан асқан кезде ол жанады. Ол тіпті құрылғы өшірілсе де, пісіру беті салқындағанша жанып тұра береді.
- Қызу аймағын өшіру үшін тиісті басқару тұтқасын «0» позициясына бұраңыз.
- **Позициялар:** төмендегі мысалдар нұсқаулық ретінде берілген. Конфорканы пайдалану жолдарымен танысқаннан кейін, қажеттіліктеріңізге ең лайық параметрлерді пайдалана аласыз.

Позициялар		Біраз кеңес	
1	1-2	Өте төмен	Тамақтың ыстық күйде сақтау, сары май мен шоколадты еріту үшін...
2	3-4	Төмен	Баяу пісіру, тұздықтар жасау, бұқтыру, күріш пудингін, пашот жұмыртқа пісіру үшін...
3	5-6	Орташалау	Бұршақтар, мұздатылған азық-түліктер, жемістер, су қайнату...
4	7-8	Орташа	Алмаларды бұға пісіру, жас көкөністер, паста, құймақтар, балық...
5	9-10	Жоғары	Жоғарырақ отта пісіру, омлеттер, стейктер...
6	11-12	Өте жоғары	Стейктер, котлеттер, қуыру...

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ ЖӘНЕ ҚҰРМЕТТЕУ

- Диаметрі беттегі блокты түгел жабуға жететіндей көң табаларды қолданыңыз: табалардың үлкендігі пісіру аймағынан кішкентай болмауға тиіс. Егер ол сәл кеңірек болса, энергия барынша тиімді пайдаланылады.
- Конфорканың жұмысы барынша тиімді болуы үшін табаны пісіру аймағының ортасына қойыңыз.
- Қақпақты қолданғанда, пісіру уақыты қысқарады және қызуды сақтап қалу арқылы энергия үнемделеді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықтың немесе майдың мөлшерін барынша азайтыңыз.
- Пісірудің жоғары параметрден бастап, тамақ жеткілікті ысыған кезде параметрді төмендетіңіз.

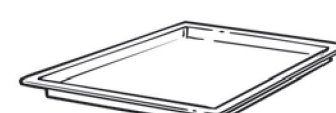
ПЕШ ЖАБДЫҒЫ (Модельге қарай)

Жабдықты алғаш рет пайдаланарда оның әр бөлшегін тазалап алу қажет. Оны спонжбен жуыңыз. Шайыңыз да, кептіріңіз.

• **СӨРЕ:** тағамдарды, табақтарды және мүшеленген етті грильмен пісіргенде қоюға арналған. Ол тамшы түпқоймасын сырғытып кіргізуге мүмкіндік беретін бағыттағыштармен жабдықталған. Арнайы пішінінің арқасында сөре тіпті пештен толығымен суырып шығарылса да әрқашан көлденең қалыпта қалып, осылайша табақтардың сырғып түсіп кету немесе аударылып кету қаупін болдырмайды.



• **ТАМШЫ ТҮПҚОЙМАСЫ:** грильмен пісіру барысында еттен және грильден шыққан селді жинайды. Оны сөренің үстіне қоюға немесе астына кіргізіп қоюға болады. Грильмен пайдаланылмаса, тамшы түпқоймасы пеш қолданылып жатқан кезде оның ішіне салынбауы керек. Тамшы түпқоймасын ешқашан қуыру түпқоймасы ретінде қолданбаңыз. Мұның салдарынан түтін шығып, май шашырайды және пешті тез тот басады.



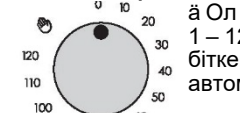
• **НАУБАЙ ТҮПҚОЙМАСЫ** сөренің үстіне қойылуы керек. Бұл құрал тәтті нан, печенье, безе және с.с кішкене наубай өнімдерін пісіруге арналған... Наубай түпқоймасын ешқашан пештің түбіне тікелей қоймаңыз.



• **РОТИССЕРИ** істікпен және тұтқамен, екі шанышқымен және істік ұстағышпен жабдықталған.

Пешті пайдаланған кезде, қолданылмайтын керек-жарақтарды шығарып қою керек.

• **АЖЫРАТҚЫШ ТАЙМЕРІ** ә Ол пештің дереу қосылып, автоматты түрде тоқтап, 1 – 120 минут бойы жұмыс істеуіне жауапты. Уақыт біткенде, таймер пешке берілетін қуатты автоматты түрде тоқтатады.



ә Алайда пешті бағдарламасыз пайдалануға болады. Мұндай жағдайда басқару тұтқасын қол позициясына бұраңыз.

Ескертпе: уақытты орнату үшін басқару тұтқасын оңға қарай 120 минут белгісіне дейін бұраңыз, одан кейін оны қажет уақытқа кері қарай бұраңыз.

ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ

ӨТЕ МАҢЫЗДЫ: пеш пен ыдыс жуғыш машинаны бір уақытта пайдалану мүмкін емес. Пешті пайдалану үшін ыдыс жуғыш машинаны жабу қажет.

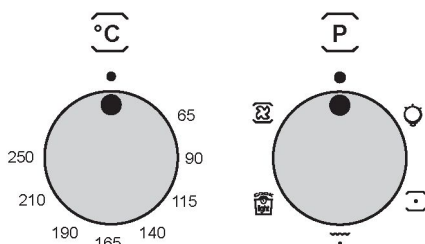
МАҢЫЗДЫ: Тгіо пайдаланылып жатқан кезде кішкентай балаларды оның жанына жолатпаңыз. Егер Тгіо жабдығына қақпақ орнатылған болса, пайдаланар алдында оны көтеріп қойыңыз.

ПІСІРУ ӘДІСТЕРІ (Модельге қарай)

- **Конвекция + Желдеткіш** : Бұл әдісті құс еті, наубай өнімдері, балық пен көкөністерді пісіру үшін қолданыңыз. Қызу тамаққа жақсырақ өнеді де, пісіру уақыты да, алдын ала қыздыру уақыты да азаяды. Бір немесе бірнеше позицияда дайындалуы бірдей дайындалатын немесе дайындалмайтын әртүрлі тағамдарды бір уақытта пісіруге болады. Бұл пісіру әдісі қызудың біркелкі таралуын қамтамасыз етеді және істер бараласпайды. Тағамдарды бір уақытта пісірген кезде, қосымша он минут қажет болады.

- **Гриль** : үстіңгі қыздырғыш элементті пайдаланады. Аралас грильдер, кәуаптар мен «гратен тағамдарды» пісіргенде сәттілікке кепілдік беріледі. Элементті қыздыру үшін бес минут алдын ала қыздыру қажет.
- **Гриль + істік** : үстіңгі қыздырғыш элементті әдеттегі қақталған еттің шынайы хош иісін беретін ротиссеримен бірге пайдаланады. Пештен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
 - Тамшы түпқоймасын пештің түбіне қойыңыз.
 - Пісірілетін азықты істікке шаншып, екі шанышқының арасына қойыңыз.
 - Істікті ұстағышқа орнатып, ұстағыш пен істікті екінші деңгейге сырғытып кіргізіңіз. Істіктің ұшы сонда жетек механизміндегі уяға қарап тұрады.
 - Істікті жетек механизміне орнатыңыз.
- **Конвекция + істік** : уақыты ротиссеримен және әдеттегі пісірумен бірдей. Бұл пісіру кезінде уақыт үнемдеуге мүмкіндік береді. Алайда сөрені қойған кезде, міндетті түрде бағыттағыштарын төңкеріп, бағыттағыштарды жоғары қаратып, оның үстіне тамшы түпқоймасын қою қажет.
- **"COOK LIGHT** " функциясы қажет майдың мөлшерін азайтып, денсаулыққа пайдалырақ тамақ пісіруге мүмкіндік береді. Қыздырғыш элементтер мен ауаның пульсті циклі бірлесіп мінсіз пісіру нәтижелерін қамтамасыз етеді.
- **Дәстүрлі** : үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер бірдей пайдаланылады. Пешті шамамен он минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл — барлық әдеттегі қақталатын және пісірілетін тағамдар үшін таптырмайтын әдіс. Қызыл етке, ростбифке, қойдың санына, жабайы құстарға, нанға, фольгамен оралған тағамдарға (папиллоттарға), қатпарлы тәтті нандарға арналған. Тағам мен оның табағын ортаңғы позициядағы сөреге қойыңыз.

• Басқару тұтқасын қажет пісіру әдісіне бұраңыз да, температураны орнатыңыз:



- * Дәстүрлі 65°C және 250°C аралығындағы температура
 - Гриль 200°C температура
 - Гриль + істік 200°C температура
 - Конвекция + істік 65°C және 250°C аралығындағы температура
 - * Cook light 65°C және 250°C аралығындағы температура
 - Конвекция + Желдеткіш 65°C және 250°C аралығындағы температура
- * Энергия класын анықтау үшін пайдаланылатын CENELEC EN 60350-1 стандартына сай сыналған.

- Ажыратқыш таймерінің басқару тұтқасын қол позициясына немесе бағдарламалау ұзақтығына бұраңыз.



- Реттегіш индикатор шамы термостат жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді. Пісіру уақыты барысында ол тұрақты түрде жанып-өшіп тұрады.

ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

ЕТ:

Етті пісіп болғаннан кейін тұздаған абзал, себебі тұз еттен майдың шашырауына себеп болады. Бұның салдарынан пештің іші кірлеп, көп мөлшерде түтін шығады. Мүшеленген ақ ет, шошқа еті, бұзау еті, қой еті мен балық етін пештің ішіне суықтай салуға болады. Пісіру уақыты алдын ала қыздырылған пеште пісіргеннен ұзақ болады, бірақ ол ортасына дейін жақсырақ пісіреді, өйткені қызу мүшенің ішіне енуіне көбірек уақыт кетеді.

ҚЫЗЫЛ ЕТТІ СӘТТІ ПІСІРУДІҢ НЕГІЗІ — ДҰРЫСТАП АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ.

ТОРТ - ТӘТТІ НАНДАР МЕН ПЕЧЕНЬЕЛЕР:

Жылтырақ қалыптарды пайдаланудан аулақ болыңыз, себебі ол қызуды кері қайтарып, торттарды бүлдіруі мүмкін. Егер торттар тым тез қызарса, олардың үстіңгі май өткізбейтін қағазбен немесе алюминий фольгамен жабыңыз.

Ескерту! Фольганы жылтыр жағын ішіне қаратып пайдаланған дұрыс.

Өйтпесе қызу жылтырақ бетке шағылысып, торттың ішіне енбейді. Пісірудің алғашқы 20 – 25 минуты ішінде есікті ашпаңыз: бисквит, суфле, бриошь және с.с. басылып кетуге бейім келеді. Торттың піскенін ортасынан пышақтың жүзімен немесе металл тоқыма бізімен тесіп көріп білуге болады. Егер жүз құрғақ болып шықса, торттың піскенін білдіреді және пісіруді тоқтатуға болады. Егер жүз ылғалды болып немесе жабысқан торттың бөлшектерімен шықса, әрі қарай тағы пісіріңіз, бірақ ол күйіп кетпеу үшін термостатты аздап төмендетіңіз.

Төмендегі нұсқаулар тек бағыт беру үшін берілген. Оларды өз тәжірибеңізге немесе жеке талғамыңызға сай өзгертуіңіз керек болуы мүмкін.

Алдын ала қыздыру уақыттары:

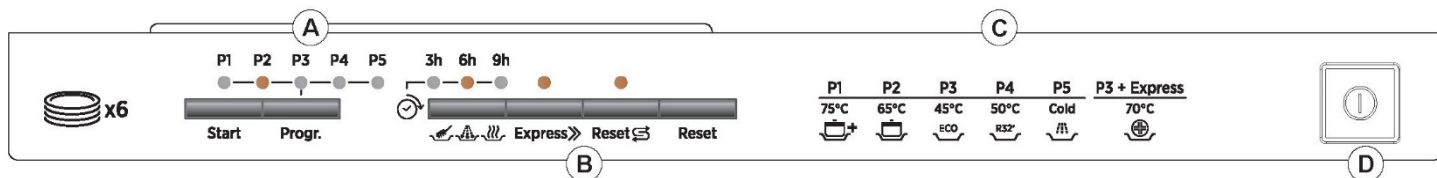
- 210 және 250°C аралығында 20 минут.
- 140 және 190°C аралығында 15 минут.
- 65 және 115°C аралығында 10 минут

МӨЛШЕРІ	ТАҒАМ	Пештің температурасы, °C	Сөренің позициясы, астынан бастап	Пісіру уақыты, минут
БАЛЫҚ				
	Бақтақ	200	1	15/25
1 кг	Мерланг	190	1	50
ЕТ				
1 – 1,5 кг	Ростбиф	190	1	90
1 кг	Қақталған бұзау еті	150/160	1	120/150
2 кг	Ақ тұздықпен бұқтырылған бұзау еті	170/190	1	60/90
1 – 1,5 кг	Қозының саны	150/160	1	60/75
1 – 1,5 кг	Қойдың саны	150/160	1	50/60
ҚҰС ЕТІ				
2 кг	Кептер еті	150/160	1	45
4 кг	Қаз еті	160	1	240/270
2 – 2,5 кг	Үйрек еті	175	1	90/150
1 – 1,5 кг	Тауық еті	170	1	60/80
ӨРТҮРЛІ				
	Лазанья	200	1	40
	Суфле	200	1	20
	Жұмсақ нан	200	1	20
	Пицца	200	1	20
НАУБАЙ ӨНІМДЕРІ				
	Қарақұмық құймағы	175	1	40/50
	Жемісті тарт	180/190	1	20/30
	Бисквит (ашыған қамырдан)	160	1	40/45
	Безе	100	1	90
	Қатпарлы қамыр	200	1	20

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ ЖӘНЕ ҚҰРМЕТТЕУ

Мүмкін болса, пешті алдын ала қыздырмаңыз және оны әрдайым толтыруға тырысыңыз. Пештің есігін мүмкіндігінше аз ашыңыз, себебі пештің қуысынан шыққан қызу есікті ашқан сайын сейіледі. Қуат едәуір үнемдеу үшін пісіру уақытының жоспарланған аяқталуынан бұрын пешті 5 – 10 аралығында өшіріңіз және пеш шығарып тұратын қалған жылуды пайдаланыңыз. Пештің қуысынан жылудың сейіліп кетуіне жол бермеу үшін тығыздағыштарды таза ұстаңыз.

ЫДЫС ЖУҒЫШТЫҢ БАСҚАРУ ҚҰРАЛДАРЫ



A Бағдарламаны таңдау индикатор шамдары

B Бағдарламаны таңдау түймесі

C Бағдарламаның сипаттамасы

D Қосу/өшіру түймесі

БАҒДАРЛАМАЛАР МЕН АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАРДЫ ТАҢДАУ

Ыдыс жуғыш машина мен пешті бір уақытта пайдалану мүмкін емес.

Бағдарламаны орнату

Есікті ашыңыз да, Қосу/өшіру түймесін басыңыз; 4 Бағдарламаны таңдау ЖШД шамы жыпылықтай бастайды.

- Бағдарламаны таңдау түймесін басып қажет бағдарламаны орнатыңыз; таңдалған бағдарламаның ЖШД шамы жанады (СУЫҚТАЙ ШАЮ бағдарламасы үшін 2 ЖШД шамы).
- Есікті жабыңыз (дыбыстық сигналдан кейін); таңдалған бағдарлама автоматты түрде басталады.

ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Есікті ашу

Алдыңғы панельдегі тұтқаны ұстап, алға қарай тартыңыз. Егер машина жұмыс істеп тұрған кезде ашылса, электр қауіпсіздік құрылғысы барлығын автоматты түрде өшіреді. Машина дұрыс жұмыс істеуі үшін ол жұмыс істеп тұрғанда есік ашылмауға тиіс.

Есікті жабу

Ыдыс жуғыштың ішіне себетті салыңыз. Сушашқыш еркін айналуын және оған пышақ бұйымдары, қыш ыдыс-аяқ немесе табалар кедергі келтірмеуін қамтамасыз етіңіз. Есікті мықтап жабылуын қамтамасыз ету үшін басып жабыңыз.

Бағдарламаны уақытша тоқтату

Бір бағдарлама орындалып жатқан кезде, әсіресе негізгі жуу фазасы және түпкілікті құрғату барысында есікті ашпаған жөн. Алайда есік ашылған кезде, жабдық автоматты түрде тоқтайды. Есік қайтып жабылғанда, бағдарлама автоматты түрде әрі қарай жалғасады.

Егер орындалып жатқан бағдарламаны өзгерту немесе одан бас тарту қажет болса, төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

- «БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ» түймесін кемінде 5 секунд басып тұрыңыз. Бағдарлама индикатор шамдары жеке-жеке және кезекпен жанып-өшіп, кейде дыбыстық сигналдар шығады.
- Орындалып жатқан бағдарламадан бас тартылады да, бағдарлама индикатор шамдарының барлығы жыпылықтайды.

Жаңа бағдарламаны бастап алдында, диспенсерде жуу сұйықтығы бар екенін тексеру қажет. Қажет болса, диспенсерді толтырыңыз. АБАЙЛАҢЫЗ! Егер құрғату кезеңі барысында есік ашық тұрса, циклдің әлі аяқталмағанын хабарлайтын үзік дыбыстық сигналдар шығады.

3 рет 30 секунд аралықпен 5 секундтық дабыл дыбысы (өшірілмеген болса) шығып, бағдарламаның аяқталғанын хабарлайды.

Таңдалған бағдарламаның индикатор шамы («СУЫҚТАЙ ШАЮ» бағдарламасы үшін 2 индикатор шамы) жыпылықтай бастайды.

Енді ыдыс-аяқты алып, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны өшіруге немесе жаңа цикл үшін ішіне ыдыс-аяқ салуға болады.

Бағдарламаның аяқталу дабылының дыбысын төмендегідей жолмен өшіруге болады:

МАҢЫЗДЫ

Бұл процедураны бастаудан бұрын ыдыс жуғыш машина ӨРҚАШАН өшірілуі керек.

