

# CANDY

**UDHËZIME PËRDORIMI DHE INSTALIMI**

**SQ**

**NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI**

**CZ**

**GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG**

**DE**

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

**FR**

**UPUTE ZA UPORABU I UGRADNJU**

**HR**

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

**IT**

**INTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTALACJI**

**PL**





## UDHËZIMET E SIGURISË

• Gjatë gatimit, lagështia mund të kondensohet brenda dhomës së furrës ose në xhamin e derës. Kjo është një gjendje normale. Për të zvogëluar këtë efekt, prisni 10-15 minuta pasi ta keni ndezur pajisjen përpara se të vendosni ushqim brenda furrës. Në çdo rast, kondensimi zhduket kur furra arrin temperaturën e gatimit.

• Gatujini perimet në një enë me kapak në vend të një tabakaje të hapur.

• Shmangni lënien e ushqimit brenda furrës pas gatimit për më shumë se 15/20 minuta.

• Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes nëse nuk mbikëqyren vazhdimisht.

• Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe personat me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë të përvojës dhe njohurive nëse u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.

• Kjo pajisje nuk është menduar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore, ose mungesë të përvojës dhe njohurive, përveç nëse atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre

• Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.

• Këto pajisje janë menduar të përdoren në shtëpi dhe zbatime të ngjashme, si p.sh.:

- zonat e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe mjedise të tjera pune;

- shtëpi fermash;

- nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera të tipit për banim;

- ambiente me fjetje dhe mëngjes.

Një përdorim i ndryshëm i kësaj pajisjeje nga ambienti shtëpiak ose nga funksionet tipike të mirëmbajtjes së shtëpisë, si përdorim komercial nga përdorues ekspertë ose të trajnuar, përjashtohet edhe në zbatimet e mësipërme.

Nëse pajisja përdoret në një mënyrë që nuk përputhet me këtë, mund t'i reduktohet jetëgjatësia dhe mund të zhvlerësojë garancinë e prodhuesit.

Çdo dëmtim i pajisjes ose dëmtim tjetër apo humbje që rrjedh nga përdorimi që nuk është në përputhje me përdorimin shtëpiak (edhe nëse ndodhet në një ambient shtëpiak) nuk do të pranohet nga prodhuesi në masën maksimale të lejuar nga ligji.

• Dera nuk duhet të lihet në pozicion të hapur pasi mund të përbëjë rrezik (p.sh. pengim).

• KUJDES!

Thikat dhe mjetet e tjera të kuzhinës me majë të mprehtë duhet të ngarkohen në shportë me majat për poshtë ose të vendosura në një pozicion horizontal.

• Kur pajisja është e vendosur në një dyshe me qilim, duhet t'i kushtohet vëmendje për t'u siguruar që të mos ketë pengesa për vrimat e poshtme të ajrimit.

Sigurohuni që spina në pajisje të mbetet e arritshme pas instalimit.

• Pajisja duhet të lidhet me rrjetin e ujit duke përdorur sete të reja zorrësh.

• Setet e vjetra të zorrëve nuk duhet të përdoren përsëri.

• Presioni i ujit duhet të jetë ndërmjet 0,08 MPa dhe 0,8 MPa. Nëse presioni është nën minimumin, këshillohuni me departamentin tonë të shërbimit për këshilla.

• Para se të lidhni pajisjen me rrjetin elektrik është e rëndësishme të siguroheni:

1. që priza të jetë tokëzuar siç duhet;

2. që furnizimi juaj me energji elektrike mund të plotësojë kërkesat e konsumit të renditura në pllakën e markës së pajisjes tuaj.

• Nuk kërkohet asnjë funksionim/cilësim shtesë për ta vënë në punë pajisjen në frekuencat nominale.

• PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që produkti juaj të tokëzohet siç duhet.

Në mungesë të tokëzimit adekuat do të vini re se kur prekni pjesët metalike të pajisjes mund të ndihet një shpërndarje elektrike, për shkak të pranisë së një mbytësi radiointerferencash.

• Prodhuesi refuzon të gjitha përgjegjësitë për dëmtime për shkak të mostokëzimit të makinës.

• Sigurohuni që enëlarësja të mos shtypë kabllot elektrike.

• Mos e hiqni spinën nga priza duke tërhequr kabllon elektrike ose vetë makinën.

• Në përgjithësi nuk këshillohet të përdorni adaptorë, shumëprizësh dhe/apo kablllo zgjatues.

• Mos e prekni kurrë pajisjen me duar apo këmbë të lagura apo të njoma.

• Mos e përdorni kur jeni këmbëzbathur.

• Mos e lini pajisjen të ekspozuar ndaj elementeve të motit (shiut, diellit etj.).

• Mbështetja ose ulja mbi derën e hapur të enëlarësës mund ta përmbysë.

## UDHËZIMET E SIGURISË

- Nëse pajisja priset ose pushon së funksionuari siç duhet, fiken, mbyllni furnizimin me ujë dhe mos e ndërhy. Puna e riparimit duhet të kryhet vetëm nga një teknik i miratuar servisi dhe duhet të vendosen vetëm pjesë këmbimi origjinale. Çdo mosrespektim i këshillës së mësipërme mund të ketë pasoja serioze për sigurinë e pajisjes.
  - Uji i lënë në makinë ose në enët në fund të programit të larjes nuk duhet të gëlltitet.
  - Enëlarësja është krijuar për mjete normale kuzhine.
- Objektet që janë kontaminuar nga benzina, bojërat, gjurmët e çelikut ose hekurit, kimikateve gërryese, acideve ose alkaleve nuk duhet të lahen në enëlarëse.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes të mos prekni elementet ngrohëse.
  - Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje
  - **PARALAJMËRIM:** Gatimi i pambikëqyruar në një pianurë me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr.
  - Mos u përpiqni kurrë ta shuani zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe mbuloni flakën p.sh. me kapak ose batanije kundër zjarrit.
  - **PARALAJMËRIM:** Rreziku i zjarrit: mos ruani sende në sipërfaqet e gatimit.
  - **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fiken pajisjen për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
  - Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Duhet pasur kujdes që të mos prekni elementet ngrohëse brenda furrës.
  - **PARALAJMËRIM:** Pjesët e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
  - Mos përdorni pastrues të ashpër gërryese apo kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, kapakun e pianurës së xhamit ose sipërfaqen e pianurës së xhamit, pasi mund të gërvishtin sipërfaqen, që mund të rezultojë në copëtim të xhamit.
  - Shkëputeni pajisjen nga linja elektrike përpara se të kryeni ndonjë punë ose mirëmbajtje në të.
  - Furra duhet të fiket para se të hiqni mbrojtësen, pas pastrimit, mbrojtësja duhet të zëvendësohet në përputhje me udhëzimet.
  - Përdorni vetëm termometrin e rekomanduar për këtë furrë.
  - **PARALAJMËRIM:** Mos e hiqni kurrë izoluesin e derës së furrës.
  - Përdoreni furrën vetëm për qëllimin e synuar, që është vetëm për gatimin e ushqimeve: çdo përdorim tjetër, për shembull si burim nxehtësie, konsiderohet i papërshtatshëm dhe për këtë arsye i rrezikshëm. Prodhuesi nuk mund të mbahet përgjegjës për ndonjë dëm që rezulton nga përdorimi i papërshtatshëm, i pasaktë ose i paarsyeshëm
  - Kur vendosni raftin brenda, sigurohuni që ndalesa të drejtohet lart dhe në pjesën e prapme të dhomës. Rafti duhet të futet plotësisht në dhomë.
  - Kur futni sirtarin me rrjetë, kushtojini vëmendje që buza kundër rrëshqitjes të pozicionohet për mbrapa dhe lart.
  - Mos përdorni pastrues avulli ose llak me presion të lartë për veprimet e pastrimit.
  - Çfarëdo derdhjeje duhet të hiqet nga kapaku para se të hapet.
  - Sipërfaqja e pianurës duhet të lihet të ftohet para se të mbyllni kapakun.
  - **KUJDES:** kapakët e qelqit mund të copëtohen kur nxehen. Fikini të gjitha vatrat përpara se të mbyllni kapakun.
  - Nëse është i pranishëm, mos i ngulni sytë tek elementet e pianurës me llambë halogjene.
  - Përdorni vetëm mbrojtëse pianure të projektuara nga prodhuesi i pajisjes për gatim ose të përcaktuara si të përshtatshme nga prodhuesi i pajisjes në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.
  - Mos vendosni sende metalike si thika, pirunë, lugë ose kapakë mbi pianurë. Këto mund të nxehen.
  - Mos i prekni zonat e nxehtësisë gjatë përdorimit ose për pak kohë pas përdorimit.
  - Mos vendosni asgjë në panelin e kontrollit.
  - **PARALAJMËRIM:** Shmangni mundësinë e goditjes elektrike - sigurohuni që pajisja të jetë fikur para se të zëvendësoni llambën.
  - Nëse gama vendoset mbi bazament, duhet të merren masa për të parandaluar rrëshqitjen e pajisjes nga bazamenti.
  - Pajisja nuk duhet të instalohet pas një dere dekorative, që të shmanget mbinxehja.
  - Lidhja me burimin e energjisë duhet të kryhet nga një profesionist me kualifikimin e duhur. Për të pasur një instalim në përputhje me legjislacionin aktual të sigurisë, produkti duhet të jetë i lidhur vetëm



## UDHËZIMET E SIGURISË

duke vendosur automat omnipolar, me ndarje kontaktesh në përputhje me kërkesat për kategorinë III të mbitemensionit, midis pajisjes dhe burimit të energjisë. Automati omnipolar duhet të mbajë ngarkesën maksimale të lidhur dhe duhet të jetë në përputhje me legjislacionin aktual. Kablloja verdhë-gjelbër e tokëzimit nuk duhet të ndërpritet nga automati. Automati omnipolar i përdorur për lidhje duhet të jetë lehtësisht i arritshëm kur instalohet pajisja. Lidhja me burimin e energjisë duhet të kryhet nga një profesionist me kualifikimin e duhur, duke marrë parasysh polaritetin e furrës dhe të burimit të energjisë. Stakimi duhet të arrihet duke vendosur një automat në instalimet elektrike fikse në përputhje me rregullat e instalimeve elektrike.

- Nëse kabloja elektrike dëmtohet, duhet të zëvendësohet me një kablo ose paketë speciale të disponueshme nga prodhuesi ose duke kontaktuar departamentin e shërbimit të klientit. Ky veprim duhet të kryhet nga një profesionist me kualifikimin e duhur. Lloji i kabllos elektrike duhet të jetë H05V2V2-F. Përçuesi i tokëzimit (verdhë-gjelbër) duhet të jetë afro 10 mm më i gjatë se përçuesit e tjerë. Për çdo riparim, referojuni vetëm shërbimit të klientit dhe kërkoni përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit. Mosrespektimi i sa më sipër mund të rrezikojë sigurinë e pajisjes dhe të zhvlerësojë garancinë.

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, tekniku i tij i servisit ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur ndonjë rrezik.

- KUJDES: Për të shmangur rrezikun për shkak të resetimit pa dashje të ndërprerjes termike, kjo pajisje nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme komutuese, si p.sh. kronometër, as të lidhet me ndonjë qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga ndërmarrja elektrike.

- Duhet të përdoren setet e reja të zorrëve që vijnë me pajisjen, ndërsa setet e vjetra të zorrëve duhet të hidhen.

- Kjo pajisje duhet të instalohet në përputhje me rregulloret në fuqi dhe të përdoret vetëm në një hapësirë të ajrosur mirë. Lexoni udhëzimet para se ta instaloni ose përdorni pajisjen.

- Këto udhëzime janë të vlefshme vetëm nëse në pajisje shfaqet simboli i shtetit përkatës. Nëse simboli nuk shfaqet në pajisje, është e nevojshme t'u referoheni udhëzimeve teknike që japin udhëzimet e nevojshme në lidhje me modifikimin e pajisjes në kushtet e përdorimit të shtetit përkatës.

- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe e presionit të gazit) dhe rregullimi i pajisjes janë në përputhje;

- Kushtet e rregullimit për këtë pajisje përcaktohen në etiketë (ose në pllakën e markës);

- Kjo pajisje nuk është e lidhur me pajisje zbrazëse të produkteve me djegie. Duhet të instalohet dhe lidhet në përputhje me rregulloret aktuale të instalimit. Vëmendje e veçantë duhet t'u kushtohet kërkesave përkatëse në lidhje me ventilimin.

- Përdorimi i një pajisjeje gatimi me gaz rezulton në prodhimin e nxehtësisë dhe të lagështisë në ambientin në të cilin është instaluar. Sigurohuni që kuzhina të jetë e ajrosur mirë: mbajini të hapura vrimat e ventilimit natyral ose instaloni një pajisje ventilimi mekanike (aspirator mekanik). Përdorimi intensiv i zgjatur i pajisjes mund të kërkojë ventilim shtesë, për shembull hapje të një dritareje, ose ventilim më efektiv, për shembull rritjen e nivelit të ventilimit mekanik aty ku është i pranishëm.

- KUJDES: Pjesët e arritshme mund të jenë të nxehta kur përdoret skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg. Disponohet një mjet shtesë mbrojtës për të shmangur kontaktin me derën e furrës. Kjo pjesë duhet të montohet kur ka të ngjarë të ketë fëmijë të vegjël përreth.

- Për një përdorim korrekt të furrës këshillohet që ushqimi të mos vihet në kontakt të drejtpërdrejtë me raftet dhe tabakatë, por të përdoren letra furre dhe/ose enë të posaçme.

- Mos gatvani kurrë ushqim direkt në pianura qeramike qelqi. Përdorni gjithnjë enët përkatëse të gatimit.

- Vendoseni gjithnjë tiganin në qendër të njësisë në të cilën po gatvani.

- Mos e përdorni sipërfaqen si dërrasë prerëse.

- Mos i rrëshqisni enët e gatimit nëpër pianura.

- Mos ruani sende të rënda mbi pianurë. Nëse bien në pianurë, mund të shkaktojnë dëme.

- Mos i përdorni pianurat si sipërfaqe pune.

- Fletët e aluminit dhe tiganët plastikë nuk duhet të vendosen në zonat e ngrohjes.

- Rekomandohet së tepërmi që fëmijët të largohen nga zonat e gatimit kur këto janë duke punuar ose kur janë të fikura, për sa kohë që është i ndezur treguesi i nxehtësisë së mbetur, për të parandaluar rreziqet e djegieve të rënda.



## SHPAKETIMI I PAJISJES

Brenda pajisjes do të gjeni broshurën dhe, për modelin me gaz, një qese që përmban:

- nëse duhet të ndryshoni llojin e gazit: gryka të reja për modifikimet e gazit, gazi butani G30 28-30 mbar ose gazi propani G31-37 mbar,
- për lidhje me tub gome të butë, një pjesë fundore për gazin natyror dhe një pjesë fundore për gazin e butanit ose të propanit, me izolues.

## REKOMANDIMET

LEXOJINI ME KUJDES UDHËZIMET PËR TA SHFRYTËZUAR MË SË MIRI PAJISJEN TUAJ.

Ne ju rekomandojmë t'i ruani udhëzimet e instalimit dhe të përdorimi për referencë të mëvonshme, dhe para se të instaloni pajisjen, t'i shënoni numrin e serisë më poshtë në rast se ju duhet ndihma nga shërbimi pas shitjes.

. *Pllaka identifikuese ndodhet në pjesën e pasme të Trio.*



Product Code:.....  
Serial N°: .....

**KOMPANIA NUK MBAN PËRGJEGJËSI NËSE NUK RESPEKTOHEN UDHËZIMET E DHËNA NË KËTË DOKUMENT.**

## SHËNIME TË RËNDËSISHME

• Instalimin e gazit të pajisjes dhe lidhjen elektrike të saj duhet t'ia besoni një instaluesi ose tekniku të miratuar me kualifikime të ngjashme.

• Trio përbëhet nga tri elemente, një pianurë, një furrë dhe një enëlarëse. Për arsye sigurie në asnjë rrethanë nuk duhet të kryhen modifikime në këtë pajisje.

• Kjo pajisje është krijuar vetëm për përdorim shtëpiak.

• Nëse Trio shfaq edhe defektin më të vogël, mos e lidhni. Shkëputeni nga linja elektrike dhe menjëherë kontaktoni një teknik të miratuar servisi.

• Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike

- Mos u mbështesni në dyer ose mos i lejoni as fëmijët ta bëjnë.

• Pas çdo përdorimi ne rekomandojmë që të bëhet një pastrim i Trio. Kjo parandalon akumulimin e papastërtisë ose të yndyrës që gatuhet dhe digjet, duke gjeneruar erëra të pakëndshme dhe tym.

• Mos ruani produkte të ndezshme në Trio pasi mund të marrin flakë nëse pajisja ndizet pa dashje.

• Në rast pianurash me llamba halogjene mos ua ngulni sytë pianurave gjatë përdorimit.

• Përdorni doreza furre kur vendosni ose hiqni një pjatë nga furra.

• Mos i vishni muret e furrës me letër alumini apo mbrojtës njëpërdorimësh furre, që shiten në dyqane të caktuara. Alumini ose çfarëdo mbrojtjeje tjetër, në kontakt të drejtpërdrejtë me smaltin e nxehtë, rrezikon të shkrijë smaltin ose të shkaktojë përkeqësim të brendshëm.

• Kur gatvani me yndyra ose vajra, gjithmonë kujdesuni të shikoni procesin e gatimit pasi yndyrat dhe vajrat e nxehtë mund të marrin flakë shpejt.

• Kapaku i pianurës (për modelin me gaz):

- Kur përdoret soba, mbajeni kapakun në pozicion vertikal.

- para se të hapni kapakun, hiqni çfarëdo sendi prej tij, për të shmangur derdhjet.

- përpara se të mbyllni kapakun, lini të gjitha pjesët e nxehta të sobës të qetësohen.

- mos ruani sende të rënda ose metalike në kapak.

• Nëse dëshironi të hidhni një enëlarëse të vjetër, bëni kujdes të hiqni derën për të eliminuar rrezikonin që fëmijët të bllokohen brenda saj.

• Enëlarësja është prej materialesh të riciklueshme, që të mund të hidhet pa pasoja negative për mjedisin.

• Sigurohuni që enëlarësja të mos shtypë kabllo elektrike.

• Nuk këshillohet të përdorni adaptorë, shumëprizesh dhe/apo kablo zgjatuese.

• Çdo pyetje në lidhje me kordonin elektrik duhet t'i referohet shërbimit pas shitjes ose një tekniku të kualifikuar.

• Kur pajisja është e vendosur në një dyshe me qilim, duhet t'i kushtohet vëmendje për t'u siguruar që të mos ketë pengesa për vrimat e poshtme të ajrimit.

**Çdo mosrespektim i këshillës së mësipërme mund të ketë pasoja serioze për sigurinë e pajisjes.**

Për të përmirësuar cilësinë e produkteve, CANDY mund të kryejë modifikime në lidhje përmirësimet teknike.

Kjo pajisje, në pjesët që synohen të bien në kontakt me ushqimin, është në përputhje me rregulloret e përcaktuara në direktivat e KEE 89/109.

Pajisja përputhet me direktivën evropiane 2009/142/KE (GAD) dhe duke filluar nga 21/04/2018 me rregulloren për pajisjet me gaz 2016/426 (GAR).

Duke vendosur shenjën **CE** në këtë produkt, ne konfirmojmë pajtueshmërinë me të gjitha kërkesat përkatëse evropiane të sigurisë, shëndetit dhe mjedisit, të cilat janë të zbatueshme në legjislacionin për këtë produkt.

## TË DHËNAT TEKNIKE



TRIO			
LLOJI / Referenca	TRI 5S	TRI 5	
	4 Gaz	3 Gaz + 1 EL	4 EL
Pozicioni			
Para majtas	Vatër e shpejtë	Vatër e shpejtë	dritë e lartë Ø180
Mbrapa majtas	Vatër gjysmë e shpejtë	E.P. Ø180	dritë e lartë Ø220
Mbrapa djathtas	Vatër ultra e shpejtë	Vatër ultra e shpejtë	dritë e lartë Ø140
Para djathtas	Vatër ndihmës.	Vatër ndihmës.	dritë e lartë Ø140
Pajisje problemi me flakën	Po		-
Ndezja	Po		-
Kategoria e instalimit	2 nënkategori 1 fund 1		-
Lloji/fuqia e gazit e instaluar			
Fuqia e gazit kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Kit alternative injektorësh për gazin LPG të disponueshëm në paketim			
Fuqia e gazit kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Enëlarëse			
Caktimi i vendit EN50242	6	6	6
Konsumi i ujit	8	8	8
Presioni i ujit, min. 0,08 - maks. 0,08 MPa			
Hyrja nominale elektrike			
Tensioni (V)- Frekuenca (Hz)	220-240 V - 50 Hz		
Fuqia elektrike	2100	3600	8700

Tubi fleksibël duhet të jetë i pajisur në një mënyrë të tillë që të mos kalojë nëpër asnjë hapësirë ku mund të shtypet/përthyeret apo dëmtohet në ndonjë mënyrë.

## INSTALIMI

### PARALAJMËRIM:

Instalimi i një pajisjeje shtëpiake mund të jetë punë e ndërlikuar, që nëse nuk kryhet në mënyrë korrekte, mund të cenojë sigurinë e konsumatorit. Për këtë arsye detyrën duhet ta ndërmarrë një person me kualifikimin e duhur profesional për ta kryer në përputhje me rregulloret teknike në fuqi.

Në rast se kjo këshillë shpërfillet dhe instalimi kryhet nga një person i pakualifikuar, prodhuesi heq të gjitha përgjegjësitë për çdo dështim teknik të produktit pavarësisht nëse kjo sjell dëmtime të sendeve ose lëndim të individëve.

Në rast instalimi të sobës mbi bazament, duhet të merren masa për të parandaluar rrëshqitjen e pajisjes nga vetë bazamenti

## MODELI ME GAZ

### 1.1 VENDNDODHJA E PËRSHTATSHME

- Kjo pajisje duhet të instalohet në përputhje me rregulloret në fuqi dhe të përdoret vetëm në një hapësirë të ajrosur mirë. Lexoni udhëzimet para se ta instaloni ose përdorni pajisjen.

- Një pajisje gatimi me gaz prodhon nxehtësi dhe lagështirë në zonën në të cilën është instaluar. Për këtë arsye duhet të siguroni ventilim të mirë ose duke mbajtur të gjitha kanalet natyrale të ajrit të hapura, ose duke instaluar një aspirator me tub shkarkimi. Përdorimi intensiv dhe i zgjatur i pajisjes mund të kërkojë ventilim shtesë, siç është hapja e një dritareje ose një rritje e shpejtësisë së ventilatorit elektrik, nëse e keni një të tillë.

- Nëse nuk mund të instalohet aspirator, duhet të vendoset një ventilator elektrik në një mur ose dritare të jashtme për të siguruar që të ketë ventilim adekuat. Ventilatori elektrik duhet të jetë në gjendje të kryejë një ndryshim të plotë të ajrit në kuzhinë 3-5 herë në orë. Instaluesi duhet të ndjekë standardet përkatëse shtetërore.

#### • Para instalimit të pajisjes, tekniku duhet:

- Të kontrollojë pajtueshmërinë midis Trio dhe instalimit të gazit. Pllaka e markës në pianurë tregon llojin e gazit me të cilin është projektuar të përdoret. Lidhja me rrjetin e gazit ose cilindrin e gazit duhet të kryhet pasi të keni kontrolluar që është në pajtim me rregullat për llojin e gazit me të cilin do të furnizohet. Nëse nuk është në pajtim me rregull shikoni udhëzimet në paragrafët vijues për të ndryshuar cilësimin e gazit.

Trio është konfiguruar në fabrikë për përdorim me llojin e gazit siç deklarohet në paketim dhe përsëritet në pllakën e markës të vendosur në sobë.

Gaz natyror G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gaz kryesor

- Nëse është e nevojshme, ndërtoni gazin.

Për të përshtatur vatrat e sobës vendosni gryka të përshtatshme që sigurojnë shpejtësinë nominale të rrjedhjes (siç shpjegohet në paragrafin për ndryshimin e llojit të gazit).

#### • Për instalim tekniku duhet:

E gjithë puna duhet të kryhet me linjën elektrike të shkëputur.

Trio është i kategorisë 2 - nënkategoria 1; mobilitet në krah të njësisë nuk duhet të jenë më të larta se pjesa e sipërme e pajisjes.

- Nëse Trio montohet pranë një dollapi në cilëndo anë, distanca midis Trio dhe dollapit duhet të jetë së paku 15 cm (shih Figurën 1); ndërsa distanca midis Trio dhe murit të pasmë duhet të jetë së paku 5,5 cm. Distanca midis Trio dhe çdo njësie ose pajisjeje tjetër mbi të (p.sh. aspiratori) duhet të jetë jo më pak se 70 cm (Figura 1).

- Soba i ka këmbët e rregullueshme për nivelim optimal në dysheme.

- Bëni lidhjen e gazit me instalimin sipas furnizimit me gaz.

- Lidhni sobën në mënyrë elektrike në përputhje me informacionin e dhënë në paragrafin për lidhjen elektrike.

- Nëse lloji i gazit është ndryshuar, rregulloni rrjedhën minimale të secilës vatër gazi (siç shpjegohet në paragrafin që ndryshon llojin e gazit).

- Lidhni Trio me linjën e ujit dhe të shkarkimit të ujit (shih paragrafin e lidhjes së ujit).

**Çfarëdo modifikimi i bërë në konfigurimin e gazit duhet të shënohet në pllakën e markës të ngjitur në sobë.**

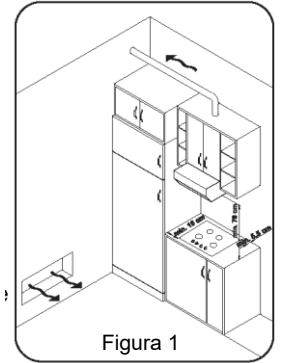


Figura 1

## • LIDHJA E GAZIT

Kjo duhet të bëhet në përputhje me rregulloret në fuqi në shtetin e instalimit (vetëm për Britaninë: me ligj instalimi/vënia në punë e gazit duhet të kryhet nga një instalues "Gas Safe"). Në të gjitha rastet, në tubin e furnizimit me gaz vendosni një rubinet, një rregullator ose një pajisje lëshuese të rregullatorit për gazin e propanit. Përdorni vetëm valvula, skaje rregullatorësh, tuba fleksibël dhe rregullatorë me shenjën zyrtare të shtetit të instalimit.

Lidhja e gazit sipas instalimit:

Natyror - Zorrë e ngurtë, fleksibël me rakorde mekanike (1) - Tub gome i butë (2)

Butan - Zorrë e ngurtë, fleksibël me rakorde mekanike (1) - Tub gome i butë (2)

Propan - Zorrë e ngurtë, fleksibël me rakorde mekanike (1) - Tub gome i butë (2)

1 - me kusht që zorra fleksibël të mund të kontrollohet në të gjithë gjatësinë e saj.

2 - me kusht që tubi i butë i gomës të mund të kontrollohet në të gjithë gjatësinë e tij, gjatësia të mos kalojë 1,5 metra dhe të jetë i pajisur me pirqje morsa të përshtatshme në skaje.

1, 2 - tubat e butë dhe zorrët fleksibël me rakorde mekanike duhet të rregullohen që të jenë larg çdo flake dhe të mos përkeqësohen nga gazrat e djegies, pjesët e nxehta të sobës apo ndonjë derdhje e ushqimeve të nxehta.

Tubi fleksibël duhet të jetë i pajisur në një mënyrë të tillë që të mos kalojë nëpër asnjë hapësirë ku mund të shtypet/përthyer apo dëmtohet në ndonjë mënyrë.

## • TRI OPSIONET E LIDHJES:

### • LIDHJA E TUBAVE TË NGURTË

Lidheni direkt me rakordet e kolektorit.

### • LIDHJA NGA ZORRA FLEKSIBËL ME RAKORDE MEKANIKE

**Ne rekomandojmë këtë lloj lidhjeje.**

Vidhosni dadot e zorrës drejtpërdrejt në rakordin e kolektorit nga njëra anë dhe në rubinetin e tubacionit nga ana tjetër.

### • LIDHJA ME GOMË TË BUTË

**Ne nuk e rekomandojmë këtë lloj lidhjeje.**

Të rezervohet vetëm për instalimet e vjetra që nuk mundësojnë ndonjë mënyrë tjetër.

Vidhosni pjesën e përputhshme fundore (2)

Vendosni tubin e butë në pjesën fundore nga njëra anë dhe te rregullatori ose te dalja e valvulës nga ana tjetër.

(2) *Në të gjitha rastet, sigurohuni që të vendoset gomina. Pas veprimeve të lidhjes, provoni shtrëngimin për rrjedhje duke përdorur ujë me sapun. Ndalohet rreptësisht prova me flakë.*

*Paralajmërim: Nëse mund të nuhate gaz në afërsi të pajisjes, mbylleni linjën e gazit të pajisjes dhe thërrisni menjëherë inxhinierin. Mos kërkonit për rrjedhje të mundshme me flakë të lirë.*

## NDRYSHIMI I LLOJIT TË GAZIT:

### PARALAJMËRIM:

Detyrën duhet ta ndërmarrë vetëm një person me kualifikimin e duhur profesional për ta kryer në përputhje me rregulloret teknike në fuqi dhe duke ndjekur udhëzimet.

Kapaciteti kalorifik dhe presioni i gazit ndryshojnë sipas llojit të gazit.

Kur ndërron gazin, tekniku duhet në vijim të:

- 1-Shkëputë pajisjen nga linja elektrike
- 2-Bëjë "LIDHJEN E GAZIT" me instalimin siç përshkruhet më sipër,
- 3-Mbyllë valvulën e gazit para pajisjes
- 4-NDRYSHIMI I GRYKAVE
- 5-RREGULLIMI I FLAKËS MINIMALE

### NDRYSHIMI I GRYKAVE:

Për ta përshtatur pianurën për përdorim me lloje të ndryshme të gazit, zbatoni udhëzimet e mëposhtme:

- Hiqni rrjetat dhe vatrat
- Vendosni në çelësin gjashtëkëndor (7 mm) në mbështetësin e vatrës (Figura 2)
- Zhvidhosni injektorin dhe zëvendësojeni me një të përshtatshëm për gazin që do të përdoret (shih tabelën e tipit të gazit)



Figura 2

### RREGULLIMI I FLAKËS MINIMALE

Për të rregulluar flakën minimale, tekniku zbaton udhëzimet e mëposhtme:

-Hiqni çelësat,

#### RASTI 1: vidë rregulluese e dukshme brenda boshtit të valvulës (shih figurën 3A)

Pasi të keni ndezur vatrat, kthejeni çelësin e kontrollit në cilësimin minimal dhe më pas hiqni çelësin (kjo mund të hiqet lehtë duke ushtruar pak forcë).

Duke përdorur një kaçavidë të vogël tip «Terminal», vida rregulluese mund të rregullohet si në Figurën 3A.

Kthimi i vidës në drejtim orar zvogëlon rrjedhën e gazit, ndërsa kthimi i tij në drejtim kundërorar rrit rrjedhën.

Përdorni këtë rregullim për të marrë një flakë me gjatësi afërsisht 3 deri në 4 mm dhe më pas rivendosni çelësin e kontrollit.

Kur ka furnizim me gaz LPG - vida për të vendosur nivelin e flakës duhet të kthehet (në drejtim orar) deri në gradacionin e fundit

Rivendosni çelësat

#### RASTI 2: vida rregulluese nuk është e dukshme (shih figurën 3B)

-Hiqni, rrjetat, vatrat dhe kapakun.

-Hiqni pllakën e sipërme

-Duke përdorur një kaçavidë të vogël, vida rregulluese mund të rregullohet si në Figurën 3C.

Kthimi i vidës në drejtim orar zvogëlon rrjedhën e gazit, ndërsa kthimi i saj në drejtim kundërorar e rrit rrjedhën

-Kur linja e gazit është LPG, vida për të vendosur nivelin e flakës duhet të kthehet (në drejtim orar) në ndalesën e fundit.

-Kur linja me gaz është NG, vida për të vendosur nivelin e flakës duhet të kthehet në drejtim kundërorar me 1/2 rrotullimi nga pozicioni i mbylljes së plotë. (flakë me gjatësi afërsisht 3 deri në 4 mm)

-Rivendosni pllakën e sipërme, duke u siguruar që të bashkoni saktë secilën pjesë të çmontuar ose të shkëputur dhe bëni kujdes të mos dëmtoni pjesët (në rast se tekniku duhet ta zëvendësojë me pjesë origjinale këmbimi.

-Rivendosni vatrat, kapakun e rrjetave dhe çelësat.



**Paralajmërim:**  
Mos i lironi  
kurrë vidat e  
tjera!

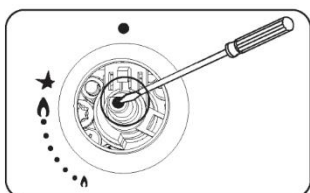


Figura 3A



Figura 3B

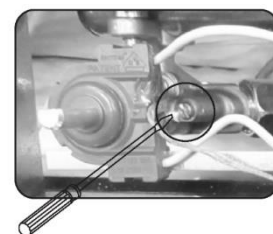


Figura 3C



**LIDHJA ELEKTRIKE**

"Instalimi duhet të jetë në përputhje me direktivat standarde". Prodhuesi refuzon të gjitha përgjegjësitë për dëme që mund të shkaktohen nga përdorimi i papërshtatshëm ose i paarsyeshëm.

**Paralajmërim:**

- Kontrolloni gjithnjë para çdo veprimi elektrik, tensionin e linjës së treguar në njehsorin e energjisë elektrike, rregullimin e automatit, vazhdimësinë e lidhjes së tokëzimit me instalimin dhe që siguresa të jetë e përshtatshme.
- Lidhja elektrike me instalimin duhet të bëhet përmes një prize me spinë me tokëzim, ose përmes një çelësi stakues omnipolar. Nëse pajisja ka dalje për prizë, duhet të instalohet në mënyrë që priza të jetë e arritshme. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për ndonjë aksident që rezulton nga përdorimi i një pajisjeje që nuk është e lidhur me tokëzimin, ose me vazhdimësi të gabuar të lidhjes së tokëzimit.
- Çdo pyetje në lidhje me kordonin elektrik duhet t'i referohet shërbimit pas shitjes ose një tekniku të kualifikuar.

**Paralajmërim! Kjo pajisje duhet të tokëzohet. Në mungesë të tokëzimit adekuat do të vini re se kur prekni pjesët metalike të pajisjes mund të ndihet një shpërndarje elektrike për shkak të pranisë së një mbytësi radiointerferencash.**

**• TRIO 9501**

Një kablo elektrike vjen me Trio që i mundëson lidhjen vetëm me një linjë elektrike 220-230 V midis fazave, ose midis fazës dhe nullo. Lidheni në prizë 16 Amp.

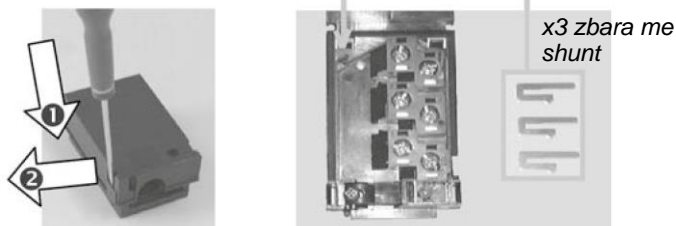
**• TRIO 9503**

Nuk ka kablo elektrike me këtë Trio, por është i pajisur me një klemë që ju lejon të zgjidhni lidhjen e duhur për furnizimin e veçantë të energjisë. Klema ndodhet në pjesën e pasme të Trio.

Për të hapur klemën:

- . Gjeni dy skedat në anë,
- . vendosni teahun e kaçavidës në pjesën e përparme të verigës, futeni (1) dhe shtypni për poshtë (2)
- . Hiqni kapakun.

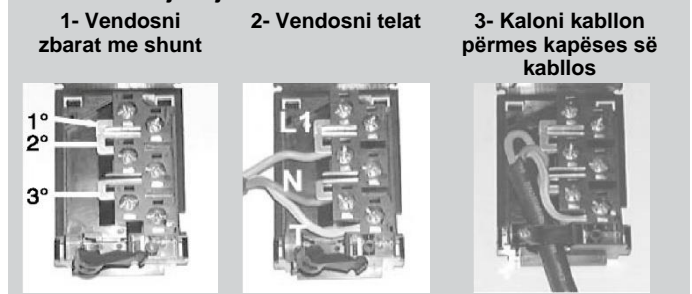
Klemë



Për lidhje:

- . zhvidhosni kapësen e kablllos,
- . kaloni kabllon përmes kapëses së kablllos,
- . zhvishni izolimin nga fundi i secilit tel dhe lidhni në përputhje me numrat e treguar në tabelë, si dhe "zbarat me shunt".

**Shembull i lidhjes njëfazore**



**Kujdes: shtrëngimi i pasaktë mund të shkaktojë rreziqe të ngrohjes për kabllon elektrike.**

Kur të përfundojë procesi i lidhjes me kontaktet e pajisjes, shtrëngoni kapësen e kablllos dhe mbyllni kapakun.

	Njëfazore 220-230~	Trefazore 220-230V3~	Trefazore 380-415V3N~
LLOJI I KABLLOS - AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
LIDHJA ME KLEMËN			
Për shunt: krijoni një urë me zbarën me shunt	2 Faza Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Nuli Shunt 4-5 T Tokëzimi	1 Faza Shunt 1-2 3 Faza Shunt 3-4 5 Faza T Tokëzimi	1 Faza 2 Faza 3 Faza 5 Nuli Shunt 4-5 T Tokëzimi

**LIDHJA E UJIT - SHKARKIMI I UJIT**

**LIDHJA E UJIT:**

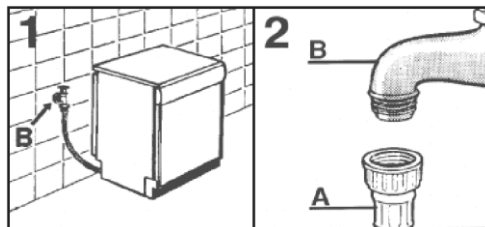
Zorrët e hyrjes dhe të shkarkimit mund të drejtohen majtas ose djathtas. Enëlarësja mund të lidhet me ujin e ftohtë ose të nxehtë, për sa kohë që nuk është më i nxehtë se 60°C.

Presioni i ujit duhet të jetë ndërmjet 0,08 MPa dhe 0,8 MPa. Nëse presioni është nën minimumin, këshillohuni me servisin për këshilla.

Zorra e hyrjes duhet të jetë e lidhur te rubineti që furnizimi me ujë të ndërpritet kur makina të mos jetë në punë (fig. 1). Zorra e hyrjes në enëlarëse është e pajisur me një bashkues të filetuar 3/4" (fig.2). Zorra e hyrjes "A" duhet të lidhet ngushtë me rubinetin 3/4" B.

Lidhja me ujë e enëlarëses duhet të bëhet ekskluzivisht me tubin e dhënë. **Mos përdorni tub të vjetër.**

Nëse makina është e lidhur në tuba të rinj ose në tuba që nuk janë përdorur për një kohë të gjatë, kaloni ujin për disa minuta para se të lidhni zorrën e hyrjes. Kështu nuk hyjnë depozitime rëre apo ndryshku që mund të bllokojnë filtrin e hyrjes së ujit.

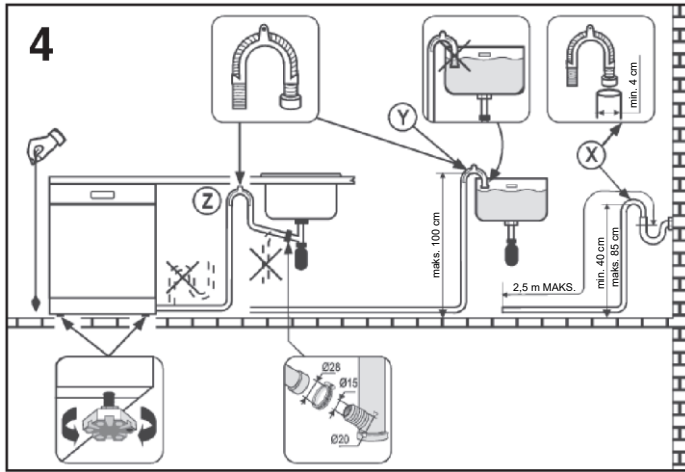


**SHKARKIMI I UJIT:**

Bëni kujdes të mos përkulni apo përthyeri zorrën e shkarkimit kur ta lidhni me makinën, që uji të mund të shkarkohet lirshëm prej saj (fig.4y). Zorra e shkarkimit duhet të jetë së paku 40 cm mbi nivelin e dyshemesë dhe duhet të ketë një diametër të brendshëm të paktën 4 cm. Këshillohet të vendosni një mbajtëse ajri kundër aromave (fig. 4x).

Nëse është e nevojshme, zorra e daljes mund të zgjatet deri në 2,6 m, me kusht që të mbahet në lartësi maksimale prej 85 cm mbi nivelin e dyshemesë. Për këtë, kontakti shërbimin e klientit.

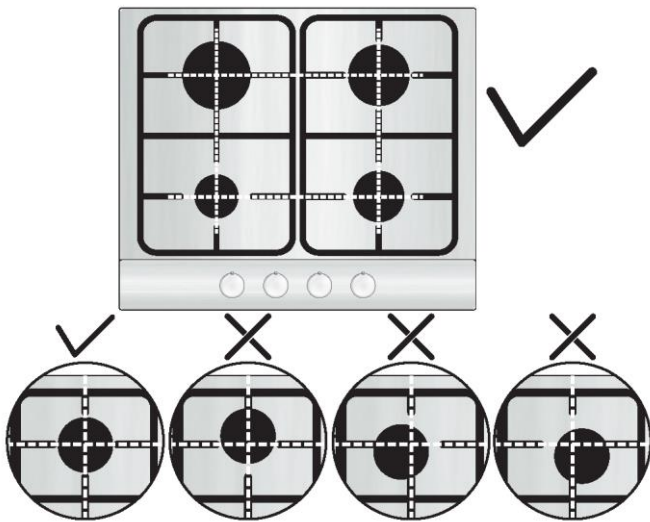
## INSTALIMI



Zorra mund të kapet në pjesën anësore të lavamanit (nuk duhet të zhytet në ujë, që të parandalojë kthimin e ujit në makinë kur kjo është në punë). Kontrolloni të mos ketë përthyerje në zorrët e hyrjes dhe të daljes. Për ta zgjatur zorrën e hyrjes, nëse është nevoja, kontaktoni me shërbimin e klientit.

## VATRAT E GAZIT

Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm për qëllimin për të cilin është menduar, gatim shtëpiak dhe çdo përdorim tjetër do të konsiderohet i papërshtatshëm dhe për këtë arsye mund të jetë i rrezikshëm. Prodhuesi nuk do të jetë përgjegjës për ndonjë dëm ose humbje që rezulton nga përdorimi i papërshtatshëm. Para se të përdorni vatrat, sigurohuni që rrethimet me rrjetë të vendosen në qendër të vatrës si figura më poshtë.



## PËRDORIMI

Çdo vatër kontrollohet nga një rubinet me cilësime progresive që mundësojnë:

- një zgjedhje më të gjerë të cilësimeve nga pozicioni maksimal në atë më të ulët dhe më preciz,
- rregullim më të lehtë të flakës sipas diametrit të tiganit,
- nuk ka rrezik për prerjeje të flakës ose fikjeje kur flaka ulet shpejt.

## NDEZJA

**REKOMANDIME:** kur vatrat nuk janë në punë, rubineti i përgjithshëm i furnizimit me gaz duhet të jetë gjithmonë i mbyllur.

## PËRDORIMI

Para ndezjes së pianurës së gazit sigurohuni që kapakët e vatrave të jenë vendosur siç duhet në pozicionin e tyre.

- Hapni rubinetin e gazit,
- Një simbol pranë çdo çelësi kontrolli tregon se cila vatër është ndezur.

• Kthejeni dhe shtypni në çelësin përkatës të kontrollit të vatrës në simbolin ☆, duke e mbajtur të shtypur derisa flaka të ndizet. Në modelet e pajisura me ndezje elektronike flaka ndizet nga një shkëndijë elektrike. Kjo kontrollohet me buton ose duke shtypur çelësin (për modelet me ndezje nën çelës).

Për modelet që nuk janë të pajisura me ndezje elektronike **ose nëse kanë ikur dritat**, ndizeni flakën me shkrepëse.

**Paralajmërim:** Në çdo rast, nëse pas 5 sekondash vatra nuk është ndezur, ndaloni përdorimin e pajisjes dhe prisni të paktën 1 min para se të provoni një ndezje të mëtejshme të vatrës

**Shënim:** për modelet e pajisura me termoçift SAFETY, mbajeni çelësin të shtypur për disa sekonda që të aktivizoni sistemin e sigurisë. Nëse çelësi lëshohet menjëherë, nuk ka kohë që sistemi i sigurisë të aktivizohet dhe flaka të fiket. Nëse ndodh kjo, përsëritni procedurën e ndezjes nga fillimi duke pritur më gjatë pasi të jetë ndezur flaka. Termoçifti i shpejtë i sigurisë ndërpret automatikisht furnizimin me gaz nëse flaka është shuar aksidentalisht.

Nëse ka kushte të veçanta lokale të furnizimit me gaz që e bëjnë të vështirë ndezjen, ju këshillojmë të përsëritni procedurën e ndezjes, duke e kthyer butonin në "minimum" (⊖).

- Caktojini flakën në përputhje me kërkesat tuaja të gatimit. Pozicionet e ndërmjetme janë në dispozicion midis cilësimeve (⊖) dhe (⊕) në çelësin e kontrollit.
- Për të shuar flakën, kthejeni çelësin e kontrollit përsëri për të ndaluar pozicionin.
- Nëse vatra është shuar aksidentalisht, ktheni çelësin në "0", prisni një minutë dhe pastaj përpiqini ta ndizni përsëri.

## TIGANËT

Për një përdorim të duhur të vatrave, zgjidhni tiganë që përputhen me dimensionet e dhëna më poshtë:

- \* Shumë i shpejtë Ø18 cm dhe më shumë
- \* I shpejtë Ø nga 16 në 26 cm
- \* Gjysmë i shpejtë Ø12 cm
- \* Ndihmës Ø10 cm

• Nuk rekomandohet tiganët me funde të harkuara, të thepisura apo të deformuara.

**PARALAJMËRIM:** Nëse një flakë është shuar aksidentalisht, kthejeni çelësin në pozicionin e fikur dhe mos u përpiqini ta ndizni përsëri nëse për të paktën 1 minutë.

Nëse me kalimin e viteve rubinetat e gazit bëhen të vështira për t'u kthyer, duhet t'i lubrifikoni.

**Kjo punë duhet të kryhet vetëm nga teknikë të kualifikuar të servisit.**

• Tiganët e aluminit mund të lënë gjurmë në mbështetësen e enës së smaltuar. Këto shenja mund të hiqen lehtësisht me një leckë të lagur dhe një produkt abraziv të lehtë.

## DISA KËSHILLA...

- Shmangni zierjen intense të ushqimit. Ushqimi nuk gatuhet më shpejt në këtë mënyrë. Në fakt, ai i trazohet shumë duke bërë që të humbasë një pjesë të shijes.

## RUAJTJA DHE RESPEKTIMI I MJEDISIT

- Për të kursyer gaz, sigurohuni që flakët të mos mbivendosen në fund të tiganit.
- Mos përdorni vatrën e gazit me tigan të zbrazët.
- Kur është e mundur përdorni kapak për të mbuluar tiganin. Rregulloni flakën që të mos mbivendoset me diametrimin e tiganit.

**ZONA VITROKERAMIKE**

**KËSHILLA**

Përdorimi i mjeteve të kuzhinës me cilësi të lartë është i rëndësishëm për të marrë rezultate të mira gatimi:

- Gjithmonë përdorni enë gatimi me cilësi të mirë me bazamente krejtësisht të sheshta dhe të trasha.
- Sigurohuni që bazamenti i tenxheres ose i tiganit të jetë i thatë.
- Përdorni tigan, diametri i të cilit është mjaft i gjerë për të mbuluar plotësisht njësinë sipërfaqësore.

**ZGJEDHJA E MJETEVE TË KUZHINËS**

Informacioni i mëposhtëm ju ndihmon të zgjidhni enë gatimi me rendiment të mirë.



Në etiketë, kontrolloni shenjën që tregon nëse tigan i është i përputhshëm me vitroqeramikë.

**Inoksi:** rekomandohet së tepërmi. Veçanërisht i mirë me një bazament të veshur sanduiç. Bazamenti sanduiç kombinon të mirat inoksit (pamja, forca dhe stabiliteti) me avantazhet e aluminit ose të bakrit (përcjellja e nxehtësisë, madje edhe shpërndarja e nxehtësisë).

**Alumini:** rekomandohet i peshës së rëndë. Përçueshmëri e mirë. Mbetjet e aluminit ndonjëherë shfaqen si gërvishje në pianurë, por mund të hiqen nëse pastrohen menjëherë. Për shkak të pikës së ulët të shkrirjes, nuk duhet të përdoret alumini i hollë.

**Giza:** e përdorshme, por nuk rekomandohet. Rendimenti i dobët. Mund të gërvishet sipërfaqen.

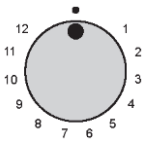
**Fund bakri/gres:** rekomandohet i peshës së rëndë. Rendimenti i mirë, por bakri mund të lërë mbetje që mund të shfaqen si gërvishje. Mbetjet mund të hiqen, për sa kohë që pianura pastrohet menjëherë. Sidoqoftë, mos i lini këto tenxhere të ziejnë deri në tharje. Metali i mbixehur mund të ngjitet me pianurën e xhamit. Një tenxhere bakri e mbixehur lë një mbetje që e njollos përgjithmonë pianurën. **Porcelani/smalti:** Rendimenti i mirë vetëm me bazament të sheshtë, të hollë e të butë.

**ZONAT**

- **Zona e theksimit:** funksionon brenda 3 sekondave dhe është e përshtatshme për gatim të qëndrueshëm, të njëtrajtshëm dhe të vazhduar.
- **Sprinter:** me mundësinë sprinter mund të arrihen kohë të reduktuara gatimi deri në 15%.

**PËRDORIMI**

- Gjeni shenjën që i përgjigjet zonës së gatimit që ju nevojitet.
- Rekomandohet që vendosja e nxehtësisë të jetë në nivelin më të lartë derisa të ngrohet siç duhet dhe pastaj të ulet në vendosjen e dëshiruar të gatimit.



- Drita treguese e ndezjes ndizet për të treguar se zona e nxehtësisë po funksionon.

- Secila zonë është e lidhur me një tregues të nxehtësisë së mbetur të vendosur në pianurë. Ndizet kur temperatura e zonës së nxehtësisë arrin 60°C e lart. Do të qëndrojë e ndezur, edhe nëse njësia është e fikur, derisa sipërfaqja të ftohet.
- Për të fikur një zonë të nxehtësisë, ktheni çelësin përkatës të kontrollit deri në pozicionin "0".
- **Pozicionet:** shembujt më poshtë synohen si udhëzues. Kur të njiheni me përdorimin e vatrës suaj, do të jeni në gjendje të përpunoni cilësimet që ju përshtaten më shumë.

Pozicionet		Disa këshilla	
1	1-2	Shumë i ulët	Për të mbajtur një pjatë të nxehtë, shkrini gjalpin dhe çokolatën...
2	3-4	I ulët	Gatim i ngadaltë, salca, gjyveç, puding orizi me vezë...
3	5-6	I moderuar	Fasule, ushqime të ngrira, fruta, ujë i vluar...
4	7-8	Mesatare	Mollë në avull, perime të freskëta, makaronë, krepja, peshk...
5	9-10	I lartë	Gatim më intensiv, omëleta, biftek...
6	11-12	Shumë i lartë	Biftekë, bërçolla, skuqje...

**RUAJTJA DHE RESPEKTIMI I MJEDISIT**

- Përdorni tigan diametri i të cilit është mjaft i gjerë për të mbuluar plotësisht njësinë sipërfaqësore: madhësia e tiganit nuk duhet të jetë më e vogël se zona e ngrohjes. Nëse është pak më e gjerë, energjia do të përdoret në efikasitetin e saj maksimal.
- Për të marrë efikasitetin më të mirë të pianurës suaj, vendoseni tiganin në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorimi i një kapaku do të zvogëlojë kohën e gatimit dhe do të kursejë energji duke mbajtur nxehtësinë.
- Minimizoni sasinë e lënguqit ose yndyrës për të zvogëluar kohën e gatimit.
- Filloni të gatuarit në një mjedis të lartë dhe zvogëloni atë kur ushqimi të jetë nxehtë.

**PAJISJET E FURRËS (sipas modelit)**

Është e nevojshme të bëhet një pastrim fillestar i pajisjeve para përdorimit të parë të secilës prej tyre. Lajini me një sfungjer. Shpëlajini dhe thajini.

- **RAFTI:** është për mbajtjen e enëve, pjatave dhe kockave të mishit kur gatuarit me skarë. Është i pajisur me shina të cilat mundësojnë rrëshqitjen e tabakasë së kullimit.



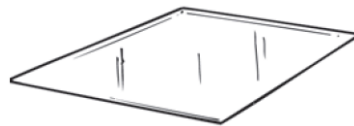
Falë formës së tij të veçantë, rafti mbetet gjithmonë horizontal, edhe kur tërhiqet në masën e tij më të plotë drejt pjesës së përparme të furrës, duke shmangur kështu rrezikun e rrëshqitjes ose të rrotullimit të enëve.

- **TABAKAJA E KULLIMIT:** mbledh mish dhe lëngje të pjekur gjatë pjekjes. Mund të vendoset në raft, ose të rrëshqasë poshtë tij. Nëse nuk përdoret me skarë, tabakaja e kullimit nuk duhet të ruhet në furrë gjatë përdorimit.



Asnjëherë mos e përdorni tabakanë e kullimit si tabaka pjekjeje. Kjo do të sillte lëshim tymi, spërkatjen e dhjamt dhe njollosjen e furrës me shpejtësi.

- **TABAKAJA E ËMBËLSIRAVE** duhet vendosur në raft. Është për të gatuar pasta të vogla si choux, biskota, merenga, etj...



Asnjëherë mos vendosni

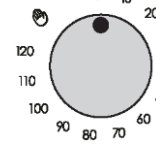
tabaka pastash direkt në pjesën e poshtme të furrës.

- **HELLI** është e pajisur me një hell dhe një dorezë, dy pirunë dhe një mbështetës për hell.

**Kur furra është në përdorim, çdo pajisje e papërdorur duhet të hiqet.**

**KRONOMETRI I FIKJES**

- Ai merr përsipër funksionimin e furrës, për midis 1 dhe 120 minuta, me fillimin e menjëhershëm dhe ndalimin automatik. Kur të mbarojë koha, kronometri e fik automatikisht furrën.
- Sidoqoftë, furra mund të përdoret pa programim. Në këtë rast, ktheni çelësin e kontrollit në pozicionin e dorës.



Shënim: për të vendosur një kohë, ktheni çelësin e kontrollit në drejtim orar deri në shenjën 120 minuta dhe më pas kthejeni në kohën e kërkuar.

**PËRDORIMI I FURRËS**

**SHUMË E RËNDËSISHME:** furra dhe enëlarësja nuk mund të përdoren në të njëjtën kohë. Për të përdorur furrën, duhet të mbyllni enëlarësen.


**E RËNDËSISHME:** gjithmonë mbajini fëmijët e vegjël larg Trio kur kjo është në punë. Nëse Trio është e pajisur me kapak, ngrijeni përpara përdorimit.


**METODAT E GATIMIT (sipas modelit)**

- **Konveksion + Ventilator** : Ju rekomandojmë të përdorni këtë metodë për shpendë, pasta, peshk dhe perime. Nxehtësia depërton më mirë në ushqim dhe kohët e gatimit dhe të parangrohjes zvogëlohen. Mund të gatuarit ushqime të ndryshme

## PËRDORIMI

në të njëjtën kohë me ose pa të njëjtën përgatitje në një ose më shumë pozicione. Kjo metodë gatimi jep shpërndarje të barabartë të nxehtësisë dhe erërat nuk përzihen. Lini rreth dhjetë minuta shtesë kur gatvani ushqime në të njëjtën kohë.

• **Skara** : duke përdorur elementin e ngrohjes së sipërme. Suksesi është i garantuar për skara të përziera, qebapë dhe "pjata të gratinuara". Kërkoet pesë minuta parangrohje për të nxehur elementin.


• **Skarë + Hell** : përdorimi i elementit të ngrohjes së sipërme së bashku me hellin jep aromën e vërtetë të një pjekjeje tradicionale. Hiqni të gjithë aksesoret nga furra.


• Vendoseni tabakanë e kullimit në pjesën e poshtme të furrës.


• Kalojeni në hell ushqimin për t'u gatuar dhe vendoseni në mes të dy pirunëve.

• Vendoseni hellin në mbajtëse dhe rrëshqisni mbajtësen dhe hellin në nivelin e dytë. Fundi i hellit do të ketë përbri folenë në mekanizmin lëvizës.

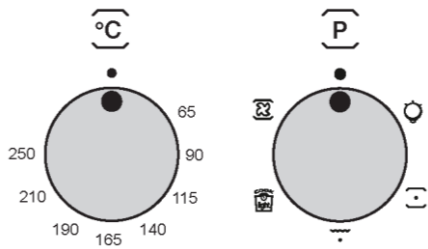
• Vendoseni hellin në mekanizmin lëvizës.

• **Konveksion + hell** : duke përdorur në të njëjtën kohë hellin dhe gatimin konvencional. Kjo ju mundëson të kurseni kohë kur gatvani. Sidoqoftë, duhet të kujdeseni për vendosjen e raftit me shinat përmbys, me shinat për lart dhe vendosini sipër tabaka e kullimit.

• Funkzioni "COOK LIGHT"  ju mundëson të gatvani në një mënyrë më të shëndetshme, duke zvogëluar sasinë e yndyrës ose vajit të kërkuar. Kombinimi i elementeve të ngrohjes me një cikël pulsues të ajrit siguron një rezultat të përsosur të pjekjes.

• **Konvencionale** : Përdoren të dy elementet e ngrohjes së sipërme dhe të poshtme. Ngrohni furrën për rreth dhjetë minuta. Kjo metodë është ideale për të gjitha pjekjet tradicionale. Për gatimin e mishit të kuq, rostos së viçi, këmbët e qengjit, gjahun, bukën, ushqimin e mbështjellë me peta (papillotes), pastat e buta. Vendoseni ushqimin dhe pjatën e tij në një raft në pozicionin mesatar.

• Kthejeni çelësin e kontrollit në metodën e kërkuar të gatimit dhe vendosni një temperaturë:



\*  Konvencionale Temperatura nga 65°C deri 250°C

 Skarë Temperatura 200°C

 Skarë + Hell Temperatura 200°C


 Konveksion + Hell Temperatura nga 65°C deri 250°C

\*  Drita e gatimit Temperatura nga 65°C deri 250°C

 Konveksion + Ventilator Temperatura nga 65°C deri 250°C

\* Provuar në përputhje me CENELEC EN 60350-1 të përdorur për përcaktimin e kategorisë energjetike.

• Kthejeni çelësin e kontrollit të kronometrit të fikjes në pozicionin e dorës ose në një kohëzgjatje të programimit.

 • Drita treguese e rregullatorit tregon që termostati po punon. Ndizet e fiket rregullisht gjatë kohës së gatimit.

## KËSHILLA GATIMI

### MISH:

Është më mirë të mos e kripni mishin deri pas gatimit, pasi kripa e bën që të spërkasë yndyrën.

Kjo do të ndotë furrën dhe do të tymosë shumë. Kockat e mishit të bardhë, mishit të derrit, viçi, qengjit dhe peshkut mund të futen në furrë të ftohtë. Koha e gatimit është më e gjatë se në një furrë të nxehtë, por gatuhet më mirë në qendër pasi nxehtësia ka më shumë kohë për të depërtuar.

## PARANGROHJA E SAKTË ËSHTË E FSHEHTA E NJË GATIMI TË SUKSESSHËM TË MISHIT TË KUQ.

### ËMBËLSIRA - PASTA DHE BISKOTA:

Shmangni përdorimin e formave me shkëlqim pasi reflektojnë nxehtësi dhe mund t'ju prishin ëmbëlsirat. Nëse ëmbëlsirat piqen shumë shpejt nga jashtë, mbulojini me letër vaji ose letër alumini. **Kujdes:** mënyra e saktë për të përdorur fletë metalike është me anën me shkëlqim nga brenda.

Përndryshe nxehtësia reflektohet nga sipërfaqja me shkëlqim dhe nuk depërton në ëmbëlsirat.

Shmangni hapjen e derës gjatë 20-25 minutave të para të gatimit: torta-sfungjer, sufleja, brioshi etj., kanë prirjen të bien. Mund të kontrolloni nëse janë bërë ëmbëlsirat, duke shpuar qendrën me një teh thike ose shtizë thurjeje (metalike). Nëse tehu del i thatë, ëmbëlsira është gati dhe mund të ndaloni gatimin. Nëse tehu del i lagësht ose me copa ëmbëlsire ngjitur, vazhdoni pjekjen, por ulni pak termostatin që të mbarojë pa u djegur.

**Udhëzimet e mëposhtme janë vetëm për udhëzim. Mund të doni t'i ndryshoni në përputhje me përvojën tuaj ose shijen tuaj personale.**

### Koha e ngrohjes paraprake:

• 20 minuta ndërmjet 210 dhe 250°C

• 15 minuta ndërmjet 140 dhe 190°C

• 10 minuta ndërmjet 65 dhe 115°C

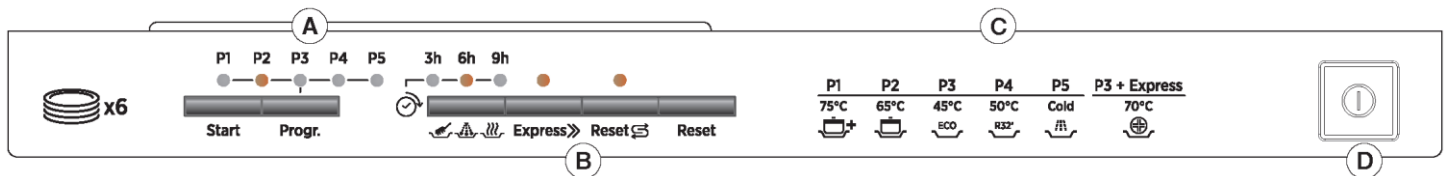
SASIA	USHQIMI	Temperatura e furrës në°C	Pozicioni i raftit nga poshtë	Koha e gatimit në minuta
<b>PESHKU</b>				
	Troftë	200	1	15/25
1 kg	Merluc	190	1	50
<b>MISH</b>				
1 - 1,5 kg	Rosto lope	190	1	90
1 kg	Rosto viçi	150/160	1	120/150
2 kg	Blanquette viçi	170/190	1	60/90
1 - 1,5 kg	Këmbë qengji	150/160	1	60/75
1 - 1,5 kg	Këmbë deleje	150/160	1	50/60
<b>SHPENDË</b>				
2 kg	Pëllumba	150/160	1	45
4 kg	Pata	160	1	240/270
2 - 2,5 kg	Rosa	175	1	90/150
1 - 1,5 kg	Pula	170	1	60/80
<b>TE NDRYSHME</b>				
	Lazanja	200	1	40
	Sufle	200	1	20
	Të skuqura	200	1	20
	Pica	200	1	20
<b>ËMBËLSIRA</b>				
	Hikërror	175	1	40/50
	Tartë me fruta	180/190	1	20/30
	Kulaç (brumë me maja)	160	1	40/45
	Merenga	100	1	90
	Brumë sfoliat	200	1	20

## RUAJTJA DHE RESPEKTIMI I MJEDISIT

Kur është e mundur, shmangni ngrohjen paraprake të furrës dhe gjithmonë përpunoni ta mbushni. Hapeni derën e furrës sa më rrallë që të jetë e mundur, sepse nxehtësia nga dhoma shpërndahet sa herë që hapet. Për një kursim të konsiderueshëm të energjisë, fiken furrën ndërmjet 5 dhe 10 minuta para fundit të planifikuar të kohës së gatimit dhe përdorni nxehtësinë e mbetur që furra vazhdon të prodhojë. Mbajini gomatat të pastra dhe të rregullta, për të shmangur çdo shpërndarje të nxehtësisë jashtë dhomës.



KONTROLLET E ENËLARËSES



**A** Dritat treguese të zgjedhjes së programit

**B** Butoni i zgjedhjes së programit

**C** Përshkrimi i programit

**D** Butoni i ndezjes/fikjes

ZGJEDHJA E PROGRAMEVE DHE E FUNKSIONEVE TË VEÇANTA

Enëlarësja dhe furra nuk mund të përdoren njëkohësisht.

**Vendosja e një programi**

Hapni derën dhe shtypni butonin e ndezjes/fikjes; 4 llambat e zgjedhjes së programit fillojnë të pulsojnë.

- Vendosni programin e kërkuar duke shtypur butonin e zgjedhjes së programit, ndizet llamba e programit të zgjedhur (2 llamba për programin COLD RINSE).
- Mbyllni derën (pas sinjalit akustik), programi i zgjedhur do të fillojë automatikisht.

PËRDORIMI I ENËLARËSES

**Hapja e derës**

Kapni dorezën në panelin e përparmë dhe tërhiqeni përpara. Nëse makina hapet ndërsa është duke punuar, një pajisje e sigurisë elektrike fik çdo gjë automatikisht. Që makina të funksionojë siç duhet, dera nuk duhet të hapet ndërsa është në punë.

**Mbyllja e derës**

Vendoseni shportën në enëlarëse. Sigurohuni që krahu spërkatës të rrotullohet i lirë dhe të mos pengohet nga mjetet, enët apo tiganët. Mbyllni derën, duke shtypur mbi të për t'u siguruar që të jetë mbyllur fort.

**Ndërprerja e një programi**

Nuk rekomandohet që dera të hapet ndërsa po ekzekuton një program, dhe sidomos jo gjatë fazës kryesore të larjes dhe tharjes përfundimtare.

Sidoqoftë, pajisja ndalet automatikisht kur hapet dera.

Kur dera mbyllet përsëri, programi vazhdon automatikisht.

Nëse dëshironi të ndryshoni ose anuloni një program që po ekzekutohet, kryeni procedurën e mëposhtme:

- Mbajeni të shtypur butonin **"ZGJEDHJA E PROGRAMIT"** për të paktën **5 sekonda**. Dritat treguese të programit do të ndizen dhe fiket individualisht dhe në mënyrë sekuenciale dhe do të tingëllojnë disa sinjale të dëgjueshëm.
- Programi në ekzekutim do të anulohet dhe të gjitha dritat treguese të programit do të pulsojnë.

Para se të filloni një program të ri, duhet të kontrolloni që ka akoma detergjent në kutinë shpërndarëse. Nëse është e nevojshme, mbusheni kutinë shpërndarëse.

**PARALAJMËRIM:** nëse dera hapet gjatë fazës së tharjes, aktivizohet një sinjal akustik me ndërprerje për të këshilluar që cikli nuk është përfunduar ende.

Një alarm 5-sekondësh do të tingëllojë (nëse nuk është i heshtur) 3 herë në interval 30 sekonda për të sinjalizuar që programi ka mbaruar.

Drita treguese e zgjedhur e programit (2 drita treguese për programin **"COLD RINSE"**) do të fillojë të pulsojë.

Enët tani mund të hiqen dhe enëlarëse të fiket duke shtypur butonin **"ON/OFF"** ose enët mund të ngarkohen për një cikël të ri.

Alarmi për fundin e programit mund të heshtet si më poshtë:

**E RËNDËSISHME**  
Enëlarësja duhet të jetë gjithnjë e fikur para fillimit të kësaj procedure.

1. Mbajeni të shtypur butonin **"ZGJEDHJA E PROGRAMIT"** dhe në të njëjtën kohë ndizni enëlarësen duke shtypur butonin **"ON/OFF"** (do të tingëllojë një sinjal i shkurtër i akustik).
2. Mbani të shtypur butonin **"ZGJEDHJA E PROGRAMIT"** për të paktën 15 sekonda (gjatë kësaj kohe, do të tingëllojnë 2 sinjale akustike).
3. Lirojeni butonin kur tingëllon sinjali i dytë akustik (do të ndizen dritat e treguesit 3 **"ZGJEDHJA E PROGRAMIT"**).
4. Shtypni përsëri të njëjtin buton: 3 dritat treguese (të cilat tregojnë se alarmi është aktivizuar) do të fillojnë të pulsojnë (për të treguar që alarmi është i fikur).
5. Fikni enëlarësen duke shtypur butonin **"ON/OFF"** për të konfirmuar cilësimin e ri.

Për ta ndezur përsëri alarmin, ndiqni të njëjtën procedurë.

**PARALAJMËRIM!**  
Nëse ndodh ndonjë problem, fikni enëlarësen duke shtypur butonin **"ON/OFF"** dhe filloni përsëri procedurën nga fillimi.



### Memorizimi i programit të fundit të përdorur

Programi i fundit i përdorur mund të memorizohet si më poshtë:

#### E RËNDËSISHME

Enëlarësja duhet të jetë gjithnjë e fikur para fillimit të kësaj procedure.

1. Mbajeni të shtypur butonin "**ZGJEDHJA E PROGRAMIT**" dhe në të njëjtën kohë ndizni enëlarësen duke shtypur butonin "**ON/OFF**" (do të tingëllojë një sinjal i shkurtër i akustik).

2. Mbani të shtypur butonin "**ZGJEDHJA E PROGRAMIT**" për të paktën 30 sekonda (gjatë kësaj kohe, do të tingëllojnë 3 sinjale akustike).

3. Lëshoni butonin kur tingëllon sinjali i **TRETË** akustik (të gjitha dritat e treguesit do të pulsojnë).

4. Shtypni përsëri të njëjtin buton: drita treguese e ndezur (memorizimi është fikur) do të ndalet së ndezuri dhe do të mbetet e ndezur (memorizimi është i ndezur).

5. Fikni enëlarësen duke shtypur butonin "**ON/OFF**" për të konfirmuar cilësimin e ri.

Për të çaktivizuar memorizimin, ndiqni të njëjtën procedurë.



#### PARALAJMËRIM!

Nëse ndodh ndonjë problem, fikni enëlarësen duke shtypur butonin "**ON/OFF**" dhe filloni përsëri procedurën nga fillimi.

Nëse ka ndonjë ndërprerje në furnizimin me energji elektrike ndërsa enëlarëse po funksionon, një memorie e veçantë ruan programin e zgjedhur dhe, kur rivendoset energjia, ajo vazhdon atje ku u ndal.

**Vini re - Enëlarësja është e pajisur me një pajisje sigurie kundër mbingarkesës e cila në rast anomalie ndërhyr duke shkarkuar ujin e tepërt.**

#### Sinjalet e gabimit

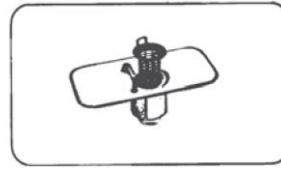
Nëse ndodhin keqfunksionime ose defekte kur ekzekutohet një program, llamba që korrespondon me ciklin e zgjedhur (2 llamba për programin COLD RINSE) do të pulsojnë shpejt dhe do të aktivizohet një sinjal akustik. Në këtë rast, fikeni enëlarësen duke shtypur butonin On/Off. Pasi të keni kontrolluar për të siguruar që rubineti i zorrës së hyrjes së ujit është e hapur, që zorra e kullimit nuk është e përkulur dhe se sifoni ose filtrat nuk janë të bllokuar, rifilloni programin e zgjedhur. Nëse anomalia vazhdon, kontaktoni shërbimin e klientit.

#### E rëndësishme!

Për të siguruar funksionimin e duhur të pajisjes së sigurisë kundër mbingarkesës, rekomandohet të mos lëvizni ose të anoni makinën enëlarëse gjatë punës.

Nëse është e nevojshme të lëvizni ose të anoni enëlarësen, së pari sigurohuni që cikli i larjes të ketë mbaruar dhe që të mos mbetet ujë në rezervuar.

### VEPRIMET PARAPRAKE DHE PASTRIMI I NJËSISË SË FILTRIT



#### Sistemi i filtrimit përbëhet nga:

- një kupë filtri qendror, i cili bllokoi grimcat më të mëdha të ushqimit.
- një filtër i sheshtë, i cili filtron vazhdimisht ujin e larjes.

- mikrofiltri, i vendosur nën filtrin e sheshtë, i cili bllokoi grimcat më të vogla të ushqimit duke siguruar një shpëlarje optimale. Për rezultate më të mira, njësia e filtrit duhet të kontrollohet dhe pastrohet pas çdo larjeje.

Për të hequr njësinë e filtrit, thjesht kapni dorezën dhe hiqni të gjithë njësinë jashtë.

Kupa qendrore thjesht rri sipër për t'u pastruar lehtë. Enëlarësja është e pajisur me një mikrofiltr vetëpastrues, i cili kërkon kontroll vetëm një herë në 15 ditë.

Sidoqoftë, këshillohet ta kontrolloni pas çdo larjeje, që kupa qendrore dhe filtri i rrafshët të mos bllokohen.

Shënim: Pasi të keni pastruar filtrat, sigurohuni që të jenë mbledhur siç duhet, njëri brenda tjetrit, dhe që filtri i rrafshët të jetë vendosur siç duhet në pjesën e poshtme të enëlarëses.

Një puthitje e gabuar e njësisë së filtrit mund të ketë efekt negativ në efikasitetin e pajisjes.

**E rëndësishme: Mos e përdorni asnjëherë enëlarësen pa filtër.**

## NGARKIMI I PJATAVE

Shporta është projektuar me kujdes për ta bërë më të lehtë ngarkimin. Për rendiment të mirë në larje, hiqini mbeturinat nga enët (kockat, kruajtëset e dhëmbëve, mbetjet e mishit dhe të perimeve) për të shmangur bllokimin e filtrave, daljes së ujit dhe grykës së krahut të larjes dhe, si rezultat, uljen e efikasitetit të larjes.

**Paralajmërim!** Për të shmangur ndonjë dëmtim nga mjetet e kuzhinës me tehe apo maja të mprehta, ato mund të vendosen me dorezat lart.

## NGARKIMI I NJË SETI ME 6 VENDE (EN 60436)



- A- 6 gota
- B- 6 pjata ëmbëlsirash
- C- 6 pjatanca
- D- Tas i vogël
- E- 6 filxhanë çaji ose kafeje
- F- 6 pjata të sheshta
- G- 6 pjata të thella
- H- Tas mesatar
- I- Pjatë servirjeje
- L- Set kuzhine

## NGARKIMI I NJË SETI ME 4 VENDE PLUS TAVA

Tava, tasa sallate, supanë, kapakë etj. mund të ngarkohen në shportë.

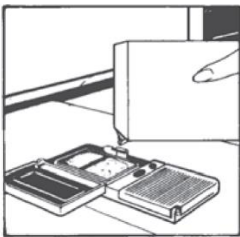
Këshillohet që seti i lugë-pirunëve të vendoset në shportën e dhënë për atë qëllim. Nëse ka ndonjë takëm me doreza të ngushta, duhen vendosur me doreza lart, për të shmangur rënien nëpër pjesën e poshtme të shportës dhe bllokimin e krahut të larjes. Mos vendosni kapakë të trajtuar prej druri në shportë ose ndonjë kapak të cilit janë të lidhur me rrëshirë.

## MBUSHJA E DETERGJENTIT

Është thelbësore të përdorni një detergjent që është projektuar posaçërisht për enëlarëse ose në formë pluhuri, lëngu ose tabletash.

Detergjentët e papërshtatshëm, (si ato për larjen me dorë) nuk përmbajnë përbërësit e duhur për përdorim në enëlarëse dhe pengojnë funksionimin efikas.

### Larje normale

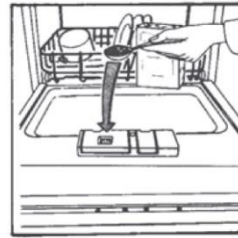


Kutia shpërndarëse e detergjentit është brenda derës. Kapaku kutisë shpërndarëse duhet të mbyllet para çdo larjeje. Për ta hapur, thjesht shtypni kapësen. Në fund të çdo cikli larës, kapaku është gjithmonë i hapur dhe i gatshëm për herën tjetër kur përdoret enëlarëse. Sasia e detergjentit që do të përdoret ndryshon në përputhje me sa janë të ndotura enët dhe llojit të larjes. Normalisht rekomandohet një dozë 15g.

Nëse uji është i fortë ose enët janë jashtëzakonisht të ndotura, duhet të mbushet 25g detergjent. Pasi të keni hedhur detergjentin në kutinë shpërndarëse, mbylleni kapakun, pasi jo të gjithë detergjentët janë të njëjtë dhe udhëzimet në kutitë e detergjentit mund të ndryshojnë.