1. «БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ» түймесін басып тұрып, сол кезде «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны қосыңыз (қысқа дыбыстық сигнал шығады).
 2. «БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ» түймесін кемінде 15 секунд басып тұрыңыз (бұл кезде 2 дыбыстық сигнал шығады).
 3. Екінші дыбыстық сигнал шыққан кезде түймені жіберіңіз (3 «БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ» индикатор шамы жанады).
 4. Сол түймені қайтадан басыңыз: 3 индикатор шамы (дабыл іске қосылғанын білдіретін) жыпылықтай бастайды (дабыл өшірілгенін білдіреді).
 5. Жаңа орнатылған параметрді растау үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басып ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз.
- Дабылды қайтадан қосу үшін сол процедураны орындаңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Егер қандай да бір мәселе туындаса, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басып ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз де, процедураны қайтадан басынан бастаңыз.

Соңғы пайдаланылған бағдарламаны жадта сақтау

Соңғы пайдаланылған бағдарламаны төмендегі қадамдарды орындау арқылы жадқа сақтауға болады:

МАҢЫЗДЫ

Бұл процедураны бастаудан бұрын ыдыс жуғыш машина ӨРҚАШАН өшірілуі керек.

1. **«БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ»** түймесін басып тұрып, сол кезде **«ҚОСУ/ӨШІРУ»** түймесін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны қосыңыз (қысқа дыбыстық сигнал шығады).
2. **«БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ»** түймесін кемінде 30 секунд басып тұрыңыз (бұл кезде 3 дыбыстық сигнал шығады).
3. **ҮШІНШІ** дыбыстық сигнал шыққан кезде түймені жіберіңіз (индикатор шамдарының барлығы жанады).
4. Сол түймені қайтадан басыңыз: жыпылықтап тұрған индикатор шамы (жадқа сақтау өшірулі) жыпылықтауын тоқтатып, тұрақты жанған күйде қалады (жадқа сақтау қосулы).
5. Жаңа орнатылған параметрді растау үшін **«ҚОСУ/ӨШІРУ»** түймесін басып ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз.

Жадқа сақтауды ажырату үшін сол процедураны орындаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Егер қандай да бір мәселе туындаса, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басып ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз де, процедураны қайтадан басынан бастаңыз.

Егер ыдыс жуғыш машина жұмыс істеп тұрғанда қуаттың берілуі үзілсе, арнайы жад таңдалған бағдарламаны сақтап қалады да, қуат қайтадан берілген кезде жұмысты тоқтаған жерден әрі қарай жалғастырады.

Назар аударыңыз: ыдыс жуғыш машина судың тасып кетуінен қорғайтын қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған, яғни қалыптан тыс жағдай орын алған кезде, артық суды айдап шығару арқылы жағдайға араласады.

Ақау сигналдары

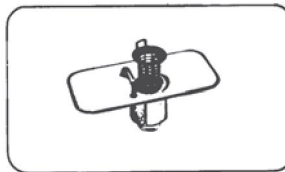
Бір бағдарлама орындалып жатқан кезде жабдықтың жұмысы бұзылса немесе істен шықса, таңдалған циклге сәйкес келетін ЖШД шамы (СУЫҚТАЙ ШАЮ бағдарламасы үшін 2 ЖШД шамы) те жыпылықтап, дыбыстық сигнал іске қосылады. Мұндай жағдайда «Қосу/өшіру» түймесін басып ыдыс жуғышты өшіріңіз. Су келетін шлангінің краны ашық екенін, су ағызу шлангісінің бүгілмегенін және сифон немесе сүзгілер бітелмегенін тексергеннен кейін, таңдалған бағдарламаны қайтадан бастаңыз. Қалыптан тыс жағдай қайталанса, Тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

Маңызды!

Судың тасып кетуінен қорғайтын қауіпсіздік құрылғысының дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ыдыс жуғыш машина жұмыс істеп тұрғанда оны жылжытпаған немесе бір жағына қисайтпаған жөн.

Егер ыдыс жуғыш машинаны жылжыту немесе бір жағына қисайту қажет болса, алдымен жуу циклі аяқталып, резервуарда су қалмағанына көз жеткізіңіз.

АЛДЫН АЛА ОРЫНДАЛАТЫН ЖҰМЫСТАР ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТЫ ТАЗАЛАУ



Сүзгі жүйесі мыналардан тұрады:
 - тамақтың үлкен бөлшектерін ұстап қалатын орталық сүзгі тостағаны.
 - жуатын суды үнемі сүзіп тұратын жалпақ сүзгі. тамақтың ұсақ бөлшектерін ұстап қалып, мінсіз шаюды қамтамасыз ететін жалпақ сүзгінің астындағы микросүзгі.

Үздік нәтиже алу үшін әр жуудан кейін сүзгіні тексеріп, тазалап тұру қажет.

Сүзгі блогын шығарып алу үшін жай ғана тұтқасынан ұстап, блокты көтеріп шығарыңыз.

Тегіс сүзгіні алып тастап, құрылғының барлық бөлігін ағын су астында жуыңыз. Қажет болса кішкентай щетканы қолдануға болады.

Орталық тостаған тазалауға оңай болу үшін жай ғана үстінде жатады. Ыдыс жуғыш 15 күнде бір рет қана тексеруді өздігінен тазаланатын микросүзгімен жабдықталған.

Алайда әр жуудан кейін орталық тостаған мен жалпақ сүзгі қалмағанын тексеріп тұрған жөн.

Ескеріңіз: сүзгілерді тазалағаннан кейін, оларды бір-бірінің салып дұрыс құрастырылуын және жалпақ сүзгі ыдыс жуғыш машинаның түбінде дұрыс орналасуын қамтамасыз етіңіз.

Сүзгі блогы нашар орналасса, жабдықтың тиімділігіне әсер тигізуі мүмкін.

Маңызды: Ыдыс жуғыш машинаны ешқашан сүзгісіз пайдаланбаңыз.

Құрылғының ішкі бөлігін тазалау

- Ыдыс жуғыш машина арнайы техникалық қызмет көрсетуді қажет етпейді, себебі резервуар өзін-өзі тазартады.

- Кез келген тағам қалдықтарын немесе шайғыш затты кетіру үшін есік тығыздағышын дымқыл шүберекпен үнемі сүртіп тұрыңыз.

- Ыдыс жуғыш машинасынан шөгінділерді немесе кірді кетіру үшін оны тазалау ұсынылады. Жуу циклін арнайы ыдыс жуғыш машинаны тазалайтын құралдармен мерзімді түрде іске қосуды ұсынамыз. Барлық тазалау операциялары үшін ыдыс жуғыш машина бос болуы тиіс.

- Сүзгілерді күнделікті тазалап тұрғанға қарамастан ыдыстардың немесе табалардың дұрыс жуылмағанын не шайылмағанын байқасаңыз, ротор тұтқасындағы барлық шашыратқыш бастардың таза екенін тексеріңіз.

Олар бітелген болса, оларды төмендегі жолмен тазалаңыз:

1. Ротор тұтқасын оны жоғары қарай тарту арқылы жайлап шығарып алуға болады;
2. шашыратқыш бастардағы қандай да бір бітелулерді тазалау үшін ротор тұтқасын су астында жуыңыз.
3. аяқтаған кезде ротор тұтқаларын өз орнына қайта бекітіңіз.

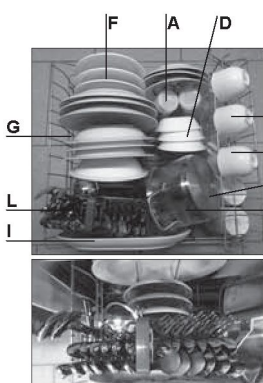
Абайлаңыз: Шашыратқыш бастарды сындыруы мүмкін құралдарды пайдаланбаңыз.

ЫДЫС-АЯҚТЫ САЛУ

Себет салуға оңай болу үшін мұқият әзірленген. Жуу өнімділігі жақсы болуы үшін сүзгілер, су шығатын жолдар мен жуғыш иінтіректің саптамасы бітеліп, жуу тиімділігін төмендетпеу мақсатында ыдыс-аяқтан қалдықтарды (сүйектер, тіс шұғығыштар, ет пен көкөніс қалдықтары) алып тастаңыз.

Абайлаңыз! Өткір немесе үшкір пышақ бұйымдарын жарақаттанып қалмау үшін оларды сабын жоғары қаратып салуға болады.

6 ОРЫНДЫҚ ЖИЫНТЫҚТЫ САЛУ (EN 60436)



- A - 6 стакан
- B - 6 десерт табағы
- C - 6 табақша
- D - Кішкене тостаған
- E - 6 шай немесе кофе шыныаяғы
- F - 6 жалпақ табақ
- G - 6 шұңғыл табақ
- H - Орташа тостаған
- I - Сервистік табақ
- L - Пышақ бұйымдары

4 ОРЫНДЫҚ ЖИЫНТЫҚ ПЕН КӘСТРӨЛДЕРДІ САЛУ

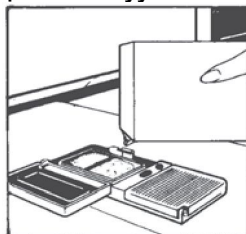
Себетке кәстрөлдер, салат тостағандары, сорпа ыдыстары, қапқақтар және с.с. салуға болады. Пышақ бұйымдарын өзінің арнаулы себетінің ішіне реттеп салған жөн.

Егер сап жағының ені кішкентай пышақ бұйымдары бар болса, олар себеттің түбінен түсіп кетіп, жуғыш иінтіректі бітеп қалмауы үшін оларды сабын жоғары қаратып салу қажет. Себеттің ішіне тұтқасы ағаштан жасалған немесе каучукпен жабыстырылған қапқақтарды салмаңыз.

ЖУУ ҚҰРАЛЫН САЛУ

Ыдыс жуғыштардың арнайы ұнтақ, сұйықтық немесе таблетка түріндегі жуу құралын пайдалану аса маңызды. Жарамсыз жуу құралдарының (мысалы, қолмен жууға арналған) құрамында ыдыс жуғыштың ішінде пайдалануға жарамды ингредиенттер болмайды және олар жұмыстың тиімді атқарылуына кедергі келтіреді.

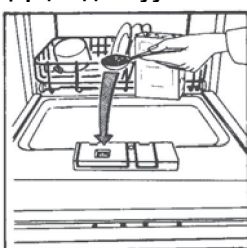
Қалыпты жуу



Жуу құралы диспенсері есіктің ішінде орналасқан. Әр жуудың алдында диспенсердің қақпағын жабу керек. Оны ашу үшін жай ғана ысырманы басыңыз. Әр жуу циклінің соңында қақпақ әрқашан ашылып, ыдыс жуғыштың келесі пайдаланылуына дайын тұрады. Пайдаланылатын жуу құралының мөлшері ыдыс-аяқтың қаншалықты кірлегеніне және жуу түріне байланысты әртүрлі болады. Өдетте 15 г доза ұсынылады. Егер су қатты болса немесе ыдыс-аяқ қатты кірлеген болса, 25 г жуу құралын салу қажет.

Диспенсерге жуу құралын салғаннан кейін қақпақты жабыңыз, себебі жуу құралдарының барлығы бірдей емес және жуу құралдарының қораптарындағы нұсқаулар әртүрлі болады. Біз тек тым аз жуу құралы ыдыс-аяқты дұрыс тазаламайтынын, ал тым көп жуу құралы нәтижелерді жақсартпағанымен қоймай, ысырап болатынын пайдаланушылардың есіне салғымыз келеді. Жуу құралын артық мөлшерде пайдаланбай, қоршаған ортаға тиетін зиянды шектеуге үлесіңізді қосыңыз.

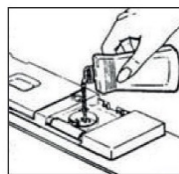
Қарқынды жуу



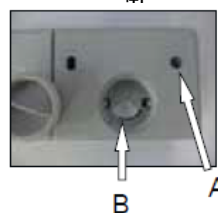
Қарқынды жуу бағдарламасын пайдаланған кезде, шамамен 15 г (1 толы ас қасық) мөлшерінде жуу құралының екінші дозасын қосыңыз. Бұл қосымша доза кішкене резервуарға (суретті қараңыз) салынуы қажет.

ШАЮ ҚҰРАЛЫНЫҢ ДИСПЕНСЕРІН ТОЛТЫРУ

Шаю құралының диспенсері («B») жуу құралы диспенсерінің оң жағында орналасқан және оның сыйымдылығы шамамен 130 мл болады.



Қақпақты ашып, бірнеше рет жууға жететін сұйықтық құйыңыз. Асырып құймауға тырысыңыз. Қақпақты жабыңыз. Соңғы шаю циклі барысында автоматты түрде шығарылатын бұл қоспа ыдыс-аяқтың тез кебуіне көмектесіп, дақтар мен іздердің қалыптасуын болдырмайды. Әрқашан шаю құралын пайдаланған жөн.



Шаю құралының деңгейін диспенсерлердің ортасында орналасқан индикатор көзі («A») арқылы тексеріңіз.

ТОЛЫ - Қою ●

БОС - Ашық ○

ШАЮ ҚҰРАЛЫН РЕТТЕУ (1 – 4 аралығында).

Реттегіштің басқару құралы («B») индикатордан төмен орналасқан және оны саусақпен бұрауға болады. Ұсынылатын позициясы — «3». Судың қаттылығын қақтың түзілуіне немесе құрғақтық деңгейіне қарап анықтауға болады.

Сондықтан барынша жақсы нәтиже алу үшін шаю құралының дұрыс дозасын реттеу маңызды.

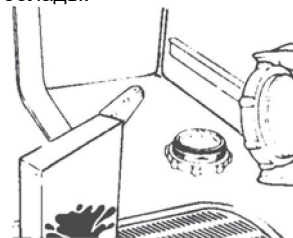
Жуғаннан кейін,

• егер ыдыс-аяқта сызықтар түзілсе, мөлшерді бір позицияға азайтыңыз.

• егер ағарған дақтар түзілсе, мөлшерді бір позицияға арттырыңыз.

ТҰЗ САЛУ

Ыдыс жуғыш машина суды қақтың түзілуіне себеп болып, ыдыс жуғыш машинаны зақымдауы мүмкін өткен тазартатын жұмсартқышпен жабдықталған. Ыдыс жуғыш машинаның түбінде жұмсартқышты регенерациялайтын тұз диспенсері бар. Жұмсартқыш блогының сүзгі элементін арнайы ыдыс жуғыш машиналар үшін өндірілген тұзбен толтырып тұру қажет. Бұл тұзды таблетка немесе түйіршіктер түрінде сатып алуға болады.



Тұз қосу үшін түптегі тұз диспенсерінің қақпағының бұрандасын босатып алыңыз да, диспенсерді толтырыңыз.

Бұл әрекет барысында су аздап тасиды, бірақ диспенсер толғанша тұз қоса беріңіз, тұз қалдықтарының ізін тазалаңыз да, қақпақты бекітіңіз.

Егер ыдыс жуғыш машина дереу қажет болмаса, тасыған тұз ерітіндісі жуу резервуарынан шығарылуы үшін суықтай шаю бағдарламасын («Eco+Rapid, 2 ЖШД») орнатыңыз.

Жабдық тиімді пайдаланылуы үшін тұз диспенсерінің сыйымдылығы 1,5 кг болады. Оны суды жұмсарту блогының реттелуіне қарай ара-тұра толтырып тұру қажет. Жұмсартқыш блогты реттеу кестеге және келесі беттегі нұсқауларға сәйкес орындалуы керек.

Ескеріңіз: диспенсер тасығанша су қосу қажет.

Ыдыс жуғыш машинаны тек тұз диспенсерін барынша толтырып барып орнатыңыз.

ПАЙДАЛАНУ

Су жұмсартқышты электрондық бағдарламалағышпен реттеу

Су жұмсартқыш қаттылық деңгейі 60°Fh (Франциядағы жіктелім бойынша) немесе 33°Dh (Германиядағы жіктелім бойынша) болатын суды 5 параметр арқылы өңдей алады. Параметрлер төменде көрсетілген панельдегі тізімде берілген:

Деңгей	Судың қаттылығы	Судың қаттылығы	Регенерациялық тұзды пайдалану	Су жұмсартқыш параметрі
	°fH (Франциялық)	°dH (Германиялық)		
0	0-8	4	жоқ	
1	9-20	5-11	иә	1 индикатор шамы
2	21-30	12-17	иә	1+2 индикатор шамы
3	31-40	18-22	иә	1+2+3 индикатор шамы
4	41-60	23-33	иә	1+2+3+4 индикатор шамы

МАҢЫЗДЫ

Бұл процедураны бастаудан бұрын ыдыс жуғыш машина ӨРҚАШАН өшірілуі керек.

1. «**БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ**» түймесін басып тұрып, сол кезде «**ҚОСУ/ӨШІРУ**» түймесін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны **қосыңыз** (қысқа дыбыстық сигнал шығады).
2. «**БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ**» түймесін дыбыстық сигнал **ШЫҚҚАНША** кемінде 5 секунд басып тұрыңыз. Кейбір «**БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ**» индикатор шамдары жанып, су жұмсартқыштың ағымдағы параметрінің деңгейін көрсетеді.
3. Қажетті су жұмсартқыш деңгейін таңдау үшін сол түймені қайтадан басыңыз: түйме әр басылған сайын бір индикатор шамы жанады (жанған шамдардың саны су жұмсартқыштың деңгейін білдіреді). **5-деңгей** үшін 4 шам жыпылықтайды, ал **0-деңгейде** шамдардың барлығы өшіп тұрады.
4. Жаңа орнатылған параметрді растау үшін «**ҚОСУ/ӨШІРУ**» түймесін басып ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Егер қандай да бір мәселе туындаса, «**ҚОСУ/ӨШІРУ**» түймесін басып ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз де, процедураны қайтадан басынан (1-ҚАДАМ) бастаңыз.



ЖУУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Сынақ зертханаларына арналған ақпарат Жалпы бағдарламаларды салыстыру

Анықтамалық EN 60436 стандарттары:

- 1) Қалыпты салу
- 2) Жарқырау параметрі: «4»
- 3) Жуу құралының мөлшері: алдын ала жуу үшін 4 г, жуу үшін 10 г.

ТҰТЫНУ (негізгі бағдарламалар)			
Бағдарлама	Энергия (кВт*сағ)	Су (л)	Орын параметрі
Әмбебап	1,25	15	6
Гигиена+	0,93	12	6
Эко*	0,61	8	6
Жылдам 32'	0,60	8	6

Өшірулі күйде және қосулы қалған күйде тұтынылатын қуат: 0,5 Вт/1 Вт

Э ко бағдарламасынан басқа бағдарламалар үшін берілген мәндер тек бағдарлық болып табылады.
* Мәндер EN 60436 еуропалық стандартына сәйкес зертханада өлшенген

- Регенерация фазасы жуу циклінің соңында орындалады.
- Регенерация фазасында тұтынылатын су мөлшері шамамен 1 Вт/сағ және цикл уақытының 3 минутына энергия тұтынуды арттыра отырып, шамамен 4 л құрайды.
- Регенерация жиілігі кран суының қаттылығы негізінде пайдаланушы таңдаған параметрлерге байланысты болады.
- Эко циклі үшін орнатылған позицияларға қатысты жиілік төмендегі кестеде көрсетілген:

позиция	Жиілік
0	ешқашан
1	1 әрбір 5 цикл
2	1 әрбір 3 цикл
3	1 әрбір 2 цикл
4	1 әрбір 1 цикл

Бағдарлама	Сипаттама	Тексеру тізімі					Бағдарламаның мазмұны						Ұзақтығы			
		Жібітуге арналған жуу құралы	Жууға арналған жуу құралы	Сүзгіні тазалау	Шаю құралының диспенсерін тексеру	Тұз диспенсерін тексеру	Ыстықтай алдын ала жуу	Суықтай алдын ала жуу	Негізгі жуу	Алғашқы шаю	Екінші рет суықтай шаю	Шаю құралымен шаю		Суық сумен		
65°C	Әмбебап	Күніне бір рет - қалыпты кірлеген табалар мен жуу үшін күні бойына қалдырылған басқа бұйымдар үшін		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C Hygiene+	Гигиена+	Күніне бір рет - қатты кірлеген табалар мен жуу үшін күні бойына қалдырылған басқа бұйымдар үшін.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Эко	Қалыпты кірлеген асхана аспаптарына арналған бағдарлама (сол асхана аспаптары түрі үшін энергия және су тұтыну тұрғысынан ең тиімдісі). Бағдарлама EN 60436 стандартына сәйкестендірілген.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	193
R32' 50°C	Жылдам 32'	Тамақ ішкеннен кейін дереу жуылатын ыдыс-аяқты тез жууға арналған. 4/6 кісілік жиынтықтарды жуады.		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Суықтай алдын ала жуу	Түгелімен толтырып жууға дайын болғанша ыдыс жуғыш машинаның ішінде сақталып тұрған бұйымдарды суық сумен жылдам алдын ала жуу.		<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

ПАЙДАЛАНУ

БІРАЗ ТӘЖІРИБЕЛІК КЕҢЕС....

- Ыдыс-аяқты түгел толтырып алып жуу бағдарламасын орындау үшін әр тамақтанудан кейін ыдыс-аяқты дұрыстап салыңыз және дақтар мен тамақтың үлкен қалдықтарын кетіру үшін әр ыдыс-аяқ салған сайын суықтай алдын ала жуып тұрыңыз.
- Ұсынылған ең көп жүктеме өлшемін пайдалану арқылы қуатты, суды, жуғыш затты және уақытты тиімді пайдалануға қол жеткізіңіз.
- Ыдыс-аяқтарды қолмен алдын ала шаю су мен қуат тұтынуды арттырады, сондықтан ұсынылмайды.
- Тұрмыстық ыдыс жуғыш машинада ыдыс жуу әдетте нұсқауға сәйкес тұрмыстық ыдыс жуғыш машина қолданылған кезде, қолмен жууға қарағанда пайдалану кезеңінде қуат пен суды аз тұтынады.

ЖАҚСЫ ЖУУ НӘТИЖЕЛЕРІНЕ ҚОЛ ЖЕТКІЗУ ЖОЛДАРЫ

- 1) Ыдыстарды бетін төмен қаратып салыңыз.
- 2) Ыдыс-аяқты бір-біріне тимейтіндей етіп орналастыруға тырысыңыз. Егер олар дұрыс салынса, нәтижелер жақсырақ болады.
- 3) Ыдыс-аяқты ыдыс жуғыш машинаға салатын кезде тағам қалдықтарын (сүйектер, қабықтар, ет немесе көкөніс кеңестері, кофе шөгінділері, жемістің қабығы, темекінің күлі және шығатын тесіктер мен жуғыш иінтіректің бүріккіштерін бітеуі мүмкін басқа заттар).
- 4) Ыдыс-аяқты салғаннан кейін, жуғыш иінтірек еркін қозғалатынын тексеріңіз.
- 5) Тамақ бөлшектерін кетіру қиын болатын немесе күйіп қалған тағам қалдықтары жабысып қалған табалар мен басқа ыдыстар ыдыс жуу құралы қосылған суда жібітілуі қажет.
- 6) Күміс ыдыстарды жуу үшін:
 - a) - күміс ыдысты пайдаланғаннан кейін, әсіресе ол майонезбен, жұмыртқамен, балықпен және с.с. пайдаланылғанда дереу шайыңыз.
 - b) - оның үстіне жуу құралын шашпаңыз.
 - c) - оны басқа металдардан бөлек ұстаңыз.

ІС-ӘРЕКЕТ АЛГОРИТМІ

Ыдыс-аяқ жуылып жатқан кезде, үстіне тағы ыдыс-аяқ салу үшін ыдыс жуғыш машинаны тоқтатқыңыз келеді. Есікті ашып, ыдыс-аяқты салыңыз да, есікті жабыңыз, ал машина автоматты түрде қайта іске қосылады.

ЖУУҒА БОЛМАЙТЫН ЗАТТАР

Ыдыстардың барлығы бірдей ыдыс жуғыш машинада жууға жарай бермейтінін есте сақтау керек. Ыдыс жуғыш машинаны, басқаша көрсетілмеген болса, термопластиктен жасалған бұйымдарды, сабы ағаштан немесе пластмассадан жасалған пышақ бұйымдарын, ағаш сапты кестрелдерді, құрамында алюминий, хрусталь бар бұйымдарды жуу үшін пайдаланған жөн.

Кейбір әшекейлердің өңі кетуі мүмкін. Сондықтан бүкіл партияны жууға салмай тұрып, өңі кетпейтініне көз жеткізу үшін бұйымдардың біреуін ғана жуған абзал. Сондай-ақ сабы тот баспайтын болаттан жасалған күміс пышақ бұйымдарын ыдыс жуғыш машинаға салмаған абзал, себебі бұл металдардың арасында химиялық реакция болуы мүмкін.

Ескеріңіз: жаңа қыш ыдыс-аяқ немесе пышақ бұйымдарын сатып алғанда, олар ыдыс жуғыш машинаға салып жууға жарамды екеніне көз жеткізіп алыңыз.

ПАЙДАЛАНҒАННАН KEЙІН - Әр жуудан кейін ыдыс жуғыш машинада су беретін кранды жабыңыз да, «Қосу/өшіру» түймесін «Off» (Өшірулі) күйіне басыңыз. Еге ыдыс жуғыш машина біраз уақыт пайдаланылмайтын болса, төмендегі сақтық шараларын қолданған жөн:

- 1 - машинадағы майды кетіру үшін ішіне ыдыс-аяқ салмай бір жуу бағдарламасын орындаңыз;
- 2 - ашаны розеткадан суырып алыңыз;
- 3 - су келетін кранды жабыңыз;
- 4 - шаю құралы диспенсерін толтырыңыз;
- 5 - есікті сәл ашық қалдырыңыз;
- 6 - машинаның ішін таза қалдырыңыз;
- 7 - егер машина температура 0°C-тан төмен болатын жерде қалдырылса, диспенсердің ішінде қалған су қатып қалуы мүмкін. Сондықтан машинаны қайтадан пайдаланудан шамамен 24 сағат бұрын температураны 0°C-тан жоғары көтерген жөн.

ТАЗАЛАУ

• Қандай да бір тазалау жұмысын орындар алдында мыналарды істеу керек:

• Жабдықты электр қуаты көзінен ажыратып, барлық ыстық бөлшектердің суығанын күту.

• Ешқашан қырғыш, жемір жуу құралдарын, ағартқыш немесе қышқыл заттар қолданбау. Эмаль жалатылған, лакпен қапталған немесе тот баспайтын болаттан жасалған бөлімдерге қандай да бір қышқыл немесе сілтілі заттар (лимон, шырын, сірке суы және с.с.) тигізбеңіз.

• ЭМАЛЬ ЖАЛАТЫЛҒАН БӨЛШЕКТЕР:

Бетіне эмаль, лак немесе хром жалатылған бөліктерді тазалаған кезде, жылы сабынды суды немесе жемір емес жуу құралын қолданыңыз. Тотт баспайтын болат үшін тиісті тазалау ерітіндісін қолданыңыз.

• ШЫНЫКЕРАМИКА КОНФОРКА

Тым сулы спонж қолданбаңыз. Пластмасса заттар, қант немесе қант негізіндегі өнімдер сияқты балқуға бейім заттардың барлығын конфоркадан алыс ұстаған жөн.

Күтім:

- конфорканың бетіне арнайы тазалау өнімінің бірнеше тамшысын тамызыңыз.

- жабысып қалған дақтарды жұмсақ шүберекпен немесе аздап дымқылданған асуі қағазымен сүртіңіз.

- бет таза болғанша жұмсақ шүберекпен немесе құрғақ асуі қағазымен сүртіңіз.

- Пештің шыныдан жасалған есігін ешқашан абразив тазалау құралдарымен, қазан қырғышпен немесе өткір заттармен тазаламаңыз, себебі мұның салдарынан шыны сынып кетуі мүмкін

Жабысып қалған дақтар:

- конфорканың бетіне арнайы тазалау өнімінің бірнеше тамшысын тамызыңыз.

- қырғышты конфоркаға 30° бұрышта ұстап, дақтар кеткенше онымен қырыңыз.

- бет таза болғанша жұмсақ шүберекпен немесе құрғақ асуі қағазымен сүртіңіз.

- қажет болса, әрекетті қайталаңыз.

Өткір жүзді қырғыш 30° бұрышта ұстап қолданған жағдайда бетті бүлдірмейді.

Өткір жүзді қырғышты ешқашан балалардың қолы жететін жерде қалдырмаңыз.

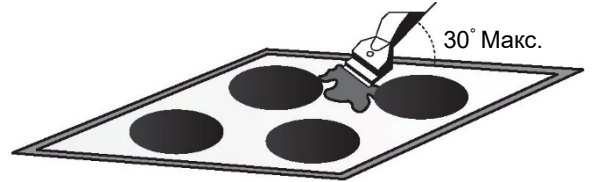
Бірнеше кеңес:

Жіі тазалап тұрса, бетте сызаттар мен тозудың алдын алу үшін аса маңызды қорғаныш қабат түзіледі.

Конфорканы қайта пайдаланар алдында беттің таза болуын қамтамасыз етіңіз.

Судан қалған іздерді кетіру үшін ақ сірке суының немесе лимон шырынының бірнеше тамшысын пайдаланыңыз. Содан кейін сіңіргіш қағазбен және арнайы тазалау сұйықтығының бірнеше тамшысымен сүртіңіз.

Шыныкерамика бет түбі жалпақ ыдыстардың сырғанына төзімді, алайда оларды әрдайым көтеріп жылжытқан абзалырақ.



ТАЗАЛАУ

• ПЕШТІҢ ЖАРЫҚТАРЫ

Лампа мен оның қақпағы жоғары температураларға шыдамды материалдан жасалады. 230 В~ - Е 14 негіз - 15 Вт - Температурасы 300°C мин. Лампаны орнына салу: шамды ауыстыратын кезде пешті қуат көзінен ажыратыңыз. Қандай да бір әрекет жасаудан бұрын пештің салқындағанын күтіңіз. Ақаулы лампаны ауыстыру үшін жай ғана шыны қақпақты бұрап шығарыңыз да, лампаны бұрап шығарып, оны дәл сондай лампамен ауыстырыңыз, ақаулы лампаны ауыстырғаннан кейін, қорғаныш шыны қақпақты орнына бұрап салыңыз. Бұл өнім G класты энергияға тиімділіктің жарық көзін қамтиды.

• КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Пештің сәресі - наубай түпқоймасы: пештің сәресін күшті абразив заттармен, металл ысқыштармен немесе өткір заттармен тазаламаңыз. Жай ғана сабынды суға малынып, сығылған шүберек қолданыңыз. Таза сумен шайыңыз да, келтіріңіз.

Тамшы түпқоймасы: грильмен тамақ пісіргеннен кейін, тамшы түпқоймасын пештен шығарыңыз да, майды бір ыдысқа құйыңыз. Тамшы түпқоймасын өте ыстық суда ысқышпен және жуу ұнтағымен жуып-шайыңыз. Егер тамақ жабысып, дақ болып қалса, сабынды суға батырыңыз. Тамшы түпқоймасын ыдыс жуғыш машинада тазалауға болады. Тамшы түпқоймасы кір болып тұрса, оны ешқашан қайтып пешке салмаңыз.

• ПЕШТІҢ ШЫНЫ ЕСІГІ

Пештің шыны есігін әр тамақ пісіру циклінен кейін сіңіргіш қағазбен сүртіп тұрған жөн. Егер қатты дақ қалса, шыныны ысқышпен және тазалау құралымен тазалауға болады.

• ПЕШТІҢ ЕСІГІ:

пештің есігі орнында немесе алынғаннан кейін тазалауға болады.

Есікті алу үшін мыналарды орындаңыз:

• есікті толық ашыңыз;

• ілмектерді босатыңыз;

• есікті жартылай жабыңқырап, босағанша жоғары қарай тартыңыз.

Оны орнына салу үшін топсаларды мұқият орналастырыңыз; олардың астындағы кертіктер топсаларды оңай табуға мүмкіндік береді.

Есік таяныштарына қойылғаннан кейін, топсаларды бастапқы орнына қойыңыз.

ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫ: Газ жанарғыларын сабынды сумен тазалауға болады. Бастапқы жалтырақтығын қалпына келтіру үшін тұрмыстық тот баспайтын болат тазалау құралын пайдаланыңыз. Тазалағаннан кейін жанарғыларды келтіріңіз де, орындарына салыңыз.

Жанарғыларды орнына дұрыс салу маңызды.

Хромдалған торлар мен жанарғылар

Хромдалған торлар мен жанарғылар пайдалану кезінде түсін өзгертуге бейім келеді. Бұл конфорканың жұмысына қауіп төндірмейді

• **Ескерту!** Жанарғылардың ішіне су кіруіне жол бермеңіз.

Қажет болса, қосалқы бөлшектерді біздің Сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығымыз қамтамасыз ете алады.

• **ҚАҚПАҚ:** Тгіо суығаннан кейін, оны жай ғана сабынды сумен тазалаңыз да, таза шүберекпен сүртіп құрғатыңыз. Қақпақты көтерер алдында төгіліп кетуі мүмкін заттың барлығын алынуын қамтамасыз етіңіз.

• ҚОҚЫСТЫ ЖИНАУДЫ ӘРІ ЖОЮДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ



Бұл жабдықты электр және электрондық жабдықтарға (WEEE) қатысты 2012/19/ЕС санды Еуропалық директиваға сәйкес жапсырмамен белгіленген. WEEE құрамында ластағыш заттар (қоршаған ортаға кері әсерін тигізетін) да, негізгі элементтер (қайта пайдаланылатын) де бар. WEEE директивасында ластағыш заттарды дұрыс жою әрі қоқысқа тастау және барлық материалдарды қалпына келтіру үшін арнайы өңдеу болғаны маңызды. Жеке тұлғалар WEEE директивасының қоршаған орта проблемасына айналмайтынына маңызды рөл атқарады; бірнеше негізгі ережені орындау аса маңызды:

- WEEE тұрмыстық қалдық ретінде қарастырылмауға тиіс;

- WEEE қаланың уәкілетті кеңесі немесе тіркелген компания тарапынан басқарылатын арнайы жинау аймақтарына тапсырылуы керек. Көптеген елдерде үлкен WEEE үшін тұрмыстық қалдықтарды жинау орындары бар болуы мүмкін. Сіз жаңа жабдықты сатып алған кезде, ескісін сатушы бір рет пайдаланылатын сияқты тегін қабылдауы керек, бірақ ол жабдықтың түрі және функциялары сатып алынған жабдықтікімен бірдей болуы шарт.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ ЖӘНЕ ҚҰРМЕТТЕУ

Мүмкін болған жағдайда табаның үстін қақпақпен жабыңыз. Жалынды таба түбінің диаметрін түгел жауып жайылмайтындай етіп реттеңіз.

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Пеш пен ыдыс жуғыш машинаны бір уақытта пайдалану мүмкін емес.