Duhet thjesht të kujtojmë përdoruesit se shumë pak detergjent nuk i pastron enët siç duhet, ndërsa shumë detergjent jo vetëm që nuk jep rezultate më të mira por është edhe me humbje. Mos përdorni masë të tepërt detergjenti dhe ndihmoni në kufizimin e dëmtimit të mjedisit në të njëjtën kohë.

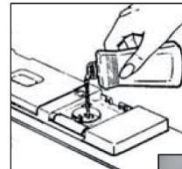
### Larje intensive



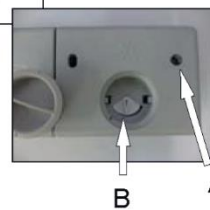
Kur përdorni programin intensiv të larjes, shtoni një dozë të dytë detergjenti prej rreth 15g (1 lugë supë). Kjo dozë shtesë duhet të vendoset në rezervuarin e vogël (shih imazhin)

## MBUSHJA E SHPËRNDARËSIT TË AGJENTIT SHPËLARËS

Shpërndarësi i agjentit shpëlarës "B" është në të djathtë të shpërndarësit të detergjentit dhe ka një kapacitet prej rreth 130 ml.



Hapni kapakun dhe hidhni lëng të mjaftueshëm, që do të zgjasë disa larje. Mundohuni të shmangni mbingarkesën. Mbyllni kapakun.



Ky aditiv, i cili lirohet automatikisht gjatë ciklit të fundit të shpëlarjes, ndihmon që enët të thahen shpejt dhe parandalon krijimin e njollave dhe të pikave. Gjithmonë këshillohet të përdorni agjent shpëlarës. Kontrolloni nivelin e agjentit shpëlarës përmes syrit tregues "A" që ndodhet në qendër të shpërndarësve.

PLOT - E errët



BOSH - E çelët



## RREGULLIMI I AGJENTIT SHPËLARËS (nga 1 në 4).

Kontrolli i rregullatorit "B" është poshtë treguesit dhe mund të kthehet me gisht, pozicioni i rekomanduar është "3". Fortësia e ujit mund të gjykohej nga korezimi ose nga niveli i thatësisë.

Prandaj është e rëndësishme që dozimi i saktë i agjentit shpëlarës të rregullohet për të dhënë rezultatet më të mira.

Pas larjes,

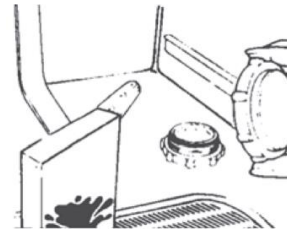
• nëse shfaqen vija në pjata, ulni sasinë me një pozicion.

• nëse shfaqen njolla të bardha, rrisni sasinë me një pozicion.

## MBUSHJA E KRIPËS

Enëlarësja është e pajisur me një zbutës që pastron ujin nga gëlqerja që mund të shkaktojë çmërs dhe të dëmtojë enëlarësen. Në pjesën e poshtme të enëlarësës ka një shpërndarëse kripe për rigjenerimin e zbutësit.

Elementi i filtrit të njësisë së zbutësit duhet të rimbushet me një kripë të prodhuar posaçërisht për enëlarëse. Kjo kripë mund të blihet ose si tableta ose si kokrra.



Për të shtuar kripë, hiqni kapakun e shpërndarësit të kripës në pjesën e poshtme dhe rimbushni shpërndarësin.

Gjatë këtij veprimi pak ujë do të derdhet, por vazhdoni të shtoni kripë derisa të mbushet kutia shpërndarëse, pastroni fillin e mbetjeve të kripës dhe rishtrengoni kapakun.

**Nëse enëlarësja nuk kërkohet menjëherë, vendosni programin Cold Rinse ("Eco+Rapid, 2 Leds") që tretësira e kripës që ka vërshuar të shkarkohet nga rezervuari i larjes.**

Shpërndarësi i kripës ka një kapacitet ndërmjet 1,5 kg. Për përdorim efikas të pajisjes, duhet të rimbushet herë pas here në përputhje me rregulloren e njësisë së zbutësit të ujit.

Shënim: është e nevojshme të shtoni ujë derisa kutia shpërndarëse të derdhet. Instaloni vetëm enëlarësen duke e mbushur plotësisht kutinë shpërndarëse.

## PËRDORIMI

### Rregullimi i zbutësit të ujit me programues elektronik

Zbutësi i ujit mund të trajtojë ujin me një nivel fortësie deri në 60°Fh (gradimi francez) ose 33°Dh (gradimi gjerman) përmes 5 cilësimeve. Cilësimet janë renditur në panelin më poshtë:

Niveli	Fortësia e ujit	Fortësia e ujit	Përdorimi i kripës rigjeneruese	Caktimi i zbutësit të ujit
	°FH (francez)	°dH (gjerman)		
0	0-8	4	jo	
1	9-20	5-11	po	Drita treguese 1
2	21-30	12-17	po	Drita treguese 1+2
3	31-40	18-22	po	Drita treguese 1+2+3
4	41-60	23-33	po	Drita treguese 1+2+3+4

#### E RËNDËSISHME

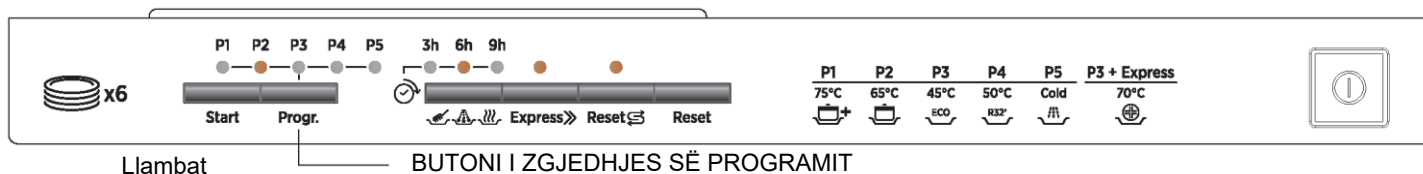
Enëlarësja duhet të jetë gjithnjë e fikur para fillimit të kësaj procedure.

- Mbajeni të shtypur butonin "ZGJEDHJA E PROGRAMIT" dhe në të njëjtën kohë ndizni enëlarësen duke shtypur butonin "ON/OFF" (do të tingëllojë një sinjal i shkurtër i akustik).
- Mbani të shtypur butonin "ZGJEDHJA E PROGRAMIT" për të paktën 5 sekonda, DERISA të tingëllojë një sinjal akustik. Disa drita treguese "ZGJEDHJA E PROGRAMIT" do të ndizen për të treguar nivelin aktual të vendosjes së zbutësit të ujit.
- Shtypni përsëri të njëjtin buton për të zgjedhur nivelin e kërkuar të zbutësit të ujit: sa herë që shtypni butonin, do të ndizet një dritë treguese (niveli i zbutësit të ujit tregohet nga numri i dritave të ndezura). Për nivelin 5, 4 drita do të pulsojnë, për nivelin 0 të gjitha dritat do të jenë të fikura.
- Fikni enëlarësen duke shtypur butonin "ON/OFF" për të konfirmuar cilësimin e ri.



#### PARALAJMËRIM!

Nëse ndodh ndonjë problem, fikni enëlarësen duke shtypur butonin "ON/OFF" dhe filloni përsëri procedurën nga fillimi (HAPI 1).



Llambat

BUTONI I ZGJEDHJES SË PROGRAMIT




### PROGRAMI I LARJES

#### Informacion për laboratorët e provës - Krahasim i përgjithshëm i programit

Standardet ref. EN 60436:

- Ngarkesa normale
- Cilësimi i shkëlqimit: "4"
- Sasia e detergjentit: 4 gr për paralarje, 10 gr për larje.

KONSUMI (programet kryesore) *		
Programi	Energjia (kWh)	Uji (L)
Universal	1,25	15
Hygiene+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rapid 32'	0,60	8
Konsumi i energjisë i modalitetit fikur dhe lënë ndezur: 0,5 W / 1 W		
* Vlerat maten në një laborator sipas standardit evropian EN 60436 (konsumi mund të ndryshojë në varësi të kushteve të përdorimit).		

Programi	Përshkrimi	Lista e kontrollit					Përbajtja e programit							Kohëzgjatja
		Detergjent për njomje	Detergjent për larje	Pastrimi i filtrit	Kontrolloni shpërndarësin e agjentit shpëlarës	Kontrolloni shpërndarësin e kripës	Paralarje e nxehtë	Paralarje e ftohtë	Larja kryesore	Shpëlarja e parë	Shpëlarja e dytë e ftohtë	Shpëlarja me agjent shpëlarës	Me ujë të ftohtë	
 <b>65°C Normal</b>	Një herë në ditë - për tiganët e ndotur normalisht dhe çdo send tjetër që është lënë gjatë gjithë ditës për t'u larë	<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
 <b>75°C Hygiene+</b>	Një herë në ditë - për tiganët e ndotur shumë dhe çdo send tjetër që është lënë gjatë gjithë ditës për t'u larë.	<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
<b>ECO 45°C Eco</b>	Programi për mjete tryeze normalisht të ndotura (më efikas për sa i përket energjisë së kombinuar dhe konsumit të ujit për ato lloj mjetesh tryeze). Program i standardizuar në 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
<b>R 32' 50°C Rapid 32'</b>	Larje e shpejtë për enët që duhet të lahen menjëherë pas vaktit. Ngarkesë larjeje prej 4/6 personash.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		32
 <b>Paralarje e ftohtë</b>	Paralarje e shkurtër e ftohtë për sendet që ruhen në enëlarëse derisa të jeni gati të lani një ngarkesë të plotë.			<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>				6

## PËRDORIMI

### DISA KËSHILLA PRAKTIKE...

- Për të kryer një program larjeje me një ngarkesë të plotë enësh, ngarkoni makinerinë në mënyrë korrekte pas çdo vakti dhe bëni një paralarje të ftohtë midis çdo ngarkese për të hequr njollat dhe mbetjet më të mëdha të ushqimit.

### SI TË MERRNI REZULTATET TË MIRA NË LARJE

- Vendosni pjatat përmbys.
- Mundohuni t'i vendosni pjatat në një mënyrë të tillë që të mos prekin njëra-tjetrën. Nëse ngarkohen siç duhet, do të merrni rezultate më të mira.
- Para se të vendosni enët në enëlarëse hiqni çdo ushqim të mbetur (kockat, lëvozhgat, copat e mishit ose perimeve, llumrat e kafesë, lëkurën e frutave, hirin e cigareve etj.) që mund të bllokohet daljen dhe spërkatësit e krahut larës.
- Pasi të keni ngarkuar enët, kontrolloni që krahun e larjes mund të rrotullohet lirshëm.
- Tiganët dhe enët e tjera që kanë grimca ushqimore veçanërisht kokëforta ose mbetje të ushqimit të djegur duhet të lihen të zhyten në ujë me detergjentin e enëlarësës.
- Për të larë të argjendtat siç duhet:
  - shpëlarini të argjendtat menjëherë pas përdorimit sidomos nëse janë përdorur për majonezë, vezë, peshk etj.
  - mos spërkatni detergjent mbi to.
  - mbajini veçmas nga metalet e tjera.

### ÇFARË TË BËNI NËSE...

Dëshironi të ndaloni enëlarësen për të shtuar enë të tjera ndërsa është në mes të një larjeje. Hapni derën, vendosni enët dhe mbyllni derën, makina do të fillojë përsëri automatikisht.

### ÇFARË TË MOS LANI.....

Duhet të keni gjithashtu parasysh se jo të gjitha enët janë të përshtatshme për larje në enëlarëse. Në këshillojmë të mos e përdorni enëlarësen për të larë sende termoplastike, thikë, lugë e pirunë me doreza druri ose plastike, tenxhere me doreza druri, sende alumini, kristale, xham të ngjyrosur me plumb, nëse nuk thuhet ndryshe.

Disa dekorime mund të zbehen. Prandaj është ide e mirë para se të ngarkoni të gjithë grumbullin, që të lani së pari vetëm njërin nga artikujt që të jeni të sigurt se të tjerët si ai nuk do të zbehen.

Është gjithashtu ide e mirë të mos vendosni enë argjendi me doreza inoksi në enëlarëse pasi mund të ketë reaksion kimik midis tyre.

Shënim: kur blini enë ose takëme të reja gjithmonë sigurohuni që të jenë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

**PAS PËRDORIMIT** - Pas çdo larjeje, mbylleni rubinetin që furnizon ujin në enëlarëse dhe shtypni butonin On/Off në pozicionin Off. Nëse enëlarësja nuk do të përdoret për ca kohë, këshillohen masat e mëposhtme paraprake:

- kryeni një program larjeje, por pa pjata, për të hequr yndyrat nga makina,
- hiqeni nga prizat,
- mbyllni rubinetin e furnizimit me ujë,
- mbushni shpërndarësin e agjentit shpëlarës,
- lëreni derën paksa të hapur,
- lini pjesën e brendshme të makinës të pastër,
- nëse makineria do të lihet në një vend ku temperatura është nën 0°C, uji i lënë në kutinë shpërndarëse mund të ngrihet.

Prandaj, këshillohet që të rritet temperatura mbi 0°C, afërsisht 24 orë para se të përdorni përsëri makinerinë.

## PASTRIMI

- Para se të kryeni ndonjë pastrim, ju duhet:
- Shkëputni pajisjen nga furnizimi elektrik dhe prisni që të ftohen të gjitha pjesët e nxehta.
- Mos përdorni kurrë abrazivë, detergjentë gërryes, agjentë zbardhues apo acide. Shmangni çdo acid ose substancë alkaline (limon, lëng, uthull etj.) Në pjesët e smaltuara, të llakuara ose të inoksit.

### • PJESET E SMALTUARA:

Kur pastroni pjesët e smaltuara, të llakuara ose të kromuara, përdorni ujë të ngrohtë me sapun ose një detergjent jokaustik. Për inoks përdorni një solucion të përshtatshëm pastrimi.

### • PIANURA VITROKERAMIKE

Mos përdorni sfunger shumë të lagur. Këshillohet të mbani larg pianurës të gjitha substancat që mund të shkrijnë, si sendet plastike, sheqerin apo produktet me bazë sheqeri.

### Mirëmbajtja:

- vendosni disa pika të një produkti për pastrim të specializuar në sipërfaqen e pianurës
- fërkoni çdo njollë kokëfortë me një leckë të butë ose me letër kuzhine pak të lagur.
- fshijeni me një leckë të butë ose letër të thatë kuzhine derisa sipërfaqja të pastrohet.
- Mos përdorni kurrë pastrues gërryes, shuk teli apo sende të mprehta për të pastruar derën e furrës së xhamit, pasi kjo mund të copëtojë xhamin

### Njollat kokëforta:

- vendosni disa pika të një produkti për pastrim të specializuar në sipërfaqen e pianurës.
- pastroni me një kruajtëse, duke e mbajtur në kënd prej 30° ndaj pianurës, derisa të zhduken njollat.
- fshijeni me një leckë të butë ose letër të thatë kuzhine derisa sipërfaqja të pastrohet.
- përsëriteni veprimin nëse është e nevojshme.

Kruajtëset me brisq rroje nuk e dëmtojnë sipërfaqen, për sa kohë që mbahen në kënd prej 30°. Mos e lini kurrë kruajtësen me brisq në afërsi të fëmijëve.

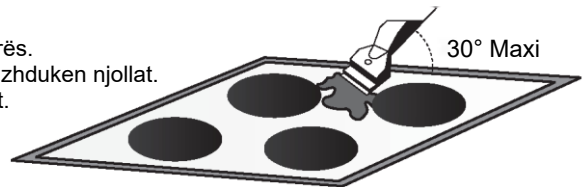
### Disa këshilla:

Pastrimi i shpeshtë lë një shtresë mbrojtëse e cila është thelbësore për të parandaluar gërvishtjet dhe konsumimin.

Sigurohuni që sipërfaqja të jetë e pastër përpara se të përdorni përsëri pianurën.

Për të hequr shenjat e lëna nga uji, përdorni disa pika uthull të bardhë ose lëng limoni. Më pas fshijeni me letër thithëse dhe disa pika të lëngut special për pastrim.

Sipërfaqja vitrokeramike do të përballojë gërvishtjet nga enët e gatimit me fund të sheshtë, megjithatë, është gjithmonë më mirë t'i hiqni kur lëvizni.



## PASTRIMI

### • NDRIÇIMI I FURRËS

Llamba dhe mbulesa e saj janë prej materiali rezistent ndaj temperaturave të larta: 230 V— E 14 bazë - 15 W - Temperatura 300°C mini. Zëvendësimi i llambës: hiqeni furrën nga priza përpara se të përpqeni të zëvendësoni llambën. Prisni që furra të ftohet përpara se të bëni ndonjë veprim.

Për të ndryshuar një llambë me defekt, thjesht hiqni kapakun e xhamit, hiqni llambën, zëvendësojeni me të njëjtin lloj, pasi të keni zëvendësuar llambën me defekt, vidhosni përsëri kapakun e qelqit mbrojtës.

### • AKSESORËT

**Rafti i furrës - tabakaja e ëmbëlsirave:** mos e pastroni raftin e furrës me gërryese të ashpra, peceta pastruese ose sende të mprehta. Thjesht përdorni një leckë të shtrirë në ujë të nxehtë me sapun. Shpëlajeni me ujë të pastër dhe më pas thajeni.

**Tabakaja e kullimit:** pasi të keni pjekur në skarë, hiqeni tabakanë e kullimit nga furra dhe hidheni yndyrën në një enë. Lajeni dhe shpëlajeni tabakanë e kullimit në ujë shumë të nxehtë, duke përdorur një sfunger dhe pluhur larës. Nëse keni ende njolla me ushqim ngjites, zhyteni në ujë me sapun. Tabakaja e kullimit mund të pastrohet në enëlarëse. Mos e vendosni kurrë tabakanë sërish në furrë nëse është ende e ndotur.

### • XHAMI I DERËS SË FURRËS

Rekomandohet ta fshini xhamin e derës së furrës me letër thithëse pas çdo cikli gatimi. Nëse ka njolla të rëndë, xhami mund të pastrohet me një solucion pastrimi me sfunger.

### • DERA E FURRËS:

derën e furrës mund ta pastroni të vendosur ose të hequr.

#### Për të hequr derën, kryeni sa vijon:

- . hapeni derën plotësisht,
  - . lëshoni grepat,
  - . tërhiqeni derën për lartë, duke e mbyllur pjesërisht derisa të lirohet.
- Për ta rivënë, sigurohuni të rivini menteshat me kujdes; një vijë e vendosur poshtë tyre ju mundëson drejtimin e saktë. Pasi dera të vendoset përsëri në mbështetëset e saj, vendosni menteshat në pozicionin e tyre fillestar.

• **VATRAT E GAZIT:** Vatrata mund të pastrohen me ujë me sapun. Për të rikthyer shkëlqimin e tyre fillestar, përdorni një pastrues shtëpiak inoksi.

Pas pastrimit, thajini vatrata dhe zëvendësojini.

**Është e rëndësishme që vatrata të zëvendësohen saktë.**

#### Rrjeta dhe vatra të kromuara

Rrjetat dhe vatrata e kromuara kanë tendencë të çngjyrosen me përdorimin.

Kjo nuk rrezikon funksionimin e pianurës

• **Kujdes:** Bëni kujdes të mos lejoni të futet ujë në vatër.

Qendra jonë e shërbimit pas shitjes mund të sigurojë pjesë këmbimi nëse kërkohet.

• **KAPAKU:** pasi Trio të jetë ftohur, thjesht pastroni me ujë me sapun dhe thani me një leckë të pastër. Para se të ngrini kapakun, sigurohuni që çdo gjë që mund të derdhet, të jetë hequr.

### • MENAXHIMI I MBETURINAVE DHE MBROJTJA E MJEDISIT



Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me direktivën evropiane 2012/19/BE në lidhje me pajisjet elektrike dhe elektronike (WEEE). WEEE përbajnë si substanca ndotëse (që mund të kenë një efekt negativ në mjedis) edhe elemente bazë (që mund të ripërdoren). Është e rëndësishme që WEEE t'u nënshtrohen trajtimeve specifike për heqje dhe hedhje të saktë të ndotësve, si dhe për të rikuperuar të gjitha materialet. Individët mund të luajnë një rol të rëndësishëm në sigurimin që WEEE të mos bëhen problem mjedisor; është thelbësore të ndiqni disa rregulla themelore:

- WEEE nuk duhet të trajtohen si mbetje shtëpiake;

- WEEE duhet të dërgohen në zonat e dedikuara të grumbullimit, të menaxhuara nga këshilli i qytetit ose një kompani e regjistruar.

Në shumë vende, mund të ketë marrje në vend për WEEE të mëdha. Kur blini një pajisje të re, e vjetra mund t'i kthehet shitësit i cili duhet ta pranojë atë falas si shërbim, për sa kohë që pajisja është e një lloji ekuivalent dhe ka të njëjtat funksione si pajisja e blerë.

### RUAJTJA DHE RESPEKTIMI I MJEDISIT

Kur është e mundur përdorni kapak për të mbuluar tiganin. Rregulloni flakën që të mos mbivendoset me diametrin e tiganit.



## DIAGNOSTIKIMI

**MOS HARRONI! Furra dhe enëlarësi nuk mund të përdoren në të njëjtën kohë.**

Nëse enëlarësja nuk funksionon, përpara se të kontaktoni qendrën e shërbimit, bëni kontrollet e mëposhtme:

GABIMI	SHKAKU	NDREQJA
<b>1 - Makina s'punon fare</b>	Nuk është futur saktë spina	Vendosni spinën në prizë
	Nuk është shtypur butoni O/I	Shtypni butonin
	Nuk ka korrent	Kontrolloni linjën e korrentit
	Dera është e hapur	Mbyllni derën
<b>2 - Makineria nuk merr ujë</b>	Shikoni shkaqet për nr. 1	Kontrolloni
	Rubineti i ujit është i mbyllur	Hapni rubinetin e ujit
	Përzgjedhësi i programit nuk është në pozicionin e duhur	Rrotullojeni përzgjedhësin e programit për të korrigjuar pozicionin
	Zorra e hyrjes është e përkulur	Eliminoni përkuljet e zorrës
<b>3 - Makina nuk shkarkon ujë</b>	Filtri i zorrës së hyrjes është i bllokuar	Pastroni filtrin në fund të zorrës
	Filtri është i ndotur	Pastroni filtrin
	Zorra e daljes është e përthyer	Drejtoni zorrën e daljes
	Zgjatimi i zorrës së daljes nuk është i lidhur siç duhet	Ndiqui me kujdes udhëzimet për lidhjen e zorrës së daljes
<b>4 - Makina shkarkon ujë vazhdimisht</b>	Lidhja e daljes në mur po tregon poshtë jo lart	Thirrni një teknik të kualifikuar
	Pozicioni i zorrës së daljes është shumë i ulët	Ngrini zorrën e daljes në të paktën 40 cm mbi nivelin e dyshemesë
<b>5 - Krahu i spërkatjes nuk dëgjohet të rrotullohet</b>	Sasi e tepërt e detergjentit	Ulni sasinë e detergjentit
	Ndonjë send pengon rrotullimin e krahut	Kontrolloni
	Filtri i pjatave dhe i filxhanëve është shumë i ndotur	Pastroni filtrin e pjatave dhe të filxhanëve
<b>6 - Në pajisjen elektronike pa ekran: Drita treguese "Eco" dhe drita treguese "No 1", me sinjal akustik</b>	Rubineti i hyrjes së ujit është i mbyllur	Fikni pajisjen - Hapni rubinetin - Rivendosni ciklin
<b>7 - Ngarkesa e enëve lahet vetëm pjesërisht</b>	Shikoni shkaqet për nr. 5	Kontrolloni
	Fundi i tenxhereve nuk është larë mirë	Mbetjet e ushqimit të dëgjur duhen zhytur në ujë përpara se tiganët të vendosen në enëlarëse
	Buzët e tenxhereve nuk janë larë mirë	Ripozicionojini tenxheret
	Krahu i spërkatjes është i bllokuar	Hiqeni krahun e spërkatjes duke zhvidhosur dadon unazë në drejtim orar dhe lajeni nën ujë të rrjedhshëm
	Enët nuk janë ngarkuar siç duhet	Mos i vendosni enët shumë pranë së bashku
	Fundi i zorrës së daljes është në ujë	Fundi i zorrës së daljes nuk duhet të bjerë në kontakt me ujin që del
	Sasia e pasaktë e detergjentit është nxjerrë jashtë; detergjenti është i vjetër dhe i fortë	Rritni masën në përputhje me ndotjen e enëve dhe ndërroni detergjentin
	Rubineti kutisë shpërndarëse të kripës nuk është mbyllur shumë mirë	Shtrengojeni plotësisht.
	Programi i larjes nuk është shumë efikas	Zgjidhni një program më të fuqishëm
<b>8 - Prani e njollave të bardha në enë</b>	Uji është shumë i fortë	Kontrolloni nivelin e kripës dhe të agentit shpëlarës dhe rregulloni sasinë. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e servisit
<b>9 - Zhurmë gjatë larjes</b>	Enët trokasin kundër njëra-tjetrës	Vendosini enët më mirë në shportë
	Krahu rrotullues troket kundër enëve	Vendosini më mirë enët
<b>10 - Enët nuk janë plotësisht të thata</b>	Fluks joadekuat i ajrit	Lëreni derën e enëlarësës të hapur në fund të programit të larjes për të mundësuar tharjen natyrale të enëve

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Vždy pokládejte hrnec doprostřed jednotky, na které vaříte.

- Nepoužívejte povrch jako krájecí prkénko.

- Neposunujte nádobí po varné desce.

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

- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu.

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

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



## VYBALENÍ SPOTŘEBIČE

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

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

## DOPORUČENÍ

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

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

. Identifikační štítek se nachází na zadní straně spotřebiče Trio.



Product Code:.....  
Serial N°: .....

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

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

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

• Tento spotřebič je určen pouze k používání v domácnosti.

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

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

- Neopírejte se o dvířka a nedovolte to ani dětem.

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

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

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

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

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

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

• Víko varné desky (pro plynový model):

- Během používání sporáku nechte víko ve vzpřímené poloze.

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

- Před zavřením víka nechte vychladnout všechny horké části sporáku.

- Nepokládejte na víko těžké nebo kovové předměty.

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

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

• Zajistěte, aby myčka nestlačovala napájecí kabely.

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

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

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

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

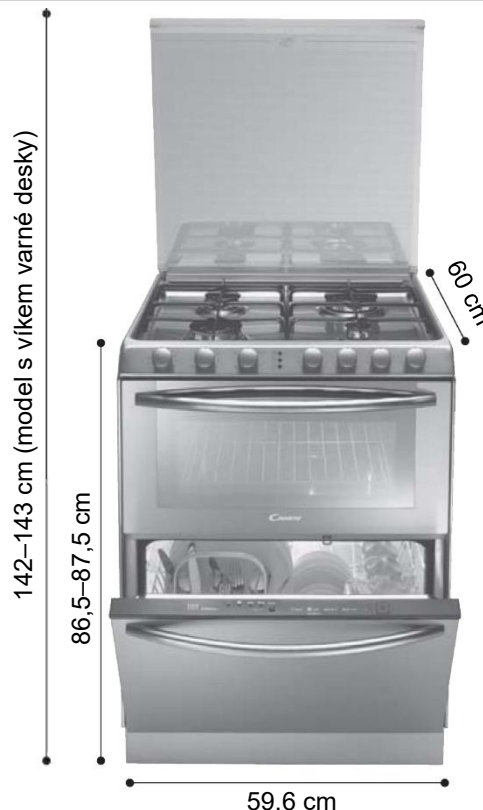
V zájmu zlepšování kvality výrobků může společnost CANDY provádět úpravy související s technickým vylepšením.

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

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

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE



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

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



## INSTALACE

### VAROVÁNÍ:

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

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

## PLYNOVÝ MODEL

### 1.1 VHODNÉ MÍSTO

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

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

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

#### • Před instalací spotřebiče musí technik:

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

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

- V případě potřeby změňte typ plynu.

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

#### • Při instalaci musí technik zajistit následující:

Veškerá práce se musí provádět s odpojeným přívodem elektřiny.

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

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

- Sporák má nastavitelné nohy pro ideální vyrovnání na podlaze.

- Připojení plynu k systému musí odpovídat danému typu plynu.

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

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

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

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

### • PŘIPOJENÍ PLYNU

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

Připojení plynu podle plynového rozvodu:

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

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

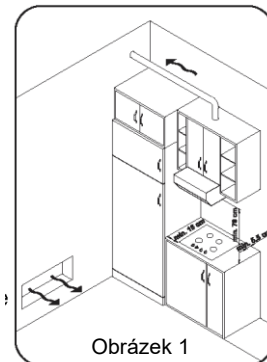
Propan s pevným vedením, ohebná hadice s mechanickými tvarovkami (1) – měkká gumová hadice (2)

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

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

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

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



## • TŘI MOŽNOSTI PŘIPOJENÍ

### • PŘIPOJENÍ POMOCÍ PEVNÉ TRUBKY

Připojte přímo k tvarovkám na rozvodném potrubí.

### • PŘIPOJENÍ POMOCÍ OHEBNÉ HADICE S MECHANICKÝMI TVAROVKAMI

**Doporučujeme tento typ připojení.**

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

### • PŘIPOJENÍ POMOCÍ MĚKKÉ HADICE

**Tento typ připojení nedoporučujeme.**

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

Našroubujte vyhovující koncovku (2).

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

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

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

## ZMĚNA TYPU PLYNU:

### VAROVÁNÍ:

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

Výhřevnost a tlak se liší podle typu plynu.

Při změně plynu musí technik postupně:

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

### VÝMĚNA TRYSEK:

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

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

TRYSKA



Obrázek 2

## NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PLAMENE

Technik musí nastavit minimální plamen podle následujících pokynů:

-Odstraňte otočné regulátory.

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

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

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

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

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

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

Vraťte otočné regulátory.



**Varování:**  
Nikdy  
nepovolujte  
ostatní šrouby!

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

-Odstraňte rošty, hořáky a víko.

-Odstraňte horní desku.

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

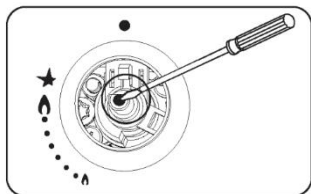
Otáčením šroubu doprava se průtok plynu snižuje, zatímco otáčením doleva se zvyšuje.

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

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

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

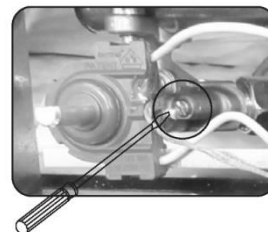
-Vraťte hořáky, mřížku, víko a otočné regulátory.



Obrázek 3A



Obrázek 3B



Obrázek 3C

## ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

### Varování:

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

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

### • TRIO 9501

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

### • TRIO 9503

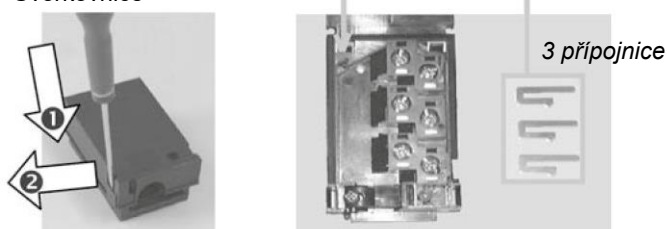
Tento spotřebič Trio se nedodává s napájecím kabelem, ale je vybaven svorkovnicí, která umožňuje zvolit správné připojení ke konkrétnímu napájení.

Svorkovnice se nachází na zadní straně spotřebiče Trio.

Chcete-li otevřít svorkovnici:

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

Svorkovnice

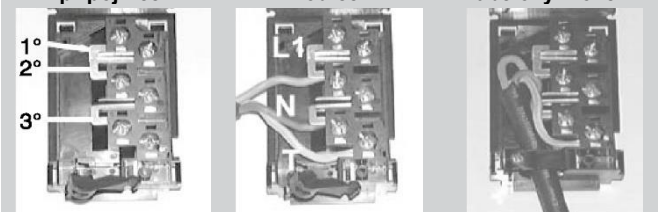


Postup připojení:

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

**Příklad připojení k jednofázovému napájení**

- 1 – Vložte přípojnice.
- 2 – Zasuňte vodiče.
- 3 – Protáhněte kabel kabelovým okem.



**Pozor: Nesprávné utažení může způsobit nebezpečné ohřívání napájecího kabelu.**

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

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

## PŘIPOJENÍ VODY A ODTOKU

### PŘIPOJENÍ VODY:

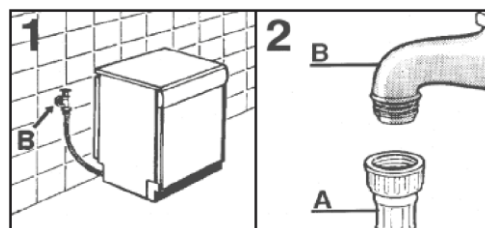
Přívodní a vypouštěcí hadici lze nasměrovat doleva nebo doprava. Myčku lze připojit buď ke studené, nebo k teplé vodě, pokud nemá vyšší teplotu než 60 °C.

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

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

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

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



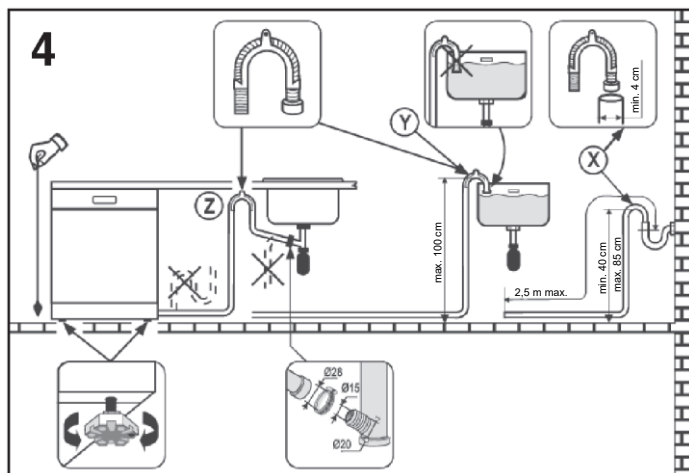
### ODTOK VODY:

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

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

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

## INSTALACE

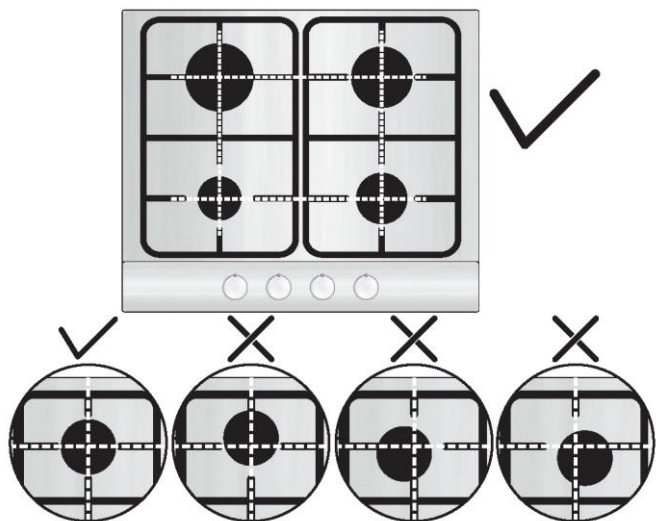


Hadici lze zaháknout za stranu umyvadla (nesmí být ponořena ve vodě, aby se předešlo nasátí vody zpět do spotřebiče za provozu). Zkontrolujte, zda nejsou přívodní a výstupní hadice zalomené. Pokud je zapotřebí prodloužit přívodní hadici, obraťte se na zákaznický servis.

## PLYNOVÉ HOŘÁKY

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

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



## POUŽÍVÁNÍ

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

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

### ZAPALOVÁNÍ

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

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

- Otevřete plynový kohout.
- Symboly vedle jednotlivých otočných regulátorů signalizují, který hořák je zapálen.

- Stiskněte otočný regulátor příslušného hořáku a otočte ho na symbol ☆; držte ho stisknutý, dokud se nezapálí plamen. U modelů vybavených elektronickým zapalováním se plamen zapaluje elektrickou jiskrou. Ta se ovládá tlačítkem nebo stisknutím otočného regulátoru (v případě modelů se zapalováním pod otočným regulátorem).

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

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

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

**Pokud dojde k neúmyslnému uhašení plamene, rychlé bezpečnostní zařízení s termočlánkem automaticky vypne přívod plynu.**

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

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

### NÁDOBY

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

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

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

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

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

**Tento úkon smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.**

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

### NĚKOLIK TIPŮ....

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

## ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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



**SKLOKERAMICKÁ ZÓNA**

**RADY**

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

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

**VÝBĚR NÁČINÍ**

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



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

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

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

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

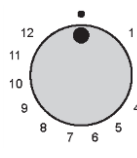
**Měděné dno/kamenina:** Doporučuje se velká hmotnost. Dobrá účinnost, ale měď může zanechávat zbytky, které vypadají jako škrábance. Tyto zbytky lze odstranit, pokud se varná deska okamžitě vyčistí. Zamezte však vyvaření vody v těchto nádobách. Přehřátý kov může přilnout ke skleněné varné desce. Přehřátá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

**ZÓNY**

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

**POUŽÍVÁNÍ**

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



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

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

**ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ**

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

**VYBAVENÍ TROUBY (podle modelu)**

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

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



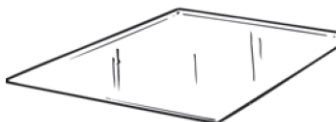
Díky svému speciálnímu tvaru zůstává rošt vždy ve vodorovné poloze, i když je úplně vytažený z přední strany trouby, takže nehrozí riziko sklouznutí nebo převrácení nádoby.

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



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

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



Plech na pečivo nikdy nepokládejte přímo na dno trouby.