Ыдыс жуғыш машина жұмыс істемей қалған жағдайда, Қызмет көрсету орталығына хабарласпай тұрып төмендегі тексерістерді жүргізіңіз:

АҚАУ	СЕБЕБІ	ШЕШІМ
1 - Машина мүлдем жұмыс істемейді	Аша дұрыс жалғанбаған	Электр ашасын жалғаңыз
	О/І (Қосу/өшіру) түймесі басылмаған	Түймені басыңыз
	Электр қуаты жоқ	Электр қуатымен жабдықтау желісін тексеріңіз
	Есік ашық	Есікті жабыңыз
2 - Машина су тартпайды	№1 мәселенің себептерін қараңыз	Тексеріңіз
	Су краны жабық	Су кранын ашыңыз
	Бағдарламаны таңдау тұтқасын дұрыс позицияда тұрған жоқ	Бағдарламаны таңдау тұтқасын дұрыс позицияға бұраңыз
	Су келетін шланг бүгілген	Шлангіндегі бүгілген жерлерді жазыңыз
3 - Машина суды шығармайды	Су келетін шлангінің сүзгісі бітелген	Шлангінің ұшындағы сүзгіні тазалаңыз
	Сүзгі кірлеген	Сүзгіні тазалаңыз
	Су шығаратын шланг түйілген	Су шығаратын шлангіні түзеңіз
	Су шығаратын шлангінің ұзартқышы дұрыс жалғанбаған	Су шығаратын шлангіні мұқият жалғау бойынша нұсқауларды орындаңыз
4 - Машина суды тоқтамай шығара береді	Қабырғадағы шығару тесігінің қосылымы жоғары емес, төмен қарап тұр	Білікті техника маман шақырыңыз
	Суды шығару шлангісі тым төмен орналасқан	Суды шығару шлангісін еден деңгейінен кемінде 40 см жоғары көтеріңіз
5 - Сушашқыштың айналғаны естілмейді	Жуу құралының мөлшері тым көп	Жуу құралының мөлшерін азайтыңыз
	Бір бұйым иінтіректің айналуына кедергі келтіріп тұр	Тексеріңіз
	Табақша мен тостаған сүзгісі қатты кірлеген	Табақша мен тостаған сүзгісін тазалаңыз
6 - Дисплейсіз электрондық жабдықта: «Есо» (Эко) индикатор шамы мен №1 индикатор шамы жанып, дыбыстық сигнал шығады	Су келетін кран жабық	Жабдықты өшіріңіз - Кранды ашыңыз - Циклді қайта орнатыңыз
7 - Салынған ыдыс-аяқ толық жуылмайды	№5 мәселенің себептерін қараңыз	Тексеріңіз
	Ыдыстардың түбі шала жуылған	Табаларды ыдыс жуғыш машинаға саларда күйіп, жабысып қалған тамақ қалдықтарын жібіту керек
	Ыдыстардың қырлары шала жуылған	Ыдыстардың орнын ауыстырыңыз
	Сушашқыш құрсауланып қалған	Сушашқышты бұраңданы босату сақинасының сомынын солға бұрап шығарып алыңыз да, ағып тұрған суда жуыңыз
	Ыдыс-аяқ дұрыс салынбаған	Ыдыс-аяқты бір-біріне тым жақын қоймаңыз
	Су шығатын шлангінің ұшы судың ішінде	Су шығатын шлангінің ұшы сыртқа ағатын суға тимеуі керек
	Жуу құралының мөлшері дұрыс өлшенбеген; жуу құралы ескірген және қатып қалған	Мөлшерді ыдыс-аяқтың қаншалықты кірлегеніне қарай өлшеп, жуу құралын ауыстрыңыз
	Тұз диспенсерінің краны жақсылап жабылмаған	Оны толық қатайтып жабыңыз.
Жуу бағдарламасы жеткілікті толық жумайды	Қарқындырақ бір бағдарламаны таңдаңыз	
8 - Ыдыс-аяқта ақ дақтар бар	Су тым қатты	Тұз бен шаю құралының деңгейін тексеріп, мөлшерін реттеңіз. Ақау жойылмаса, Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
9 - Жуған кезде шу шығады	Ыдыс-аяқ бір-біріне тиеді	Ыдыс-аяқты себетке дұрыстап салыңыз
	Айналып тұрған иінтірек ыдыс-аяққа тиеді	Ыдыс-аяқты дұрыстап салыңыз
10 - Ыдыс-аяқ толық құрғамайды	Ауа ағыны жеткіліксіз	Ыдыс-аяқты табиғи жолмен кептіру үшін жуу бағдарламасының соңында ыдыс жуғыш машинаның есігін ашып қойыңыз

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время работы духового шкафа в режимах приготовления внутри полости или на стекле дверцы может конденсироваться влага. Это нормальное состояние. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения питания, прежде чем класть пищу внутрь духового шкафа. В любом случае, конденсат исчезает, когда духовой шкаф достигает температуры приготовления пищи.
- Готовьте овощи в емкости с крышкой, а не на открытом противне.
- Не оставляйте продукты в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- Не допускайте детей младше 8 лет к прибору, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под надлежащим надзором или не проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с электроприбором.
- Эти электроприборы предназначены исключительно для домашнего использования, а также для следующего аналогичного применения:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - в загородных домах;
 - для клиентов гостиниц, мотелей и в других помещениях для проживания;
 - в гостиницах типа «постель и завтрак».

Другие способы использования этого электроприбора, кроме применения в домохозяйствах или в стандартных условиях ведения домашнего хозяйства, например, промышленная эксплуатация профессионалами или обученными пользователями, не входит в указанный список применения.

Если электроприбор используется способом, не соответствующим указанным, это может сократить срок его службы и привести к аннулированию гарантии производителя.

Производитель в максимальной степени, разрешенной законодательством, не берет на себя ответственность в отношении любого повреждения электроприбора или повреждения либо ущерба, возникшего при эксплуатации электроприбора не в домохозяйствах или стандартных условиях ведения домашнего хозяйства (даже при условии местонахождения такого электроприбора в домохозяйстве или условиях ведения домашнего хозяйства).

• Не оставляйте дверцу в открытом положении, поскольку это может представлять потенциальную опасность (например, опрокидывание).

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ножи и другие кухонные приборы с острыми концами следует класть в корзину остриями вниз либо располагать горизонтально.

- Если прибор стоит на ковровом покрытии, следует удостовериться, что нижние вентиляционные отверстия не перекрыты.
- Убедитесь, что после установки штепсельная вилка прибора или многополюсный прерыватель тока, отсоединяющий прибор от электросети, будут легко доступны.
- Прибор должен следовать подключать к водопроводу с помощью новых комплектов шлангов.
- Запрещается повторно использовать старые комплекты шлангов.
- Давление воды должно составлять от 0,08 МПа до 0,8 МПа. Если давление ниже минимального, обратитесь за консультацией в нашу сервисную службу.
- Перед подключением прибора к источнику электропитания важно удостовериться в следующем:
 1. что розетка сети электропитания правильно заземлена;
 2. что ваш источник электропитания удовлетворяет требованиям к потреблению электроэнергии, указанным на паспортной табличке вашего прибора.
- Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Убедитесь, что прибор правильно заземлен.

При отсутствии надлежащего заземления вы заметите, что при прикосновении к металлическим частям вашего прибора может ощущаться дисперсия электричества из-за наличия подавителя электромагнитных помех.

- Производитель снимает с себя всю ответственность за какие-либо повреждения, причиненные отсутствием заземления прибора.
- Убедитесь, что посудомоечная машина не раздавит силовые кабели.
- Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за кабель питания или саму машину.
- Как правило, не рекомендуется использовать адаптеры, многополюсные вилки и (или) удлинительные кабели.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Ни в коем случае не прикасайтесь к прибору, когда ваши руки либо ноги влажные или мокрые.
 - Запрещается опираться на открытую дверцу посудомоечной машины или сидеть на ней, поскольку это может привести к опрокидыванию прибора.
 - В случае поломки или нарушения работы прибора выключите его, закройте подачу воды и не пытайтесь разбирать устройство. Ремонтные работы должен проводить только одобренный сервисный представитель с использованием исключительно оригинальных запасных частей. Любое несоблюдение приведенных выше условий может иметь серьезные последствия для безопасности устройства.
 - Воду, оставшуюся в машине или на посуде в конце программы мытья, запрещено проглатывать.
 - Максимальное количество комплектов посуды для посудомоечной машины 6.
 - Посудомоечная машина предназначена для обычной кухонной утвари. Запрещается мыть в посудомоечной машине предметы, загрязненные бензином, краской, следовыми остатками стали или железа, коррозионными химикатами, кислотами или щелочами.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
 - Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару.
 - **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Опасность возгорания: не храните какие-либо вещи на варочных поверхностях.
 - За процессом приготовления пищи на варочной панели обязательно нужно следить. Краткосрочный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В процессе эксплуатации доступные части могут стать горячими. Не допускайте к прибору детей.
 - Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, крышки стеклянной варочной панели или поверхности стеклянной варочной панели, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
 - Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
 - Перед снятием защитного ограждения следует выключить духовой шкаф; после очистки обязательно установите защитное ограждение заново в соответствии с инструкцией.
 - Используйте только температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Запрещается снимать уплотнение дверцы духового шкафа.
 - Используйте духовой шкаф только по назначению, т.е. только для приготовления пищи: любое другое использование, например, в качестве источника тепла, считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего, неправильного или неразумного использования.
 - Устанавливая полку внутри духового шкафа, убедитесь, что стопор направлен вверх и находится в задней части полости. Полка должна быть полностью вставлена в полость духового шкафа.
 - При установке решетчатого противня следите за тем, чтобы противоскользкая кромка была расположена сзади и направлена вверх.
 - Не используйте для очистки паровой очиститель или аэрозоль высокого давления.
 - Любые пролитые вещества следует удалять с крышки перед открыванием.
 - Перед закрыванием крышки нужно подождать, пока поверхность варочной поверхности остынет.
- **ВНИМАНИЕ:** нагретые стеклянные крышки могут разбиться. Перед закрыванием крышки выключите все конфорки.
- При наличии галогенных нагревательных элементов варочной панели не смотрите на них в течение длительного времени.
 - Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
 - Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки. Они могут нагреться.
 - Не прикасайтесь к зонам нагрева во время работы или в течение некоторого времени после использования.
 - Не кладите ничего на панель управления.



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Избегайте вероятного поражения электрическим током – перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- Если прибор установлен на основании, необходимо принять меры для предотвращения соскальзывания прибора с основания.
- Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.
- Подключение к источнику питания должен выполнять только специалист с соответствующей квалификацией. Чтобы установка прибора соответствовала действующим законодательным нормам безопасности, электропитание духового шкафа следует подключать только при условии наличия между прибором и источником питания многополюсного выключателя с разделением контактов, соответствующим требованиям по категории перенапряжения III. Многополярный выключатель должен выдерживать максимальную подключенную нагрузку и соответствовать действующему законодательству. Желто-зеленый провод заземления нельзя прерывать с помощью прерывателя тока. При установке прибора многополярный прерыватель тока, используемый для подключения, должен быть легко доступен. Подключение к источнику питания должен выполнять квалифицированный специалист с учетом полярности духового шкафа и источника питания. Разъединение должно быть достигнуто путем установки выключателя в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.
- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить кабелем или специальным кабельным пучком, который можно приобрести у производителя, или связаться со департаментом поддержки клиентов. Эта операция должна выполняться только специалистом с соответствующей квалификацией. Требуемый тип силового кабеля H05V2V2-F. Заземляющий проводник (желто-зеленый) должен быть примерно на 10 мм длиннее, чем другие проводники. Для любого ремонта обращайтесь только в отдел по работе с клиентами и просите использовать оригинальные запасные части. Несоблюдение вышеприведенных условий может нарушить безопасность прибора.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание опасности из-за сброса терморезистора запрещается подключать электропитание этого прибора через внешнее устройство с выключателем, например, таймер, либо подсоединять к сети, которую регулярно включает и выключает коммунальное предприятие.
- Необходимо использовать новые комплекты шлангов, поставляемых вместе с прибором, а старые комплекты шлангов следует утилизировать.
- Этот прибор следует устанавливать в соответствии с действующими нормативами и использовать только в хорошо проветриваемом помещении. Прочитайте инструкции перед установкой или эксплуатацией этого устройства.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределительной газовой системы (происхождение и давление газа) и регулировка прибора совместимы.
- Условия регулировки для этого прибора указаны на этикетке (или табличке с техническими данными).
- Этот прибор не подключен к устройству для удаления продуктов сгорания. Его следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими правилами монтажа. Особое внимание должно быть уделено применимым требованиям касательно вентиляции.
- Эксплуатация газового кухонного прибора приводит к образованию тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите отверстия для естественной вентиляции открытыми либо установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открывания окна, или более эффективной вентиляции, например, повышения уровня механической вентиляции там, где она имеется.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные компоненты могут нагреваться при использовании гриля. Не допускайте к прибору детей.
- Для правильной работы духового шкафа рекомендуется класть продукты так, чтобы они не контактировали напрямую с решетками и противнями; вместо этого используйте бумагу для духового шкафа и/или специальные емкости.
- Никогда не готовьте пищу напрямую на стеклянной керамической варочной панели. Всегда используйте соответствующую посуду.
- Всегда размещайте кастрюлю в центре конфорки, на которой готовите.
- Не используйте поверхность в качестве разделочной доски.
- Не перетаскивайте посуду по варочной панели.
- Не храните тяжелые предметы над варочной панелью. Упав на варочную панель, они могут повредить ее.
- Не используйте варочную панель в качестве столешницы.
- На зоны нагрева запрещено класть алюминиевую фольгу и ставить пластиковые миски.
- Настоятельно рекомендуется не допускать детей к зонам приготовления во время работы прибора, или когда они выключены, пока активен индикатор остаточного тепла, чтобы предотвратить риск серьезных ожогов.
- **Внимание,** возможность опрокидывания 
- Должны быть применены противопожарные ограничители. Следуйте инструкциям, прилагаемым к кронштейнам, входящим в комплект поставки. 

РАСПАКОВКА ПРИБОРА

Внутри прибора вы найдете брошюру и (для газовой модели) пакет, содержащий следующие компоненты:

- если необходимо изменить тип газа: новые форсунки для модификаций газоснабжения – бутан G30 с 28-30 мбар или пропан с G31-37 мбар,
- для соединения с помощью мягкой резиновой трубки, концевой детали для природного газа и концевой детали для бутана или пропана с уплотнением.

РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИИ, ЧТОБЫ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ВАШЕ УСТРОЙСТВО.

Мы рекомендуем сохранить инструкции по установке и эксплуатации для последующего использования, и перед установкой устройства записать его серийный номер ниже в случае, если вам потребуется помощь в послепродажном обслуживании.

Табличка с паспортными данными расположена на задней стенке прибора Trio.

КОМПАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ, ПРИВЕДЕННЫХ В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Вы должны доверить подключение вашего прибора к газоснабжению и его подключение к электропитанию уполномоченному установщику или техническому специалисту с аналогичной квалификацией.
 - Прибор Trio состоит из трех компонентов: варочной панели, духового шкафа и посудомоечной машины. Из соображений безопасности ни при каких обстоятельствах не следует вносить какие-либо модификации в данное устройство.
 - Данный прибор предназначен только для бытовой эксплуатации.
 - Если в приборе Trio имеется даже минимальный дефект, не подключайте его. Отключите электропитание и немедленно обратитесь к уполномоченному сервисному представителю.
 - Если на поверхности есть трещина, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током
 - Не опирайтесь на дверцы и не позволяйте детям делать это.
 - После каждого использования рекомендуем проводить очистку прибора Trio. Это предотвращает скопление грязи или жира, которые будут нагреваться и гореть, создавая неприятные запахи и дым.
 - Не храните легковоспламеняющиеся продукты в приборе Trio, так как они могут загореться, если прибор будет случайно включен.
 - В случае использования варочных панелей с галогенными нагревательными элементами не смотрите на конфорки во время использования.
 - Используйте прихватки, когда ставите посуду в духовой шкаф или вынимаете из него.
 - Не закрывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой или одноразовыми защитными элементами, доступными в некоторых магазинах. Алюминиевая фольга или любая другая защита, находящаяся в непосредственном контакте с горячей эмалью, может расплавиться и привести к порче эмали на внутренних поверхностях.
 - При приготовлении с жирами или маслами всегда следите за процессом приготовления, так как нагретые жиры и масла могут быстро загореться.
 - Крышка варочной панели (для газовой модели):
 - Когда плита используется, держите крышку в вертикальном положении.
 - Перед открытием крышки уберите с нее любые предметы, чтобы избежать рассыпания или разлива.
 - Перед закрытием крышки подождите, пока все горячие части плиты остынут.
 - Не храните на крышке тяжелые или металлические предметы.
 - Если вы хотите утилизировать старую посудомоечную машину, будьте осторожны и снимите с нее дверцу, чтобы устранить риск попадания внутрь нее детей.
 - Посудомоечная машина изготовлена из материалов, которые могут быть переработаны, поэтому ее можно утилизировать экологически чистым способом.
 - Убедитесь, что посудомоечная машина не раздавит силовые кабели.
 - Не рекомендуется использовать переходники, многополюсные вилки и (или) удлинительные кабели.
 - Любые вопросы, касающиеся кабеля питания, следует направлять в отдел послепродажного обслуживания или квалифицированному техническому специалисту.
 - Если прибор стоит на ковровом покрытии, следует убедиться, что нижние вентиляционные отверстия не перекрыты.
- Любое несоблюдение приведенных выше условий может иметь серьезные последствия для безопасности устройства.**
- Для улучшения качества продукции компания CANDY может вносить изменения, связанные с техническими улучшениями. Прибор соответствует европейской директиве 2009/142/EC (GAD) и, начиная с 21/04/2018, регламенту по газовым приборам 2016/426 (GAR).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



TRIO			
ТИП/обозначение	TRI 5 S		TRI 5
	4 газовых	3 газовых + 1 эл.	4 эл.
Позиция			
Передняя левая	Быстрая конфорка	Быстрая конфорка	Hiilight Ø180
Задняя левая	Полубыстрая конф.	Е.Р. 180	Hiilight Ø220
Задняя правая	Ультрabyстр. конф.	Ультрabyстр. конф.	Hiilight Ø140
Передняя правая	Вспомогат. конф.	Вспомогат. конф.	Hiilight Ø140
Защита от загорания пламени	Да		-
Зажигание	Да		-
Класс установки	2 подкласс 1 кон. 1		-
Установленный тип газа/мощность			
Мощность газа, кВт	8,75	7	-
G20 с 20 мбар (природный газ) л/ч	833	666	-
Альтернативный комплект инжекторов для СНГ в упаковке			
Мощность газа, кВт	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 мбар г/ч	636	509	-
Посудомоечная машина			
Наборы посуды EN60436	6	6	6
Давление воды мин. 0,08 – макс. 0,08 МПа			
Номинальная входная мощность			
TRI 5 S Напряжение (В) – частота (Гц)	220-230V~50 Гц		
TRI 5 Напряжение (В) – частота (Гц)	220-230V~/380-400V~50 Гц		
Электропитание	2100	3600	8600

Гибкую трубку следует устанавливать таким образом, чтобы она не проходила через какое-либо пространство, где она может быть раздавлена/перекручена или каким-либо образом повреждена.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Установка бытового прибора может быть сложной процедурой, которая при неправильном выполнении может серьезно повлиять на безопасность потребителя. По этой причине лицо с профессиональной квалификацией должно взять на себя задачу, которая будет выполняться в соответствии с действующими техническими нормами.

В случае игнорирования данного совета и выполнения установки неквалифицированным лицом производитель снимает с себя всю ответственность за любую техническую неисправность изделия, независимо от того, приведет ли она к повреждению материальных благ или ущербу для отдельных лиц.

В случае установки плиты на основании необходимо принять меры для предотвращения соскальзывания прибора с этого основания

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

1.1 ПОДХОДЯЩЕЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

- Этот прибор следует устанавливать в соответствии с действующими нормативами и использовать только в хорошо проветриваемом помещении. Прочитайте инструкции перед установкой или эксплуатацией этого устройства.

- Прибор для приготовления пищи на газу создает тепло и влагу в зоне, в которой он установлен. По этой причине вы должны обеспечить хорошую вентиляцию, либо сохраняя открытыми все естественные воздушные каналы, либо установив вытяжку с вытяжным каналом. Интенсивное и длительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открывания окна или увеличения скорости электрического вентилятора, если он у вас есть.

- Если нельзя установить вытяжку, следует смонтировать электрический вентилятор во внешней стене или в окне, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию. Электрический вентилятор имеет достаточную мощность для выполнения полной замены воздуха на кухне 3-5 раз в час. Установщик должен соблюдать соответствующие национальные стандарты.

• Перед установкой прибора технический специалист должен:

- Проверьте совместимость прибора Tg10 и системы газоснабжения. На паспортной табличке варочной панели указан тип газа, для которого она предназначена. Подключение к магистральному газоснабжению или газовому баллону следует выполнять после проверки того, отрегулирован ли прибор для эксплуатации с тем типом газа, для которого он будет поставляться. Если прибор неправильно отрегулирован, см. инструкции в следующих параграфах для изменения настроек газа.

Прибор Tg10 настраивается на заводе-изготовителе для использования с типом газа, указанным на упаковке и повторно отмеченным на паспортной табличке, прикрепленной к плите.

Природный газ G 20-20 мбар/G 25-25 мбар: основной газ

- При необходимости смените газ.

Для переоборудования газовых горелок установите подходящие форсунки, которые обеспечивают номинальный расход газа (как описано в части, касающейся изменения типа газа).

• Для установки технический специалист должен:

Все работы должны выполняться при отключенном электропитании.

Прибор Tg10 относится к классу 2 – подклассу 1; мебель, прилегающая к устройству, не должна быть выше верхней части прибора.

- Если прибор Tg10 устанавливается со шкафчиками с обеих сторон, расстояние между прибором Tg10 и шкафчиком должно составлять не менее 15 см (см. рис. 1); при этом расстояние между прибором Tg10 и задней стеной должно быть не менее 5,5 см. Расстояние между прибором Tg10 и любым другим предметом мебели или устройством над ним (например, вытяжкой) должно быть не менее 70 см (рис. 1).

- Плита имеет регулируемые ножки для идеального выравнивания на полу.

- Выполните подключение газа к прибору в соответствии с условиями газоснабжения.

- Выполните подключение электропитания плиты в соответствии с информацией, приведенной в части касательно электрических соединений.

- Если тип газа был изменен, отрегулируйте минимальный расход для каждой газовой конфорки (как описано в части, касающейся изменения типа газа).

- Подключите прибор Tg10 к водопроводу и сливу воды (см. часть о подключении воды).

ВСЕ ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В НАСТРОЙКИ ГАЗА, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОТМЕЧЕНЫ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ, ПРИКРЕПЛЕННОЙ К ПЛИТЕ.

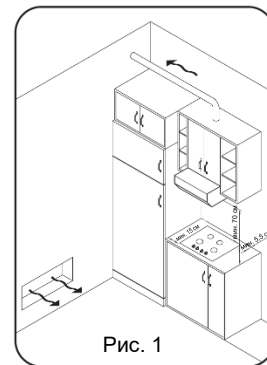


Рис. 1

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Эта процедура должна быть проведена в соответствии с правилами, действующими в стране установки (только для Великобритании: согласно законодательным требованиям подключение к газоснабжению/ввод в эксплуатацию должны выполняться установщиком «Gas Safe»). Во всех случаях на трубе подачи газа должны быть предусмотрены запорный кран, регулятор или устройство выпуска регулятора для пропана. Используйте только клапаны, концевые регуляторы и гибкие трубки, а также регуляторы с официальным знаком страны установки.

Подключение газа в соответствии с установкой:

Природный газ Жесткий, гибкий шланг с механической арматурой (1) - Мягкая резиновая трубка (2)

Бутан Жесткий, гибкий шланг с механической арматурой (1) - Мягкая резиновая трубка (2)

Пропан Жесткий, гибкий шланг с механической арматурой (1) - Мягкая резиновая трубка (2)

1 -при условии, что можно проверить всю длину гибкого шланга.

2 -при условии, что можно проверить всю длину мягкой резиновой трубки, эта длина не превышает 1,5 метра, а трубка оснащена подходящими зажимами на концах.

1, 2 – мягкие трубки и гибкие шланги с механической арматурой должны быть расположены вдали от любого огня и не должны портиться под воздействием продуктов сгорания, горячих частей плиты или любой разлившейся горячей пищи.

Гибкая трубка должна быть установлена таким образом, чтобы она не проходила через какое-либо пространство, где она может быть раздавлена/перекручена или каким-либо образом повреждена.

• ТРИ ВАРИАНТА ПОДКЛЮЧЕНИЯ:

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЖЕСТКОЙ ТРУБЕ

Подключайтесь непосредственно к впускной арматуре.

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГИБКИМ ШЛАНГОМ С МЕХАНИЧЕСКОЙ АРМАТУРОЙ

Мы рекомендуем этот тип подключения.

Навинчивайте гайки шланга непосредственно на впускной фитинг с одной стороны и на запорный кран трубопровода с другой стороны.

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МЯГКОЙ РЕЗИНОВОЙ ТРУБКИ

Мы не рекомендуем этот тип подключения.

Он предназначен исключительно для старых сетей газоснабжения, не допускающих какой-либо другой вариант.

Привинтите совместимую концевую деталь (2)

Подсоедините мягкую трубку к концевой детали с одной стороны и к регулятору или выпускному клапану с другой стороны.

(2) Во всех случаях обязательно убедитесь, что уплотнение установлено. После выполнения соединений проверьте герметичность и наличие утечек с помощью мыльной воды; проверка пламенем строго запрещена.

Предупреждение. Если в прямой близости от этого прибора чувствуется запах газа, отключите подачу газа к прибору и позвоните непосредственно инженеру. Не ищите утечку с открытым пламенем.

ИЗМЕНЕНИЕ ТИПА ГАЗА:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Только лицо с профессиональной квалификацией должно брать на себя задачу, которая будет выполняться в соответствии с действующими техническими нормами и с соблюдением инструкций.

Теплопроизводительность и давление газа зависят от типа газа.

При изменении типа газа технический специалист должен последовательно выполнить следующие действия:

- 1-Отключить прибор от электросети
- 2-Выполнить «ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА» к прибору в соответствии с описанием выше
- 3-Закреть газовый клапан перед прибором
- 4-ЗАМЕНИТЬ ФОРСУНКИ
- 5-ВЫПОЛНИТЬ РЕГУЛИРОВКУ МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Чтобы адаптировать варочную панель для использования с различными типами газа, выполните следующие указания:

- Снимите решетки и конфорки.
- Вставьте шестигранный раздвижной ключ (7 мм) в опору конфорки (рис. 2).
- Отвинтите инжектор и замените его на подходящий для используемого газа (см. таблицу типов газа).



Рисунок 2

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

Чтобы отрегулировать минимальное пламя, технический специалист должен выполнить следующие указания:

- Снимите ручки.

ВАРИАНТ 1: регулировочный винт, видимый внутри вала клапана (см. рис. 3А).

После розжига конфорок поверните ручку управления до минимального значения, а затем снимите ручку (ее можно легко снять, приложив небольшое давление).

С помощью небольшой клеммной отвертки регулировочный винт можно настраивать, как показано на рисунке 3А.

Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, тогда как поворот против часовой стрелки увеличивает поток.

Используйте эту регулировку, чтобы получить пламя длиной приблизительно 3-4 мм, а затем установите на место ручку управления. Если подаваемый газ СНГ, винт для настройки холостого пламени должен быть повернут (по часовой стрелке) до конечного упора. Установите ручки на место

СЛУЧАЙ 2: регулировочный винт не виден (см. рис. 3В).

- Снимите решетки, конфорки и крышку.

- Снимите верхнюю панель.

- С помощью небольшой отвертки можно настроить регулировочный винт, как показано на рисунке 3С.

Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, тогда как поворот против часовой стрелки увеличивает поток.

- Если подаваемый газ СНГ, винт для настройки холостого пламени должен быть повернут (по часовой стрелке) до конечного упора.

- Если подается природный газ, винт для регулировки холостого пламени должен быть повернут против часовой стрелки на 1/2 оборота из положения полного закрытия (пламя длиной приблизительно 3-4 мм).

- Заново соберите верхнюю панель, убедившись в правильности сборки каждой разобранной или отсоединенной детали, и обратите внимание на отсутствие на деталях повреждений (в случае, если технический специалист должен заменить детали на оригинальные запасные части).

- Установите на место конфорки, крышку, решетки и ручки.



Предупреждение.
Ни в коем случае не ослабляйте остальные винты!

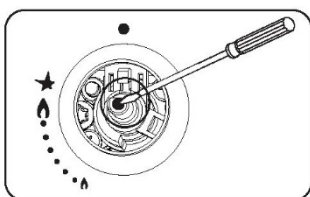


Рисунок 3А



Рисунок 3В

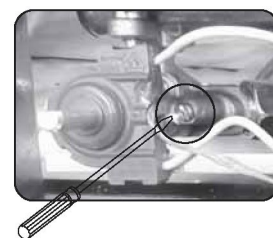


Рисунок 3С

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

«Установка должна соответствовать стандартным директивам». Производитель снимает с себя всю ответственность за какой-либо ущерб, который может быть вызван неподходящим или небезопасным использованием.

Предупреждение.

- Всегда перед любыми действиями с электричеством проверяйте напряжение питания, отображаемое на счетчике электроэнергии, регулировку автоматического выключателя, непрерывность подключения прибора к заземлению и соответствие предохранителя требованиям.
- Электрическое подключение прибора должно быть выполнено через розетку с использованием вилки с заземлением или через всеполюсный выключатель. Если у прибора имеется розетка, он должен быть установлен таким образом, чтобы розетка была доступна. Производитель не может нести ответственность за какие-либо несчастные случаи, возникшие в результате использования устройства, которое не подключено к заземлению, или с поврежденной цепью заземления.
- Любые вопросы, касающиеся кабеля электропитания, следует адресовать в отдел послепродажного обслуживания или квалифицированному техническому специалисту.

Предупреждение! Этот прибор необходимо заземлить. В случае отсутствия надлежащего заземления вы заметите, что при прикосновении к металлическим частям прибора может ощущаться дисперсия электричества из-за наличия подавителя радиопомех.

• TRI 5 S

Кабель электропитания поставляется вместе с прибором Tri0, что позволяет подключать прибор только к источнику питания с напряжением 220-230 В между фазами или между фазой и нейтралью. Подключайте его к розетке на 16 А.

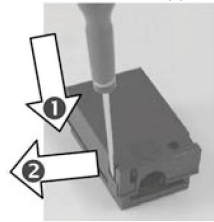
• TRI 5

«в зависимости от модели изделие может поставляться с кабелем питания или без него. Если кабель питания не входит в комплект: тип кабеля и его подключение должны соответствовать инструкциям по технике безопасности и приведенной таблице». Клеммная колодка расположена в задней части прибора Tri0.

Чтобы открыть клеммную колодку:

- Найдите два язычка по бокам,
- поместите лезвие отвертки на переднюю часть язычка, вставьте (1) и нажмите (2).
- Снимите крышку.

Клеммная колодка



Для подключения:

- отвинтите зажим кабеля,
- пропустите кабель через зажим кабеля,
- снимите изоляцию с конца каждого провода и подсоедините их в соответствии с цифрами в таблице, а также «шунтирующими перемычками».

Пример однофазного подключения



Внимание: неправильное затягивание креплений может привести к опасным рискам нагрева кабеля электропитания.

Когда подключение к клеммам прибора будет завершено, затяните зажим кабеля и закройте крышку.

	Одна фаза 220-230 В~	Три фазы 220-230 В~	Три фазы 380-400В~3N
ТИП КАБЕЛЯ – AERA	H05V2V2-F 3 G 4 мм ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 мм ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 мм ²
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ			
Для шунтирования: сделайте мостик с шунтирующей перемычкой	2 фаза Шунт 1-2 Шунт 2-3 5 нейтраль Шунт 4-5 T заземление	1 фаза Шунт 1-2 3 фаза Шунт 3-4 5 фаза T заземление	1 фаза 2 фаза 3 фаза 5 нейтраль Шунт 4-5 T заземление

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ – ВОДООТВЕДЕНИЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ:

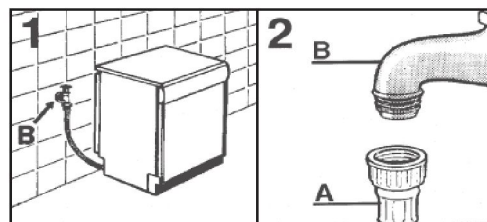
Впускной и сливной шланги могут быть направлены влево или вправо. Посудомоечная машина может быть подключена к холодной или горячей воде, если температура воды не превышает 60°C.

Давление воды должно составлять от 0,08 МПа до 0,8 МПа. Если давление ниже минимального, обратитесь за консультацией в наш сервисный отдел.

Впускной шланг следует подсоединить к водопроводному крану, чтобы можно было отключить подачу воды, когда машина не используется (рис. 1). Впускной шланг посудомоечной машины оснащен резьбовым разъемом 3/4" (рис. 2). Впускной шланг «А» должен быть плотно подсоединен к крану 3/4" «В».

Подключение воды к посудомоечной машине следует производить исключительно с использованием трубы, входящей в комплект поставки. **Не используйте старую трубу.**

Если машина подключена к новым трубам или к трубам, которые не использовались в течение длительного времени, слейте воду в течение нескольких минут перед подключением впускного шланга. Таким образом какие-либо отложения песка или ржавчины не засорят фильтр подачи воды.

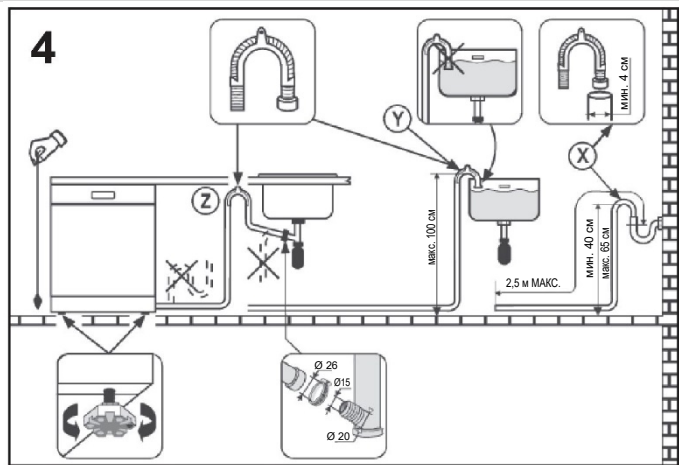


ВОДООТВЕДЕНИЕ:

Будьте осторожны, чтобы не сгибать и не перегибать сливной шланг при подсоединении его к машине, чтобы вода могла свободно вытекать из шланга (рис. 4у). Сливной шланг должен находиться на высоте не менее 40 см над уровнем пола и иметь внутренний диаметр не менее 4 см. Рекомендуется установить противозапаховый водяной затвор (рис. 4х).

При необходимости выпускной шланг можно удлинить до 2,6 м при условии, что он находится на максимальной высоте 85 см над уровнем пола. Для этого обратитесь в службу по работе с заказчиками.

УСТАНОВКА

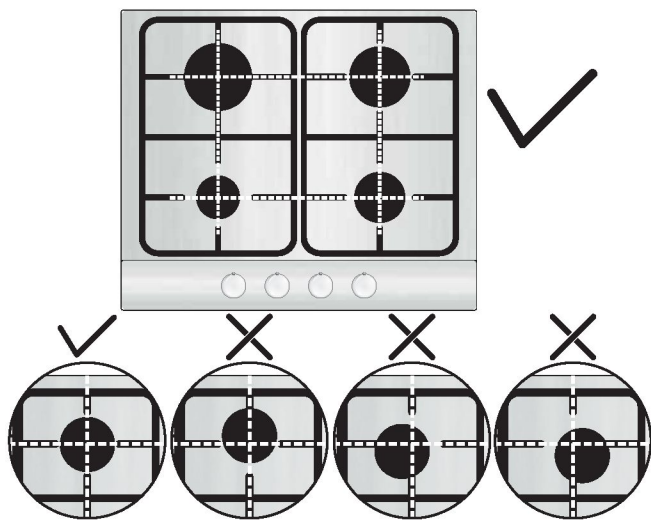


Шланг можно зацепить за боковую сторону раковины (его не следует погружать в воду, чтобы избежать обратного тока воды обратно в машину во время работы). Убедитесь в отсутствии перегибов впускного и выпускного шлангов. Чтобы при необходимости удлинить впускной шланг, обратитесь в службу по работе с заказчиками.

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

Этот прибор следует использовать только для тех целей, для которых он предназначен, приготовления пищи в домашних условиях, и любое другое применение будет считаться ненадлежащим и, следовательно, может быть опасным. Производитель не будет нести ответственность за любой ущерб или убытки, возникшие в результате ненадлежащего использования.