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

**Během pečení v troubě je nutné vyjmout veškeré nepoužívané příslušenství.**

**• ČASOVAČ**

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

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

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

**POUŽÍVÁNÍ TROUBY**

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






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

**ZPŮSOBY PEČENÍ (podle modelu)**

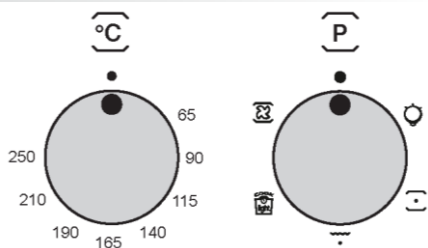
- **Statický + ventilátor** : Doporučujeme používat tento způsob pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje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









## POUŽÍVÁNÍ

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



- Otočte ovladač na požadovaný způsob pečení a nastavte teplotu:



- \*  Statický Teplota od 65 °C do 250 °C
-  Gril Teplota 200 °C
-  Gril + rožeň Teplota 200 °C
-  Statický + rožeň Teplota od 65 °C do 250 °C
- \*  Lehká jídla Teplota od 65 °C do 250 °C
-  Statický + ventilátor Teplota od 65 °C do 250 °C

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

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

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

## RADY K PEČENÍ

### MASO:

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

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

## SPRÁVNÉ PŘEDEŘÍVÁNÍ JE ZÁKLADEM ÚSPĚŠNÉHO PEČENÍ ČERVENÉHO MASA.

### KOLÁČE, PEČIVO A SUŠENKY:

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

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

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

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

### Doby předeřívání:

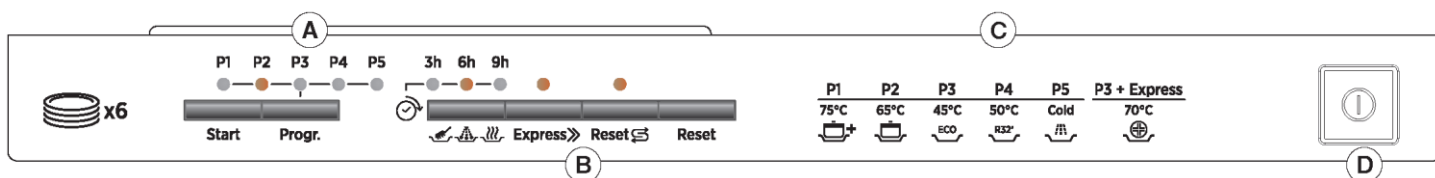
- 20 minut mezi 210 a 250 °C
- 15 minut mezi 140 a 190 °C
- 10 minut mezi 65 a 115 °C

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

## ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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

## OVĽADACÍ PRVKY MYČKY



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

## VYBÍRÁNÍ PROGRAMŮ A SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

**Myčku a troubu nelze používat současně.**

### Nastavení programu

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

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

## POUŽÍVÁNÍ MYČKY

### Otevírání dvířek

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

### Zavírání dvířek

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

### Přerušení programu

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

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

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

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

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

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

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

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

Alarm signalizující konec programu lze vypnout takto:

### DŮLEŽITÉ

**Před zahájením tohoto postupu musí být myčka VŽDY vypnutá.**

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

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



### VAROVÁNÍ!

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

### Uložení naposledy použitého programu do paměti

Následujícím postupem lze uložit naposledy použitý program do paměti:

#### DŮLEŽITÉ

**Před zahájením tohoto postupu musí být myčka VŽDY vypnutá.**

1. Držte tlačítko „**VÝBĚR PROGRAMU**“ a zároveň stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“ zapnete myčku (ozve se krátký zvukový signál).
2. Držte dále stisknuté tlačítko „**VÝBĚR PROGRAMU**“ alespoň 30 sekund (během této doby se ozvou tři zvukové signály).
3. Až se ozve **TŘETÍ** zvukový signál, uvolněte tlačítko (všechny kontrolky budou blikat).
4. Znovu stiskněte totéž tlačítko; blikající kontrolka (ukládání do paměti vypnuto) přestane blikat a zůstane svítit (ukládání do paměti zapnuto).
5. Vypněte myčku stisknutím tlačítka „**VYPÍNAČ**“, abyste potvrdili nové nastavení.

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



#### VAROVÁNÍ!

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

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

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

#### Signály závad

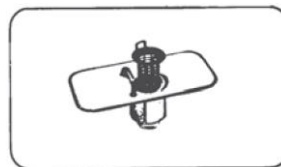
Pokud dojde k závadě nebo poruše za chodu programu, bude rychle blikat kontrolka odpovídající vybranému cyklu (dvě kontrolky pro program OPLACHOVÁNÍ STUDENOU VODOU) a aktivujete se zvukový signál. V takovém případě vypněte myčku stisknutím tlačítka vypínače. Zkontrolujte, zda je otevřený kohout na hadici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

#### Důležité!

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

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

### PŘÍPRAVA A ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ JEDNOTKY



#### Filtrační systém je tvořen:

- centrální filtrační miskou, která zachytává velké částičky jídla;
  - plochým filtrem, který nepřetržitě filtruje promývací vodu;
  - mikrofiltrem umístěným pod plochým filtrem, který zachytává nejmenší částičky jídla, což zaručuje dokonalé oplachování.
- Aby se dosáhlo nejlepších výsledků, filtrační jednotka by se měla kontrolovat a čistit po každém mytí.
- Chcete-li vyjmout filtrační jednotku, jednoduše uchopte držadlo a vytáhněte celou jednotku ven. Centrální miska je pouze položena nahoře, aby se snadno čistila. Myčka je vybavena samočisticím mikrofiltrem, který je třeba kontrolovat pouze jednou za 15 dnů. Po každém mytí se však doporučuje zkontrolovat centrální misku a plochý filtr, zda nejsou ucpané.
- Pozn.: Po vyčištění filtrů je nutné součásti opět správně sestavit jednu do druhé a ujistit se, že plochý filtr je správně umístěn ve dně myčky. Nedostatečné usazení filtrační jednotky by mohlo nepříznivě ovlivnit účinnost spotřebiče.

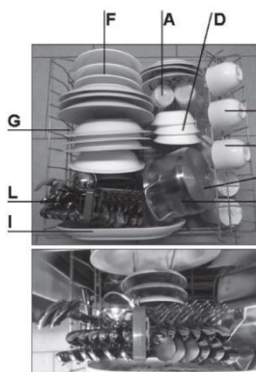
**Důležité: Nikdy nepoužívejte myčku bez filtru.**

## VKLÁDÁNÍ NÁDOBÍ

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

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

### VKLÁDÁNÍ ŠESTI SAD NÁDOBÍ (EN 60436)



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

### VKLÁDÁNÍ ČTYŘ SAD NÁDOBÍ A KASTROLŮ

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

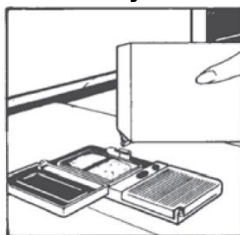
Doporučuje se rozložit příbory do koše určeného k tomuto účelu. Pokud se používají nějaké příbory s úzkými držadly, měly by se umístit s držadly nahoře, aby nepropadly dnem koše a nezablokovaly mycí rameno. Nevkládejte do koše pokličky s dřevěnými držadly ani pokličky lepené pryskyřicí.

## PLNĚNÍ MYCÍHO PROSTŘEDKU

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

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

### Normální mytí

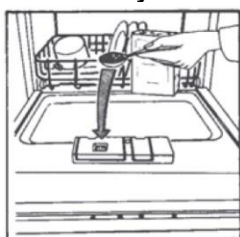


Dávkovač mycího prostředku se nachází ve dvířkách. Víko dávkovače by mělo být před každým mytím zavřené. Chcete-li ho otevřít, stačí stisknout západku. Na konci každého cyklu mytí je víko vždy otevřené a připravené na další použití myčky. Množství použitého mycího prostředku se liší v závislosti na míře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

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

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

### Intenzivní mytí

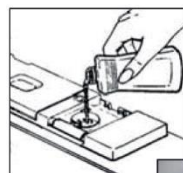


Při použití programu intenzivního mytí přidejte druhou dávku mycího prostředku o hmotnosti asi 15 g (1 plná polévková lžice). Tato dávka navíc by se měla vložit do malého zásobníku (viz obrázek).

## PLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA OPLACHOVACÍ PROSTŘEDEK

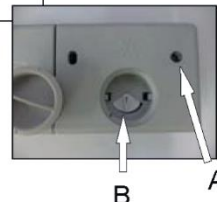
Zásobník „B“ na oplachovací prostředek je vpravo vedle dávkovače mycího prostředku a má objem asi 130 ml.

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



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

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



PLNÝ – tmavý



PRÁZDNÝ – světlý



## REGULOVÁNÍ OPLACHOVACÍHO PROSTŘEDKU (od 1 do 4)

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

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

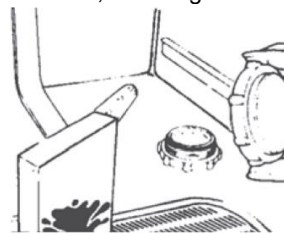
Po umytí:

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

### PLNĚNÍ SOLI

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

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



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

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

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

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

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

## POUŽÍVÁNÍ

### Regulace zařízení na změkčování vody elektrickým programátorem

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

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

#### DŮLEŽITÉ

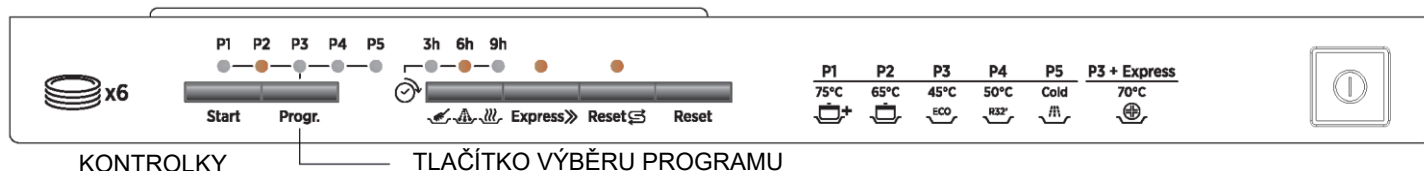
Před zahájením tohoto postupu musí být myčka **VŽDY** vypnutá.

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



#### VAROVÁNÍ!

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



KONTROLKY

TLAČÍTKO VÝBĚRU PROGRAMU

## PROGRAM MYTÍ




### INFORMACE PRO ZKUŠEBNÍ LABORATOŘE, všeobecné porovnání programů

Referenční norma EN 60436:

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

SPOTŘEBA (hlavní programy)*		
Program	Energie (kWh)	Voda (l)
Univerzální	1,25	15
Hygiena+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rychlý 32'	0,60	8
Spotřeba v režimu vypnuto a pohotovostním režimu: 0,5 W / 1 W		
* Hodnoty jsou měřeny laboratorně podle evropské normy EN 60436 (spotřeba se může lišit v závislosti na podmínkách použití).		



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

## POUŽÍVÁNÍ

### NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD...

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

### JAK DOSÁHNOUT DOBRÝCH VÝSLEDKŮ MYTÍ

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

### CO DĚLAT, KDYŽ...

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

### CO NEMÝT V MYČCE...

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

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

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

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

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

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

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

## ČIŠTĚNÍ

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

### • SMALTOVANÉ ČÁSTI:

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

### • SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA

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

#### Údržba:

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

#### Nepoddajné skvrny:

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

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

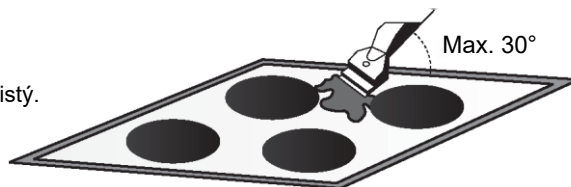
#### Několik rad:

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

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

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

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



## ČIŠTĚNÍ

### • OSVĚTLENÍ TROUBY

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

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

### • PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

### • SKLO VE DVÍŘKÁCH TROUBY

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

### • DVÍŘKA TROUBY:

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

#### Chcete-li odstranit dvířka, postupujte takto:

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

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

#### Je důležité správně umístit hořáky.

#### Pochromované rošty a hořáky

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

Nijak to nenarušuje funkčnost varné desky.

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

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

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

### • NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



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

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.

- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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

### ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

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

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

**ZAPAMATUJTE SI! Troubu a myčku nelze používat současně.**

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,

- landwirtschaftliche Betriebe,

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

- Bed & Breakfast (B&B)-Unterkünfte.

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

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

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

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

• **WARNUNG!**

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

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

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

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

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

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

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

1. Dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.

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

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

• **WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

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

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

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

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

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

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

• Das Gerät nicht barfuß verwenden.

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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





## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Schneidbrett.

- Das Kochgeschirr nicht über die Kochmulde schieben.

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

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche.

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

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

## AUSPACKEN DES GERÄTS

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

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

## EMPFEHLUNGEN

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

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

. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Trio.

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

## WICHTIGE ANMERKUNGEN

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

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

• Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Die Kochmuldenabdeckung (für Gasmodell):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Product Code:.....  
Serial N°: .....

## TECHNISCHE DATEN



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

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

## INSTALLATION

### WARNUNG:

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

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

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

## GASMODELL

### 1.1 GEEIGNETER STANDORT

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

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

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

#### • Vor der Installation des Geräts muss der Techniker

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

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

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

- Wechseln Sie gegebenenfalls den Gastyp.

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

#### • Für die Installation muss der Techniker

Alle Arbeiten müssen bei getrennter Spannungsversorgung ausgeführt werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

## • GASANSCHLUSS

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

Gasanschluss je nach Installation:

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

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

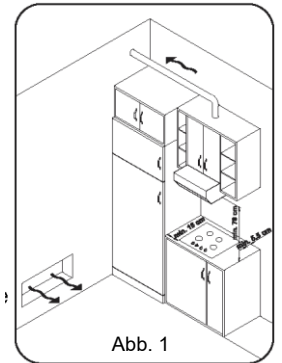
Propangas Starrer, flexibler Propangasschlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weichgummischlauch (2)

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

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

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

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



## • DREI ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN:

### • STARRE ROHRVERBINDUNG

Direkt an die Verteileranschlüsse anschließen.

### • ANSCHLUSS ÜBER FLEXIBLEN SCHLAUCH MIT MECHANISCHEN ANSCHLÜSSEN

**Wir empfehlen diese Anschlussart.**

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

### • ANSCHLUSS MIT WEICHGUMMI

**Wir raten von dieser Anschlussart ab.**

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

Schrauben Sie das entsprechende Endstück (2) fest

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

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

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

## WECHSEL DES GASTYPS:

### WARNUNG:

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

Brennwertkapazität und Gasdruck variieren je nach Gastyp.

Für den Wechsel des Gastyps der Techniker folgende Schritte befolgen:

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

## DIE DÜSEN WECHSELN:

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

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

**DÜSE**



Abb. 2

## REGELUNG DER MINDESTFLAMME

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

-Die Knöpfe entfernen,

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

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

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

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

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

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

Die Knöpfe wieder einsetzen

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

-Gitter, Brenner und Abdeckung entfernen.

-Die obere Platte entfernen

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

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

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

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

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

-Brenner, Gitterabdeckung und Knöpfe wieder einsetzen.



**Warnung:**  
Lösen Sie niemals die anderen Schrauben!

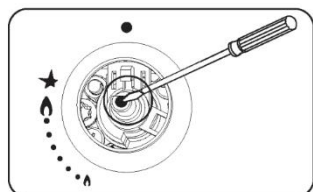


Abbildung 3A



Abbildung 3B

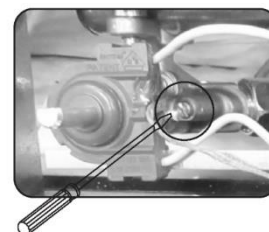


Abbildung 3C



## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

### Warnung:

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

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

### • TRIO 9501

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

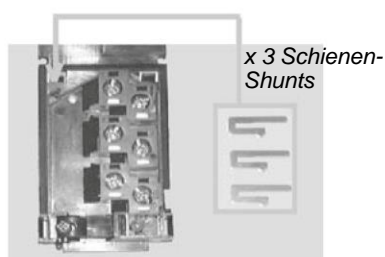
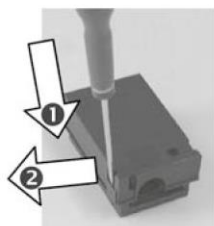
### • TRIO 9503

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

Zum Öffnen des Klemmbretts:

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

Klemmbrett

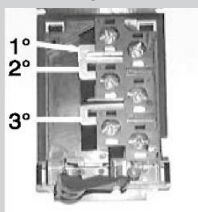


Für den Anschluss:

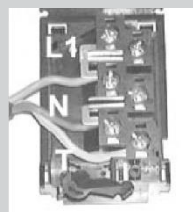
- Schrauben Sie die Kabelverschraubung ab,
- führen Sie das Kabel durch die Kabelverschraubung,
- isolieren Sie die Enden der einzelnen Drähte ab und schließen Sie sie an die entsprechend den in der Tabelle angegebenen Nummern sowie an die „Schienen-Shunts“ an.

### Beispiel für einen einphasigen Anschluss

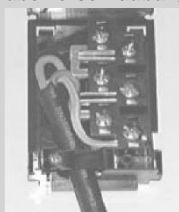
1- Legen Sie die Schienen-Shunts ein



2- Legen Sie die Drähte ein



3- Führen Sie das Kabel durch die Kabelverschraubung



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

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

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

## WASSERANSCHLUSS - WASSERABFLUSS

### WASSERANSCHLUSS:

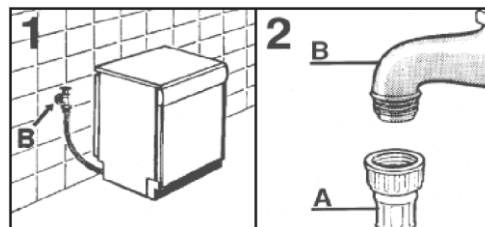
Die Zu- und Ablaufschläuche können nach links oder rechts geführt werden. Der Geschirrspüler kann entweder an Kalt- oder Warmwasser angeschlossen werden, solange es nicht heißer als 60°C ist.

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

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

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

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



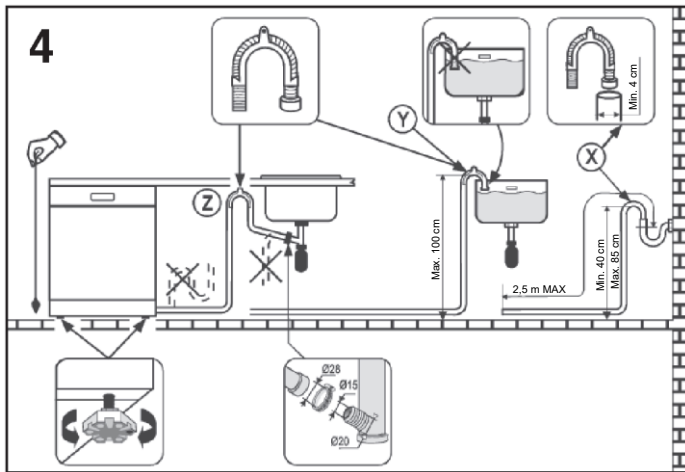
### WASSERABLAUF:

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

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



## INSTALLATION

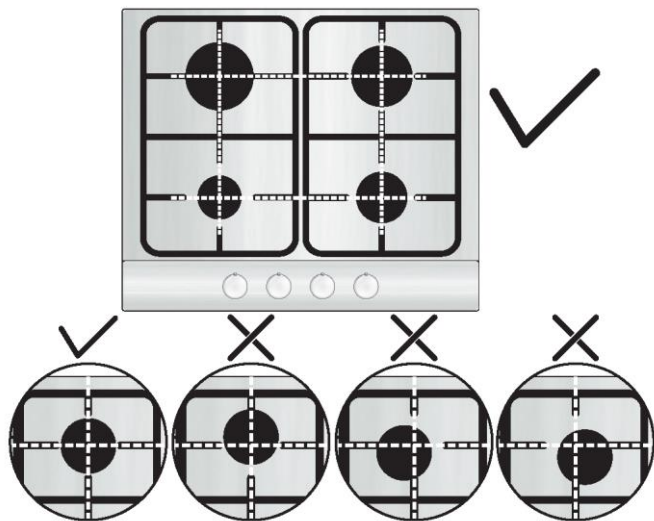


Der Schlauch kann über die Seite des Spülbeckens eingehakt werden (er darf nicht in Wasser eingetaucht werden, um zu verhindern, dass Wasser in die Maschine zurückgesaugt wird, wenn diese in Betrieb ist). Überprüfen Sie, dass keine Knicke in den Zu- und Ablaufschläuchen vorhanden sind. Wenden Sie sich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

## GASBRENNER

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

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



## NUTZUNG

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

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

## ZÜNDUNG

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

## NUTZUNG

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

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

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

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

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

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

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

## KOCHGESCHIRR

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

- \* Sehr schnell  $\varnothing$ 18 cm und mehr
- \* Schnell  $\varnothing$  von 16 bis 26 cm
- \* Halbschnell  $\varnothing$ 12 cm
- \* Zusatz  $\varnothing$ 10 cm

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

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

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

**Diese Schmierung muss einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorbehalten sein.**

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

## EINIGE TIPPS....

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

## MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

## NUTZUNG

### DIE GLASKERAMIK-ZONE

#### RATSchLÄGE

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

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

#### AUSWAHL DER UTENSILIEN

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



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

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

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

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

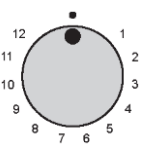
**Kupferboden/Steinzeug:** Es wird schweres Kupfer empfohlen. Gute Leistung, aber Kupfer kann Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Die Rückstände können entfernt werden, wenn die Oberfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd stehen. Überhitztes Metall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

#### DIE ZONEN

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

### NUTZUNG

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



- Die Einschaltkontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Heizzone in Betrieb ist.

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

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

### MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

#### OFEN-AUSRÜSTUNG (je nach Modell)

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

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



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

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



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

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



Stellen Sie das Konditorblech niemals direkt auf den Ofenboden.

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

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

#### • DER LEISTUNGSSCHALTER-TIMER

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

Fall drehen Sie den Bedienknopf auf die Hand-Position .


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

### DIE VERWENDUNG DES OFENS

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






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

#### DIE GARMETHODEN (je nach Modell)

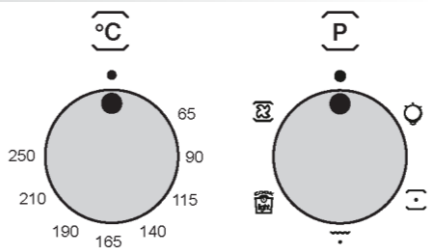
- **Umluft** : Wir empfehlen Ihnen diese Methode für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse. Die Wärme dringt besser in die







## NUTZUNG

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

- **Grill** : Unter Verwendung des Oberhitzeelements. Gemischte Grillgerichte, Kebab und Gratins gelingen garantiert. Damit die Heizelemente heiß glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich.
- **Grill + Bratspieß** : Die Verwendung des Oberhitzeelements in Verbindung mit dem Grillrost bietet den echten Geschmack eines traditionellen Bratens. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen. Setzen Sie die Tropfschale auf den Ofenboden. Spießen Sie das Gargut auf und zentrieren Sie es zwischen den beiden Gabeln. Setzen Sie den Spieß in die Halterung ein und schieben Sie die Halterung und den Spieß auf die zweite Ebene. Das Ende des Spießes liegt dann dem Schlitz im Antriebsmechanismus gegenüber. Setzen Sie den Spieß in den Antriebsmechanismus ein.
- **Ober-Unterhitze + Bratspieß** : Die gleichzeitige Verwendung des Bratens und des konventionellen Garens. Auf diese Weise ist es möglich, beim Garen Zeit zu sparen. Sie müssen jedoch darauf achten, dass Sie das Blech mit den Schienen mit der Oberseite nach unten und mit den Schienen nach oben aufstellen und die Tropfschale darauf stellen.
- Die „**COOK-LIGHT**“ -Funktion erlaubt eine gesündere Zubereitung, indem die erforderliche Fett- oder Ölmenge reduziert werden kann. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet perfekte Backresultate.
- **Ober-Unterhitze** : Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.


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



- \*  Ober-Unterhitze Temperatur von 65°C bis 250°C
-  Grill Temperatur 200°C
-  Grill + Bratspieß Temperatur 200°C
-  Ober-Unterhitze + Bratspieß Temperatur von 65°C bis 250°C
- \*  Schonendes Garen Temperatur von 65°C bis 250°C
-  Umluft Temperatur von 65°C bis 250°C

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

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

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

## KOCHEMPFEHLUNGEN

### FLEISCH:

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

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

### KUCHEN - GEBÄCK UND KEKSE:

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

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

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

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

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

### Vorheizzeiten:

- 20 Minuten zwischen 210 und 250°C
- 15 Minuten zwischen 140 und 190°C
- 10 Minuten zwischen 65 und 115°C

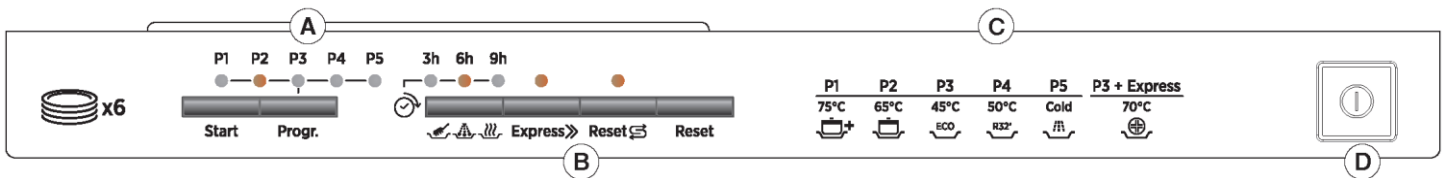
MENGE	LEBENSMITTEL	Ofen-Temperatur in °C	Blechposition von unten	Backzeit in Minuten
<b>FISCH</b>				
	Forelle	200	1	15 / 25
1 kg	Weißfisch	190	1	50
<b>FLEISCH</b>				
1 - 1,5 kg	Roastbeef	190	1	90
1 kg	Gebratenes Kalbfleisch	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette vom Kalb	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5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

## MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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



## BEDIENELEMENTE FÜR GESCHIRRSPÜLER



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

### AUSWAHL DER PROGRAMME UND SPEZIELLE FUNKTIONEN

Der Geschirrspüler und der Backofen können nicht gleichzeitig benutzt werden.

#### Einstellung eines Programms

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

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

## NUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

#### Tür öffnen

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

#### Tür schließen

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

#### Anhalten eines Programms

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Programmende-Alarm kann wie folgt stummgeschaltet werden:

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

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

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

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



### Speichern des zuletzt verwendeten Programms

Das zuletzt verwendete Programm kann wie folgt gespeichert werden:

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

1. Halten Sie die Taste „**PROGRAMMAUSWAHL**“ gedrückt und schalten Sie gleichzeitig den Geschirrspüler ein, indem Sie die Taste „**EIN/AUS**“ drücken (es ertönt ein kurzes akustisches Signal).

2. Halten Sie die Taste „**PROGRAMMAUSWAHL**“ mindestens 30 Sekunden lang gedrückt (während dieser Zeit ertönen 3 akustische Signale).

3. Lassen Sie die Taste los, wenn das **DRITTE** akustische Signal ertönt (alle Anzeigeleuchten blinken).

4. Drücken Sie dieselbe Taste erneut: die blinkende Anzeigeleuchte (Speicherung aus) hört auf zu blinken und bleibt fest eingeschaltet (Speicherung an).

5. Schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „**EIN/AUS**“ drücken, um die neue Einstellung zu bestätigen.

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

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

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

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

### Fehlersignale

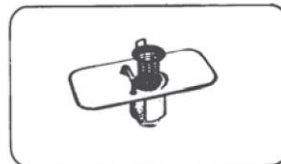
Wenn bei Ausführung eines Programms Störungen oder Fehler auftreten, blinkt die dem gewählten Waschgang entsprechende LED (2 LEDs für KALTSPÜLEN-Programm) schnell und ein akustisches Signal wird ausgelöst. Schalten Sie in diesem Fall den Geschirrspüler über die Ein-/Aus-Taste aus. Nachdem Sie sichergestellt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

### Wichtig!

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

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

### VORBEREITENDE SCHRITTE UND REINIGUNG DER FILTEREINHEIT



#### Das Filtersystem besteht aus:

- einem zentralen Filterbecher, der die größten Lebensmittelpartikel auffängt.
  - einem Flachfilter, der das Waschwasser kontinuierlich filtert.
- dem Mikrofilter, der sich unter dem Flachfilter befindet und die kleinsten Lebensmittelpartikel auffängt und eine perfekte Spülung gewährleistet.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte die Filtereinheit nach jedem Waschvorgang überprüft und gereinigt werden.

Um die Filtereinheit zu entfernen, fassen Sie einfach den Griff an und heben Sie die gesamte Einheit heraus.

Der zentrale Becher liegt zur einfachen Reinigung einfach oben auf. Der Geschirrspüler ist mit einem selbstreinigenden Mikrofilter ausgestattet, der nur etwa einmal alle 15 Tage überprüft werden muss.

Es ist jedoch ratsam, nach jedem Waschen zu überprüfen, dass der zentrale Becher und der Flachfilter nicht verstopft sind.

Anmerkung: Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen der Filter, dass sie korrekt wieder ineinander gesetzt wurden und dass der Flachfilter richtig am Boden des Geschirrspülers positioniert ist.

Ein schlechter Sitz der Filtereinheit könnte sich nachteilig auf die Effizienz des Gerätes auswirken.

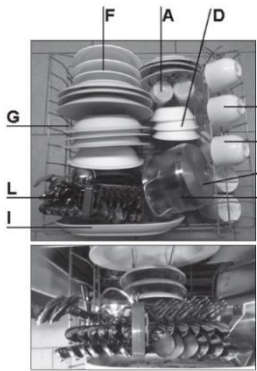
**Wichtig: Benutzen Sie den Geschirrspüler nie ohne Filter.**

## GESCHIRR LADEN

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

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

### LADEN VON 6 MASSGEDECKEN (EN 60436)



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

### LADEN VON 4 MASSGEDECKEN PLUS KASSEROLLEN

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

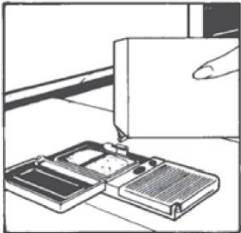
Es ist ratsam, das Besteck in den dafür vorgesehenen Korb zu legen. Besteck mit schmalen Griffen, sollte mit dem Griff nach oben in den Korb gestellt werden, damit es nicht unten durch den Korb durchfällt und den Wascharm blockiert. Legen Sie Deckel mit Holzgriffen oder solche, deren Deckel mit Harz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

## EINFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELS

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

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

### Normaler Waschgang

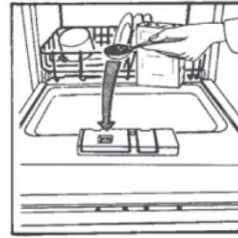


Der Reinigungsmittelspender befindet sich in der Tür. Der Spenderdeckel sollte vor jedem Waschen geschlossen werden. Um ihn zu öffnen, drücken Sie einfach auf die Verriegelung. Am Ende jedes Spülgangs ist der Deckel immer geöffnet und bereit für die nächste Benutzung des Geschirrspülers. Die Menge des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

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

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

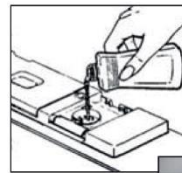
### Intensivwaschgang



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

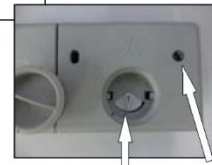
## BEFÜLLEN DES KLARSPÜLERSPENDERS

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



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

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



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

VOLL - Dunkel



LEER - Hell



## REGULIERUNG DES KLARSPÜLERS (von 1 bis 4).

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

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

Nach der Wäsche,

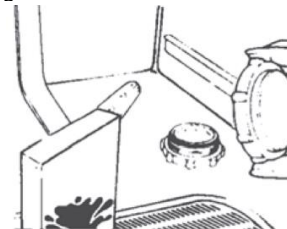
. wenn Streifen auf dem Geschirr zu sehen sind, verringern Sie die Menge um eine Stufe.

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

### SALZ AUFFÜLLEN

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

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



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

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

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

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

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

## NUTZUNG

### Regulierung des Wasserenthärterers mit elektronischem Programmiergerät

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

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

#### WICHTIG

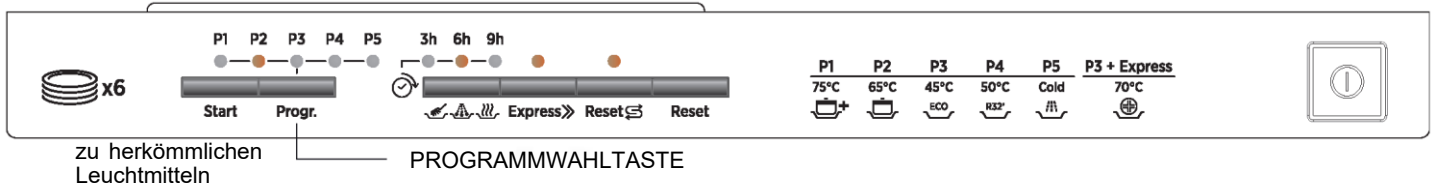
Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs **IMMER** ausgeschaltet sein.

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



#### WARNUNG!

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






## WASCHPROGRAMM

### Informationen für die Testlabors Allgemeiner Programmvergleich

Ref. Normen EN 60436:

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

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

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

## NUTZUNG

### EINIGE PRAKTISCHE HINWEISE....

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

### WIE MAN GUTE WASCHERGEBNISSE ERZIELT

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

### WAS ZU TUN IST, WENN...

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

### WAS MAN NICHT WASCHEN SOLLTE...

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

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

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

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

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

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

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



## REINIGUNG

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

### Wartung:

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

### Hartnäckige Flecken:

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

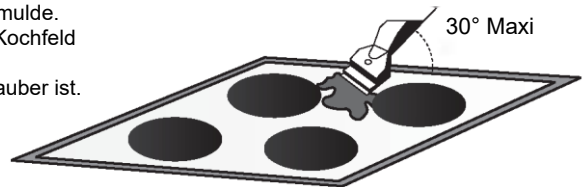
Ein Schaber mit einer Rasierklinge wird die Oberfläche nicht beschädigen, sofern er in einem Winkel von 30° gehalten wird. Lassen Sie einen Schaber mit einer Rasierklinge niemals in Reichweite von Kindern.

### Ein paar Hinweise:

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

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

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



## REINIGUNG

### • OFENBELEUCHTUNG

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

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

### • DAS ZUBEHÖR

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

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

### • DAS GLAS DER OFENTÜR

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

### • BACKOFENTÜR:

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

#### Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Tür auszubauen:

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

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

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

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

#### Es ist wichtig, die Brenner richtig einzusetzen.

#### Verchromte Rippenrahmen und Brenner

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

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

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

### • ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ



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

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

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

### MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

## FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

### • AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

### • AVERTISSEMENT !

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le type de câble d'alimentation doit être H05V2V2-F. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toute réparation, s'adresser uniquement au service clientèle et demander à ce que des pièces détachées originales soient utilisées. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.

- **ATTENTION** : afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

- Les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil doivent être utilisés et les anciens jetés.

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

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions techniques qui fourniront les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil par rapport aux conditions d'utilisation du pays.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles ;

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique) ;

- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer que la cuisine est bien ventilée : maintenir les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique là où elle est présente.

- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil. Un moyen de protection supplémentaire pour éviter tout contact avec la porte du four est disponible. Cette partie doit être installée lorsque les jeunes enfants sont susceptibles d'être présents.

- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique. Toujours utiliser les ustensiles appropriés.

- Toujours placer la casserole au centre de l'appareil de cuisson.

- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.

- Ne pas placer les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

- Ne pas placer d'objets lourds sur le dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.

- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.

- Le papier d'aluminium et les poêles en plastique ne doivent pas être placés sur les zones de chauffage.

- Il est fortement recommandé d'éloigner les enfants des zones de cuisson lorsqu'elles fonctionnent ou lorsqu'elles sont éteintes tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, afin d'éviter les risques de brûlures graves.

## DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

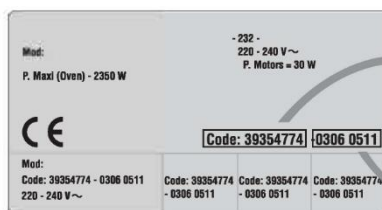
## RECOMMANDATIONS

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

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

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

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



Product Code:.....  
Serial N°:.....

## REMARQUES IMPORTANTES

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

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

• Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DONNÉES TECHNIQUES



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

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

## INSTALLATION

### AVERTISSEMENT :

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

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

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

## MODÈLE À GAZ

### 1.1 EMBLACEMENT APPROPRIÉ

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

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

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

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

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

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

- Si nécessaire, changer le gaz.

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

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

Tous les travaux doivent être effectués hors tension.

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

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

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

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

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

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

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

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

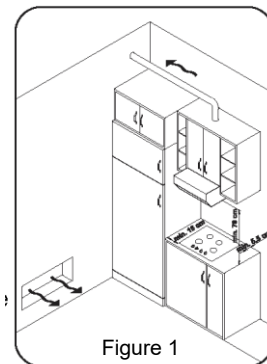


Figure 1

### • RACCORDEMENT AU GAZ

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

Raccordement au gaz selon l'installation :

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

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

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

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

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

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

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

## INSTALLATION

### • TROIS OPTIONS DE RACCORDEMENT :

#### • RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement aux raccords du collecteur.

#### • RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE AVEC RACCORDS MÉCANIQUES

**Nous recommandons ce type de raccordement.**

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

#### • RACCORDEMENT PAR CAOUTCHOUC SOUPLE

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

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

Visser la pièce d'extrémité conforme (2)

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

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

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

### CHANGEMENT DU TYPE DE GAZ :

#### AVERTISSEMENT :

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

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

Lors du changement de gaz, le technicien doit successivement :

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

#### CHANGER LES INJECTEURS :

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

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

#### INJECTEUR



Figure 2

### RÉGULATION DE LA FLAMME MINIMALE

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

-Retirer les boutons

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

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

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

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

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

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

Reposer les boutons

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

-Retirer les grilles, les brûleurs et le couvercle.