Перед использованием конфорки убедитесь, что она находится в центре прямоугольника решетки, как показано на рисунке ниже.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Каждой конфоркой управляет кран с поступательными настройками, обеспечивающий следующие возможности:

- * более широкий выбор регулировок от максимального положения до самого малого и самого точного,
- * упрощение регулировки пламени в соответствии с диаметром посуды,
- * отсутствие риска отсечения пламени или выключения при быстром гашении пламени.

ЗАЖИГАНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ: когда конфорки не работают, общий кран газоснабжения всегда должен быть закрыт.

Перед включением газовой варочной панели убедитесь, что крышки конфорок правильно установлены в соответствующие положения.

- Откройте кран газоснабжения,
- Символ рядом с каждой ручкой управления указывает, какая конфорка используется.
- Поверните соответствующую ручку управления конфоркой до символа ☆ и нажмите на нее, удерживая нажатой, пока пламя не загорится. На моделях, оснащенных электронным зажиганием, пламя загорается от электрической искры. Управляется кнопкой или нажатием на ручку (для моделей с зажиганием под ручкой).

Для моделей, не оснащенных электронным зажиганием, или при отсутствии электрического питания зажгите пламя спичкой.

Предупреждение. В любом случае, если через 5 секунд конфорка не загорится, прекратите эксплуатацию устройства и подождите не менее 1 минуты, прежде чем попытаться зажечь конфорку.

Обратите внимание: для моделей, оснащенных ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЙ термопарой, удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы активировать систему безопасности. При немедленном отпускании ручки система безопасности не успеет активироваться, и пламя погаснет. Если это произойдет, повторите процедуру зажигания с самого начала, подождав дольше после того, как загорится пламя.

Защитное устройство быстрой термопары автоматически отключит подачу газа, если пламя случайно погаснет.

Если существуют особые местные условия газоснабжения, которые затрудняют зажигание, рекомендуется повторить процедуру зажигания, повернув ручку к положению «минимум» (⬇️).

- Настройте пламя в соответствии с вашими требованиями к приготовлению пищи. Промежуточные положения доступны между настройками (⬇️) и (⬆️) на ручке управления.
- Чтобы выключить пламя, поверните ручку управления обратно в положение «стоп».
- Если конфорка случайно погасла, поверните ручку в положение «0», подождите одну минуту, а затем попробуйте зажечь ее снова.

ПОСУДА

Для правильного использования конфорок выбирайте посуду, соответствующую нижеприведенным размерам:

- * Очень быстрая Ø 18 см и более
- * Быстрая Ø от 16 до 26 см
- * Полубыстрая Ø 12 см
- * Вспомогательная Ø 10 см

- Не рекомендуется использовать посуду с изогнутым, рифленным или деформированным дном.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если пламя случайно погаснет, поверните ручку в положение «Выкл.» и не пытайтесь повторно зажечь конфорку до истечения минимум 1 минуты. Если с течением времени газовые краны станут трудно поворачивать, их нужно будет смазывать.

Такую процедуру должны выполнять только квалифицированные сервисные инженеры.

• Алюминиевая посуда может оставлять следы на эмалированных опорах. Эти следы можно легко удалить с помощью влажной ткани и легкого абразивного средства.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ...

- Избегайте слишком интенсивного кипения блюд. Еду не стоит готовить так быстро. Иначе получится, что продукт подвергается сильному перемешиванию, и это может привести к частичной потере пищевой ценности и ароматов.

СОХРАНЕНИЕ И БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Чтобы сэкономить газ, удостоверьтесь, что пламя не выходит за пределы дна посуды.
- Не используйте газовую конфорку с пустой посудой.
- Там, где это возможно, накрывайте посуду крышкой. Отрегулируйте пламя, чтобы не выходить за диаметр дна посуды.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для достижения отличных результатов приготовления важно использование высококачественной посуды:
- Всегда используйте качественную посуду с идеально плоскими толстыми основаниями.
 - Убедитесь, что основание кастрюли или сковороды сухое.
 - Используйте сковороды, диаметр которых достаточно большой, чтобы полностью покрыть поверхность конфорки.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Нижеприведенная информация поможет вам выбрать посуду, которая обеспечит хороший результат.



Значок в маркировке указывает, совместима ли посуда со стеклокерамической поверхностью.

Нержавеющая сталь: настоятельно рекомендуется. Особенно подходит посуда с многослойным основанием. Такое сэндвич-основание сочетает в себе преимущества нержавеющей стали (внешний вид, долговечность и стабильность) с достоинствами алюминия или меди (теплопроводность, равномерное распределение тепла).

Алюминий: рекомендуется выбирать тяжелую посуду. Хорошая теплопроводность. Иногда остатки алюминия появляются на варочной панели в виде царапин, но их можно удалить при условии немедленной очистки. Из-за низкой температуры плавления не следует использовать тонкий алюминий.

Чугун: пригоден для использования, но не рекомендуется. Плохая эффективность. Может поцарапать поверхность.

Медное дно/керамика: рекомендуется выбирать тяжелую посуду. Хорошая эффективность, но медь может оставить следы, выглядящие как царапины. Остатки можно удалить при условии немедленной очистки. Тем не менее, не давайте нагреваться такой посуде в пустом виде. Перегретый металл может припаиваться к стеклянным варочным поверхностям. Перегретая медная кастрюля создаст следы, которые останутся на варочной панели навсегда.

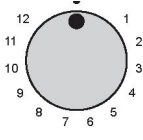
Фарфоровые/эмалированные изделия: хорошая эффективность только при наличии очень гладкого и плоского основания.

ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Зона Highlight:** она включается в течение 3 секунд и подходит для стабильного, равномерного и экологичного приготовления пищи.
- **Sprinter:** с помощью функции ускоренного приготовления «sprinter» можно сократить время приготовления на почти 15%.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Найдите знак, соответствующий нужной зоне приготовления.
- Рекомендуется устанавливать максимально возможное значение температуры, пока конфорка не разогреется надлежащим образом, а затем опустить до желаемой настройки приготовления.



- Световой индикатор включения питания показывает, что зона нагрева работает.

- Каждая зона связана с индикатором остаточного тепла, расположенным на варочной панели. Он загорается, когда температура в зоне нагрева достигает 60°C и выше. Он будет оставаться включенным, даже если прибор выключен, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Чтобы выключить зону нагрева, поверните соответствующую ручку управления в положение «0».
- **Положения:** приведенные ниже примеры предназначены для использования в качестве руководящих рекомендаций. Когда вы освоитесь с использованием варочной панели, то сможете выбрать настройки, которые лучше всего вам подходят.

Положения			Несколько советов
1	1-2	Очень низкое	Поддержание блюда теплым, растапливание масла и шоколада...
2	3-4	Низкий	Медленное приготовление, соусы, рагу, рисовый пудинг, яйца пашот...
3	5-6	Умеренное	Бобовые, замороженные продукты, фрукты, кипящая вода...
4	7-8	Среднее	Яблоки на пару, свежие овощи, паста, блинчики, рыба...
5	9-10	Высокая	Более интенсивное приготовление, омлеты, стейки...
6	11-12	Очень высокая	Стейки, отбивные, жарка...

СОХРАНЕНИЕ И БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Используйте посуду, диаметр которой достаточно велик, чтобы полностью закрыть поверхность конфорки: размер посуды не должен быть меньше площади нагрева. Если посуда немного шире, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью.
- Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду в центр зоны нагрева.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.

ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

Перед первым использованием каждого из предметов необходимо провести его первоначальную очистку. Вымойте оборудование губкой. Ополосните и вытрите.

- **ПОЛКА:** предназначена для размещения посуды, тарелок и кусков мяса при приготовлении пищи на гриле. Она оснащена направляющими, в которые можно вставить поддон для сбора соков. Благодаря своей особой форме полка всегда остается горизонтальной, даже когда ее в полную силу тянут к передней части духовки, что исключает риск соскальзывания или опрокидывания посуды.



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА СОКОВ:

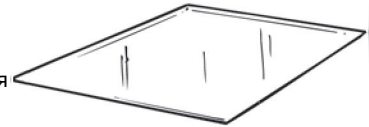
- собирает соки от мяса и жарки во время поджаривания на гриле. Его можно разместить на полке или вставить под нее. За исключением использования с грилем, противень для сбора соков не следует хранить в духовом шкафу во время использования.



Никогда не используйте поддон для сбора соков в качестве противня для обжарки. Это приведет к образованию дыма, разбрызгиванию жира, и духовой шкаф быстро загрязнится.

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- следует ставить на полку. Он предназначен для приготовления небольших кондитерских изделий, таких как шу, печенье, меренги и т.д. Никогда не ставьте противень для выпечки непосредственно на дно духового шкафа.



- **РАШПЕР** оснащен шампуром и рукояткой, двумя вилками и опорой для шампура.

На время работы духового шкафа все неиспользуемые принадлежности следует удалить.

ТАЙМЕР С АВТОМАТИЧЕСКИМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ

- Он отвечает за работу духового шкафа в течение от 1 до 120 минут, с немедленным запуском и автоматической остановкой. По истечении заданного времени таймер автоматически отключает питание духового шкафа.

Тем не менее, духовой шкаф можно использовать без программирования. В этом случае поверните ручку управления в положение «Ручной режим».

Примечание: чтобы задать время, поверните ручку управления по часовой стрелке до отметки 120 минут, а затем поверните ее обратно на требуемое время.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОЧЕНЬ ВАЖНО: духовой шкаф и посудомоечную машину нельзя использовать одновременно. Чтобы использовать духовой шкаф, нужно закрыть посудомоечную машину.

ВАЖНО: никогда не допускайте маленьких детей к прибору Trio, пока он используется. Если прибор Trio оснащен крышкой, поднимите ее перед использованием.

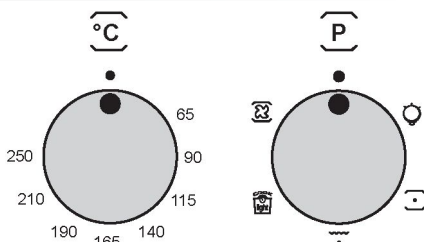
МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (в соответствии с моделью)

- **Верхний и нижний нагрев с вентилятором** : рекомендуем использовать этот метод для птицы, выпечки, рыбы и овощей. Тепло лучше проникает в продукты, и время приготовления и предварительного разогрева сокращается. Вы можете готовить различные продукты одновременно одним и тем же способом либо разными способами в одном или нескольких положениях. Этот метод приготовления обеспечивает равномерное распределение тепла, и запахи не смешиваются. Добавьте дополнительно примерно десять минут в случае одновременного приготовления пищи нескольких блюд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Гриль** : использование верхнего нагревательного элемента. Успех гарантирован для смешанных блюд на гриле, шашлыков и блюд с запеченной корочкой. Для нагрева элемента требуется пять минут предварительного нагрева.
- **Гриль + вертел** : использование нагревательного элемента в сочетании с рашпером обеспечивает настоящий вкус традиционного жаркого. Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
 - Поставьте поддон для сбора соков на дно духового шкафа.
 - Нанижите приготовленные продукты на шампур и расположите его по центру между двумя вилками.
 - Установите шампур в кронштейн и переместите кронштейн и шампур на второй уровень. Затем конец шампура будет направлен к пазу в приводном механизме.
 - Вставьте шампур в приводной механизм.
- **Конвекция + вертел** : одновременное использование рашпера и обычного приготовления. Это позволяет сэкономить время при приготовлении блюд. Тем не менее, следует не забыть установить перевернутую полку с направляющими, направляющими вверх, и поместить на нее поддон для сбора соков.
- Функция «**COOK LIGHT** » (Легкая готовка) позволяет готовить более здоровым способом, сократив количество необходимого жира или масла. Сочетание работы нагревательных элементов с пульсирующим циклом циркуляции воздуха обеспечивает равномерные результаты выпечки.
- **Верхний и нижний нагрев** : используются как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Разогрейте духовой шкаф в течение примерно десяти минут. Этот метод идеально подходит для любого традиционного запекания и выпечки. Для красного мяса, ростбифа, баранины, дичи, хлеба, завернутых в фольгу блюд (папиллот), слоеной выпечки. Ставьте продукт и посуду на полку в среднем положении.

• Поверните ручку управления к нужному методу приготовления и задайте температуру:



- * Верхний и нижний нагрев Температура от 65°C до 250°C
- Гриль Температура 200°C
- Гриль + вертел Температура 200°C
- Конвекция + вертел Температура от 65°C до 250°C
- * Cook light Температура от 65°C до 250°C
- Верхний и нижний нагрев с вентилятором Температура от 65°C до 250°C

* Испытание проводилось в соответствии со стандартом CENELEC EN 60350-1, используемым для определения класса энергопотребления.

- Поверните ручку управления таймером силового выключателя в положение ручного управления или в положение программирования длительности.



- Световой индикатор регулятора показывает, что термостат работает. Он регулярно включается и выключается во время приготовления.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МЯСО:

Мясо лучше солить после приготовления, поскольку из-за соли оно будет брызгаться жиром.

Это испачкает духовой шкаф и приведет к образованию большого количества дыма. Куски белого мяса, свинины, телятины, баранины и рыбы можно класть в холодный духовой шкаф. Время приготовления увеличится по сравнению с предварительно нагретым духовым шкафом, но блюдо приготовится равномернее вглубь, поскольку у тепла будет больше времени, чтобы проникнуть в кусок.

ПРАВИЛЬНЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ – ОСНОВА УСПЕШНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КРАСНОГО МЯСА.

ТОРТЫ – ВЫПЕЧКА И ПЕЧЕНЬЕ:

не используйте блестящие формы, поскольку они отражают тепло, что может испортить ваши торты. Если торт темнеет слишком быстро, накройте его пергаментом для выпечки или алюминиевой фольгой.

Внимание: правильный способ использования фольги – блестящей стороной внутрь.

Если сделать иначе, блестящая поверхность будет отражать тепло и не позволит ему проникать в торт.

Не открывайте дверцу в течение первых 20-25 минут приготовления: бисквитный торт, суфле, бриоши и т.д. могут опасть. Вы можете проверить, готов ли торт, прокалывая центр лезвием ножа или металлической спицей. Если лезвие выходит гладким и сухим, ваш торт готов, и вы можете остановить приготовление. Если лезвие выходит влажным или с налипшими кусочками, продолжайте выпекание, но немного опустите температуру на термостате так, чтобы блюдо не пригорело.

Нижеуказанные инструкции приведены только в качестве рекомендаций. Вы можете изменить их в соответствии с вашим собственным опытом или вашим личным вкусом.

Время предварительного разогрева:

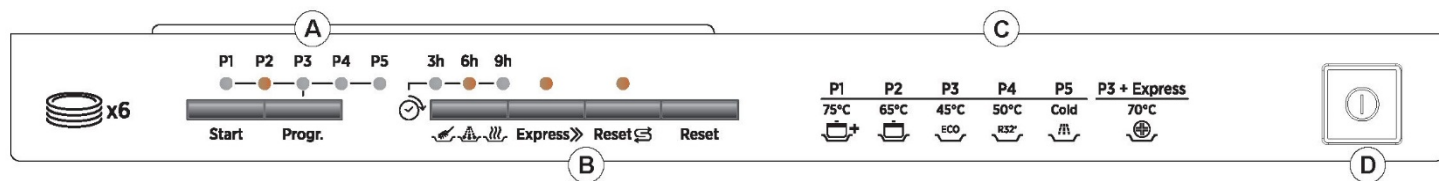
- 20 минут при температуре 210-250°C.
- 15 минут при температуре от 140-190°C.
- 10 минут при температуре 65-115°C.

КОЛИЧЕСТВО	ПРОДУКТ	Температура духового шкафа в °C	Положение полки снизу	Время приготовления в минутах
РЫБА				
	Форель	200	1	15/25
1 кг	Мерлуза	190	1	50
МЯСО				
1-1,5 кг	Ростбиф	190	1	90
1 кг	Жареная телятина	150/160	1	120/150
2 кг	Бланкет из телятины	170/190	1	60/90
1-1,5 кг	Ягнячья нога	150/160	1	60/75
1-1,5 кг	Баранья нога	150/160	1	50/60
ПТИЦА				
2 кг	Голуби	150/160	1	45
4 кг	Гусь	160	1	240/270
2-2,5 кг	Утка	175	1	90/150
1-1,5 кг	Курица	170	1	60/80
РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА				
	Лазанья	200	1	40
	Суфле	200	1	20
	Оладьи с фруктами и или мясом	200	1	20
	Пицца	200	1	20
ВЫПЕЧКА				
	Гречневый торт	175	1	40/50
	Тарт с фруктами	180/190	1	20/30
	Печенье (на закваске)	160	1	40/45
	Меренги	100	1	90
	Слоеная выпечка	200	1	20

СОХРАНЕНИЕ И БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Когда возможно, избегайте предварительного нагрева духового шкафа и всегда старайтесь наполнять его. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как тепло из полости рассеивается при каждом открытии. Для значительной экономии энергии выключите духовой шкаф за 5-10 минут до запланированного окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло, которое он продолжает вырабатывать. Содержите уплотнения в чистоте и порядке, чтобы избежать рассеивания тепла за пределы полости духового шкафа.

СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНОЙ



A Световые индикаторы выбора программ

B Кнопка выбора программы

C Описание программы

D Кнопка включения/выключения

ВЫБОР ПРОГРАММ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

Посудомоечную машину и духовой шкаф нельзя использовать одновременно.

Настройка программы

Откройте дверцу и нажмите кнопку включения/выключения; начнут мигать 4 светодиода выбора программы.

- Задайте необходимую программу, нажав кнопку выбора программы; загорится светодиод выбранной программы (2 светодиода для программы COLD RINSE (Холодное ополаскивание)).
- Закройте дверцу (после звукового сигнала), и выбранная программа запустится автоматически.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

Открывание дверцы

Возьмитесь за ручку на передней панели и потяните вперед. Если открыть машину во время работы, электрическое устройство безопасности автоматически отключит все части прибора. Чтобы машина работала должным образом, дверцу не следует открывать во время ее работы.

Закрывание дверцы

Поставьте корзину в посудомоечную машину. Убедитесь, что коромысло-разбрызгиватель свободно вращается, и ему не мешают столовые приборы, посуда или кастрюли. Закройте дверцу, нажав на нее, чтобы убедиться, что она плотно закрыта.

Прерывание программы

Не рекомендуется открывать дверь во время выполнения программы, особенно на этапе основного мытья и завершающей сушки.

Тем не менее, прибор останавливается автоматически при открытии дверцы.

Когда дверца снова закроется, программа продолжит работу автоматически.

Если вы хотите изменить или отменить запущенную программу, выполните следующую процедуру:

- Удерживайте кнопку «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**» нажатой не менее **5 секунд**. Индикаторы программы будут включаться и выключаться по отдельности и последовательно, и прозвучит несколько звуковых сигналов.
- Выполняемая программа будет отменена, и все световые индикаторы программ будут мигать.

Перед запуском новой программы необходимо убедиться, что в дозаторе все еще есть моющее средство. При необходимости заполните дозатор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если открыть дверцу на этапе сушки, включится прерывистый звуковой сигнал, предупреждающий о том, что цикл еще не завершен.

5-секундный предупреждающий сигнал прозвучит (если он не отключен) 3 раза с интервалом в 30 секунд, чтобы уведомить о завершении программы.

Начнет мигать индикатор выбранной программы (2 индикатора для программы «**ХОЛОДНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ**»).

Теперь можно вынуть посуду и выключить посудомоечную машину, нажав кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**», либо загрузить посуду для нового цикла.

Предупреждение о завершении программы можно отключить следующим образом:

ВАЖНО!

Перед началом этой процедуры посудомоечную машину следует ОБЯЗАТЕЛЬНО выключить.

1. Удерживая кнопку «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**», одновременно включите посудомоечную машину, нажав кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**» (прозвучит короткий звуковой сигнал).
2. Удерживайте кнопку «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**» нажатой не менее **15 секунд** (в течение этого времени будут звучать 2 звуковых сигнала).
3. Отпустите кнопку, когда прозвучит второй звуковой сигнал (загорится индикатор 3 «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**»).
4. Повторно нажмите ту же кнопку: 3 световых индикатора (которые указывают на то, что предупреждающий сигнал активирован) начнут мигать (указывают на то, что предупреждающий сигнал выключен).
5. Выключите посудомоечную машину, нажав кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**», для подтверждения новой настройки.

Чтобы вновь включить предупреждающий сигнал, действуйте по той же процедуре.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

При возникновении какой-либо проблемы выключите посудомоечную машину нажатием кнопки «**ВКЛ./ВЫКЛ.**» и запустите процедуру с начала

Добавление в память программы, которая использовалась последней

Для добавления в память устройства последней использованной программы придерживайтесь нижеописанной процедуры:

ВАЖНО!

Перед началом этой процедуры посудомоечная машина ОБЯЗАТЕЛЬНО должна быть выключена.

1. Удерживая кнопку **«ВЫБОР ПРОГРАММЫ»**, одновременно включите посудомоечную машину, нажав кнопку **«ВКЛ./ВЫКЛ.»** (раздастся краткий звуковой сигнал).
2. Удерживайте кнопку **«ВЫБОР ПРОГРАММЫ»** нажатой не менее 30 секунд (в течение этого времени будут звучать 3 звуковых сигнала).
3. Отпустите кнопку, когда раздастся **ТРЕТИЙ** звуковой сигнал (все индикаторы начнут мигать).
4. Еще раз нажмите ту же кнопку: мигающий световой индикатор (запоминание выключено) перестанет мигать и останется включенным (запоминание включено).
5. Выключите посудомоечную машину, нажав кнопку **«ВКЛ./ВЫКЛ.»**, для подтверждения новой настройки.

Чтобы отключить функцию запоминания, выполните ту же процедуру.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При возникновении какой-либо проблемы выключите посудомоечную машину нажатием кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» и запустите процедуру с начала

В случае сбоя электропитания в ходе работы посудомоечной машины выполняемая программа сохраняется в памяти, и после восстановления питания процесс возобновляется с того момента, в который он был прерван.

Внимание – посудомоечная машина оснащена устройством защиты от переполнения, которое в случае нарушения вмешивается, удаляя избыток воды.

Сигналы неисправностей

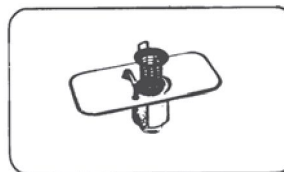
При возникновении сбоев или неисправностей во время выполнения программы светодиод, соответствующий выбранному циклу (2 светодиода для программы «ХОЛОДНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ»), будет быстро мигать, и активируется звуковой сигнал. В этом случае выключите посудомоечную машину, нажав кнопку «Вкл./Выкл.». Проверив, открыт ли кран подачи воды, не согнута ли сливная труба и не забиты ли сифон или фильтры либо сифон, перезапустите выбранную программу. Если нарушение сохраняется, обратитесь в службу по работе с заказчиками.

Важно!

Для обеспечения надлежащего срабатывания устройства защиты от переполнения рекомендуется не перемещать и не наклонять посудомоечную машину во время работы.

Если необходимо переместить или наклонить посудомоечную машину, сначала убедитесь, что цикл мытья завершен, а в баке не осталось воды.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ И ОЧИСТКА БЛОКА ФИЛЬТРОВ



Система фильтрации состоит из следующих компонентов:

- центральная чашка фильтра, которая улавливает самые крупные частицы пищи.
- плоский фильтр, который непрерывно фильтрует воду во время мойки.
- микрофильтр, расположенный под плоским фильтром, который улавливает мелкие частицы пищи, обеспечивая идеальное ополаскивание.

Для достижения наилучших результатов необходимо проверять и очищать блок фильтров после каждого мытья.

Чтобы снять блок фильтров, просто возьмитесь за ручку и поднимите блок целиком.

Снимите плоский фильтр и промойте весь блок под струей воды. При необходимости можно использовать маленькую щетку.

Центральная чашка просто лежит сверху для легкой очистки. Посудомоечная машина оснащена самоочищающимся микрофильтром, который требует проверки только раз в 15 дней. Тем не менее, рекомендуется после каждой мойки проверять, центральная чашка и плоский фильтр не были засорены.

Примечание. После очистки фильтров убедитесь, что они правильно собраны – один внутри другого, и что плоский расположен в нижней части посудомоечной машины.

Плохая посадка блока фильтров может отрицательно сказаться на эффективности устройства.

Важно: Никогда не используйте посудомоечную машину фильтра.

Очистка внутренних поверхностей прибора

- Посудомоечная машина не требует специального обслуживания, поскольку ее внутренняя емкость самоочищается.
- Регулярно протирайте прокладку двери влажной тканью, чтобы удалить все остатки пищи или ополаскивателя.
- Рекомендуется очищать посудомоечную машину для удаления отложений накипи или грязи. Рекомендуем периодически запускать цикл мытья со специальными очищающими средствами для посудомоечной машины. Для всех операций очистки посудомоечная машина должна быть пустой.
- Если, несмотря на рутинную очистку фильтров, вы заметите, что тарелки или кастрюли не были надлежащим образом вымыты или ополоснуты, убедитесь, что все распылительные форсунки на коромысле-разбрызгивателе чистые.

Если они закупорены, очистите их следующим образом:

1. Коромысло-разбрызгиватель можно снять, просто потянув его вверх.
2. Промойте коромысло-разбрызгиватель струей воды, чтобы устранить закупорку распылительных форсунок.
3. Закончив, установите коромысло-разбрызгиватель в исходное положение.

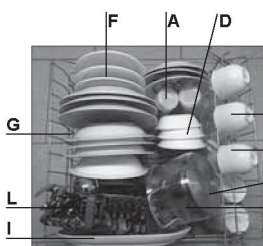
Предупреждение. Не используйте инструменты, которые могут деформировать распылительные форсунки.

ЗАГРУЗКА ПОСУДЫ

Конструкция корзины была разработана с целью облегчить загрузку. Для хорошей производительности мытья убирайте с посуды крупные загрязнения (кости, зубочистки, остатки мяса и овощей), чтобы избежать закупоривания фильтров, выпуска воды и форсунок коромысел-разбрызгивателей с последующим снижением эффективности мытья.

Предупреждение! Во избежание травмирования столовыми приборами с лезвиями или острыми тупцами следует ставить их ручками вверх.

ЗАГРУЗКА 6 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ (EN 60436)



- A - 6 стаканов
- B - 6 десертных тарелок
- C - 6 блюдец
- D - Маленькая миска
- E - 6 чайных или кофейных чашек
- F - 6 плоских тарелок
- G - 6 глубоких тарелок
- H - Средняя миска
- I - Блюдо для подачи
- L - Столовые приборы

ЗАГРУЗКА 4 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ ПЛЮС ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

В корзину можно загружать формы для запекания, миски для салата, суповые кастрюли, крышки и т.д. Рекомендуется расположить столовые приборы в корзине, предназначенной для этой цели.

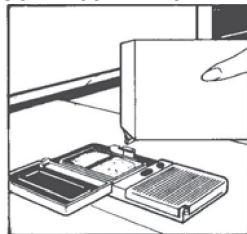
Какие-либо столовые приборы с узкими ручками следует размещать ручками вверх, чтобы избежать выпадения через дно корзины и блокировки коромысел-разбрызгивателей. Не ставьте в корзину крышки с деревянными ручками, а также крышки, склеенные смолой.

ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

Очень важно использовать специально разработанное для посудомоечных машин моющее средство в виде порошка, жидкости или таблетки.

Неподходящие моющие средства (например, для ручного мытья) не содержат надлежащих ингредиентов для использования в посудомоечной машине и препятствуют эффективному ее функционированию.

Обычное мытье



Дозатор моющего средства находится внутри дверцы. Перед каждым мытьем крышка дозатора должна быть закрыта. Чтобы открыть ее, просто нажмите на защелку. В конце каждого цикла мытья крышка всегда открыта и готова к следующему использованию посудомоечной машины.

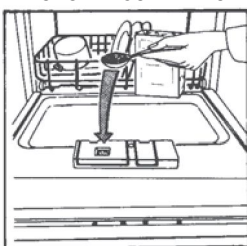
Количество используемого моющего средства зависит от степени загрязненности посуды и типа мытья.

Обычно рекомендуется доза 15 г. Если вода жесткая или посуда исключительно грязная, следует использовать 25 г моющего средства.

После добавления моющего средства в дозатор закройте крышку, так как не все моющие средства одинаковы, а инструкции на коробках с моющим средством могут отличаться.

Мы просто хотели бы напомнить пользователям, что недостаточное количество моющего средства не очищает посуду должным образом, в то время как чрезмерное количество моющего средства не только не дает лучшие результаты, но и является перерасходом. Не используйте чрезмерное количество моющего средства и помогите уменьшить ущерб для окружающей среды.

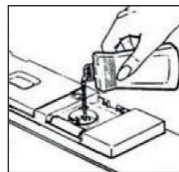
Интенсивное мытье



При использовании программы интенсивного мытья добавьте вторую дозу моющего средства – около 15 г (1 столовая ложка). Эту дополнительную дозу следует поместить в небольшую емкость (см. изображение)

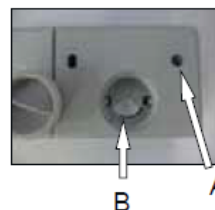
ЗАПОЛНЕНИЕ ДОЗАТОРА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ

Дозатор ополаскивателя «В» находится справа от дозатора моющего средства и имеет емкость около 130 мл.



Откройте крышку и залейте достаточно жидкости, которой хватит на несколько процедур мытья. Постарайтесь не залить слишком много. Закройте крышку.

Эта добавка, которая автоматически добавляется во время последнего цикла ополаскивания, помогает быстро высушить посуду и предотвратит образование следов и пятен. Рекомендуется всегда использовать ополаскиватель.



Проверяйте уровень ополаскивателя через индикаторное окошко «А», расположенное по центру дозаторов.

ПОЛНЫЙ – темный



ПУСТОЙ – светлый



РЕГУЛИРОВКА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (от 1 до 4).

Регулятор «В» находится ниже индикатора, его можно повернуть пальцем; рекомендуемое положение – «3». Ожесткости воды можно судить по налету или по уровню сухости.

Поэтому важно отрегулировать дозировку ополаскивателя до правильного уровня для получения наилучших результатов.

После мытья:

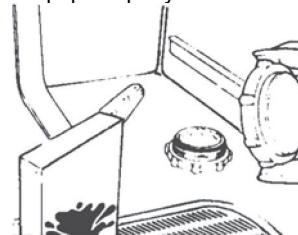
- если на тарелках появляются потеки, уменьшите количество средства на одну позицию.

- если появляются беловатые пятна, увеличьте количество средства на одну позицию.

ЗАГРУЗКА СОЛИ

Посудомоечная машина оснащена умягчителем воды, очищающим воду от извести, которая может привести к образованию накипи и повреждению посудомоечной машины. В нижней части посудомоечной машины установлен дозатор соли для регенерации умягчителя воды.

Фильтрующий элемент блока умягчителя следует пополнять солью, предназначенной специально для посудомоечных машин. Эту соль можно купить как в форме таблеток, так и в форме гранул.



Чтобы добавить соль, отвинтите крышку дозатора соли на дне и заполните дозатор.

Во время этой процедуры небольшое количество воды будет выливаться, но вы должны продолжать добавлять соль до тех пор, пока дозатор не наполнится; очистите резьбу от остатка соли и снова закрутите колпачок.

Если не требуется сразу использовать посудомоечную машину, установите программу холодного ополаскивания («Эко+Быстрая, 2 светодиода»), чтобы слить вылившийся солевой раствор из промывочного бака.

Дозатор соли имеет емкость примерно 1,5 кг для эффективного использования прибора, и его следует периодически наполнять в соответствии с регулировкой устройства умягчения воды.

Регулировку устройства умягчения воды следует выполнять в соответствии с таблицей и инструкцией на следующей странице.

Обратите внимание: необходимо добавлять воду до тех пор, пока дозатор не переполнится.

Устанавливайте посудомоечную машину, только полностью заполнив дозатор соли.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Регулировка умягчителя воды с помощью электронного программирующего устройства

Умягчитель воды может обрабатывать воду с уровнем жесткости до 60°fH (французская шкала) или 33°dH (немецкая шкала) с 5 настройками. Настройки перечислены в таблице ниже:

Уровень	Жесткость воды	Жесткость воды	Использование регенерирующей соли	Настройка умягчителя воды
	°fH (французская шкала)	°dH (немецкая шкала)		
0	0-8	4	нет	
1	9-20	5-11	да	Световой индикатор 1
2	21-30	12-17	да	Световой индикатор 1+2
3	31-40	18-22	да	Световой индикатор 1+2+3
4	41-60	23-33	да	Световой индикатор 1+2+3+4

ВАЖНО!

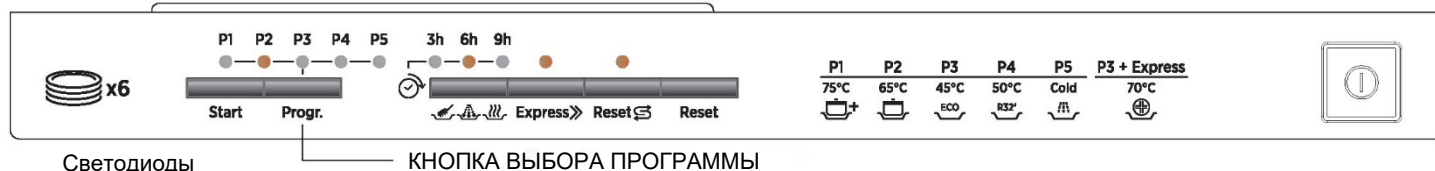
Перед началом этой процедуры посудомоечная машина ОБЯЗАТЕЛЬНО должна быть выключена.

- Удерживая кнопку «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**», одновременно **включите** посудомоечную машину, нажав кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**» (раздастся краткий звуковой сигнал).
- Удерживайте кнопку «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**» нажатой не менее 5 секунд, **ПОКА НЕ** сработает звуковой сигнал. Для индикации текущего уровня настройки умягчителя воды загорится несколько световых индикаторов «**ВЫБОР ПРОГРАММЫ**».
- Нажмите ту же кнопку еще раз, чтобы выбрать требуемый уровень настройки умягчителя воды: при каждом нажатии кнопки загорится один индикатор (на уровень настройки умягчителя воды указывает количество загоревшихся лампочек). Для **уровня 5** будут мигать 4 лампочки, для **уровня 0** все лампочки будут выключены.
- Выключите посудомоечную машину, нажав кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**», для подтверждения новой настройки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При возникновении какой-либо проблемы выключите посудомоечную машину, нажав кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**», и запустите процедуру снова с самого начала (ШАГ 1).



ПРОГРАММА МЫТЬЯ

Информация для испытательных лабораторий Общее сравнение программ

Контрольные стандарты EN 60436:

- Нормальная загрузка
- Настройка блеска: «4»
- Количество моющего средства: 4 г для предварительного мытья, 10 г для мытья.