-Retirer la plaque supérieure

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

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

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

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

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

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



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

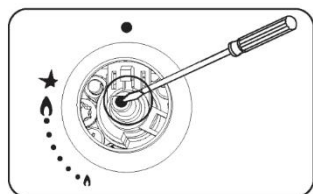


Figure 3A



Figure 3B

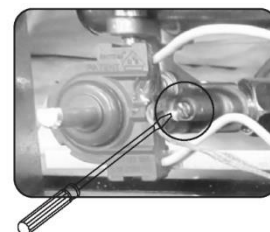


Figure 3C



## INSTALLATION

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

#### Avertissement :

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

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

#### • TRIO 9501

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

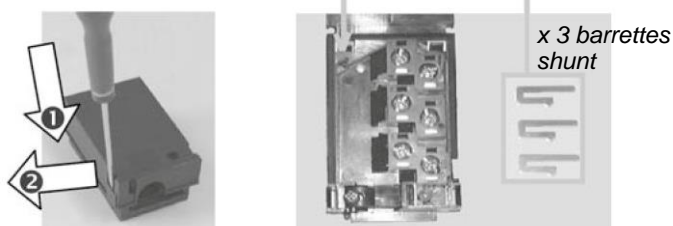
#### • TRIO 9503

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

Pour ouvrir le bornier :

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

Bornier



Pour connecter :

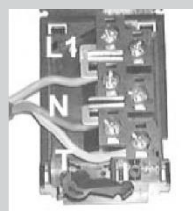
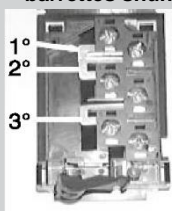
- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque fil et les connecter aux bornes selon les numéros indiqués dans le tableau, comme pour les « barrettes shunt ».

#### Exemple de connexion monophasée

1- Placer les barrettes shunt

2- Placer les fils

3- Passer le cordon dans le serre-câble



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

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

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

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

#### RACCORDEMENT DE L'EAU :

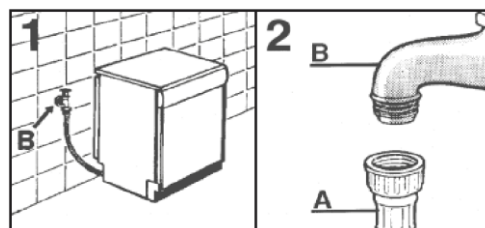
Les tuyaux d'arrivée et de vidange peuvent être dirigés vers la gauche ou la droite. Le lave-vaisselle peut être raccordé à l'eau froide ou chaude tant qu'elle ne dépasse pas 60 °C.

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

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

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

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

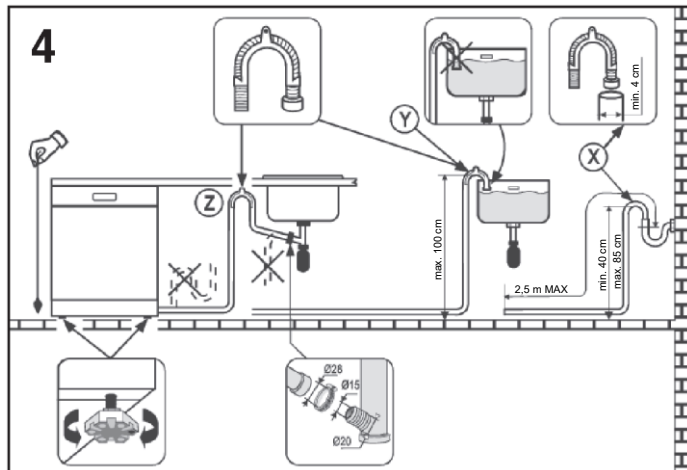


#### VIDANGE DE L'EAU :

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

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

## INSTALLATION

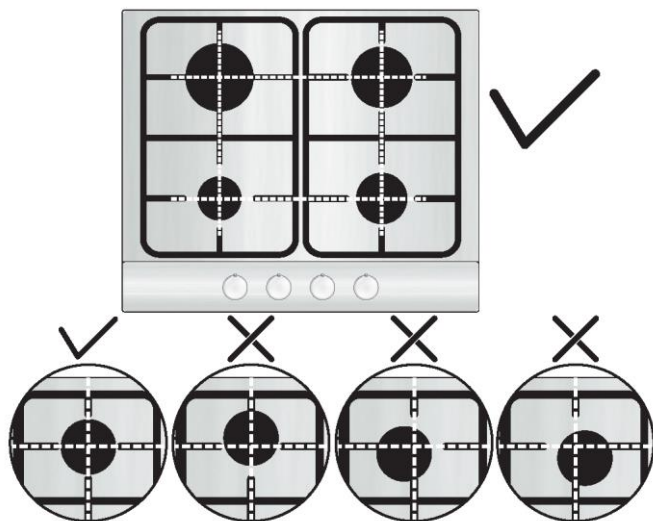


Le tuyau peut être accroché sur le côté de l'évier (il ne doit pas être immergé dans l'eau, afin d'éviter le siphonnage de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement). Vérifier que les tuyaux d'entrée et de sortie ne sont pas pliés. Pour rallonger, si nécessaire, le tuyau d'entrée, contacter le Service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

## BRÛLEURS À GAZ

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

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



## UTILISATION

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

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

### ALLUMAGE

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

## UTILISATION

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

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

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

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

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

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

### CASSEROLES

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

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

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

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

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

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

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

### QUELQUES CONSEILS...

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

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

## UTILISATION

### LA ZONE VITROCÉRAMIQUE

#### CONSEILS

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

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

#### CHOIX DES USTENSILES

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



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

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

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

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

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

#### LES ZONES

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

#### UTILISATION

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



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

- Chaque zone est reliée à un témoin de chaleur résiduelle situé sur la table de cuisson. Il s'allume lorsque la température de la zone de chaleur atteint 60 °C et plus. Il reste allumé, même si l'appareil est éteint, jusqu'à ce que la surface ait refroidi.
- Pour éteindre une zone de chaleur, tourner le bouton de commande correspondant jusqu'à la position « 0 ».
- **Positions** : les exemples ci-dessous sont montrés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions			Quelques conseils
1	1-2	Très doux	Maintenir un plat au chaud, faire fondre le beurre et le chocolat, etc.
2	3-4	Doux	Cuisson lente, sauces, ragoûts, riz, œufs pochés, etc.
3	5-6	Intermédiaire	Haricots, aliments surgelés, fruits, eau bouillante, etc.
4	7-8	Moyen	Pommes à la vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons, etc.
5	9-10	Fort	Cuisson plus intense, omelettes, steaks, etc.
6	11-12	Vif	Steaks, côtelettes, friture, etc.

### PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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



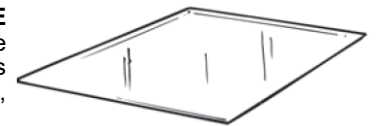
Grâce à sa forme spéciale, la grille reste toujours horizontale, même lorsqu'elle est tirée au maximum vers l'avant du four, évitant ainsi tout risque de glissement ou débordement.

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



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

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



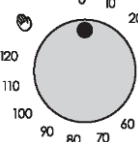
Ne jamais placer la plaque directement sur le fond du four.


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

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

#### LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT

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



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


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

#### UTILISATION DU FOUR

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

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






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

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

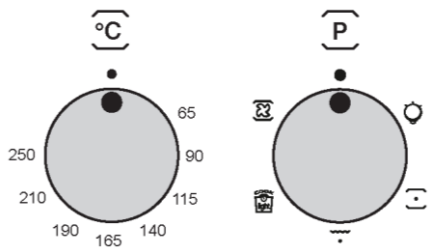








## UTILISATION

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

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


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



- \*  Convection naturelle Température de 65 °C à 250 °C
-  Gril Température de 200 °C
-  Gril + Tournebroche Température de 200 °C
-  Convection + Tournebroche Température de 65 °C à 250 °C
- \*  Cook light Température de 65 °C à 250 °C
-  Chaleur tournante Température de 65 °C à 250 °C

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

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

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

## CONSEILS DE CUISSON

### VIANDE :

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

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

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

### GÂTEAUX/PÂTISSERIES ET BISCUITS :

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

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

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

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

### Temps de préchauffage :

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

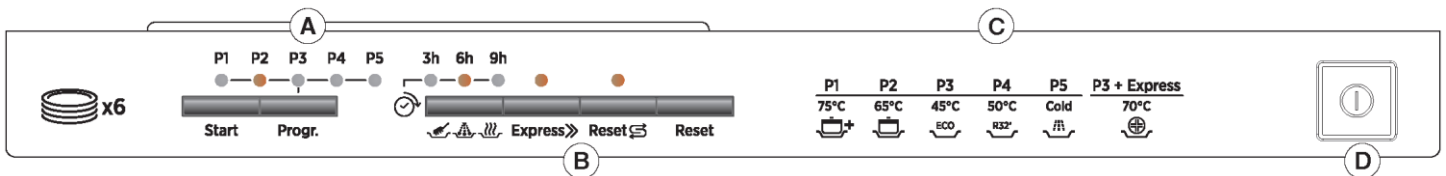
QUANTITÉ	ALIMENTS	Température du four en °C	Position de la grille depuis le bas	Temps de cuisson en minutes
<b>POISSON</b>				
	Truite	200	1	15/25
1 kg	Merlan	190	1	50
<b>VIANDE</b>				
1 — 1,5 kg	Rosbif	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150/160	1	120/150
2 kg	Blanquette de veau	170/190	1	60/90
1 — 1,5 kg	Gigot d'agneau	150/160	1	60/75
1 — 1,5 kg	Gigot de mouton	150/160	1	50/60
<b>VOLAILLE</b>				
2 kg	Pigeons	150/160	1	45
4 kg	Oie	160	1	240/270
2 — 2,5 kg	Canard	175	1	90/150
1 — 1,5 kg	Poulet	170	1	60/80
<b>DIVERS</b>				
	Lasagnes	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignet	200	1	20
	Pizza	200	1	20
<b>PÂTISSERIE</b>				
	Gâteau au sarrasin	175	1	40/50
	Tarte aux fruits	180/190	1	20/30
	Petits pains (pâte levée)	160	1	40/45
	Meringue	100	1	90
	Pâte feuilletée	200	1	20

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



## COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE



**A** Voyants de sélection des programmes

**B** Touche de sélection des programmes

**C** Description des programmes

**D** Touche Marche/Arrêt

### SÉLECTION DES PROGRAMMES ET FONCTIONS SPÉCIFIQUES

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

#### Choix d'un programme

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

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

## UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

### Ouverture de la porte

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

### Fermeture de la porte

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

### Interruption d'un programme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### IMPORTANT

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

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

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



#### AVERTISSEMENT !

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

### Mémorisation du dernier programme utilisé

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

#### IMPORTANT

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

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

Pour désactiver la mémorisation, suivre la même procédure.



#### AVERTISSEMENT !

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

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

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

### Signaux de dysfonctionnement

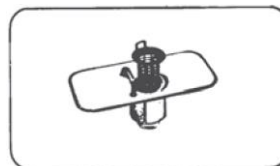
En cas de dysfonctionnement ou de panne lors de l'exécution d'un programme, la LED correspondant au cycle sélectionné (2 LED pour le programme RINÇAGE À FROID) clignote rapidement et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Après avoir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

### Important !

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

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

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



#### Le système de filtration contient :

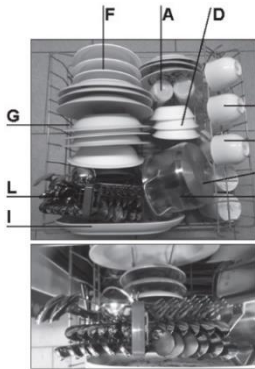
- un gobelet filtrant central qui capte les particules alimentaires les plus importantes.
  - un filtre plat qui filtre en continu l'eau de lavage.
  - un micro-filtre, situé sous le filtre plat, qui retient les particules alimentaires les plus petites, assurant ainsi un rinçage parfait.
- Pour de meilleurs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

**CHARGEMENT DES PLATS**

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

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

**CHARGEMENT 6 COUVERTS (EN 60436)**



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

**CHARGEMENT 4 COUVERTS ET CASSEROLES**

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

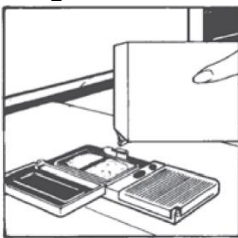
Il est recommandé d'organiser les couverts dans le panier prévu à cet effet. Les couverts avec des manches fins placés doivent être placés manches vers le haut pour éviter de tomber dans le fond du panier et de bloquer le bras de lavage. Ne pas placer de couvercles avec des poignées en bois dans le panier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

**CHARGEMENT DU DÉTERGENT**

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

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

**Lavage normal**

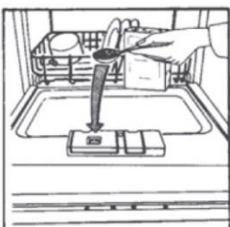


Le distributeur de détergent se trouve à l'intérieur de la porte. Le couvercle du distributeur doit être fermé avant chaque lavage. Pour l'ouvrir, il suffit d'appuyer sur la gâchette. À la fin de chaque cycle de lavage, le couvercle est toujours ouvert et prêt pour la prochaine utilisation du lave-vaisselle.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

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

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

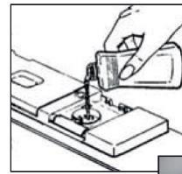
**Lavage intensif**



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

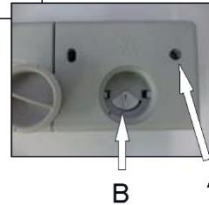
**REMPLISSAGE DU DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE DE RINÇAGE**

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



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

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



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

PLEIN — Foncé



VIDE — Clair



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

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

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

Après le lavage,

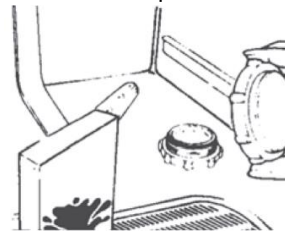
. si des traces sont présentes sur la vaisselle, réduire la quantité d'une position.

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

**CHARGEMENT DU SEL**

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

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



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

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

**Si le lave-vaisselle n'est pas utilisé immédiatement, choisir le programme Rinçage à froid (« Eco+Rapid, 2 LED ») de manière à ce que la solution saline qui a débordé soit évacuée du réservoir de lavage.**

Le distributeur de sel a une capacité d'environ 1,5 kg. Pour une utilisation efficace de l'appareil, il doit être rempli de temps en temps conformément au réglage de l'unité d'adoucisseur d'eau.

NB : il est nécessaire d'ajouter de l'eau jusqu'à ce que le distributeur déborde. Installer le lave-vaisselle en remplissant complètement le distributeur de sel.

## UTILISATION

### Réglage de l'adoucisseur d'eau avec un programmateur électronique

L'adoucisseur d'eau peut traiter de l'eau d'un niveau de dureté allant jusqu'à 60° Fh (mesure française) ou 33° Dh (mesure allemande) à travers 5 réglages. Les paramètres sont listés dans le panneau ci-dessous :

Niveau	Dureté de l'eau	Dureté de l'eau	Utilisation de sel régénérant	Réglage de l'adoucisseur d'eau
	°fH (France)	°dH (Allemagne)		
0	0-8	4	non	
1	9-20	5-11	oui	Témoin lumineux 1
2	21-30	12-17	oui	Témoin lumineux 1+2
3	31-40	18-22	oui	Témoin lumineux 1+2+3
4	41-60	23-33	oui	Témoin lumineux 1+2+3+4

#### IMPORTANT

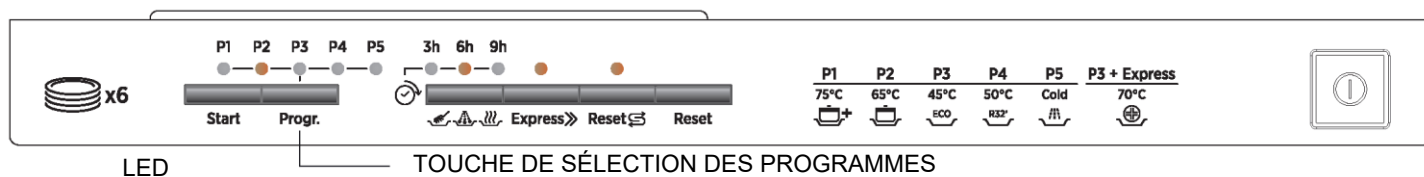
**Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.**

- Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé et **allumer** simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » (un signal sonore bref retentit).
- Maintenir la touche « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncée pendant au moins 5 secondes, **JUSQU'À** ce qu'un signal sonore retentisse. Certains voyants de « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » s'allument pour indiquer le niveau de réglage de l'adoucisseur actuel.
- Appuyer à nouveau sur la même touche pour sélectionner le niveau d'adoucisseur d'eau requis : à chaque fois que la touche est enfoncée, un voyant s'allume (le niveau d'adoucisseur d'eau est indiqué par le nombre de voyants allumés). Pour le **niveau 5**, 4 voyants clignotent, pour le **niveau 0**, tous les voyants sont éteints.
- Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour confirmer le nouveau réglage.



#### AVERTISSEMENT !

**En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure à partir du début (ÉTAPE 1).**



## PROGRAMME DE LAVAGE




### Informations sur la comparaison du programme Général en laboratoires d'essai

Normes Réf. EN 60436 :

- Charge normale
- Réglage de la brillance : « 4 »
- Quantité de détergent : 4 g pour le pré-lavage, 10 g pour le lavage.

CONSOMMATION (programmes principaux)*		
Programme	Énergie (kWh)	Eau (L)
Universel	1,25	15
Hygiène+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rapide 32'	0,60	8
Consommation électrique du mode arrêt et du mode allumé : 0,5 W/1 W		
* Les valeurs sont mesurées en laboratoire conformément à la norme européenne EN 60436 (la consommation peut varier en fonction des conditions d'utilisation).		



Programme	Description	Liste de contrôle					Déroulement du programme						Durée
		Détergent pour le trempage	Détergent pour le lavage	Nettoyer le filtre	Vérifier le distributeur de liquide de rinçage	Vérifier le distributeur de sel	Prélavage à chaud	Prélavage à froid	Lavage principal	Premier rinçage	Deuxième rinçage à froid	Rinçage avec liquide de rinçage	
 <b>65°C Normal</b>	Une fois par jour — pour les poêles normalement sales et tous les autres articles qui ont été laissés toute la journée pour le lavage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65°C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	80
 <b>75°C Hygiène+</b>	Une fois par jour — pour les poêles très sales et tous les autres articles qui ont été laissés toute la journée pour le lavage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		75°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
<b>ECO 45°C Eco</b>	Programme pour la vaisselle normalement sale (le plus efficace en matière de consommation combinée d'énergie et d'eau pour ce type de vaisselle). Programme standardisé selon EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45°C			<input checked="" type="checkbox"/>	193
<b>R 32' 50°C Rapide 32'</b>	Lavage rapide de la vaisselle qui doit être lavée immédiatement après le repas. Charge de lavage de 4/6 personnes.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50°C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	32
 <b>Prélavage à froid</b>	Prélavage à froid court pour les éléments qui sont stockés dans le lave-vaisselle jusqu'à ce qu'il soit entièrement rempli.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>					6

## UTILISATION

### QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

- Pour réaliser un programme de lavage avec une charge complète, charger correctement la machine après chaque repas et faire un prélavage à froid entre chaque charge afin d'éliminer les taches et d'éliminer les résidus les plus importants.

### COMMENT OBTENIR DE BONS RÉSULTATS DE LAVAGE

- 1) Placer les plats vers le bas.
- 2) Essayer de placer les plats de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact. S'ils sont chargés correctement, les résultats seront meilleurs.
- 3) Avant de mettre la vaisselle dans le lave-vaisselle, retirer tous les aliments restants (os, coquilles, morceaux de viande ou de légumes, marc de café, écorces de fruits, cendres de cigarettes, etc. qui pourraient obstruer la sortie d'eau et les buses du bras de lavage.
- 4) Après avoir chargé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage peut tourner librement.
- 5) Les casseroles et autres plats avec des aliments particulièrement tenaces ou des restes d'aliments brûlés doivent être mis à tremper dans de l'eau avec du détergent pour lave-vaisselle.
- 6) Pour laver l'argent correctement :
  - a) - rincer l'argent immédiatement après utilisation, surtout s'il a été utilisé pour de la mayonnaise, des œufs, du poisson, etc.
  - b) - ne pas le saupoudrer de détergent,
  - c) - le séparer des autres métaux.

### COMMENT FAIRE POUR

Arrêter le lave-vaisselle pour mettre plus de vaisselle pendant qu'il est au milieu d'un lavage. Ouvrir la porte, mettre la vaisselle et fermer la porte, la machine redémarre automatiquement.

### À NE PAS LAVER

Tous les plats ne sont pas adaptés au lavage au lave-vaisselle. Nous déconseillons d'utiliser le lave-vaisselle pour laver les articles en thermoplastique, les couverts avec des poignées en bois ou en plastique, les casseroles avec des poignées en bois, les éléments en aluminium, cristal, verre plombé, sauf mention contraire.

Certains décors peuvent s'estomper. Il est donc conseillé avant de charger le lot entier de laver seulement l'un des éléments afin d'être sûr que les autres éléments ne seront pas endommagés.

Il est également conseillé de ne pas mettre les couverts en argent avec des manches qui ne sont pas en acier inoxydable dans le lave-vaisselle, car il pourrait y avoir une réaction chimique entre eux.

NB : lors de l'achat de vaisselle ou de couverts neufs, s'assurer qu'ils sont adaptés au lavage au lave-vaisselle.

**APRÈS UTILISATION** — Après chaque lavage, fermer le robinet d'arrivée d'eau menant au lave-vaisselle et appuyer sur la touche Marche/Arrêt. Si le lave-vaisselle n'est pas utilisé pendant un certain temps, les précautions suivantes sont recommandées :

- 1 - effectuer un programme de lavage sans vaisselle pour dégraisser la machine,
- 2 - retirer la fiche,
- 3 - couper le robinet d'alimentation en eau,
- 4 - remplir le distributeur de liquide de rinçage,
- 5 - laisser la porte légèrement ouverte,
- 6 - vérifier que l'intérieur de la machine est propre.
- 7 - Si la machine doit être laissée dans un endroit où la température est inférieure à 0 °C, l'eau dans le distributeur pourrait geler.

Il est donc conseillé d'augmenter la température au-dessus de 0°C environ 24 heures avant d'utiliser la machine à nouveau.

## NETTOYAGE

• Avant tout nettoyage, il est nécessaire de :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et d'attendre que toutes les pièces chaudes refroidissent.
- Ne pas utiliser d'abrasifs, de détergents corrosifs, d'agents blanchissants ou d'acides. Éviter toute substance acide ou alcaline (citron, jus, vinaigre, etc.) sur les parties émaillées, vernies ou en acier inoxydable.

### • LES PARTIES ÉMAILLÉES :

Lors du nettoyage des parties émaillées, vernies ou chromées, utiliser de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non caustique. Pour l'acier inoxydable, utiliser une solution de nettoyage appropriée.

### • LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser une éponge trop humide. Il est conseillé de garder à l'écart de la table de cuisson toutes les substances susceptibles de fondre, telles que les éléments en plastique, le sucre ou les produits à base de sucre.

#### Entretien :

- Déposer quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table de cuisson.
- Frotter les taches tenaces avec un chiffon doux ou avec du papier absorbant légèrement humide.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs, de laine de verre ou d'objets coupants pour nettoyer la porte du four en verre, car cela peut entraîner un éclatement du verre.

#### Taches tenaces :

- Déposer quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table de cuisson.
- Racler avec un grattoir, en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à ce que les taches disparaissent.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Répéter l'opération si nécessaire.

Un grattoir à lame de rasoir n'endommagera pas la surface tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.

Ne jamais laisser un grattoir avec une lame de rasoir à portée de main des enfants.

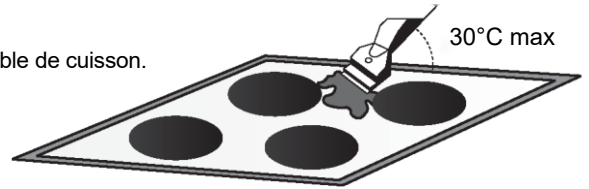
#### Quelques conseils :

Le nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour prévenir les rayures et l'usure.

S'assurer que la surface est propre avant d'utiliser la table de cuisson à nouveau.

Pour enlever les traces laissées par l'eau, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Essuyer ensuite avec du papier absorbant et quelques gouttes de liquide de nettoyage spécialisé.

La surface en vitrocéramique résistera au déplacement des récipients de cuisson à fond plat, mais il est toujours préférable de les soulever.



## NETTOYAGE

### • ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule et sa protection sont en matériau résistant aux hautes températures : 230 V — culot E14 — 15 W — Température 300 °C min. Remplacement de l'ampoule : débrancher l'alimentation électrique du four avant d'essayer de remplacer la lampe. Attendre que le four refroidisse avant toute opération.

Pour changer une ampoule défectueuse, dévisser la protection en verre, dévisser l'ampoule, la remplacer par le même type, et après avoir remplacé l'ampoule défectueuse, visser la protection en verre.

### • LES ACCESSOIRES

**La plaque du four — la plaque à pâtisserie :** ne pas nettoyer la plaque du four à l'aide d'abrasifs durs, de tampons à récurer ou d'objets coupants. Il suffit d'utiliser un chiffon imbibé dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire puis sécher.

**La lèchefrite :** après la cuisson, retirer la lèchefrite du four et verser la graisse dans un récipient. Laver et rincer la lèchefrite à l'eau très chaude, à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle. Si elle est encore collante, la plonger dans de l'eau savonneuse. La lèchefrite peut être nettoyée au lave-vaisselle. Ne jamais remettre la lèchefrite dans le four si elle est encore sale.

### • LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

Il est recommandé d'essuyer la vitre de la porte du four avec du papier absorbant après chaque cycle de cuisson. En cas de taches tenaces, le verre peut être nettoyé à l'aide d'une éponge nettoyante.

### • PORTE DU FOUR :

Il est possible de nettoyer la porte du four lorsqu'elle est en position ou après avoir été retirée.

#### Pour retirer la porte, procéder comme suit :

. Ouvrir complètement la porte.

. Desserrer les crochets.

. Tirer la porte vers le haut en la fermant partiellement jusqu'à ce qu'elle soit libérée.

Pour la remonter, s'assurer de repositionner soigneusement les charnières ; une encoche située en dessous des charnières permet de la fixer correctement dans les charnières.

Une fois la porte remise sur ses supports, replacer les charnières dans leur position initiale.

• **BRÛLEURS À GAZ :** Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Pour restaurer leur brillance d'origine, utiliser un nettoyant ménager pour l'acier inoxydable. Après le nettoyage, sécher les brûleurs et les replacer.

**Il est important que les brûleurs soient correctement replacés.**

#### Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à se décolorer avec l'utilisation.

Cela ne met pas en péril la fonctionnalité de la plaque de cuisson

• **Attention :** Veiller à ne pas laisser entrer de l'eau dans les brûleurs.

Notre centre de service après-vente peut fournir des pièces détachées si nécessaire.

• **COUVERCLE :** une fois le Trio refroidi, il suffit de le nettoyer à l'eau savonneuse et de le sécher avec un chiffon propre. Avant de soulever le couvercle, s'assurer que tout ce qui pourrait se renverser a été retiré.

### • GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

#### PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Dans la mesure du possible, utiliser un couvercle pour couvrir la casserole. Régler la flamme de sorte que celle-ci ne dépasse pas le fond de la casserole.

## DÉPANNAGE

**NE PAS OUBLIER ! Le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas être utilisés en même temps.**

Si le lave-vaisselle ne fonctionne pas, avant de contacter le Service client, effectuer les vérifications suivantes :

PROBLÈME	CAUSE	CORRECTION
<b>1 - Machine complètement en panne</b>	La prise n'est pas correctement branchée	Brancher la prise électrique
	Le bouton O/I n'a pas été pressé	Appuyer sur le bouton
	Pas d'électricité	Vérifier l'alimentation électrique
	La porte est ouverte	Fermer la porte
<b>2 - La machine ne prélève pas d'eau</b>	Voir les causes du N° 1	Contrôler
	Le robinet d'eau est coupé	Ouvrir le robinet d'eau
	Le sélecteur de programme n'est pas correctement positionné	Tourner le sélecteur de programme sur la bonne position
	Le tuyau d'arrivée est plié	Éliminer les pliures dans le tuyau
<b>3 - La machine ne vidange pas l'eau</b>	Le filtre du tuyau d'arrivée est bloqué	Nettoyer le filtre à l'extrémité du tuyau
	Le filtre est sale	Nettoyer le filtre
	Le tuyau de sortie est entortillé	Redresser le tuyau de sortie
	La rallonge du tuyau de sortie n'est pas correctement raccordée	Suivre attentivement les instructions pour le raccordement du tuyau de sortie
<b>4 - La machine évacue l'eau en continu</b>	Le raccord de sortie sur le mur est orienté vers le bas et non vers le haut	Contacteur un technicien qualifié
	La position du tuyau de sortie est trop basse	Soulever le tuyau de sortie à au moins 40 cm au-dessus du niveau du sol
<b>5 - Le bras de pulvérisation ne semble pas tourner</b>	Quantité excessive de détergent	Réduire la quantité de détergent
	Un article empêche le bras de tourner	Contrôler
	Filtre à assiettes et tasses très sale	Nettoyer le filtre à assiettes et tasses
<b>6 - Appareil électronique en marche sans affichage : voyant lumineux « Eco » et voyant lumineux « N° 1 », avec signal sonore</b>	Robinet d'arrivée d'eau coupé	Éteindre l'appareil — ouvrir le robinet — Réinitialiser le cycle
<b>7 - La vaisselle chargée n'est que partiellement lavée</b>	Voir les causes du N° 5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'a pas été bien lavé	Les restes d'aliments brûlés doivent être trempés avant de mettre les casseroles dans le lave-vaisselle
	Le bord des casseroles n'a pas été bien lavé	Repositionner les casseroles
	Le bras de pulvérisation est bloqué	Retirer le bras de pulvérisation en dévissant la bague dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver à l'eau courante
	Les plats n'ont pas été correctement chargés	Ne pas placer la vaisselle trop serrée
	L'extrémité du tuyau de sortie est dans l'eau	L'extrémité du tuyau de sortie ne doit pas entrer en contact avec l'eau de sortie
	La quantité de détergent est incorrecte ; le détergent est trop ancien et dur	Augmenter la mesure en fonction de la saleté de la vaisselle et changer de détergent
	Le robinet du distributeur de sel n'est pas bien fermé	Le serrer complètement.
	Le programme de lavage n'est pas assez complet	Choisir un programme plus puissant
<b>8 - Présence de taches blanches sur la vaisselle</b>	L'eau est trop dure	Vérifier le niveau du sel et du liquide de rinçage et ajuster la quantité. Si le défaut persiste, contacter le Service client
<b>9 - Bruit pendant le lavage</b>	Les plats se cognent les uns contre les autres	Mieux charger les plats dans le panier
	Le bras tournant entre en contact avec la vaisselle	Mieux charger la vaisselle
<b>10 - La vaisselle n'est pas complètement sèche</b>	Débit d'air insuffisant	Laisser la porte du lave-vaisselle ouverte à la fin du programme de lavage pour permettre à la vaisselle de sécher naturellement

## SIGURNOSNE UPUTE

• Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar šupljine pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Za smanjenje ovog učinka, pričekajte 10 – 15 minuta nakon uključivanja prije stavljanja hrane unutar pećnice. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje nakon što se u pećnici dosegne temperatura kuhanja.

- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15/20 minuta.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetljivim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne da upute u vezi s upotrebom uređaja

• Djeca se ne smiju igrati uređajem.

• Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:

- prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora;

- seoske kuće;

- za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;

- okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.

Drugačija uporaba ovog uređaja od upotrebe u kućanstvu ili od tipičnih kućanskih funkcija, kao što je komercijalna upotreba stručnih ili osposobljenih korisnika, isključena je i kod prethodno navedenih primjena.

Ako se uređaj upotrebljava na način koji nije u skladu s prethodno navedenim, može se smanjiti vijek trajanja uređaja i poništiti jamstvo proizvođača.

Proizvođač ne prihvaća bilo kakvu štetu na uređaju ili drugu štetu ili gubitak koji nastaje upotrebom koja nije u skladu s upotrebom u kućanstvima ili domaćom upotrebom (čak i ako se nalazi u domaćem okruženju ili kućanstvu) u najvećoj mjeri dopuštenoj zakonom.

• Vrata se smiju ostaviti u otvorenom položaju jer se to može predstavljati moguću opasnost (npr. spoticanje).

• **UPOZORENJE!**

Noževe i drugi pribor s oštrim vrhovima treba staviti u košaru s vrhovima okrenutim prema dolje ili stavljenim u vodoravni položaj.

• Kada se uređaj nalazi na podu s tepihom, treba obratiti pozornost da nema zapreka na donjim otvorima.

Pobrinite se da utikač na uređaju ostane dostupan nakon ugradnje.

• Uređaj se treba spojiti na dovod vode pomoću novih kompleta crijeva.

• Stari kompleti crijeva ne smiju se ponovno upotrebljavati.

• Pritisak vode mora biti između 0,08 MPa i 0,8 MPa. Ako je tlak manji od najmanje vrijednosti, obratite se našem odjelu za usluge radi savjeta.

• Prije spajanja uređaja na elektroenergetsku mrežu, pobrinite se:

1. da je utičnica za napajanje ispravno uzemljena;

2. da vaše napajanje električnom energijom zadovoljava zahtjeve potrošnje navedene na nazivnoj pločici vašeg uređaja.

• Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.

• **UPOZORENJE!**

Pobrinite se da je vaš proizvod ispravno uzemljen.

Ako ne postoji prikladno uzemljenje, primijetit ćete da pri doticaju s metalnim dijelovima svojeg uređaja možete osjetiti raspršivanje električnog naboja, zbog prisutnosti prigušivača radijskih smetnji.

• Proizvođač odbacuje svu odgovornost za bilo kakvu štetu nanесenu zbog toga što uređaj nije uzemljen.

• Pobrinite se da se perilicom za suđe ne gnječe kabeli za napajanje.

• Ne uklanjajte utikač iz utičnice elektroenergetske mreže povlačenjem kabela mreže ili samog stroja.

• Općenito se ne preporučuje upotrebljavati prilagodnike, višestruke utikače i/ili produžne kabele.

• Nikada ne dodirujte uređaj ako su vam ruke ili stopala mokri ili vlažni.

• Ne upotrebljavajte s golim stopalima.

• Ne ostavljajte uređaj izložen elementima (kiša, sunce itd.).



## SIGURNOSNE UPUTE

- Naslanjanjem na otvorena vrata perilice za suđe ili sjedenjem na njima može se prouzrokovati prevrtanje perilice.
  - Ako se uređaj pokvari ili prestane pravilno raditi, isključite ga, isključite dovod vode i ne dirajte ga. Popravke smije obavljati samo odobreni servisni agent i trebaju se postaviti samo originalni rezervni dijelovi. Ako se ne budete pridržavali poviše navedenih savjeta, može se ozbiljno ugroziti sigurnost uređaja.
  - Ne smije se gutati voda zaostala u stroju ili na posuđu na kraju programa pranja.
  - Perilica za suđe osmišljena je za uobičajeni kuhinjski pribor.
- Predmeti koji su onečišćeni benzinom, bojom, tragovima čelika ili željeza, korozivnim kemikalijama, kiselinama ili lužinama ne smiju se prati u perilici za suđe.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijaće elemente.
  - Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja.
  - **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
  - **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.
  - **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
  - **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara.
  - Tijekom uporabe uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće unutar pećnice.
  - **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Obvezno udaljite malu djecu.
  - Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice, staklenog poklopca ploče za kuhanje ili staklene površine ploče za kuhanje jer se može oštetiti površina, a to može rezultirati lomom stakla.
  - Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
  - Treba isključiti pećnicu prije uklanjanja zaštite, a nakon čišćenja zaštitu treba zamijeniti u skladu s uputama.
  - Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
  - **UPOZORENJE:** Nikada ne uklanjajte brtvu vrata pećnice.
  - Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga uporaba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu zbog neprimjerenosti, neispravnosti ili nerazumne uporabe.
  - Kada postavljate policu unutra, pobrinite se da je zaustavnik okrenut prema gore i u stražnjem dijelu šupljine. Polica se mora u potpunosti umetnuti u šupljinu.
  - Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da postavite rub protiv klizanja prema stražnjem dijelu i prema gore.
  - Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
  - Prije otvaranja treba ukloniti bilo kakav izljev s poklopca.
  - Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- **OPREZ:** stakleni se poklopci mogu razbiti kada se zagriju. Isključite sve plamenike prije zatvaranja poklopca.
- Ako postoje elementi ploče za kuhanje koji sadrže halogene lampice, ne gledajte u njih duže vrijeme.
  - Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
  - Ne stavljajte metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice ili poklopci na ploču za kuhanje. Mogli bi se zagrijati.
  - Ne dodirujte područja gdje nastaje toplina dok uređaj radi ili još neko vrijeme nakon uporabe.
  - Ne stavljajte ništa na upravljačku ploču.
  - **UPOZORENJE:** Izbjegnite mogućnost nastanka strujnog udara – pobrinite se da je uređaj isključen prije zamjene lampice.
  - Ako se postavlja na bazu, treba poduzeti mjere da se spriječi klizanje uređaja s baze.
  - Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
  - Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu s trenutnim sigurnosnim zakonodavstvom, proizvod se treba spojiti postavljanjem isključivo



## SIGURNOSNE UPUTE

omnipolarne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III. kategorije nadnapona, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarna sklopka mora podnijeti najveće spojeno opterećenje i mora biti u skladu s trenutačnim zakonodavstvom. Vodič uzemljenja žutozelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Omnipolarna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada se uređaj ugradi. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak, uzimajući u obzir polarnost pećnice i izvora napajanja. Odspajanje treba ostvariti uključivanjem sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji je dostupan putem proizvođača ili kontaktiranjem službe za korisnike. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak. Vrsta kabela za napajanje mora biti H05V2V2-F. Vodič uzemljenja (žutozeleni) mora biti približno 10 mm duži od drugih vodiča. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za brigu o korisnicima i zatražite uporabu originalnih rezervnih dijelova. Nepridržavanjem gore navedenog može se ugroziti sigurnost uređaja i poništiti jamstvo.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.

- **OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.

- Treba upotrijebiti nove komplete crijeva isporučene s uređajem, a treba baciti stare komplete crijeva.

- Ovaj uređaj treba ugraditi u skladu s važećim propisima i smije se upotrebljavati samo u dobro prozračenom prostoru. Pročitajte upute prije ugradnje ili uporabe ovoga uređaja.

- Ove su upute važeće samo ako je na uređaju prisutna oznaka države. Ako nema oznake na uređaju, trebete pogledati tehničke upute u kojima se nalaze potrebne upute o izmjenjivanju uređaja u skladu s uvjetima uporabe u toj državi.

- Prije ugradnje, provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (svojstva plina i tlak plina) i prilagodba uređaja kompatibilni;

- Uvjeti prilagodbe za ovaj uređaj naznačeni su na naljepnici (ili pločici s podacima);

- Ovaj uređaj nije spojen s uređajem za pražnjenje produkata izgaranja. Treba ga ugraditi i spojiti u skladu s trenutačnim propisima za ugradnju. Treba posebno paziti na relevantne zahtjeve o ventilaciji.

- Upotrebom plinskog uređaja za kuhanje proizvode se toplina i vlaga u prostoriji u kojoj se ugradio uređaj. Pobrinite se da je kuhinja dobro prozračena: prirodni ventilacijski otvori trebaju biti otvoreni ili ugradite mehanički uređaj za ventilaciju (mehaničku napu za izvlačenje). Ako uređaj upotrebljavate intenzivno duže vrijeme, može trebati dodatno provjetravanje, npr. otvaranje prozora ili učinkovitije provjetravanje, npr. povećanje razine mehaničkog provjetravanja ako je prisutno.

- **OPREZ:** Dostupni dijelovi mogu biti vrući kada se upotrebljava roštilj. Obvezno udaljite malu djecu. Dostupno je dodatno zaštitno sredstvo za izbjegavanje doticaja s vratima pećnice. Ovaj dio treba postaviti samo ako su u blizini prisutna mala djeca.

- Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

- Nikad ne kuhajte hranu izravno na staklenoj keramičkoj ploči za kuhanje. Uvijek upotrebljavajte prikladno posuđe.

- Uvijek stavite tavu na središte jedinice na kojoj kuhate.

- Ne koristite se površinom kao daskom za rezanje.

- Ne vucite posuđe po ploči za kuhanje.

- Ne spremajte teške predmete iznad ploče za kuhanje. Ako padnu na ploču za kuhanje, ploča bi se mogla oštetiti.

- Ne koristite se pločom za kuhanje kao radnom površinom.

- Aluminijske folije i plastične tave ne smiju se postavljati na područja koja se zagrijevaju.

- Strogo se preporučuje držanje djece podalje od površina za kuhanje kada su one u upotrebi, kao i kada su isključene, dok je uključen pokazatelj preostale topline da bi se spriječio rizik od ozbiljnih opekлина.

## RASPAKIRANJE UREĐAJA

Unutar uređaja pronaći ćete knjižicu i, za plinski model, vreću koja sadrži:

- ako morate promijeniti vrstu plina: novi mlazovi za izmjene plina, plin butan G30 28 – 30 mbara ili plin propan G31 – 37 mbara,
- za spajanje mekanom gumenom cijevi, završni dio za prirodni plin i završni dio za plin butan ili propan s brtvom.

## PREPORUKE

PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE DA BISTE MOGLI NA NAJBOLJI MOGUĆI NAČIN ISKORISTITI SVOJ UREĐAJ. Preporučujemo vam da sačuvate upute za ugradnju i uporabu da biste se i kasnije mogli njima poslužiti. Prije ugrađivanja uređaja, preporučujemo vam da zabilježite pripadajući serijski broj u nastavku ako vam bude trebala pomoć službe za pomoć nakon prodaje.

. Identifikacijska pločica nalazi se na stražnjem dijelu kombiniranog uređaja Trio.



Product Code:.....  
Serial N°: .....

**PODUZEĆE NIJE ODGOVORNO ZA VAŠE NEPRIDRŽAVANJE UPUTA U OVOM DOKUMENTU.**

## VAŽNE NAPOMENE

• Plinsku ugradnju i električno spajanje svojeg uređaja trebate povjeriti odobrenom instalateru ili tehničaru sa sličnim kvalifikacijama.

• Kombinirani uređaj Trio sastoji se od tri elementa: ploče za kuhanje, pećnice i perilice posuđa. Iz sigurnosnih razloga, nipošto se ne smiju provoditi izmjene na ovom uređaju.

• Ovaj je uređaj namijenjen samo uporabi u kućanstvima.

• Ako se na kombiniranom uređaju Trio uoči i najmanji nedostatak, ne spajajte ga. Odspojite od napajanja i odmah se obratite odobrenom agentu za servis.

• Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara

- Ne naslanjajte se na vrata i ne dopuštajte djeci da to rade.

• Nakon svake uporabe, preporučuje se obavljanje čišćenja kombiniranog uređaja Trio. Na ovaj se način sprječava nakupljanje prljavštine ili masnoće koje se ponovno kuhaju i gore, uz stvaranje neugodnih mirisa i dima.

• Ne pohranjujte zapaljive proizvode u kombinirani uređaj Trio jer se mogu zapaliti ako se uređaj slučajno uključi.

• Ako ploče za kuhanje sadrže halogene lampice, ne gledajte izravno u ploče tijekom uporabe.

• Koristite se rukavicama za pečenje pri stavljanju ili vađenju jela iz pećnice.

• Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom za pećnice koja je dostupna u nekim prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.

• Pri pripremanju masti ili ulja, uvijek promatrajte postupak pripremanja jer se zagrijane masti ili ulja mogu brzo zapaliti.

• Poklopac ploče za kuhanje (za plinski model):

- Dok se upotrebljava kuhalo, držite poklopac u uspravnom položaju.

- Prije otvaranja poklopca, izvadite sve iz njega da biste izbjegli prolijevanje.

- Prije zatvaranja poklopca, pustite da se svi vrući dijelovi kuhala ohlade.

- Ne stavljate teške ili metalne predmete na poklopac.

• Ako želite odložiti staru perilicu posuđa, pazite da uklonite vrata da biste eliminirali rizik od toga da djeca ostanu zatočena unutar nje.

• Perilica posuđa izrađuje se od materijala koji se mogu reciklirati tako da se može odložiti na način povoljan za okoliš.

• Pobrinite se da se perilicom za suđe ne gnječe kabeli za napajanje.

• Ne preporučuje se upotrebljavati prilagodnike, višestruke utikače i/ili produžne kabele.

• Sva pitanja o kabelu za napajanje treba uputiti službi za pomoć nakon prodaje ili ovlaštenom tehničaru.

• Kada se uređaj nalazi na podu s tepihom, treba obratiti pozornost da nema zapreka na donjim otvorima.

**Ako se ne budete pridržavali povije navedenih savjeta, može se ozbiljno ugroziti sigurnost uređaja.**

Radi poboljšanja kvalitete proizvoda, poduzeće CANDY može obaviti izmjene u vezi s tehničkim unaprjeđenjima.

Ova oprema, tj. njezini dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom, u skladu je propisima Direktiva EEZ-a 89/109.

Uređaj je u skladu s europskom Direktivom 2009/142/EZ (GAD) i od 21. 4. 2018. s Uredbom 2016/426 o aparatima na plinovita goriva (GAR).

Postavljanjem **CE** oznake na ovaj uređaj potvrđujemo da se njim zadovoljavaju svi pripadajući europski sigurnosni, zdravstveni i okolišni zahtjevi koji se primjenjuju unutar zakona kojem podliježe ovaj uređaj.

## TEHNIČKI PODATCI



TRIO			
VRSTA/referencija	TRI 5S		TRI 5
	4 plin	3 plin + 1 EL	4 EL
Položaj			
Prednji lijevi dio	Brzi plamenik	Brzi plamenik	visoko svjetlo Ø180
Stražnji lijevi dio	Polubrzi plam.	. E.P. Ø180	visoko svjetlo Ø220
Stražnji desni dio	Ultrabrzi plam.	Ultrabrzi plam.	visoko svjetlo Ø140
Prednji desni dio	Pomoćni plam.	Pomoćni plam.	visoko svjetlo Ø140
Uređaj za ugašenu vatru	Da		–
Paljenje	Da		–
Razred ugradnje	2 podrazred 1 kraj 1		–
Ugrađeni vrsta plina/snaga			
Snaga plina kW	8,75	7	–
G20 20 mbara (N.G.) l/h	833	666	–
U ambalaži je dostupan alternativni komplet za ubrizgavanje plina LPG			
Snaga plina kW	8,75	7	–
G30/G31 28 – 30/37 mbara g/h	636	509	–
Perilica posuđa			
Postavka mjesta EN50242	6	6	6
Potrošnja vode	8	8	8
Tlak vode min. 0,08 – maks. 0,08 MPa			
Nazivna ulazna vrijednost napajanja			
Napon (V) – frekvencija (Hz)	220 – 240 V – 50 Hz		
Snaga električne energije	2100	3600	8700
Savitljiva cijev mora se postaviti tako da ne prolazi kroz bilo koji prostor gdje bi se mogla zgnječiti/izviti ili na bilo koji način oštetiti.			

### UPOZORENJE:

Ugradnja kućanskog uređaja može biti složena radnja kojom se može ozbiljno utjecati na sigurnost potrošača ako se ne obavi ispravno. Upravo zato bi ovaj zadatak trebala preuzeti stručna i kvalificirana osoba koja će ga obaviti u skladu s tehničkim propisima na snazi.

Ako se ne pridržavate ovog savjeta i ugradnju obavi nekvalificirana osoba, proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakav tehnički kvar proizvoda, neovisno o tome rezultira li materijalnom štetom ili ozljedom ljudi ili ne.

Ako treba ugraditi kuhalo na bazu, treba poduzeti mjere da bi se spriječilo klizanje uređaja sa same baze.

## PLINSKI MODEL

### 1.1. PRIKLADNO MJESTO

- Ovaj uređaj treba ugraditi u skladu s važećim propisima i smije se upotrebljavati samo u dobro prozračenom prostoru. Pročitajte upute prije ugradnje ili uporabe ovoga uređaja.

- Plinskim se uređajem za kuhanje stvara toplina i vlaga u prostoru u kojem je ugrađen. Zato se trebate pobrinuti za dobro provjetranje na jedan od dva načina: svi prirodni zračni kanali trebaju uvijek biti otvoreni ili ugradite kuhinjsku napu za ispuštanje dimnih plinova. Ako uređaj upotrebljavate intenzivno kroz duže vremensko razdoblje, može trebati dodatno provjetranje, kao što je otvaranje prozora ili povećanje brzine električnog ventilatora, ako postoji.

- Ako se ne može ugraditi kuhinjska napa, treba postaviti električni ventilator na vanjski zid ili prozor radi jamčenja adekvatnog provjetranja. Električni ventilator mora imati mogućnost potpune promjene zraka u kuhinji od 3 – 5 puta svakog sata. Osoba koja ugrađuje uređaj treba se pridržavati odgovarajućih nacionalnih normi.

#### • Prije ugradnje uređaja, tehničar mora:

- Provjerite kompatibilnost kombiniranog uređaja Trio i plinske instalacije. Na pločici s oznakama nazivne vrijednosti na ploči za kuhanje prikazano je kojoj je vrsti plina namijenjena ploča za kuhanje. Spajanje na plinsku mrežu ili plinski cilindar treba izvesti nakon što provjerite je li reguliran za vrstu plina kojim će se napajati. Ako nije ispravno reguliran, pogledajte upute za promjenu postavki plina u sljedećim odjeljcima.

Kombinirani uređaj Trio tvornički je postavljen za uporabu s vrstom plina u skladu s navedenim na ambalaži i ponovljenim na nazivnoj pločici pričvršćenoj za kuhalo.

Prirodni plin G 20 – 20 mbara/G 25 – 25 mbara: glavni plin

- Po potrebi, promijenite plin.

Za prilagođavanje kuhala plinskih plamenika, postavite odgovarajuće mlazove kojima se omogućuje nazivna brzina protoka (u skladu s objašnjenim u odjeljku za promjenu vrste plina).

#### • Za ugradnju, tehničar mora imati na umu sljedeće:

Napajanje treba isključiti tijekom izvođenja svih radova.

Kombinirani uređaj Trio pripada razredu 2 – podrazredu 1; namještaj smješten do jedinice ne smije biti viši od vrha uređaja.

- Ako je kombinirani uređaj Trio postavljen uz ormarić s bilo koje strane, udaljenost između kombiniranog uređaja Trio i ormarića mora biti barem 15 cm (pogledajte sliku 1.); dok udaljenost između kombiniranog uređaja Trio i stražnjeg zida mora biti najmanje 5,5 cm. Udaljenost između kombiniranog uređaja Trio i bilo koje druge jedinice ili uređaja iznad njega (npr. kuhinjska napa) ne smije biti manja od 70 cm (slika 1.).

- Kuhalo sadrži namjestivu nožicu za savršeno poravnanje na podu.

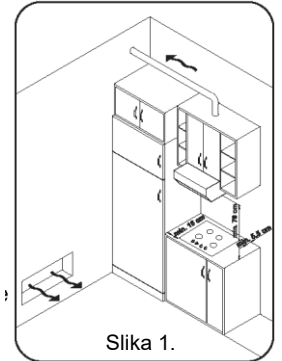
- Obavite spajanje plina s instalacijom u skladu s dovodom plina.

- Obavite električno spajanje kuhala u skladu s podacima navedenim u odjeljku za električno spajanje.

- Ako se promijeni vrsta plina, namjestite najmanji protok svakog plinskog plamenika (u skladu s objašnjenim u odjeljku za promjenu vrste plina).

- Priključite kombinirani uređaj Trio na dovod vode i odvod vode (pogledajte odjeljak za spajanje s vodom).

**SVE IZMJENE PLINSKIH POSTAVKI TREBA NAVESTI NA NAZIVNOJ PLOČICI PRIČVRŠĆENOJ ZA KUHALO.**



Slika 1.

## • PLINSKO SPAJANJE

Ovo se mora obaviti u skladu s propisima na snazi u državi ugradnje (samo za UK: u skladu sa zakonom, ugradnju plina/puštanje u rad treba obaviti „plinski siguran” instalater). U svim slučajevima, na cijevi za dovod plina omogućite zaustavni ventil, regulator ili uređaj za otpuštanje regulatora za plin propan. Upotrebljavajte samo ventile, krajeve regulatora i fleksibilne cijevi, regulatore sa službenom oznakom države ugradnje.

Plinsko spajanje u skladu s ugradnjom:

kruti prirodni plin, fleksibilno crijevo s mehaničkim priključcima (1) – mekana gumena cijev (2)

kruti butan, fleksibilno crijevo s mehaničkim priključcima (1) – mekana gumena cijev (2)

kruti propan, fleksibilno crijevo s mehaničkim priključcima (1) – mekana gumena cijev (2)

1 - Pod uvjetom da se čitava dužina fleksibilnog crijeva može pregledati.

2 - Pod uvjetom da se čitava dužina mekane gumene cijevi može pregledati, da se njezinom dužinom ne premašuje 1,5 metara i da sadrži odgovarajuće stezaljke na krajevima.

1, 2 – mekane cijevi i fleksibilna crijeva s mehaničkim priključcima moraju se rasporediti tako da budu dalje od bilo kakve vatre i da se ne unište plinovima izgaranja, vrućim dijelovima kuhala ili proljevanjem vruće hrane.

Savitljiva cijev mora se postaviti tako da ne prolazi kroz bilo koji prostor gdje bi se mogla zgnječiti/izviti ili na bilo koji način oštetiti.



### • TRI MOGUĆNOSTI SPAJANJA:

#### • SPAJANJE ČVRSTE CIJEVI

Spojite izravno na priključke razvodnika.

#### • SPAJANJE FLEKSIBILNIM CRIJEVOM S MEHANIČKIM PRIKLJUČCIMA

**Preporučujemo ovu vrstu spajanja.**

Zavijte matice crijeva izravno na priključak razvodnika s jedne strane i na zaustavni ventil cijevi s druge strane.

#### • SPAJANJE MEKANOM GUMOM

**Ne preporučujemo ovu vrstu spajanja.**

Rezervirano isključivo za stare ugradnje kojima se ne dopušta nijedna druga mogućnost.

Zavijte usklađeni krajnji komad (2)

Postavite mekanu cijev na krajnji komad s jedne strane i na regulator ili izlaz ventila s druge strane.

(2) U svakom slučaju, pobrinite se da je postavljena brtva. Pridržavajući se radnji za spajanje, ispitajte otpornost na propuštanje uporabom sapunaste vode, ispitivanje vatrom strogo se zabranjuje.

**Upozorenje:** Ako možete namirisati plin u blizini uređaja, isključite plinsko napajanje uređaja i odmah pozovite inženjera. Ne tražite mjesto propuštanja otvorenim plamenom.

### PROMJENA VRSTE PLINA:

#### UPOZORENJE:

Zadatak treba preuzeti isključivo stručna i kvalificirana osoba koja će ga obaviti u skladu s tehničkim propisima na snazi i pridržavajući se uputa.

Toplinski kapacitet i tlak plina mogu se razlikovati ovisno o vrsti plina.

Pri promjeni plina, tehničar mora:

- 1-Odspojiti uređaj od dovoda električne energije
- 2-Obaviti „PLINSKO SPAJANJE“ s instalacijom u skladu s opisanim poviše.
- 3-Zatvoriti plinski ventil prije uređaja
- 4-PROMIJENITI MLAZOVE
- 5-NAMJESTITI NAJMANJU VATRU

#### PROMJENA MLAZOVA:

Za prilagodbu ploče za kuhanje uporabi s različitim vrstama plina, pridržavajte se sljedećih uputa:

- uklonite rešetke i plamenike
- umetnite šesterostrani ključ (7 mm) u potporanj plamenika (Slika 2.)
- odvrnite ubrizgač i zamijenite ga ubrizgačem prikladnim za vrstu plina koja će se upotrebljavati (pogledajte tablicu vrsta plina)

#### MLAZ



Slika 2.

### NAMJEŠTANJE NAJMANJE VATRE

Za namještanje najmanje vatre, tehničar se mora pridržavati sljedećih uputa:

-Uklonite ručice,

#### 1. SLUČAJ: regulacijski je vijak vidljiv unutar osovine ventila (pogledajte sliku 3A.)

Nakon što upalite plamenike, okrenite kontrolnu ručicu na najnižu postavku, a zatim uklonite ručicu (možete je jednostavno ukloniti laganim pritiskanjem).

Pomoću malog odvijača vrste „terminal“, možete namjestiti regulacijski vijak kako je prikazano na Slici 3A.

Okretanjem vijka u smjeru kazaljke na satu smanjuje se protok plina, a okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu povećava se protok.

Upotrijebite ovo namještanje za postizanje vatre od pribl. 3 do 4 mm dužine, a zatim zamijenite upravljačku ručicu.

Kada je dostupno plinsko napajanje LPG – morate okrenuti vijak za plamen u praznom hodu (u smjeru kazaljke na satu) do krajnjeg zapora

Vratite ručice

#### 2. SLUČAJ: nije vidljiv regulacijski vijak (pogledajte sliku 3B.)

-Uklonite rešetke, plamenike i poklopac.

-Uklonite gornju ploču

-Pomoću malog odvijača možete namjestiti regulacijski vijak u skladu s prikazanim na slici 3C.

Okretanjem vijka u smjeru kazaljke na satu smanjuje se protok plina, a okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu povećava se protok.

-Kada je dostupno plinsko napajanje LPG, morate okrenuti vijak za plamen u praznom hodu (u smjeru kazaljke na satu) do krajnjeg zapora.

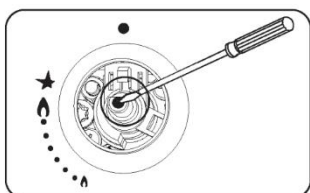
-Kada je dostupni dovod plina prirodni plin, vijak za postavljanje vatre u praznom hodu mora biti okrenut u smjeru obrnutom od kazaljke na satu za 1/2 okretaja od potpuno zatvorenog položaja. (vatra pribl. dužine od 3 do 4 mm)

-Vratite gornju ploču, pazeći da ispravno ponovno sastavite svaki rastavljeni ili odspojeni komad i pazeći da ne oštetite dijelove (tada ih tehničar mora zamijeniti originalnim rezervnim dijelovima).

-Vratite plamenike, rešetke, poklopac i ručice.



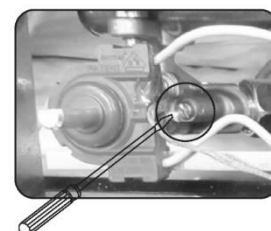
**Upozorenje:**  
Nikada ne  
odvijajte  
druge vijke!



Slika 3A.



Slika 3B.



Slika 3C.

**ELEKTRIČNO SPAJANJE**

„Ugradnja mora biti u skladu sa standardnim direktivama.”  
Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu zbog neprikladne ili neopravdane uporabe.

**Upozorenje:**

- Prije bilo kakvih radnji s električnom energijom, uvijek provjerite napon napajanja prikazan na mjeraču struje, namještenost sklopke kruga, kontinuitet uzemljenja sustava i prikladnost osigurača.
- Električno spajanje uređaja treba izvesti pomoću utičnice s utikačem koji ima uzemljenje ili pomoću svepolnog prekidača za iskopčavanje.
- Ako uređaj ima utičnicu, treba ga ugraditi tako da je utičnica dostupna.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za nezgode nastale uporabom uređaja koji nije uzemljen ili uređaja s neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Sva pitanja o kabelu za napajanje treba uputiti službi za pomoć nakon prodaje ili ovlaštenom tehničaru.

**Upozorenje! Ovaj se uređaj mora uzemljiti. Ako ne postoji prikladno uzemljenje, primijetit ćete da pri doticaju s metalnim dijelovima svojeg uređaja možete osjetiti raspršivanje električnog naboja, zbog prisutnosti prigušivača radijskih smetnji.**

**• TRIO 9501**

S kombiniranim uređajem Trio isporučuje se kabel za napajanje kojim se omogućava priključivanje samo na napajanje od 220 – 230 V između dviju faza ili između faze i nule. Spojite se na utičnicu od 16 A.

**• TRIO 9503**

Kabel za napajanje ne isporučuje se s ovim kombiniranim uređajem Trio, no opremljen je terminalnim blokom kojim se omogućuje odabir ispravnog spajanja za određeno napajanje. Terminalni blok nalazi se na stražnjem dijelu kombiniranog uređaja Trio.

Za otvaranje terminalnog bloka:

- Pronađite dvije kartice na bočnim stranama.
- Postavite oštricu odvijača na prednji dio kartice, umetnite je (1) i pritisnite prema dolje (2).
- Podignite poklopac.

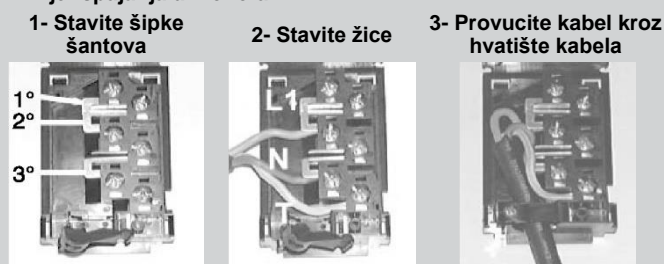
Terminalni blok



Za spajanje:

- odvijte hvatište kabela,
- provucite kabel kroz hvatište kabela,
- skinite izolaciju s kraja svake žice i spojite ih u skladu s brojevima prikazanim u tablici, kao i „šipkama šantova”.

**Primjer spajanja u monofazi**



**Oprez: neispravnim se zatezanjem mogu prouzrokovati opasni toplinski rizici za kabel za napajanje.**

Nakon završetka spajanja s terminalima uređaja, zategnite stezaljku kabela i zatvorite poklopac.

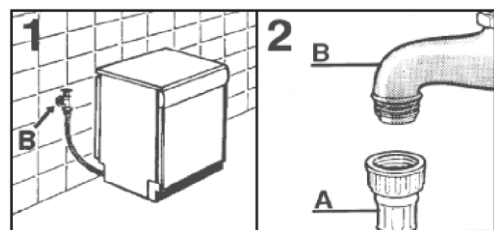
	Monofazno 220 – 230 ~	Tri faze 220 – 230 V3 ~	Tri faze 380 – 415 V3N ~
VRSTA KABELA – PODRUČJE	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
SPAJANJE S TERMINALNIM BLOKOM			
Za šant: napravite most pomoću šipke šanta	Dvije faze Šant 1-2 Šant 2-3  5 neutralnih Šant 4-5  T-uzemljenje	Jedna faza Šant 1-2  3 faze Šant 3-4  5 faza T-uzemljenje	Jedna faza  Dvije faze  Tri faze  5 neutralnih Šant 4-5 T-uzemljenje

**SPAJANJE S VODOM – ODVOD VODE**

**SPAJANJE S VODOM:**

Ulazna i odvodna crijeva mogu se usmjeriti prema lijevo ili prema desno. Perilica posuđa može se spojiti na hladnu ili vruću vodu, sve dok temperatura nije veća od 60 °C.  
Tlak vode mora biti između 0,08 MPa i 0,8 MPa. Ako je tlak manji od najmanje vrijednosti, obratite se odjelu za usluge radi savjeta. Ulazno se crijevo mora spojiti na slavinu tako da se dovod vode može isključiti kada se stroj ne upotrebljava (sl. 1). Ulazno crijevo perilice posuđa opremljeno je konektorom od 3/4" s navojima (sl. 2). Ulazno crijevo „A” treba se čvrsto spojiti na slavinu „B” od 3/4". Spajanje vode perilice posuđa treba se obaviti isključivo pomoću isporučene cijevi. **Ne upotrebljavajte staru cijev.**

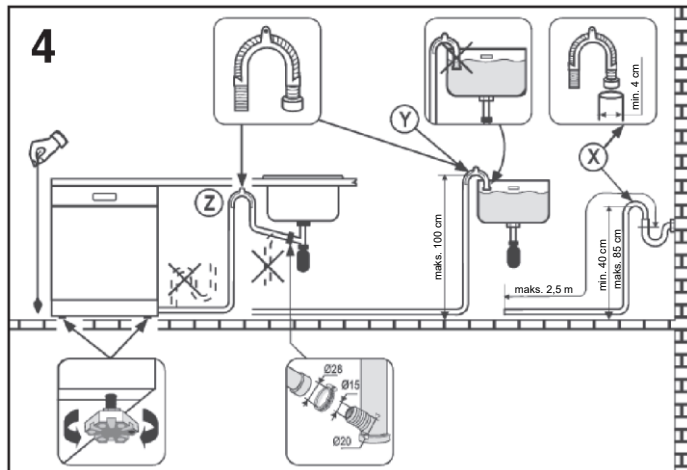
Ako je stroj spojen na nove cijevi ili cijevi koje se nisu dugo upotrebljavale, pustite vodu kroz njih na nekoliko minuta prije spajanja ulaznog crijeva. Na taj način, ostacima pijeska ili hrđe neće se začepiti ulazni filtar za vodu.



**ODVOD VODE:**

Pazite da ne savijete ili iskrivite odvodno crijevo pri spajanju na stroj, tako da se voda može slobodno ispustiti iz crijeva (sl. 4y). Odvodno se crijevo mora nalaziti barem 40 cm iznad razine poda i mora imati unutarnji promjer od barem 4 cm. Preporučuje se postavljanje zračnih mjehura protiv neprijatnih mirisa (sl. 4x). Po potrebi, izlazno se crijevo može produžiti do 2,6 m, pod uvjetom da se održava na najvećoj visini od 85 cm iznad razine poda. Za ovu situaciju, obratite se korisničkoj službi.

## UGRADNJA

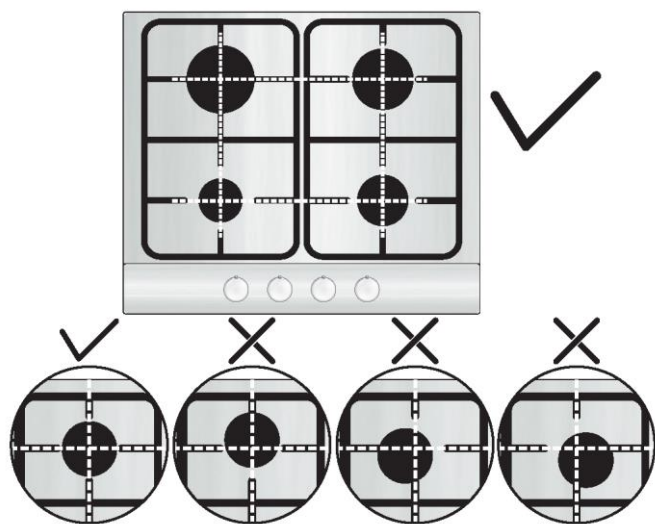


Crijevo se može objesiti preko strane sudopera (ne smije se uranjati u vodu da bi se spriječilo povlačenje vode u stroj dok stroj radi). Provjerite ima li savinutosti na ulaznim i izlaznim crijevima. Po potrebi, za produžavanje ulaznog crijeva, obratite se korisničkoj službi.

## PLINSKI PLAMENICI

Ovaj se uređaj smije upotrebljavati samo za svrhu za koju je namijenjen, pripremanje hrane u domaćinstvu, i bilo koja druga svrha smatrat će se neprikladnom i potencijalno opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenje ili gubitak nastale zbog neispravne uporabe.

Prije početka uporabe plamenika, pobrinite se da je opseg plamenika centriran u odnosu na plamenik u skladu sa slikom u nastavku.



## UPORABA

Svaki se plamenik kontrolira slavinom s progresivnim postavkama kojima se omogućuje:

- veći izbor postavki, od najvećeg položaja do najmanjeg i najpreciznijeg,
- jednostavnija regulacija vatre u skladu s promjerom tave,
- nestanak rizika od isključivanja vatre ili gašenja kada se vatra brzo smanji.

## PALJENJE

**PREPORUKE:** Kada se plamenici ne upotrebljavaju, glavna slavina za dovod plina uvijek treba biti zatvorena.

## UPORABA

Prije uključivanja ploče za kuhanje, pobrinite se da su čepovi plamenika ispravno postavljeni na odgovarajući položaj.

- Otvorite slavinu za plin.
- Simbolom koji se nalazi do svake upravljačke ručice ukazuje se koji je plamenik upaljen.

• Okrenite i pritisnite upravljačku ručicu odgovarajućeg plamenika kod simbola ☆ i držite je pritisnutom dok se vatra ne upali. Na modelima opremljenim elektroničkim paljenjem, vatra se pali električnom iskrom. Tim se upravlja putem gumba ili pritiskom ručice (za modele s paljenjem pod ručicom).

Za modele koji nisu opremljeni elektroničkim paljenjem ili ako nema električne energije, zapalite vatru šibicom.

**Upozorenje:** U svakom slučaju, ako se plamenik nakon 5 sekunda nije upalio, zaustavite rad uređaja i pričekajte barem jednu minutu prije daljnjeg pokušavanja paljenja plamenika.

**NAPOMENA:** Za modele opremljene SIGURNOSNIM termoparom, držite ručicu pritisnutom nekoliko sekunda da bi se aktivirao sigurnosni sustav. Ako se ručica odmah otpusti, nema dovoljno vremena za aktiviranje sigurnosnog sustava i vatra se gasi. Ako se to dogodi, ponovite postupak paljenja od početka i pričekajte duže nakon što se vatra upali.

**Brzim sigurnosnim uređajem termopara automatski se prekida dovod plina ako se vatra slučajno ugasi.**

Ako postoje određeni lokalni uvjeti za dovod plina kojima se otežava paljenje, savjetuje se ponavljanje postupka paljenja okretanjem ručice na „najmanje“ (♫).

• Postavite vatru u skladu sa svojim potrebama za pripremanje hrane. Srednji su položaji dostupni između postavki (♫) i (♫) na upravljačkoj ručici.

• Za gašenje vatre, okrenite upravljačku ručicu natrag u položaj zaustavljanja.

• Ako se plamenik slučajno ugasi, okrenite ručicu na „0“, pričekajte jednu minutu i pokušajte ponovno upaliti.

## TAVE

Za ispravnu uporabu plamenika, odaberite tave koje su u skladu s dimenzijama navedenim u nastavku:

- \* Veoma brzo Ø18 cm i više
- \* Brzo Ø od 16 do 26 cm
- \* Polubrzo Ø12 cm
- \* Pomoćno Ø10 cm

• Ne preporučuju se tave sa zakrivljenim, hrapavim ili izobličanim dnom.

**UPOZORENJE:** Ako se plamen slučajno ugasi, okrenite ručicu u položaj za isključivanje i ne pokušavajte ga ponovo upaliti barem jednu minutu.

Ako tijekom godina plinske slavine postanu prekrute da biste ih mogli okrenuti, treba ih podmazati.

**Takav postupak trebaju obaviti isključivo kvalificirani servisni inženjeri.**

• Aluminijskim se tavama mogu ostaviti oznake na emaljiranom osloncu za tavu. Ove se oznake mogu jednostavno ukloniti vlažnom krpom i blagim abrazivnim proizvodom.

## NEKOLIKO SAVJETA...

• Izbjegavajte preintenzivno prokuhavanje hrane. Hrana se neće brže pripremiti na taj način. Dapače, hrana se podvrgava jakom miješanju, zbog čega može izgubiti dio okusa.

## ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

• Radi uštede plina, pobrinite se da se vatra ne preklapa s dnom tave.

• Ne upotrebljavajte plinski plamenik s praznom tavom.

• Kad god je to moguće, upotrijebite poklopac za pokrivanje tave. Regulirajte plamen tako da se ne preklapa s promjerom tave.

## VITROKERAMIČKA ZONA

### SAVJETI

Za ostvarivanje dobrih rezultata, važna je uporaba visokokvalitetnog kuhinjskog pribora:

• Uvijek upotrebljavajte kvalitetno posuđe za kuhanje koje ima potpuno ravno i debelo dno.

• Pobrinite se da je dno lonca ili tave suho.

Upotrebljavajte tave čiji je promjer dovoljno širok da se potpuno prekrije površina.



## UPORABA

### ODABIR KUHINJSKOG PRIBORA

Sljedeće informacije bit će vam od pomoći pri odabiru posuđa za kuhanje kojim se jamči dobar radni učinak.



Na naljepnici, provjerite oznaku kojom se označava je li tava kompatibilna s vitrokeramikom.

**Nehrđajući čelik:** preporučuje se. Osobito dobar kod posuda sa sendvič dnom. Sendvič dnom spajaju se prednosti nehrđajućeg čelika (izgled, trajnost i stabilnost) s prednostima aluminijske ili bakra (vodljivost topline, ravnomjerna raspodjela topline).

**Aluminij:** preporučuje se tvrdi aluminij. Dobra vodljivost. Ostaci aluminijske nekada izgledaju kao ogrebotine na ugradnoj ploči, no mogu se ukloniti ako se odmah očiste. Tanki aluminij ne bi se smio upotrebljavati zbog niskog tališta.

**Lijevano željezo:** može se upotrebljavati, ali se ne preporučuje. Loš radni učinak. Može se ogrepsiti površina.

**Bakreno dno/posuđe od kremenaste gline:** preporučuje se tvrdi oblik. Dobar radni učinak, no mogu se zadržati ostaci bakra, a ti ostaci mogu izgledati kao ogrebotine. Ostaci se mogu ukloniti ako se ploča za kuhanje odmah očisti. Međutim, ovi lonci ne bi smjeli uzavreti na suhom. Pregrijani metal može se vezati za staklene ploče za kuhanje. Ako se bakreni lonac pregrije, ostaje ostatak kojim se trajno onečišćuje ploča za kuhanje. **Porculan/emajl:** Dobar radni učinak samo uz tanko, glatko i ravno dno.

### ZONE

- Zona visokog svjetla:** radi nakon 3 sekunde i prikladna je za ravnomjerno, homogeno i održivo kuhanje.
- Ubrzanje:** uz mogućnost ubrzanja, moguće je ostvariti smanjena vremena pripremanja hrane za do 15 %.

### UPORABA

- Pronađite znak koji odgovara zoni za pripremanje koja vam treba.
- Preporučuje se postavljanje najviše postavke topline do ispravnog zagrijavanja, a zatim snižavanje do željene postavke za pripremanje hrane.



- Lampica pokazivača za uključeno napajanje uključuje se da bi se označilo da toplinska zona radi.

- Svaka je zona povezana s pokazivačem ostatka topline koji se nalazi na ploči za kuhanje. Svijetli kada temperatura toplinske zone dosegne 60 °C i više. Ostaje uključena čak i ako se jedinica isključuje, sve dok se površina ne ohladi.
- Za isključivanje toplinske zone, okrenite odgovarajuću upravljačku ručicu u položaj „0”.
- Položaji:** primjeri u nastavku služe samo kao smjernice. Nakon što postanete iskusniji u uporabi ploče za kuhanje, moći ćete odrediti koje vam postavke najviše odgovaraju.

Položaji		Nekoliko savjeta
1	1 – 2	<b>Veoma nisko</b> Za održavanje jela vrućim, topljenje maslaca i čokolade...
2	3 – 4	<b>Nisko</b> Sporo pripremanje hrane, umaci, gulaši, puding od riže, poširana jaja...
3	5 – 6	<b>Umjereno</b> Grah, smrznuta hrana, voće, kipuća voda...
4	7 – 8	<b>Srednje</b> Jabuke kuhane na pari, svježe povrće, tjestenina, crepe, riba...
5	9 – 10	<b>Visoko</b> Intenzivnije pripremanje hrane, omet, odresci...
6	11 – 12	<b>Veoma visoko</b> Odresci, kotleti, prženje...

### ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

- Rabite tave čiji je promjer dovoljno širok da se potpuno prekrije površina: veličina tave ne smije biti manja od površine za zagrijavanje. Ako je nešto šira, jamči se maksimalna iskoristivost energije.
- Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite tavu u središte zone kuhanja.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja pripremanja i štedi se energija zadržavanjem topline.

- Maksimalno smanjite količinu tekućine ili masnoća radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite pripremanje jela na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

### OPREMA ZA PEĆNICU (ovisno o modelu)

Važno je obaviti početno čišćenje prije uporabe svakog dijela. Operite ih spužvom. Isperite i osušite.

- POLICA:** služi za pohranu jela, tanjura i mesa pri pripremanju hrane na roštilju. Postavljena je s vodilicama kojima se omogućuje dodavanje plitice za prikupljanje kapanja.



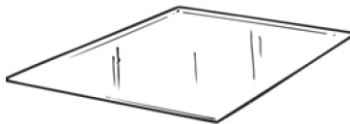
Zahvaljujući posebnom obliku, polica uvijek ostaje u vodoravnom položaju, čak i kada se povuče u potpunosti prema prednjem dijelu pećnice i na taj se način izbjegava rizik od klizanja ili prevrtanja posuđa.

- PLITICA ZA PRIKUPLJANJE KAPANJA:** prikupljaju se sokovi mesa i roštilja tijekom roštiljanja. Može se staviti na policu ili kliznuti ispod nje.



Osim ako se ne upotrebljava s roštiljem, plitica za prikupljanje kapanja ne smije se pohranjivati u pećnici dok se ona upotrebljava. Nikada ne upotrebljavajte pliticu za prikupljanje kapanja kao pliticu za pečenje. Time bi se prouzročio nastanak dima, prskanje masnoća i pećnica bi se ubrzo zaprljala.