ПОТРЕБЛЕНИЕ (основные программы)			
Программа	Электроэнергия (кВт*ч)	Вода (л)	Комплект посуды
Универсальная	1,25	15	6
Гигиена+	0,93	12	6
Эко*	0,61	8	6
Быстрая 32 мин.	0,60	8	6

Потребляемая мощность при выключенном состоянии и в режиме ожидания: 0,5 Вт / 1 Вт

Значения, приведенные для программ, отличных от эко-программы, являются только ориентировочными.
* Значения измеряются в лаборатории в соответствии с европейским стандартом EN 60436

- Фаза регенерации выполняется в конце цикла мытья.
- количество воды, потребляемой в фазе регенерации, составляет около 4 л, с увеличением энергопотребления примерно на 1 Вт*ч и времени цикла на 3 минуты.
- частота регенерации зависит от настроек, выбранных пользователем в зависимости от жесткости водопроводной воды.
- Для цикла «Эко» частота, связанная с заданными позициями, указана в таблице ниже:

позиция	Частота
0	никогда
1	1 каждые 5 цикл
2	1 каждые 3 цикл
3	1 каждые 2 цикл
4	1 каждые 1 цикл

Программа	Описание	Контрольный список					Содержание программы					Продолжительность		
		Моющее средство для замачивания	Моющее средство для мытья	Очистите фильтр	Проверьте дозатор ополаскивателя	Проверьте дозатор соли	Горячее предварительное	Холодное предварительное мытье	Основное мытье	Первое ополаскивание	Второе холодное ополаскивание		Ополаскивание с использованием ополаскивателя	С холодной водой
 65°C	Универсальная	Один раз в день – для нормально загрязненных кастрюль и любых других предметов, которые собрались за весь день для мытья		<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+	Гигиена+	Один раз в день – для сильно загрязненной посуды и других предметов, которые откладывались для мойки в течение всего дня.		<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	Эко	Программа для нормально загрязненной посуды (наиболее эффективная с точки зрения комбинированного сочетания потребления электроэнергии и воды для данного типа посуды). Программа стандартизована в соответствии с 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	Быстрая 32 мин.	Быстро помойте посуду, которую нужно вымыть сразу после еды. Загрузка посуды для мытья на 4/6 человек.			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			50°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	32
	Холодное предварительное мытье	Короткое холодное предварительное мытье предметов, которые лежат в посудомоечной машине, пока вы не будете готовы к мытью полностью загруженной машины.				<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	6

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ...

- Для выполнения программы мытья с полной загрузкой посуды загружайте машину правильно после каждого приема пищи и выполняйте холодное предварительное мытье между загрузками, чтобы избавиться от пятен и удалить крупные остатки пищи.
- Получите оптимальное использование электроэнергии, воды, моющего средства и времени, используя рекомендуемый максимальный объем загрузки.
- Ручное предварительное ополаскивание посуды приводит к увеличению потребления воды и электроэнергии и не рекомендуется.
- При мытье посуды в бытовой посудомоечной машине обычно потребляется меньше электроэнергии и воды, чем при ручной мойке того же объема посуды, при условии использования бытовой посудомоечной машины в соответствии с инструкцией.

КАК ПОЛУЧИТЬ ХОРОШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ МЫТЬЯ

- 1) Кладите посуду лицевой стороной вниз.
- 2) Постарайтесь располагать посуду таким образом, чтобы предметы не соприкасались. Если посуда загружена правильно, вы получите наилучшие результаты.
- 3) Перед помещением посуды в посудомоечную машину удалите остатки пищи (кости, скорлупу, кусочки мяса или овощей, кофейную гущу, кожуру фруктов, сигаретный пепел и т.д.), которые могут закупорить сток и форсунки коромысел-разбрызгивателей.
- 4) После загрузки посуды убедитесь, что коромысло-разбрызгиватель может свободно вращаться.
- 5) Кастрюли и другую посуду с особенно стойкими частицами пищи или остатками пригоревшей пищи следует оставлять для замачивания в воде с моющим средством для посудомоечной машины.
- 6) Для правильного мытья серебра:
 - a) - Ополосните серебро сразу после использования, особенно если оно использовалось для майонеза, яиц, рыбы и т.д.
 - b) - Не разбрызгивайте на него моющее средство.
 - c) - Храните его отдельно от других металлов.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Вы хотите остановить посудомоечную машину на середине цикла, чтобы положить другую посуду. Откройте дверцу, загрузите посуду и закройте дверцу, машина автоматически запустится снова.

ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ...

Также следует помнить о том, что не вся посуда подходит для мытья в посудомоечной машине. Мы не рекомендуем использовать посудомоечную машину для мытья предметов из термопластика, столовых приборов с деревянными либо пластиковыми ручками, кастрюль с деревянными ручками, предметов из алюминия, хрусталя, свинцового стекла, если не указано иное.

Некоторые украшения могут смыться. Поэтому хорошей идеей перед загрузкой всей партии предметов сначала вымыть только один из них, чтобы удостовериться, что декор не исчезнет. Также не стоит помещать в посудомоечную машину серебряные столовые приборы с ручками из нержавеющей стали, поскольку между ними может произойти химическая реакция.

Примечание: при покупке новой посуды или столовых приборов всегда проверяйте, подходят ли они для мытья в посудомоечной машине.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ – после каждого мытья закрывайте кран подачи воды в посудомоечную машину и нажимайте кнопку «Вкл./Выкл.» до положения «Выкл.». Если посудомоечная машина не будет использоваться в течение некоторого времени, рекомендуется применять следующие меры предосторожности:

- 1 - выполнить программу мытья, но без посуды, для обезжиривания машины,
- 2 - вытащить вилку электропитания,
- 3 - закрыть кран подачи воды,
- 4 - заполнить дозатор ополаскивателя,
- 5 - оставить дверцу слегка приоткрытой,
- 6 - оставить внутреннее пространство машины в чистоте,
- 7 - если машина будет стоять в месте, где температура ниже 0°C, вода, оставшаяся в дозаторе, может замерзнуть.

Поэтому рекомендуется поднять температуру выше 0°C примерно за 24 часа до повторного использования машины.

ОЧИСТКА

• Перед проведением какой-либо очистки необходимо выполнить следующие действия:

• Отсоедините прибор от электропитания и подождите, пока все горячие компоненты остынут.

• Никогда не используйте абразивы, коррозионно активные моющие средства, отбеливающие средства или кислоты. Избегайте применения любых кислотных или щелочных веществ (лимон, сок, уксус и т.д.) на эмалированных, лакированных или нержавеющей участках.

• ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ:

для очистки эмалированных, лакированных или хромированных участков используйте теплую мыльную воду или некаустическое моющее средство. Для нержавеющей стали используйте соответствующий чистящий раствор.

• СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Не используйте слишком мокрую губку. Желательно держать подальше от варочной панели все предметы и вещества, которые могут расплавиться, например, пластмассовые вещи, сахар или продукты на основе сахара.

Уход и обслуживание:

- Добавьте несколько капель специального чистящего средства на поверхность варочной панели.

- Протрите стойкие пятна мягкой тканью или слегка влажным кухонным полотенцем.

- Протирайте мягкой тканью или сухим кухонным полотенцем, пока поверхность не станет чистой.

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства, проволочные мочалки или острые предметы для очистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как это может привести к разрушению стекла.

Стойкие пятна:

- Добавьте несколько капель специального чистящего средства на поверхность варочной панели.

- Поскоблите поверхность с помощью скребка, удерживая его под углом 30° к варочной поверхности, пока пятна не исчезнут.

- Протирайте мягкой тканью или сухим кухонным полотенцем, пока поверхность не станет чистой.

- При необходимости повторите процедуру.

Скребок с бритвенным лезвием не повредит поверхность, если держать его под углом 30°.

Никогда не оставляйте скребок с бритвенным лезвием в пределах досягаемости детей.

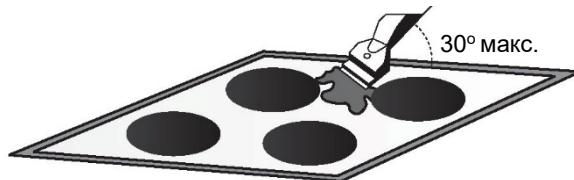
Несколько подсказок:

Частая очистка оставляет защитный слой, необходимый для предотвращения царапин и износа.

Перед повторным использованием варочной панели убедитесь, что поверхность чистая.

Чтобы удалить следы, оставленные водой, используйте несколько капель белого уксуса или лимонного сока. Затем протрите впитывающей бумагой с несколькими каплями специальной чистящей жидкости.

Стеклокерамическая поверхность выдержит царапание дном плоской кухонной посуды, однако всегда лучше будет поднимать посуду при перемещении.



ОЧИСТКА

• ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА

Лампочка и ее крышка изготовлены из материала, устойчивого к высоким температурам: 230 В~ – цоколь E 14 – 15 Вт – температура 300°C мин.

Замена лампы: отключите питание духового шкафа, прежде чем пытаться заменить лампочку. Прежде чем выполнять какие-либо действия, подождите, пока духовой шкаф остынет.

Чтобы заменить неисправную лампочку, просто отвинтите стеклянную крышку, выкрутите лампочку, замените ее лампочкой того же типа; после замены неисправной лампочки установите на место защитную стеклянную крышку. Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности G.

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Полка духового шкафа – противень для выпечки: не очищайте полку духового шкафа с помощью жестких абразивных средств, абразивных губок или острых предметов. Просто используйте ткань, смоченную в горячей мыльной воде и отжатую. Ополосните чистой водой и вытрите.

Поддон для сбора соков: после обжаривания на гриле извлеките поддон для сбора соков из духовки и слейте жир в емкость. Вымойте поддон для сбора соков в очень горячей воде, используя губку и порошкообразное моющее средство, и ополосните. При наличии пятен от липких продуктов погрузите его в мыльную воду. Поддон для сбора соков можно вымыть в посудомоечной машине. Никогда не ставьте поддон обратно в духовку, если он все еще грязный.

• СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Рекомендуется протирать стекло двери духового шкафа впитывающей бумагой после каждого цикла приготовления. Стекло со значительными загрязнениями можно очистить губкой и чистящим средством.

• ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА:

дверцу духовки можно очистить, когда она открыта или снята.

Чтобы снять дверцу, выполните следующие действия:

. полностью откройте дверцу,

. отсоедините крючки,

. потяните дверцу вверх, частично закрыв ее, пока она не высвободится.

Чтобы установить дверцу на место, обязательно осторожно переместите петли; паз, расположенный под ними, позволяет правильно установить дверцу на петли.

После того, как дверца будет установлена на опоры, верните петли в исходное положение.

• **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ:** Конфорки можно очищать мыльной водой. Чтобы восстановить их первоначальный блеск, используйте бытовое чистящее средство для нержавеющей стали. После очистки просушите конфорки и установите их на место.

Важно, чтобы конфорки были установлены на место правильно.

Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки нередко меняют цвет при эксплуатации. Это не влияет на функциональность варочной панели

• **Внимание:** Будьте осторожны, чтобы вода не попала в конфорки.

Наш сервисный центр послепродажного обслуживания может предоставить запасные части, если это потребуется.

• **КРЫШКА:** как только прибор Tg10 остынет, просто вымойте ее мыльной водой и вытрите чистой тканью. Прежде чем поднимать крышку, убедитесь, что с нее убрано все, что может пролиться.

• КОНТРОЛЬ ОТХОДОВ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Это устройство имеет маркировку, соответствующую директиве ЕС 2012/19/EU касательно электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование (WEEE) содержит как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду), так и базовые элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы электрическое и электронное оборудование прошло специальную обработку для правильного изъятия и утилизации загрязняющих веществ, а также восстановления всех материалов. Физические лица могут играть важную роль в предотвращении негативного воздействия электрического и электронного оборудования на окружающую среду; необходимо следовать нескольким базовым правилам:

- С электрическим и электронным оборудованием запрещается обращаться как с бытовыми отходами.

- Электрическое и электронное оборудование следует отнести в специальные места сбора, деятельность которых регулируется городским советом, либо управляемые зарегистрированной компанией.

Во многих странах для крупного электрического и электронного оборудования могут быть доступны внутренние программы сбора. При покупке новой бытовой техники во многих странах старую можно отдать продавцу, который обязан бесплатно принять ее в порядке «одна единица за одну», если оборудование относится к аналогичному типу и имеет те же функции, что и поставляемое оборудование.

ЭКОНОМИЯ СРЕДСТВ И БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Там, где это возможно, накрывайте посуду крышкой. Отрегулируйте пламя, чтобы не выходило за диаметр дна посуды.

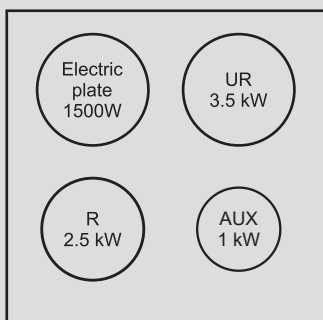
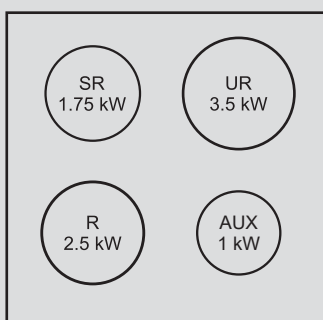
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПОМНИТЕ! Духовой шкаф и посудомоечную машину нельзя использовать одновременно.

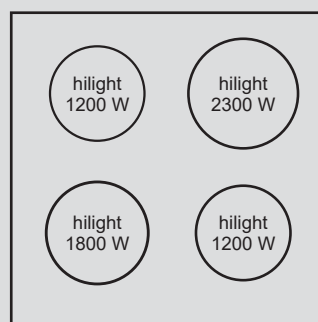
В случае неисправности посудомоечной машины перед обращением в сервисный центр выполните следующие проверки:

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1 - Машина совершенно не работает	Сетевая вилка подключена неправильно	Подсоедините электрическую вилку
	Кнопка О/И не нажата	Нажмите кнопку
	Отсутствие электричества	Проверьте источник электропитания
	Дверца открыта	Закройте дверцу
2 - Машина не набирает воду	См. причины для пункта № 1	Проверить
	Водопроводный кран закрыт	Откройте водопроводный кран
	Переключатель программ находится в неправильном положении	Поверните переключатель программ в правильное положение
	Впускной шланг изогнут	Устраните изгибы шланга
	Фильтр впускного шланга закупорен	Очистите фильтр на конце шланга
3 - Машина не сливает воду	Фильтр загрязнен	Очистите фильтр
	Выпускной шланг перекручен	Выпрямите выпускной шланг
	Удлинитель выпускного шланга подсоединен неправильно	Тщательно соблюдайте инструкции по подсоединению выпускного шланга
	Выходное соединение на стене направлено вниз, а не вверх	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту
4 - Машина непрерывно сливает воду	Выпускной шланг расположен слишком низко	Поднимите выпускной шланг минимум на 40 см выше уровня пола
5 - Не слышно, чтобы коромысла-разбрызгиватели вращались	Слишком много моющего средства	Уменьшите количество моющего средства
	Что-то мешает вращению коромысла	Проверить
	Фильтрующая пластина и чашечный фильтр очень грязные	Очистите пластину и чашечный фильтр
6 - На электронном приборе без дисплея: световой индикатор «Эко» и световой индикатор «№ 1», со звуковым сигналом	Кран подачи воды закрыт	Выключите прибор – откройте кран – выполните повторную настройку цикла
	См. причины для пункта № 5	Проверить
7 - Загруженная посуда вымыта только частично	Нижняя часть кастрюль вымыта недостаточно хорошо	Пригоревшие остатки пищи следует замачивать перед помещением кастрюль в посудомоечную машину
	Края кастрюль не были хорошо вымыты	Переставьте кастрюли
	Коромысло-разбрызгиватель заблокировано	Снимите коромысло-разбрызгиватель, открутив кольцевую гайку по часовой стрелке, и промойте под проточной водой
	Посуда загружена неправильно	Не ставьте посуду слишком плотно
	Конец выпускного шланга находится в воде	Конец выпускного шланга не должен соприкасаться с вытекающей водой
	Отмерено неправильное количество моющего средства; моющее средство старое и твердое	Увеличьте количество в соответствии с загрязненностью посуды, и замените моющее средство
	Кран дозатора соли закрыт недостаточно хорошо	Затяните его полностью.
	Программа мытья недостаточно тщательная	Выберите более активную программу
8 - Наличие белых пятен на посуде	Вода слишком жесткая	Проверьте уровень соли и ополаскивателя и отрегулируйте количество. Если неисправность не устранена, обратитесь в сервисный центр
	9 - Шум во время мытья	Измените загрузку посуды в корзине
10 - Посуда не полностью сухая	Посуда стучит друг о друга	Измените загрузку посуды
	Вращающееся коромысло стучит о тарелки	Измените загрузку посуды
10 - Посуда не полностью сухая	Недостаточный поток воздуха	Оставьте дверцу посудомоечной машины приоткрытой в конце программы мытья, чтобы посуда могла высохнуть естественным образом

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				

LIPİȚI
ETICHETA CU VALORI NOMINALE ȘI
ETICHETA DE GAZ
(doar pentru produsele pe gaz)

NALEPTE TYPOVÝ ŠTÍTOK
A PLYNOVÝ ŠTÍTOK
(len pre plynové produkty)

PEGAR ETIQUETA DE
CARACTERÍSTICAS Y
ETIQUETA DE GAS
(solo para productos a gas)

ΡΑΒΔΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ
ΚΑΙ ΕΤΙΚΕΤΑ ΑΕΡΙΟΥ
(μόνο για προϊόντα φυσικού αερίου)

70010593 • A4 • 01.2022 • Rev_0

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. Vyhradzuje si právo vykonať požadované úpravy produktov, vrátane záujmu spotrebiteľa, že by boli dotknuté charakteristiky týkajúce sa bezpečnosti alebo fungovania.

ES

El fabricante no se hace responsable de ninguna imprecisión resultante de los errores de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones a los productos según sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

EL

Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για τυχόν ανακρίβεια που προκύπτει από σφάλματα εκτύπωσης ή μεταγραφής που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Διατηρούμε το δικαίωμα να πραγματοποιήσουμε τροποποιήσεις σε προϊόντα όπως απαιτείται, συμπεριλαμβανομένων των συμφερόντων της κατανάλωσης, με την επιφύλαξη των χαρακτηριστικών που σχετίζονται με την ασφάλεια ή τη λειτουργία.

KZ

жағдайда, соның ішінде тұтынушылардың мүдделерін көздей отырып, қауіпсіздікке немесе функцияға қатысты сипаттамаларды нашарлатпастан өнімдерге өзгерістер енгізу құқығын өзімізде қалдырамыз.

RU

Производитель не будет нести ответственность за какие-либо неточности, возникающие в результате печати или ошибок воспроизведения, содержащихся в этой брошюре. Мы оставляем за собой право вносить необходимые модификации в продукты, в том числе в интересах потребления, без ущерба для характеристик, связанных с безопасностью или функционированием.