- POSUDA ZA SLASTICE** mora se staviti na policu. Služi za pripremanje malih slastica kao što su choux, keksi, meringues, itd...



Nikada ne stavljajte posudu za slastice izravno na dno pećnice.

- RAŽANJ** je opremljen ražnjicom i ručkom, dvjema vilicama i osloncem za ražanj.

**Kada se pećnica upotrebljava, treba ukloniti svu neupotrijebljenu dodatnu opremu.**

### BROJAČ SKLOPKE STRUJNOG KRUGA

- Preuzima kontrolu nad radom pećnice, između jedne i 120 minuta, s trenutnim pokretanjem i automatskim zaustavljanjem. Kada istekne vrijeme, brojačem se automatski isključuje napajanje pećnice.

- Međutim, pećnica se može upotrebljavati bez programiranja. U ovom slučaju, okrenite upravljačku ručicu na položaj ruke.

Napomena: za postavljanje vremena, okrenite upravljačku ručicu u smjeru kazaljke na satu do oznake za 120 minuta, a zatim je vratite natrag do potrebnog vremena.

### UPORABA PEĆNICE

**VEOMA VAŽNO:** Pećnica i perilica posuđa ne smiju se upotrebljavati istovremeno. Za upotrebljavanje pećnice, morate zatvoriti perilicu posuđa.





**VAŽNO:** uvijek držite malu djecu podalje od kombiniranog uređaja Trio dok se upotrebljava. Ako se kombinirani uređaj Trio postavlja s poklopcem, podignite ga prije uporabe.

### METODE PRIPREMANJA (ovisno o modelu)

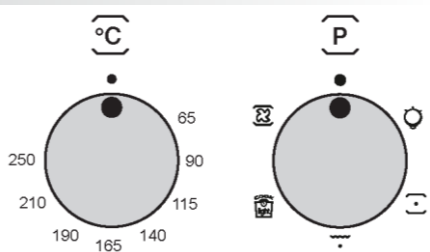
- Konvekcijska + ventilator** : Preporučujemo da ovu metodu upotrebljavate za piletinu, peciva, ribu i povrće. Toplina bolje prodire u hranu, a vremena kuhanja i predzagrijavanja se smanjuju. Možete kuhati različitu hranu istovremeno s istim ili bez istog pripravljanja u jednom ili više položaja. Ovom se metodom kuhanja omogućuje jednaka raspodjela topline i mirisi se ne miješaju. Pričekajte dodatnih desetak minuta ako se namirnice kuhaju istovremeno.



- Grijač** : uporaba gornjeg grijača. Uspjeh je zajamčen za miješane roštilje, ke babe i „gratinirana jela”. Da bi se grijači zagrijali, potrebno je pet minuta prethodnog zagrijavanja.



- **Grijač + ražanj** : uporabom gornjeg grijača s ražnjem omogućuje se pravi okus tradicionalnog pečenja. Izvadite svu dodatnu opremu iz pećnice.
  - Postavite pliticu za prikupljanje kapanja na dno pećnice.
  - Postavite na ražanj hranu za pripremanje i centrirajte je između dvije vilice.
  - Postavite ražanj u nosač i kliznite nosač i ražanj na drugu razinu. Kraj ražnja tada će biti okrenut prema utoru u pokretačkom mehanizmu.
  - Postavite ražanj u pokretački mehanizam.
- **Konvekcijska + ražanj** : istovremena uporaba ražnja i konvencionalnog pripremanja hrane. Omogućuje se ušteda vremena tijekom pripremanja hrane. Međutim, morate paziti da postavite policu s vodilicama naopačke, tako da su vodilice okrenute prema gore i postavite pliticu za prikupljanje kapanja na nju.
- Funkcijom „**COOK LIGHT**”  omogućuje se pripremanje na zdraviji način, smanjujući količinu potrebne masnoće ili ulja. Kombiniranjem grijača s pulsirajućim ciklusom zraka jamči se savršeni rezultat pečenja.
- **Konvekcijska** : Upotrebljavaju se i gornji i donji grijači. Prethodno zagrijte pećnicu na otprilike deset minuta. Ova je metoda idealna za svako tradicionalno pečenje. Za crveno meso, pečenu govedinu, janjeće noge, kruh, hranu omotanu folijom (papillote), listnato tijesto. Postavite hranu i pripadajuću posudu na policu u središnji položaj.



- Okrenite upravljačku ručicu na traženu metodu pripremanja i postavite temperaturu:



- \*  Konvekcijska Temperatura od 65 °C do 250 °C
-  Grijač Temperature 200 °C
-  Grijač + ražanj Temperature 200 °C
-  Konvekcijska + ražanj Temperatura od 65 °C do 250 °C
- \*  Cook Light Temperatura od 65 °C do 250 °C
-  Konvekcijska + ventilator Temperatura od 65 °C do 250 °C

\*Ispitano u skladu s normom CENELEC EN 60350-1 za definiranje energetskog razreda.

- Okrenite upravljačku ručicu brojača sklopke strujnog kruga u položaj ruke ili na trajanje programiranja.

-   • Lampicom pokazivača regulatora ukazuje se da termostat radi. Redovito se uključuje i isključuje tijekom vremena trajanja pripremanja.

## SAVJETI ZA PRIPREMANJE

### MESO:

Bolje je ne soliti meso dok ne završi pripremanje jer se uz pomoć soli potiče prskanje masnoće.

Na taj način dolazi do zaprljanja pećnice i stvaranja dima. Spojevi bijelog mesa, svinjetine, teletine, janjetine i ribe mogu se staviti u pećnicu hladni. Vrijeme pripremanja duže je nego u prethodno zagrijanoj pećnici, no bolje se peče do središta jer toplina ima više vremena za prodiranje do spoja.

## ISPRAVNO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE OSNOVA JE ZA USPJEŠNO PRIPREMANJE CRVENOG MESA.

### KOLAČI – SLASTICE I KEKSI:

Izbjegavajte uporabu sjajnih kalupa jer se njima reflektira toplina i mogu se upropastiti vaši kolači. Ako vaši kolači prebrzo poprime smeđu boju, prekrijte ih papirom otpornim na masnoće ili aluminijskom folijom.

**Oprez:** ispravan način uporabe folije jest sa sjajnom stranom okrenutom prema unutra.

U suprotnom, toplina se reflektira sjajnom površinom i ne prodire u kolač.

Izbjegavajte otvaranje vrata tijekom prvih 20 do 25 minuta pripremanja: kolač od dizanog tijesta, souffles, brioche, itd. će pasti. Možete provjeriti jesu li kolači gotovi ubadanjem u središte oštricom noža ili metalnom iglom za pletenje. Ako je oštrica suha, vaš je kolač spreman i možete prekinuti pečenje. Ako je oštrica vlažna ili sadrži komadiće kolača, nastavite s pečenjem, no lagano spustite termostat tako da se zgotovi bez sagorijevanja.

**Sljedeće upute služe isključivo kao smjernice. Možete ih izmijeniti u skladu s vlastitim iskustvom ili osobnim preferencijama.**

### Vremena trajanja predzagrijavanja:

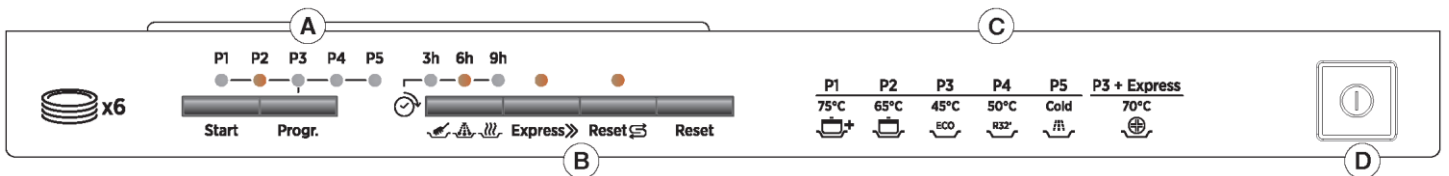
- 20 minuta između 210 i 250 °C
- 15 minuta između 140 i 190 °C
- 10 minuta između 65 i 115 °C

KOLIČINA	HRANA	Temperatura pećnice u °C	Položaj police odozdo	Vrijeme pripremanja izraženo u minutama
<b>RIBA</b>				
	Pastrva	200	1	15/25
1 kg	Pišmolj	190	1	50
<b>MESO</b>				
1 – 1,5 kg	Pečena govedina	190	1	90
1 kg	Pečena teletina	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Teletina u umaku bešamel	170 / 190	1	60 / 90
1 – 1,5 kg	Janjeća noga	150 / 160	1	60 / 75
1 – 1,5 kg	Ovčja noga	150 / 160	1	50 / 60
<b>MESO PERADI</b>				
2 kg	Golubovi	150 / 160	1	45
4 kg	Guščetina	160	1	240 / 270
2 – 2,5 kg	Pačetina	175	1	90 / 150
1 – 1,5 kg	Piletina	170	1	60 / 80
<b>RAZNO</b>				
	Lazanje	200	1	40
	Souffles	200	1	20
	Uštipak	200	1	20
	Pizza	200	1	20
<b>SLASTICE</b>				
	Kolač od heljde	175	1	40 / 50
	Pita s voćem	180 / 190	1	20 / 30
	Keks (dizano tijesto)	160	1	40 / 45
	Meringue	100	1	90
	Listnato tijesto	200	1	20

## ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz šupljine raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici. Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine.

## KONTROLE PERILICE POSUĐA



**A** Lampice pokazivača za odabir programa

**B** Gumb za odabir programa

**C** Opis programa

**D** Gumb za uključivanje/isključivanje

### ODABIR PROGRAMA I POSEBNIH FUNKCIJA

**Perilica posuđa i pećnica ne smiju se upotrebljavati istovremeno.**

#### Postavljanje programa

Otvorite vrata i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje; 4 lampice LED za odabir programa počinju treperiti.

- Odaberite traženi program pritiskom na gumb za odabir programa, uključuje se lampica LED odabranog programa (dvije lampice LED za program HLADNO ISPIRANJE).
- Zatvorite vrata (nakon zvučnog signala), odabrani će se program automatski pokrenuti.

## UPORABA PERILICE POSUĐA

### Otvaranje vrata

Zahvatite ručku na prednjoj ploči i povucite prema naprijed. Ako se stroj otvori tijekom rada, električnim sigurnosnim uređajem sve se automatski isključuje. Da bi stroj ispravno radio, vrata se ne bi smjela otvarati dok stroj radi.

### Zatvaranje vrata

Stavite košaru u perilicu posuđa. Pobrinite se da se krak za raspršivanje može slobodno okretati bez zapreka pribora za jelo, posuđa ili tava. Zatvorite vrata i pritisnite ih da biste se pobrinuli da se čvrsto zatvore.

### Prekidanje programa

Ne preporučuje se otvaranje vrata dok je program u tijeku, a osobito ne dok traje faza glavnog pranja i završnog sušenja. Međutim, uređaj se automatski zaustavlja kada se vrata otvore. Kada se vrata ponovno zatvore, program se automatski nastavlja.

Ako želite promijeniti ili poništiti tekući program, obavite sljedeći postupak:

- Držite gumb „**ODABIR PROGRAMA**” pritisnutim barem 5 sekunda. Lampice pokazivača programa uključit će se i isključiti pojedinačno i u slijedu, a oglasit će se neki zvučni signali.
- Otkazat će se tekući program i zatrepert će sve lampice pokazivača programa.

Prije pokretanja novog programa, trebali biste provjeriti ima li još uvijek deterđenta u raspršivaču. Po potrebi, napunite deterđentom.

**UPOZORENJE:** ako se otvore vrata tijekom faze sušenja, aktivira se isprekidani zvučni signal radi obavještanja da ciklus još nije završen.

Oglasit će se alarm u trajanju od 5 sekunda (ako se ne utiša) 3 puta u intervalima od 30 sekunda da bi se signaliziralo da je program završio.

Počinje treperiti lampica pokazivača odabranog programa (dvije lampice pokazivača za program „**HLADNO ISPIRANJE**”).

Posuđe se sada može ukloniti, a perilica posuđa isključiti pritiskom na gumb „**UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**” ili se može dodati posuđe za novi ciklus.

Alarm za kraj programa može se utišati na sljedeći način:

#### VAŽNO

**Perilica za suđe UVIJEK mora biti isključena prije nego što započnete s ovim postupkom.**

1. Držite pritisnutim gumb „**ODABIR PROGRAMA**” i istovremeno uključite perilicu za posuđe pritiskanjem gumba za „**UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**” (oglasit će se kratak zvučni signal).
2. Držite pritisnutim gumb „**ODABIR PROGRAMA**” barem 15 sekunda (tijekom tog vremena oglasit će se 2 zvučna signala).
3. Otpustite gumb kad se oglasi drugi zvučni signal (uključit će se 3 lampice pokazivača „**ODABIR PROGRAMA**”).
4. Ponovno pritisnite isti gumb: 3 lampice pokazivača (kojima se ukazuje da je alarm aktiviran) počet će treperiti (da bi se označilo da je alarm isključen).
5. Isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za „**UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE**” za potvrđivanje nove postavke.

Da biste ponovno uključili alarm, pridržavajte se istog postupka.



#### UPOZORENJE!

**Ako nastane problem, isključite perilicu za suđe pritiskom gumba „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” i ponovno pokrenite postupak od početka.**

### Memoriranje posljednjeg upotrijebljenog programa

Posljednji upotrijebljeni program može se memorirati pridržavanjem navedenog u nastavku:

#### VAŽNO

**Perilica za suđe UVIJEK mora biti isključena prije nego što započnete s ovim postupkom.**

1. Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” i istovremeno uključite perilicu za posuđe pritiskanjem gumba za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” (oglasit će se kratak zvučni signal).
2. Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” barem 30 sekunda (tijekom tog vremena oglasit će se 3 zvučna signala).
3. Otpustite gumb kad se oglasi **TREĆI** zvučni signal (zatreperit će sve lampice pokazivača).
4. Ponovno pritisnite isti gumb: trepereća lampica pokazivača (isključeno memoriranje) prestat će treperiti i ostat će uključena (uključeno memoriranje).
5. Isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” za potvrđivanje nove postavke.

Za onemogućavanje memoriranja, pridržavajte se istog postupka.



#### UPOZORENJE!

**Ako nastane problem, isključite perilicu za suđe pritiskom gumba „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” i ponovno pokrenite postupak od početka.**

Ako dođe do bilo kakvog prekida u dovodu električne energije tijekom rada perilice za suđe, posebnom se memorijom pohranjuje odabrani program i, nakon ponovnog uspostavljanja dovoda električne energije, nastavlja se s radom ondje gdje je prekinut.

**Pažnja – Perilica posuđa opremljena je sigurnosnim uređajem protiv prelijevanja kojim se, ako se pojavi anomalija, izvlači višak vode.**

### Signali kvara

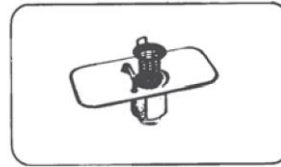
Ako dođe do kvarova ili pogrešaka dok je program u tijeku, lampica LED odabranog ciklusa (dvije lampice LED za program HLADNO ISPIRANJE) brzo će treperiti i oglasit će se zvučni signal. U tom slučaju, isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje. Nakon što ste provjerili je li slavina ulaznog crijeva vode otvorena, je li odvodno crijevo savijeno i jesu li sifon ili filtri začepljeni, ponovno pokrenite odabrani program. Ako se anomalija nastavi, obratite se službi za korisnike.

### Važno!

**Da biste jamčili ispravan rad sigurnosnog uređaja za sprečavanje prelijevanja, preporučujemo da ne mičete ili naginjete perilicu za suđe tijekom rada.**

**Ako treba pomaknuti ili nagnuti perilicu posuđa, prvo se pobrinite da je gotov ciklus pranja i da nema više vode u spremniku.**

### PRELIMINARNE RADNJE I ČIŠĆENJE JEDINICE FILTRA



#### Sustav za filtriranje sastoji se od:

- središnje čašice filtra kojom se zahvaćaju najveće čestice hrane.
- ravni filter kojim se kontinuirano filtrira voda za pranje.

- mikrofilter koji se nalazi ispod ravnog filtra i kojim se zahvaćaju najmanje čestice hrane i tako jamči savršeno ispiranje. Za ostvarivanje najboljih rezultata, jedinicu filtra treba provjeriti i očistiti nakon svakog pranja. Za uklanjanje jedinice filtra, zahvatite za ručku i izvadite cijelu jedinicu van. Središnja se čašica nalazi na vrhu radi lakšeg čišćenja. Perilica posuđa opremljena je mikrofiltrima koji se samostalno čiste, a koji treba provjeravati otprilike jedanput svakih 15 dana. Međutim, preporučuje se provjeriti nakon svakog pranja jesu li središnja čašica i ravni filter začepljeni. Napomena: Nakon čišćenja filtara, pobrinite se da ispravno ponovno sastave, jedan unutar drugoga i da je ravni filter ispravno postavljen na dnu perilice posuđa. Loše sjedište jedinice filtra može imati nepovoljan učinak na učinkovitost uređaja.

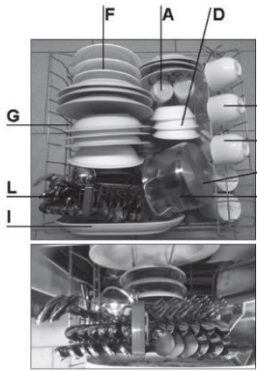
**Važno: Nikada ne upotrebljavajte perilicu posuđa bez filtra.**

## STAVLJANJE POSUĐA U PERILICU

Košara je pažljivo osmišljena radi olakšavanja punjenja perilice posuđem. Za ostvarivanje učinkovitog pranja, uklonite sve ostatke s posuđa (kosti, čačkalice, ostatke mesa i povrća) da biste izbjegli blokiranje filtra, otvora za izlaz vode i mlaznice kraka za pranje kojim se može smanjiti učinkovitost pranja.

**Upozorenje!** Da biste izbjegli ozljede nastale zbog pribora za jelo s oštricama ili oštrim krajevima, takav se pribor može postaviti s ručkama usmjerenim prema gore.

### PUNJENJE POSTAVKE SA 6 MJESTA (EN 60436)



- A- 6 čaša
- B- 6 tanjura za desert
- C- 6 tanjurića
- D- Mala zdjela
- E- 6 šalica za čaj ili kavu
- F- 6 plitkih tanjura
- G- 6 dubokih tanjura
- H- Zdjela srednje veličine
- I- Tanjur za posluživanje
- L- Pribor za jelo

### PUNJENJE POSTAVKE S 4 MJESTA I POSUDE ZA SLOŽENAC

Posude za složenac, zdjele za salatu, lonci za pirjanje, poklopci itd., mogu se dodati na košaru.

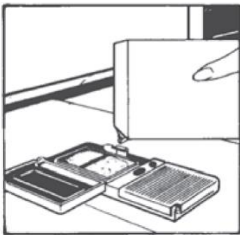
Savjetuje se rasporediti pribor za jelo u za to predviđenu košaru. Ako postoji pribor za jelo s uskim ručkama, treba se postaviti s ručkama usmjerenim prema gore da bi se izbjeglo propadanje kroz dno košare i blokiranje kraka za pranje. Ne stavljajte poklopce s drvenim ručkama u košaru ili poklopce povezane smolastim materijalom.

## DODAVANJE DETERDŽENTA

**Treba upotrebljavati deterdžent koji je posebno namijenjen za perilice posuđa, u obliku praška, tekućine ili tablete.**

Neprimjereni deterdženti (kao što su deterdženti koji se upotrebljavaju za ručno pranje) ne sadrže prave sastojke za uporabu u perilici posuđa i njima se sprječava učinkovit rad.

### Normalno pranje

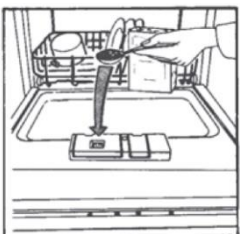


Raspršivač deterdženta nalazi se unutar vrata. Poklopac raspršivača treba zatvoriti prije svakog pranja. Za otvaranje, pritisnite zaponac. Nakon završetka svakog ciklusa pranja, poklopac je uvijek otvoren i spreman za sljedeću uporabu perilice posuđa. Količina upotrijebljenog deterdženta ovisi o razini zaprljanosti posuđa i vrsti pranja. U normalnim okolnostima, preporučuje se doza od 15 g.

Ako je voda tvrda ili ako je posuđe iznimno zaprljano, treba staviti 25 g deterdženta. Nakon stavljanja deterdženta u raspršivač, zatvorite poklopac jer svi deterdženti nisu jednaki i upute na ambalaži deterdženta mogu se razlikovati.

Treba upozoriti korisnike da se prevelikom količinom deterdženta posuđe neće ispravno očistiti, dok se prevelikom količinom deterdženta ne donose bolji rezultati već stvara otpad. Ne upotrebljavajte prekomjernu količinu deterdženta i istovremeno doprinosite ograničavanju štete za okoliš.

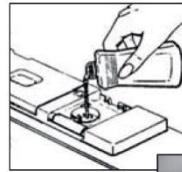
### Intenzivno pranje



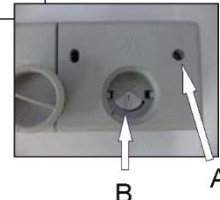
Kada upotrebljavate program intenzivnog pranja, dodajte drugu dozu deterdženta od približno 15 g (jedna jušna žlica). Ovu dodatnu dozu treba staviti u mali spremnik (pogledajte sliku)

## PUNJENJE RASPRŠIVAČA SREDSTVA ZA ISPIRANJE

Raspršivač „B” sredstva za ispiranje nalazi se desno od raspršivača deterdženta i ima kapacitet od približno 130 ml. Otvorite poklopac i ulijte dovoljnu količinu tekućine koja će potrajati za nekoliko pranja. Nastojte izbjeći preopterećenje. Zatvorite poklopac.



Ovim aditivom, koji se automatski oslobađa tijekom zadnjeg ciklusa ispiranja, pomaže se u brzom sušenju posuđa i sprječava nastanak mrlja. Uvijek se preporučuje upotrijebiti sredstvo za ispiranje.



Provjerite razinu sredstva za ispiranje kroz očicu pokazivača „A” koja se nalazi u sredini raspršivača.

PUNO – tamno



PRAZNO – svijetlo



## REGULIRANJE SREDSTVA ZA ISPIRANJE (od 1 do 4).

Kontrola „B” regulatora nalazi se ispod pokazivača i može se okrenuti prstom, preporučeni je položaj „3”. Tvrdoća vode može se procijeniti na temelju naslaga ili razine suhoće.

Stoga je važno ispravno reguliranje doze sredstva za ispiranje da bi se ostvarili najbolji rezultati.

Nakon pranja,

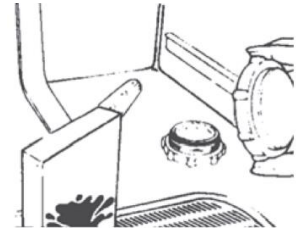
. ako se pojave linije na posuđu, smanjite količinu za jedan položaj.

. ako se pojave bijele točke, povećajte količinu za jedan položaj.

### DODAVANJE SOLI

Perilica posuđa oprema se omekšivačem kojim se čisti kamenac u vodi kojim bi se moglo prouzrokovati taloženje i oštećenje perilice posuđa. Na dnu perilice posuđa nalazi se raspršivač soli za regeneriranje omekšivača.

Element filtra jedinice omekšivača treba se ponovno napuniti soli posebno proizvedenoj za perilice posuđa. Ova se sol može kupiti u obliku tableta ili granula.



Za dodavanje soli, odvijte čep raspršivača soli na dnu i ponovno napunite raspršivač.

Tijekom ove radnje prelit će se mala količina vode, ali nastavite dodavati sol dok se raspršivač ne napuni, očistite ostatke soli i ponovno zategnite čep.

**Ako perilica posuđa nije odmah potrebna, postavite program Hladno ispiranje („Eco+Brzi program, dvije lampice LED”) tako da se slana otopina koja se prelija može ispustiti iz spremnika.**

Raspršivač soli ima kapacitet od 1,5 kg radi jamčenja učinkovite uporabe uređaja, treba se ponovno napuniti s vremena na vrijeme u skladu s reguliranjem jedinice omekšivača vode.

Napomena: treba dodavati vodu dok se raspršivač ne prelije. Ugradite perilicu posuđa samo uz potpuno napunjen raspršivač soli.



## UPORABA

### Reguliranje omekšivača vode elektroničkim programerom

Omekšivačem vode može se tretirati voda sa stupnjem tvrdoće do 60 °Fh (francusko vrednovanje) ili 33 °Dh (njemačko vrednovanje) putem 5 postavki. Postavke su navedene na ploči u nastavku:

Razina	Tvrdća vode	Tvrdća vode	Upotreba regeneracijske soli	Postavka omekšivača vode
	°FH (francuski)	°dH (njemački)		
0	0 – 8	4	ne	
1	9 – 20	5 – 11	da	Lampica pokazivača 1
2	21 – 30	12 – 17	da	Lampica pokazivača 1+2
3	31 – 40	18 – 22	da	Lampica pokazivača 1+2+3
4	41 – 60	23 – 33	da	Lampica pokazivača 1+2+3+4

#### VAŽNO

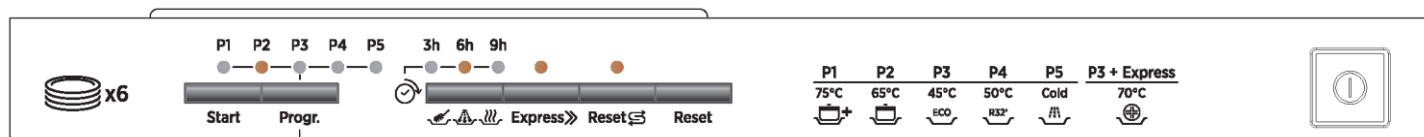
**Perilica za suđe UVIJEK mora biti isključena prije nego što započnete s ovim postupkom.**

- Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” i istovremeno uključite perilicu za posuđe pritiskanjem gumba za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” (oglasit će se kratak zvučni signal).
- Držite pritisnutim gumb „ODABIR PROGRAMA” barem 5 sekunda **DOK** se ne oglasi zvučni signal. Pojavit će se neke lampice pokazivača za „ODABIR PROGRAMA” da bi se ukazalo na trenutačnu razinu postavke omekšivača vode.
- Ponovno pritisnite isti gumb za odabir potrebne razine omekšivača vode: svaki put kada se pritisne gumb, uključuje se jedna lampica pokazivača (razina omekšivača vode označava se brojem uključenih lampica). Za **razinu 5**, treperit će 4 lampice, za **razinu 0** sve će se lampice isključiti.
- Isključite perilicu za posuđe pritiskom na gumb za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” za potvrđivanje nove postavke.



#### UPOZORENJE!

Ako ne možete dovršiti postupak, isključite perilicu za suđe pritiskom na gumb za „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE” i ponovno pokrenite postupak od početka (1. KORAK).



Lampice LED

GUMB ZA ODABIR PROGRAMA




### PROGRAM PRANJA

#### Podatci za laboratorije za ispitivanje Opća usporedba programa

Ref. norme EN 60436:

- Normalno opterećenje
- Postavka sjaja: „4”
- Količina deterdženta: 4 g za prepranje, 10 za pranje

POTROŠNJA (glavni programi)*		
Program	Energija (kWh)	Voda (L)
Univerzalno	1,25	15
Higijena+	0,93	12
Eco	0,61	8
Brzi program 32'	0,60	8
Potrošnja energije u isključenom načinu rada i u lijevom uključenom načinu rada: 0,5 W/1 W		
* Vrijednosti se mjere u laboratoriju u skladu s europskom normom EN 60436 (potrošnja se može razlikovati ovisno o uvjetima uporabe).		

Program	Opis	Popis za provjeru					Sadržaj programa						Trajanje
		Deterdžent za namakanje	Deterdžent za pranje	Očistite filtar	Provjerite raspršivač sredstva za ispiranje	Provjerite raspršivač soli	Vruće pretpiranje	Hladno pretpiranje	Glavno pranje	Prvo ispiranje	Drugo hladno ispiranje	Ispiranje sredstvom za ispiranje	S hladnom vodom
 <b>65°C</b> Normalno	Jedanput dnevno – za normalno zaprljane tave i drugo posuđe koje je ostavljeno cijeli dan za pranje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	80
 <b>75°C</b> Higijena+ Hygiene+	Jedanput dnevno – za veoma zaprljane tave i drugo posuđe koje je ostavljeno cijeli dan za pranje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		75 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
<b>ECO 45°C</b> Eco	Program za normalno zaprljano posuđe (najučinkovitije u smislu kombinirane potrošnje energije i vode za ovu vrstu posuđa). Program standardiziran u skladu s normom EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45 °C			<input checked="" type="checkbox"/>	193
<b>R 32' 50°C</b> Brzi program 32'	Brzo pranje za posuđe koje se pere odmah nakon jela. Opterećenje pranja za 4/6 osoba.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	32
 <b>Hladno pretpiranje</b>	Kratko pretpiranje hladnom vodom za posuđe koje se pohranjuje u perilici posuđa dok ne budete spremni za pranje čitavog posuđa.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>					6

## UPORABA

### NEKI PRAKTIČNI PODSJETNICI...

- Za obavljanje programa pranja s punim opterećenjem posuđa, ispravno napunite stroj nakon svakog jela i obavite hladno pretpiranje između svakog punjenja da biste uklonili mrlje i veće ostatke hrane.

### KAKO OSTVARITI DOBRE REZULTATE PRANJA

- 1) Postavite posuđe okrenuto prema dolje.
- 2) Pokušajte postaviti posuđe tako da međusobno ne dolazi u doticaj. Ako se ispravno postave, ostvarit ćete bolje rezultate.
- 3) Prije stavljanja posuđa u perilicu posuđa, uklonite sve ostatke hrane (kosti, školjke, komadi mesa ili povrća, talog kave, kora voća, pepeo cigareta itd.) kojima se mogu začepiti istjecanje i mlazovi kraka za pranje.
- 4) Nakon dodavanja posuđa, provjerite može li se krak za pranje ispravno okretati.
- 5) Tave i drugo posuđe koje sadrži osobito tvrdokorne čestice hrane ili ostatke zagorjele hrane, treba se namakati u vodi s deterdžentom za perilicu posuđa.
- 6) Za ispravno pranje srebrnine:
  - a) - Odmah isperite srebrninu nakon uporabe, osobito ako je upotrijebljena s majonezom, jajima, ribom itd.
  - b) - Ne prskajte je deterdžentom.
  - c) - Držite je podalje od drugih metala.

### ŠTO NAPRAVITI AKO...

Želite zaustaviti perilicu posuđa radi dodavanja još posuđa dok je pranje u tijeku. Otvorite vrata, dodajte posuđe i zatvorite vrata, a stroj će se automatski ponovno pokrenuti.

### ŠTO NE SMIJETE PRATI...

Imajte na umu da nije svako posuđe prikladno za pranje u perilici posuđa. Ne savjetujemo uporabu perilice posuđa za pranje termoplastičnih materijala, pribora za jelo s drvenom ili plastičnom drškom, lonaca za pirjanje s drvenom drškom, posuđa od aluminija, kristala, olovnog stakla, osim ako nije navedeno suprotno.

Određeni ukrasi mogu izbljedjeti. Stoga je dobra ideja oprati samo jedan predmet posuđa prije pranja ukupne količine da biste bili sigurni da ostali neće izbljedjeti.

Također bi bilo pametno ne stavljati srebrni pribor za jelo s ručkama od nehrđajućeg čelika u perilicu posuđa jer može nastati kemijska reakcija između njih.

NAPOMENA: pri kupnji novog posuđa ili pribora za jelo, uvijek provjerite jesu li prikladni za pranje u perilici posuđa.

**NAKON UPORABE** – Nakon svakog pranja, zatvorite slavinu kojom se dovodi voda u perilicu posuđa i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje u položaj za isključivanje. Ako se perilica posuđa neće upotrebljavati neko vrijeme, preporučuje se poduzeti sljedeće mjere opreza:

- 1 - obavite program pranja, ali bez posuđa, da biste uklonili masnoću iz stroja,
- 2 - izvucite utikač,
- 3 - zatvorite slavinu za dovod vode,
- 4 - napunite raspršivač sredstva za ispiranje,
- 5 - ostavite vrata lagano odškrinuta,
- 6 - ostavite unutrašnjost stroja čistom,
- 7 - ako se stroj nalazi na mjestu gdje je temperatura niža od 0 °C, voda ostala u raspršivaču može se zamrznuti.

Stoga, preporučuje se povećati temperaturu iznad 0 °C, približno 24 sata prije ponovne uporabe stroja.

## ČIŠĆENJE

- Prije obavljanja čišćenja, morate:
- Odspojiti uređaj od dovoda električne energije i pričekati da se svi vrući dijelovi ohlade.
- Nikada ne upotrebljavajte abrazivne, korozivne deterdžente, sredstva za izbjeljivanje ili kiseline. Izbjegavajte bilo kakve kisele ili lužnate tvari (limun, sok, ocat itd.) na emajliranim, lakiranim ili dijelovima od nehrđajućeg čelika.

### • EMAJLIRANI DIJELOVI:

Kada čistite emajlirane, lakirane ili kromirane dijelove, upotrebljavajte toplu sapunastu vodu ili nekaustični deterdžent. Za nehrđajući čelik, upotrijebite odgovarajuću otopinu za čišćenje.

### • VITROKERAMIČKA PLOČA ZA KUHANJE

Ne upotrebljavajte spužvu koja je previše mokra. Savjetuje se sve tvari koje se mogu lako rastopiti držati podalje od ploče za kuhanje, npr. plastične predmete, šećer ili proizvode na bazi šećera.

#### Održavanje:

- Stavite nekoliko kapi posebnog proizvoda za čišćenje na površinu ploče za kuhanje.
- Izribajte tvrdokorne mrlje mekanom krpom ili lagano vlažnim kuhinjskim papirom.
- Brišite mekanom krpom ili suhim kuhinjskim papirom dok se površina ne očisti.
- Nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, metalnu žicu ili oštre predmete za čišćenje staklenih vrata pećnice jer tako možete razbiti staklo.

#### Tvrdokorne mrlje:

- Stavite nekoliko kapi posebnog proizvoda za čišćenje na površinu ploče za kuhanje.
- Stružite strugalicom držeći je pod kutom od 30° u odnosu na ploču za kuhanje dok mrlje ne nestanu.
- Brišite mekanom krpom ili suhim kuhinjskim papirom dok se površina ne očisti.
- Ponovite po potrebi.

Strugalicom s britvom neće se oštetiti površina ako je držite pod kutom od 30°.

Nikad ne ostavljajte strugalicu s britvom unutar dohvata djece.

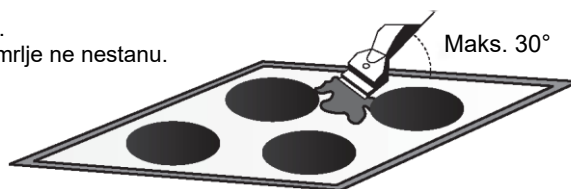
#### Nekoliko podsjetnika:

Čestim čišćenjem stvara se zaštitni sloj koji je neophodan za sprječavanje ogrebotina i trošenja.

Provjerite je li površina čista prije ponovne uporabe ploče za kuhanje.

Tragove vode možete ukloniti pomoću nekoliko kapi bijelog octa ili soka od limuna. Zatim obrišite upijajućim papirom i dodajte nekoliko kapi posebne tekućine za čišćenje.

Površina od staklene keramike može izdržati struganje posuđa s ravnim dnom, no uvijek je bolje podignuti ih pri premještanju.



## ČIŠĆENJE

### • OSVJETLJENJE PEĆNICE

Žarulja i pripadajući poklopac izrađuju se od materijala otpornih na visoke temperature: 230 V— E 14 baza – 15 W – Temperatura 300 °C min. Zamjena žarulje: odsvojite napajanje od pećnice prije pokušavanja zamjene lampice. Pričekajte da se pećnica ohladi prije obavljanja bilo kakvih radnji.

Za zamjenu neispravne žarulje, odvijte stakleni poklopac, odvijte žarulju, zamijenite je žaruljom iste vrste i nakon zamjene neispravne žarulje, ponovno zavijte zaštitni stakleni poklopac.

### • DODATNA OPREMA

**Polica pećnice – posuda za slastice:** ne čistite policu pećnice grubim abrazivima, grubim spužvicama ili oštrim predmetima. Upotrijebite krpu iscijedenu u vrućoj sapunastoj vodi. Isperite čistom vodom, a zatim osušite.

**Plitica za prikupljanje kapanja:** nakon roštilja, izvadite pliticu za prikupljanje kapanja iz pećnice i ulijte masnoću u spremnik. Operite i isperite pliticu za prikupljanje kapanja u veoma vrućoj vodi uporabom spužve i praška za pranje. Ako je i dalje zamrljana ljepljivom hranom, uronite je u sapunastu vodu. Plitica za prikupljanje kapanja može se očistiti u perilici posuđa. Nikada ne vraćajte pliticu za prikupljanje kapanja natrag u pećnicu ako je i dalje prljava.

### • STAKLO VRATA PEĆNICE

Preporučuje se obrisati staklo vrata pećnice upijajućim papirom nakon svakog ciklusa pripremanja. Ako je postoji tvrdokorno zaprljanje, staklo se može očistiti sredstvom za čišćenje i spužvom.

### • VRATA PEĆNICE:

Moguće je očistiti vrata pećnice dok su u položaju ili nakon uklanjanja.

#### Za uklanjanje vrata, napravite sljedeće:

- . potpuno otvorite vrata,
  - . otpustite kuke,
  - . povucite vrata prema gore, djelomično ih zatvarajući, dok se ne oslobode.
- Za ponovno postavljanje, pazite da pažljivo postavite šarke; pomoću ureza ispod njih možete ispravno postaviti šarke. Nakon što se vrata vrate na pripadajuće oslonce, postavite šarke u početni položaj.

• **PLINSKI PLAMENICI:** Plamenike možete očistiti sapunastom vodom. Da biste im vratili izvorni sjaj, upotrijebite sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika za domaćinstva. Nakon čišćenja, osušite plamenike i zamijenite.

#### Važno je ispravno zamijeniti plamenike.

#### Kromirane rešetke i plamenici

Kromirane rešetke i plamenici često gube boju tijekom uporabe.

Time se ne utječe na funkcionalnost ploče za kuhanje.

• **Oprez:** Pazite da voda ne dospje u plamenike.

Naša služba za pomoć nakon prodaje može dostaviti rezervne dijelove po potrebi.

• **POKLOPAC:** nakon što se kombinirani uređaj Trio ohladi, očistite sapunastom vodom i osušite čistom krpom. Prije podizanja poklopca, pobrinite se da se ukloni sve što se može prolići.

### • UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Oprema WEEE sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je podvrgnuti opremu WEEE posebnim tretmanima da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da oprema WEEE ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- Oprema WEEE ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;

- Opremu WEEE treba odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu WEEE dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

### ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Kad god je to moguće, upotrijebite poklopac za pokrivanje tave. Regulirajte plamen tako da se ne preklapa s promjerom tave.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

**NE ZABORAVITE! Pećnica i perilica posuđa ne smiju se upotrebljavati istovremeno.**

Ako perilica posuđa ne bude radila, prije kontaktiranja servisnog centra, obavite sljedeće provjere:

KVAR	UZROK	RJEŠENJE
<b>1 – Stroj uopće ne radi</b>	Utikač nije ispravno spojen	Priključite strujni utikač
	U/I gumb nije pritisnut	Pritisnite gumb
	Nema struje	Provjerite dovod električne energije
	Vrata su otvorena	Zatvorite vrata
<b>2 – Strojem se ne povlači voda</b>	Pogledajte uzroke za br. 1	Provjerite
	Slavina za vodu je zatvorena	Otvorite slavinu za vodu
	Izbornik programa nije na ispravnom položaju	Okrenite izbornik programa na ispravan položaj
	Ulazno je crijevo savijeno	Izravnajte savijene dijelove crijeva
	Filtar ulaznog crijeva je blokiran	Očistite filtara na kraju crijeva
<b>3 – Strojem se ne izbacuje voda</b>	Filtar je prljav	Očistite filtara
	Izlazno je crijevo iskrivljeno	Izravnajte izlazno crijevo
	Nastavak izlaznog crijeva nije ispravno priključen	Pažljivo se pridržavajte uputa za priključivanje izlaznog crijeva
	Izlazni priključak na zidu usmjeren je prema dolje umjesto prema gore	Nazovite kvalificiranog tehničara
<b>4 – Strojem se neprekidno izbacuje voda</b>	Položaj izlaznog crijeva je prenizak	Podignite izlazno crijevo barem 40 cm iznad razine tla
<b>5 – Ne čuje se okretanje kraka za prskanje</b>	Prevelika količina sredstva za pranje	Smanjite količinu sredstva za pranje
	Predmetom se sprječava okretanje kraka	Provjerite
	Ploča i čašica filtra vrlo su prljavi	Očistite ploču i čašicu filtra
<b>6 – Na elektroničkom uređaju bez zaslona: lampica pokazivača „Eco” i lampica pokazivača „br. 1”, sa zvučnim signalom</b>	Zatvorena je ulazna slavina vode	Isključite uređaj – otvorite slavinu – ponovno postavite ciklus
<b>7 – Posuđe je samo djelomično oprano</b>	Pogledajte uzroke za br. 5	Provjerite
	Dna tava nisu dobro oprana	Ostaci zaгорjele hrane moraju se namakati prije stavljanja tava u perilicu za posuđe
	Rubovi tava nisu dobro oprani	Promijenite položaj tava
	Krak za prskanje je blokiran	Uklonite krak za prskanje tako da odvijete prstenastu maticu u smjeru kazaljke na satu i operite ga pod tekućom vodom
	Posuđe nije dobro postavljeno	Ne stavljajte komade posuđa preblizu jedan drugom
	Kraj izlaznog crijeva je u vodi	Kraj izlaznog crijeva ne smije doći u doticaj s vodom za istjecanje
	Izmjerena je netočna količina deterdženta; deterdžent je star i tvrd	Povećajte mjeru prema tome koliko je prljavo posuđe i promijenite deterdžent
	Slavina raspršivača soli nije dobro zatvorena	Potpuno zategnite.
	Program pranja nije dovoljno temeljit	Odaberite jači program
<b>8 – Na posuđu se pojavljuju bijele mrlje</b>	Voda je pretvrda	Provjerite razinu soli i sredstva za ispiranje te regulirajte količinu. Ako kvar bude i dalje prisutan, obratite se servisnom centru
<b>9 – Buka tijekom pranja</b>	Posuđe udara jedno o drugo	Bolje postavite posuđe na košaru
	Krak koji se okreće udara o posuđe	Bolje postavite posuđe
<b>10 – Posuđe nije potpuno suho</b>	Protok zraka nije dovoljan	Ostavite vrata perilice za suđe otvorenim nakon završetka programa pranja da bi se posuđe prirodno osušilo



## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

• Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

• Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.  
• Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.  
• Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.

• Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.

• Questo elettrodomestico non deve essere usato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente del suo utilizzo, a meno che ciò non avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state fornite le istruzioni per il suo utilizzo.

• Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.

• Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili come quelli di seguito indicati:

- Zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Case coloniche.

- Clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali.

- Bed & breakfast.

L'uso di questo elettrodomestico in ambienti diversi da quelli domestici o per scopi diversi dall'impiego domestico, ad esempio l'uso commerciale da parte di utenti esperti o qualificati, è escluso anche nelle applicazioni sopra indicate.

Usi dell'elettrodomestico diversi da quelli qui descritti possono ridurre la durata e annullarne la garanzia del produttore.

Eventuali danni all'elettrodomestico oppure altri danni o perdite dovute all'uso diverso dal quello domestico (anche se in ambienti domestici) non saranno ammessi dal produttore nella misura massima consentita dalla legge.

• Non lasciare aperto lo sportello poiché potrebbe causare rischi (ad es. potrebbe far inciampare).

• **AVVERTENZA!**

Coltelli e altri utensili taglienti devono essere caricati nel cestello con le punte rivolte verso il basso o in posizione orizzontale.

• Se l'elettrodomestico è collocato su pavimenti in moquette, occorre particolare attenzione affinché le prese d'aria inferiori non risultino ostruite.

Accertarsi che la spina dell'elettrodomestico sia accessibile dopo l'installazione.

• L'elettrodomestico deve essere collegato alla rete idrica con raccordi nuovi.

• Non riutilizzare i raccordi.

• La pressione idrica deve essere compresa tra 0,08 e 0,8 MPa. Se la pressione è inferiore al minimo consentito, consultare l'assistenza per ottenere istruzioni.

• Prima di collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica, è importante accertarsi:

1. che la presa di corrente sia collegata correttamente a terra;

2. che la rete elettrica sia conforme ai requisiti energetici riportati sulla targhetta contenente i dati tecnici dell'elettrodomestico.

• Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.

• **AVVERTENZA!**

Accertarsi che il prodotto sia collegato correttamente a terra.

Se la messa a terra non è adeguata, toccando le parti metalliche dell'elettrodomestico si potrebbe avvertire una dispersione elettrica dovuta alla presenza di un dispositivo di soppressione delle interferenze radio.

• Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti alla mancata messa a terra della macchina.

• Accertarsi che la lavastoviglie non schiacci i cavi elettrici.

• Non staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo o l'elettrodomestico.

• In generale, l'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe è sconsigliato.

• Non toccare mai l'elettrodomestico con le mani o i piedi bagnati o umidi.

• Non utilizzarlo a piedi nudi.

• Non lasciare l'elettrodomestico esposto alle intemperie (pioggia, sole ecc.).

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto della lavastoviglie potrebbe farla ribaltare.
  - Se l'elettrodomestico si rompe o smette di funzionare correttamente, spegnerlo, staccare la mandata idrica e non manometterlo. I lavori di riparazione devono essere effettuati solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato e i ricambi devono essere solo quelli originali. L'inosservanza di quanto sopra indicato può implicare gravi conseguenze per la sicurezza dell'elettrodomestico.
  - L'acqua rimasta nella macchina o sulle stoviglie alla fine del programma di lavaggio non deve essere ingerita.
  - La lavastoviglie è progettata per utensili da cucina normali.
- Oggetti contaminati da benzina, vernice, tracce di acciaio o ferro, sostanze chimiche corrosive, acidi o alcali non devono essere lavati in lavastoviglie.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
  - La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
  - **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
  - In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
  - **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
  - **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
  - Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.
  - **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
  - Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, il coperchio del piano cottura in vetro o la superficie del piano cottura in vetro, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
  - Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
  - Il forno deve essere spento prima di rimuovere la protezione, dopo la pulizia, e la protezione deve essere rimontata seguendo le istruzioni.
  - Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata
  - **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
  - Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.
  - Quando si colloca il ripiano interno, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte posteriore della cavità. Il ripiano deve essere totalmente inserito nella cavità.
  - Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
  - Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
  - Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.
  - Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
  - **ATTENZIONE:** i coperchi di vetro possono frantumarsi quando si riscaldano. Spegnerli tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.
  - Non fissare con gli occhi gli elementi del piano cottura della lampada alogena, se presente.
  - Utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inappropriate può causare incidenti.
  - Non collocare sul piano cottura oggetti metallici (ad es. coltelli, forchette, cucchiai o coperchi). Potrebbero riscaldarsi.
  - Non toccare le zone calde durante l'uso o subito dopo l'uso.
  - Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
  - **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada.
  - Se l'elettrodomestico è collocato su una base, predisporre opportuni accorgimenti per evitare che scivoli dalla base.
  - Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.



## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il prodotto deve essere collegato solo tramite un interruttore omipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato, rispettando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali. In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe comprometersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- Utilizzare la nuova serie di tubi fornita con l'elettrodomestico e gettare via i tubi vecchi.
- Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Queste istruzioni sono valide solo se l'elettrodomestico riporta il simbolo del paese. Se l'elettrodomestico è sprovvisto di questo simbolo, fare riferimento alle istruzioni tecniche che forniscono le indicazioni necessarie per la modifica dell'elettrodomestico per adattarlo alle condizioni di impiego del proprio paese.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'elettrodomestico siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta dei dati).
- Questo elettrodomestico non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle norme vigenti in materia di impianti. Prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- L'uso di un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad es. l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace, o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se disponibile.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere lontani i bambini. È disponibile un mezzo di protezione supplementare per evitare contatti con lo sportello del forno. Questo componente deve essere montato quando è probabile la presenza di bambini.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
- Non cucinare mai gli alimenti direttamente sul piano cottura in vetroceramica. Adoperare sempre utensili da cucina adeguati.
- Collocare la pentola sempre al centro dell'unità su cui avviene la cottura.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.
- Non strisciare gli utensili da cucina sul piano cottura.
- Non riporre oggetti pesanti al di sopra del piano cottura. Se cadono sul piano cottura, possono danneggiarlo.
- Non adoperare il piano cottura come superficie di lavoro.
- Non appoggiare pellicole di alluminio o contenitori di plastica sulle zone scaldanti.
- Per evitare il rischio di ustioni gravi, si raccomanda di tenere i bambini lontani dalle zone di cottura mentre sono accese e fino a quando rimane accesa la spia del calore residuo quando sono spente.

## RIMOZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO DALL'IMBALLO

All'interno dell'elettrodomestico è reperibile l'opuscolo e, per il modello a gas, un sacchetto con il seguente contenuto:

- nuovi ugelli per il cambio di gas (gas butano G30 28-30 mbar o gas propano G31-37 mbar), se occorre modificare il tipo di gas;
- un terminale per gas naturale e un terminale per gas butano o propano con guarnizione, per il collegamento tramite un tubo di gomma morbida.

## RACCOMANDAZIONI

PER OTTIMIZZARE L'USO DELL'ELETTRODOMESTICO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI. È preferibile conservare le istruzioni per l'installazione e l'uso per eventuali future consultazioni. Prima di installare l'elettrodomestico, prendere nota del numero di serie qualora fosse necessario ottenere assistenza dal servizio post-vendita. La targhetta di identificazione si trova sulla parte posteriore dell'elettrodomestico Trio.

**L'AZIENDA NON SARÀ RESPONSABILE DEL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE NEL PRESENTE DOCUMENTO.**

## NOTE IMPORTANTI

• L'installazione del gas dell'elettrodomestico e il collegamento elettrico devono essere effettuati da un installatore approvato o un tecnico con qualifiche simili.

• Trio si compone di 3 elementi: piano cottura, forno e lavastoviglie. Per motivi di sicurezza non apportare mai modifiche a questo elettrodomestico.

• Questo elettrodomestico è stato progettato solo per uso domestico.

• Se l'elettrodomestico Trio presenta anche minimo difetto, non collegarlo. Staccare l'alimentazione elettrica e rivolgersi immediatamente a un tecnico dell'assistenza autorizzato.

• Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non appoggiarsi agli sportelli e non consentire ai bambini di farlo.

• Dopo ogni utilizzo, è preferibile pulire l'elettrodomestico Trio. In questo modo, si evita l'accumulo di sporco o grasso che si riuocce e brucia, producendo fumo e odori sgradevoli.

• Non conservare prodotti infiammabili nell'elettrodomestico Trio, in quanto potrebbero prendere fuoco se l'elettrodomestico viene acceso inavvertitamente.

• Nel caso di piani cottura con lampade alogene, non fissare con gli occhi le piastre durante l'uso.

• Per l'inserimento o la rimozione di un piatto dal forno, adoperare guanti da forno.

• Non rivestire le pareti del forno con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondere e causare danni interni.

• L'uso di oli e grassi durante la cottura richiede una sorveglianza continua del processo di cottura, poiché possono prendere fuoco facilmente.

• Precauzioni riguardanti il coperchio del piano cottura (per il modello a gas):

- Durante l'uso, tenere il coperchio del fornello in posizione verticale.

- Prima di aprire il coperchio, rimuovere eventuali oggetti appoggiati per evitare fuoriuscite.

- Prima di chiudere il coperchio, lasciare raffreddare tutte le parti calde del fornello.

- Non riporre oggetti pesanti o metallici sul coperchio.

• Se occorre smaltire una vecchia lavastoviglie, rimuovere lo sportello per evitare il rischio che i bambini possano rimanere intrappolati all'interno dell'elettrodomestico.

• La lavastoviglie è stata realizzata con materiali riciclabili, per cui può essere smaltita nel rispetto dell'ambiente.

• Accertarsi che la lavastoviglie non schiacci i cavi elettrici.

• L'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe è sconsigliato.

• Per eventuali domande relative al cavo di alimentazione elettrica, rivolgersi all'assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

• Se l'elettrodomestico è collocato su pavimenti in moquette, occorre particolare attenzione affinché le prese d'aria inferiori non risultino ostruite.

**L'inosservanza di quanto sopra indicato può implicare gravi conseguenze per la sicurezza dell'elettrodomestico.**

CANDY può apportare modifiche a seguito di miglioramenti tecnici per migliorare la qualità dei suoi prodotti.

I componenti di questo elettrodomestico destinati al contatto con gli alimenti sono conformi ai regolamenti della Direttiva CEE 89/109.

Questo elettrodomestico è conforme alla Direttiva europea 2009/142/CE (GAD) e a partire dal 21/04/2018 al regolamento sugli elettrodomestici a gas 2016/426 (GAR).

L'applicazione del marchio  sul prodotto ne garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalle leggi vigenti.



Product Code:.....  
Serial N°: .....

## DATI TECNICI



TIPO / Riferimento	TRIO		
	TRI 5S	TRI 5	
	4 gas	3 gas + 1 elettr.	4 elettr.
Posizione			
Anteriore a sinistra	Brucciatore rapido	Brucciatore rapido	HiLight Ø 180
Posteriore a sinistra	Brucciatore semirapido	E.P. Ø 180	HiLight Ø 220
Posteriore a destra	Brucciatore ultrarapido	Brucciatore ultrarapido	HiLight Ø 140
Anteriore a destra	Brucciatore ausiliario	Brucciatore ausiliario	HiLight Ø 140
Dispositivo di sicurezza fiamma	Sì		-
Accensione	Sì		-
Classe di installazione	2 sottoclasse 1		-
Tipo di gas installato / potenza			
Potenza del gas in kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) litri/h	833	666	-
Kit iniettore alternativo per gas GPL disponibile nell'imballo			
Potenza del gas in kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Lavastoviglie			
Coperti (EN50242)	6	6	6
Consumo idrico	8	8	8
Pressione idrica: min 0,08 MPa, max 0,08 MPa			
Potenza nominale in ingresso			
Tensione (V) - Frequenza (Hz)	220-240 V / 50 Hz		
Potenza elettrica	2100	3600	8700

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato in qualsiasi modo.



## INSTALLAZIONE

### AVVERTENZA:

L'installazione di un elettrodomestico può rivelarsi un'operazione complicata e, se non viene eseguita correttamente, può pregiudicare gravemente la sicurezza dell'utente. Questa operazione, quindi, deve essere effettuata da un professionista qualificato in conformità ai regolamenti tecnici vigenti.

Qualora l'installazione fosse eseguita da una persona non qualificata, contravvenendo a questa raccomandazione, il produttore declina ogni responsabilità per eventuali problemi tecnici, indipendentemente dai conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Se il fornello è collocato su una base, predisporre opportuni accorgimenti per evitare che scivoli dalla base.

## MODELLO A GAS

### 1.1 POSIZIONE ADATTA

- Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.

- Un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'area in cui è installato. Per tale motivo, è opportuno garantire una buona ventilazione mantenendo aperti tutti i passaggi naturali dell'aria o installando una cappa aspirante con una canna fumaria di scarico. L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o un aumento della velocità della ventola elettrica, se presente.

- Se non è possibile installare una cappa, è necessario montare una ventola elettrica su una parete esterna o su una finestra per garantire un'adeguata ventilazione. La ventola elettrica dovrebbe essere in grado di effettuare un ricambio d'aria completo in cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore deve attenersi alle norme nazionali pertinenti.

#### • Requisiti per il tecnico prima dell'installazione dell'elettrodomestico:

- Verificare la compatibilità tra l'elettrodomestico Trio e l'impianto del gas. La targhetta sul piano cottura indica il tipo di gas per cui è progettato l'elettrodomestico. Il collegamento alla rete di alimentazione del gas o alla bombola del gas deve essere effettuato dopo aver controllato che sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. Se non è regolato correttamente, consultare le istruzioni nei paragrafi seguenti per modificare l'installazione del gas.

L'elettrodomestico Trio è impostato in fabbrica per l'uso con il gas di tipo indicato sull'imballo e riportato anche sulla targhetta applicata al fornello.

Gas naturale G 20-20 mbar / G25-25 mbar: gas principale.

- Se necessario, cambiare il gas.

Per adattare il fornello con bruciatori a gas, applicare ugelli idonei che forniscano la portata nominale (come descritto nel paragrafo relativo alla modifica del gas).

#### • Requisiti di installazione per il tecnico:

Tutte le operazioni devono essere effettuate con l'alimentazione elettrica scollegata.

Trio è un elettrodomestico di classe 2, sottoclasse 1; i mobili adiacenti all'elettrodomestico non devono essere più alti della parte superiore dell'elettrodomestico.

- Se l'elettrodomestico Trio viene montato accanto a un mobile su uno dei lati, la distanza tra l'elettrodomestico e il mobile deve essere pari o superiore a 15 cm (v. Figura 1), mentre la distanza tra l'elettrodomestico e la parete posteriore deve essere pari o superiore a 5,5 cm. La distanza tra l'elettrodomestico e altre unità o elettrodomestici sovrastanti (ad es. una cappa aspirante) non deve essere inferiore a 70 cm (Figura 1).

- La cucina è dotata di piedini regolabili per un perfetto livellamento sul pavimento.

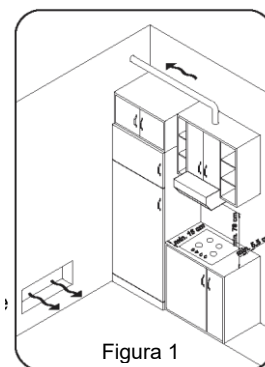
- Effettuare il collegamento del gas all'impianto in base all'alimentazione del gas.

- Effettuare i collegamenti elettrici del fornello in conformità a quanto indicato nel paragrafo relativo ai collegamenti elettrici.

- Se il tipo di gas è stato modificato, regolare la portata minima di ogni bruciatore a gas (come descritto nel paragrafo relativo alla modifica del tipo di gas).

- Collegare l'elettrodomestico Trio alla rete idrica e allo scarico dell'acqua (v. paragrafo relativo al collegamento idrico).

**QUALUNQUE MODIFICA APPORTATA ALL'INSTALLAZIONE DEL GAS DEVE ESSERE ANNOTATA SULLA TARGHETTA AFFISSA AL FORNELLO.**



### • COLLEGAMENTO DEL GAS

Deve essere effettuato in conformità alle normative vigenti nel paese di installazione (solo per il Regno Unito: per legge l'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore "Gas Safe"). In tutti i casi, sul tubo di alimentazione del gas è dotato di rubinetto di arresto, regolatore o dispositivo di erogazione del gas propano con regolatore. Adoperare solo valvole, regolatori e tubi flessibili con terminazioni a cui è affisso il marchio ufficiale del paese di installazione.

Collegamento del gas in base all'impianto:

Tubo flessibile rinforzato per gas naturale con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

Tubo flessibile rinforzato per butano con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

Tubo flessibile rinforzato per propano con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

1 - Purché il tubo flessibile possa essere ispezionato per tutta la sua lunghezza.

2 - Purché il tubo di gomma morbida possa essere ispezionato per tutta la sua lunghezza, che non deve essere superiore a 1,5 metri, e sia dotato di appositi morsetti alle estremità.

I tubi morbidi e flessibili 1 e 2 con raccordi meccanici devono essere disposti lontani da eventuali fiamme e non possano essere deteriorati dai gas della combustione, dai componenti caldi del fornello o da eventuali fuoriuscite di alimenti caldi.

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato in qualsiasi modo.

### • I COLLEGAMENTI POSSONO SONO TRE:

#### • COLLEGAMENTO DEL TUBO RIGIDO

Deve essere collegato direttamente ai raccordi del collettore.

#### • COLLEGAMENTO MEDIANTE TUBO FLESSIBILE CON RACCORDI MECCANICI

**Questo tipo di collegamento è preferibile.**

Avvitare i dadi del tubo direttamente sul raccordo del collettore da una parte e sul rubinetto di arresto del tubo dall'altra.

#### • COLLEGAMENTO MEDIANTE TUBO MORBIDO IN GOMMA

**Questo tipo di collegamento è sconsigliato.**

Può essere effettuato solo per impianti vecchi che non consentono altre scelte.

Avvitare il terminale conforme (2).

Applicare il tubo morbido al raccordo all'estremità da un lato e all'uscita del regolatore o della valvola dall'altro.

*(2) In tutti i casi, accertarsi che la guarnizione sia montata. Dopo le operazioni di collegamento, verificare la tenuta stagna con acqua saponata. È severamente vietato la prova con la fiamma.*

*Avvertenza: se nelle vicinanze di questo elettrodomestico si sente odore di gas, scollegare l'alimentazione del gas e rivolgersi immediatamente a un tecnico. Non cercare la perdita con una fiamma.*

### MODIFICA DEL TIPO DI GAS:

#### AVVERTENZA:

L'operazione deve essere effettuata solo da professionisti qualificati in conformità alle norme tecniche vigenti e alle istruzioni riportate di seguito.

La capacità calorifica e la pressione del gas variano a seconda del tipo di gas.

Per la modifica del gas, il tecnico deve effettuare le seguenti operazioni in sequenza:

- 1-Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica.
- 2-Effettuare il collegamento del gas all'impianto come descritto precedentemente.
- 3-Chiudere la valvola del gas prima dell'elettrodomestico.
- 4-SOSTITUIRE GLI UGELLI
- 5-REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

#### SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI:

Per adattare il piano cottura a vari tipi di gas, seguire istruzioni riportate di seguito:

- Rimuovere griglie e bruciatori.
- Inserire una chiave esagonale (7 mm) nel supporto del bruciatore (Figura 2).
- Svitare l'inietttore e sostituirlo con uno adatto al gas da utilizzare (v. tabella dei tipi di gas).

#### UGELLO



Figura 2

### REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

Per regolare il minimo della fiamma, il tecnico deve seguire le istruzioni riportate di seguito:

-Rimuovere le manopole.

#### CASO 1: vite di regolazione visibile all'interno dell'asta della valvola (v. Figura 3A)

Dopo l'accensione dei bruciatori, ruotare la manopola di comando sulla regolazione minima e rimuoverla (la manopola è facilmente rimovibile esercitando una lieve pressione).

Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 3A.

Ruotando la vite in senso orario, si riduce il flusso di gas; ruotandola in senso antiorario si aumenta il flusso.

Utilizzare questa regolazione per ottenere una fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza, quindi rimontare la manopola di comando.

Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma al minimo fino a fine corsa. Rimontare le manopole.

#### CASO 2: vite di regolazione non visibile (v. Figura 3B)

-Rimuovere, griglie, bruciatori e coperchio.

-Rimuovere la piastra superiore.

-Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 3C.

Ruotando la vite in senso orario, si riduce il flusso di gas; ruotandola in senso antiorario si aumenta il flusso.

-Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma al minimo fino a fine corsa.

-Per l'alimentazione a gas naturale, la vite di regolazione della fiamma al minimo deve essere ruotata in senso antiorario di mezzo giro rispetto alla posizione di chiusura completa (fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza).

-Rimontare la piastra superiore, accertandosi di riassemblare correttamente ogni pezzo smontato o scollegato senza danneggiare i componenti (nel caso in cui il tecnico debba effettuare la sostituzione con ricambi originali).

-Rimontare bruciatori, coperchio delle griglie e manopole.



**Avvertenza:**  
non allentare  
le altre viti!

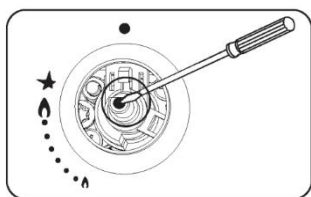


Figura 3A



Figura 3B

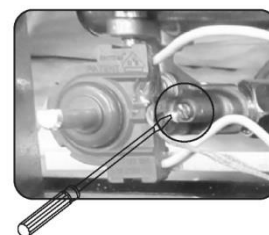


Figura 3C

**COLLEGAMENTO ELETTRICO**

"L'installazione deve essere conforme alle direttive standard". Il produttore declina ogni responsabilità in caso di danni causati da un uso improprio o irragionevole.

**Avvertenza:**

- Prima di effettuare qualunque intervento elettrico, controllare la tensione di alimentazione indicata sul contatore elettrico, la regolazione dell'interruttore, la continuità del collegamento a terra e l'idoneità del fusibile.
- Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato tramite una presa con polo di collegamento a terra oppure tramite un disgiuntore omni-polare. Se l'elettrodomestico è dotato di uscita per una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo che tale uscita sia accessibile. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti causati dall'uso di elettrodomestici non collegati a terra o con difetti di continuità della messa a terra.
- Per eventuali domande relative al cavo di alimentazione elettrica, rivolgersi all'assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

**Avvertenza! Questo elettrodomestico deve essere collegato a terra. Se la messa a terra non è adeguata, toccando le parti metalliche dell'elettrodomestico si potrebbe avvertire una dispersione elettrica dovuta alla presenza di un dispositivo di soppressione delle interferenze radio.**

**• TRIO 9501**

L'elettrodomestico Trio è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una fonte di energia elettrica di 220-230 V tra le fasi o tra fase e neutro. Il collegamento deve essere effettuato a una presa a 16 ampere.

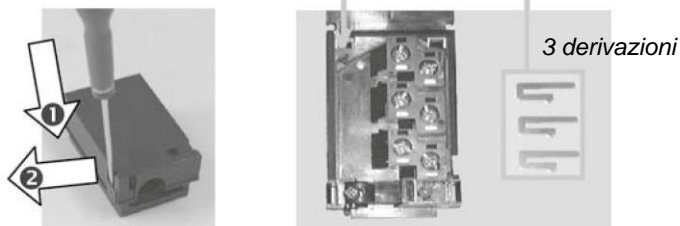
**• TRIO 9503**

L'elettrodomestico Trio viene fornito senza cavo di alimentazione, ma è dotato di una morsetteria che consente la scelta del collegamento adeguato alla fonte di alimentazione elettrica particolare. La morsetteria è collocata sulla parte posteriore dell'elettrodomestico Trio.

Per aprire la morsetteria:

- individuare le due linguette sui lati;
- inserire la lama di un cacciavite sulla parte anteriore della linguetta (1) e premere (2).
- Sollevare il coperchio.

Morsetteria



Per effettuare il collegamento:

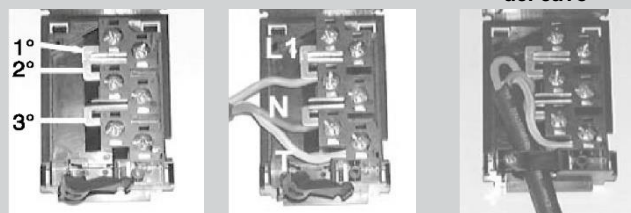
- svitare il morsetto del cavo;
- far passare il cavo attraverso il morsetto del cavo;
- rimuovere la guaina isolante dall'estremità di ogni conduttore e collegare i conduttori in base ai numeri delle derivazioni illustrate nella tabella.

**Esempio di collegamento monofase**

1) Inserire le derivazioni

2) Inserire i conduttori

3) Far passare il cavo attraverso il morsetto del cavo



**Attenzione: un serraggio errato può causare il riscaldamento pericoloso del cavo di alimentazione elettrica.**

Una volta terminata l'operazione di collegamento ai morsetti dell'elettrodomestico, stringere il morsetto del cavo e chiudere il coperchio.

	Monofase 220-230 V~	Trifase 220-230 V 3~	Trifase 380-415 V 3N~
TIPO DI CAVO - SEZIONE	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
COLLEGAMENTO ALLA MORSETTIERA			
Per la derivazione: realizzare un ponte con una derivazione	<b>2 Fase</b> Derivazione 1-2 Derivazione 2-3  <b>5 Neutro</b> Derivazione 4-5  <b>T Terra</b>	<b>1 Fase</b> Derivazione 1-2  <b>3 Fase</b> Derivazione 3-4  <b>5 Fase</b>  <b>T Terra</b>	<b>1 Fase</b>  <b>2 Fase</b>  <b>3 Fase</b>  <b>5 Neutro</b> Derivazione 4-5  <b>T Terra</b>

**COLLEGAMENTO IDRICO - SCARICO DELL'ACQUA**

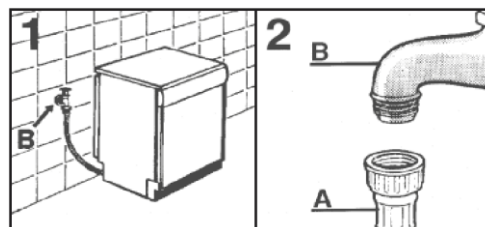
**COLLEGAMENTO IDRICO:**

I tubi di ingresso e di scarico possono essere orientati a destra o a sinistra. La lavastoviglie può essere collegata ad acqua fredda o calda, purché la temperatura non sia superiore a 60 °C. La pressione idrica deve essere compresa tra 0,08 e 0,8 MPa. Se la pressione è inferiore al minimo consentito, consultare l'assistenza per ottenere istruzioni.

Il tubo di ingresso deve essere collegato a un rubinetto in modo che l'alimentazione idrica possa essere interrotta quando la macchina non è utilizzata (Fig. 1). Il tubo di ingresso della lavastoviglie è dotato di un connettore filettato da 3/4" (Fig. 2). Il tubo di ingresso (A) deve essere collegato saldamente a un rubinetto da 3/4" (B).

Il collegamento idrico della lavastoviglie deve essere effettuato esclusivamente con il tubo fornito in dotazione. **Non adoperare tubi vecchi.**

Se la macchina è collegata a tubi nuovi o a tubi che non sono stati utilizzati per lungo tempo, far scorrere l'acqua per alcuni minuti prima di collegare il tubo di ingresso. In questo modo, si escludono ostruzioni del filtro di ingresso dovute a depositi di sabbia o ruggine.

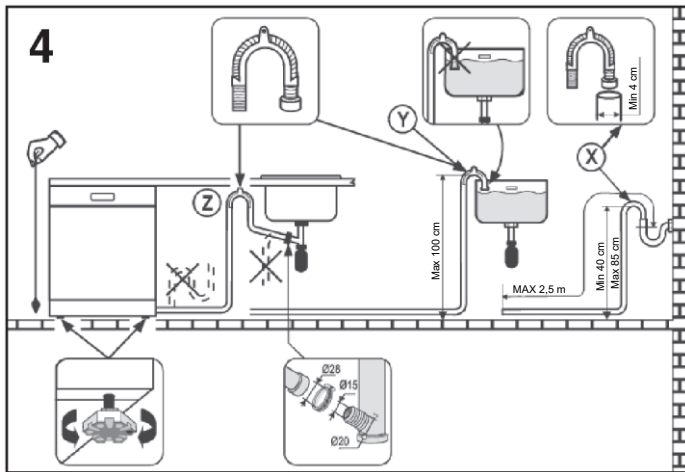


**SCARICO DELL'ACQUA:**

Attenzione a non piegare o attorcigliare il tubo di scarico quando viene collegato alla macchina, in modo che l'acqua possa defluire liberamente (Fig. 4 Y). Il tubo di scarico deve trovarsi ad almeno 40 cm sopra il livello del pavimento e deve avere un diametro interno di almeno 4 cm. È preferibile montare un sifone per eliminare i cattivi odori (Fig. 4 X).

Se necessario, il tubo di uscita può essere allungato fino a 2,6 m, purché non venga superata un'altezza massima di 85 cm dal livello del pavimento. Per questa operazione, rivolgersi all'assistenza clienti.

## INSTALLAZIONE

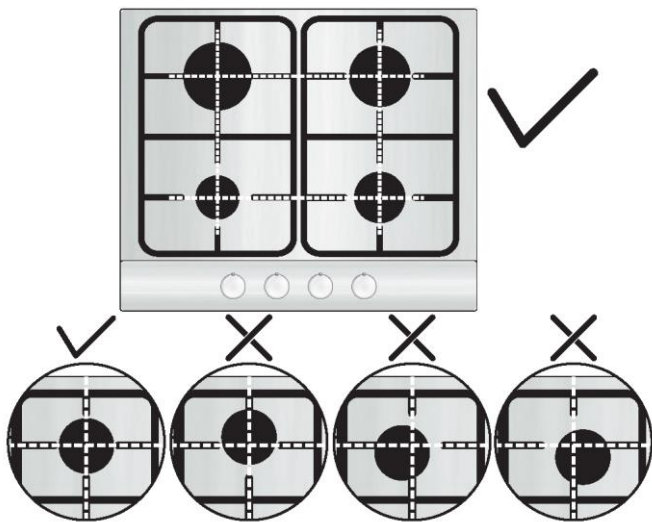


Il tubo può essere agganciato sopra il lato del lavandino (non deve essere immerso nell'acqua, per evitare che l'acqua ritorni nella macchina quando è in funzione). Accertarsi dell'assenza di pieghe nei tubi di ingresso e di uscita. Per prolungare il tubo di ingresso, se necessario, rivolgersi all'assistenza clienti.

## BRUCIATORI A GAS

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per lo scopo a cui è destinato, ossia la cottura domestica; qualunque altro uso sarà ritenuto improprio e potrebbe essere pericoloso. Il produttore non sarà responsabile di eventuali danni o perdite derivanti da un uso improprio.

Prima di utilizzare il bruciatore, accertarsi che i perimetri della griglia siano al centro del bruciatore, come illustrato nella figura seguente.



## UTILIZZO

Ogni bruciatore è contornato da un rubinetto con regolazioni progressive che consentono:


- una più ampia scelta di regolazioni, dalla posizione massima alla minima e a quella più precisa;
- regolazione della fiamma più facile in base al diametro della pentola;
- assenza di rischi di interruzione della fiamma o di spegnimento quando la fiamma viene arrestata rapidamente.

### ACCENSIONE

**RACCOMANDAZIONI:** quando i bruciatori non vengono utilizzati, chiudere sempre il rubinetto generale di mandata del gas.

## UTILIZZO

Prima di accendere il piano cottura a gas, accertarsi che i coperchi dei bruciatori siano collocati nella posizione corretta.


- Aprire il rubinetto del gas.
- Un simbolo accanto a ogni manopola indica il bruciatore acceso.
- Ruotare e premere la relativa manopola di comando del bruciatore fino al simbolo , tenendola premuta fino all'accensione della fiamma. Nei modelli dotati di accensione elettronica, la fiamma viene accesa da una scintilla elettrica. L'azionamento avviene tramite il pulsante o premendo la manopola (per i modelli con accensione sotto la manopola).



Per i modelli sprovvisti di accensione elettronica o in assenza di corrente elettrica, accendere la fiamma con un fiammifero.

**Avvertenza:** in ogni caso, se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, non insistere; attendere almeno 1 minuto prima provare nuovamente ad accendere il bruciatore.

**NOTA:** per i modelli dotati di termocoppia di SICUREZZA, tenere premuta la manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza. Se la manopola viene rilasciata immediatamente, il sistema di sicurezza non ha il tempo di attivarsi e la fiamma si spegne. In tal caso, ripetere la procedura di accensione dall'inizio aspettando più a lungo dopo l'accensione della fiamma.

Il dispositivo di sicurezza a termocoppia rapida interrompe automaticamente la mandata del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

In caso di particolari condizioni locali di mandata del gas che rendono l'accensione difficoltosa, si consiglia di ripetere la procedura di accensione ruotando la manopola fino al minimo ()

- Regolare la fiamma in base alle esigenze di cottura. Sulla manopola di comando sono disponibili posizioni intermedie tra () e ()
- Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola di comando in posizione di arresto.
- Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola fino a "0", attendere un minuto e provare nuovamente ad accenderlo.

### PENTOLE

Per un uso corretto dei bruciatori, scegliere pentole con le seguenti dimensioni:

- \* Molto rapido: Ø 18 cm o superiore
- \* Rapido: Ø 16-26 cm
- \* Semirapido: Ø 12 cm
- \* Ausiliario: Ø 10 cm

• Non adoperare pentole con un fondo curvo, scanalato o deformato. **AVVERTENZA:** se la fiamma si spegne accidentalmente, ruotare la manopola in posizione di spegnimento e attendere almeno 1 minuto prima della riaccensione.

Se i rubinetti del gas si irrigidiscono nel corso degli anni, per ruotarli occorre lubrificarli.

**Tale operazione deve essere effettuata solo da tecnici qualificati.**

• Le pentole in alluminio possono lasciare segni sul supporto della pentola smaltata. Questi segni sono facilmente rimovibili con un panno umido e un prodotto lievemente abrasivo.

### ALCUNI SUGGERIMENTI:

• Evitare di far bollire gli alimenti troppo intensamente. Questa operazione non riduce i tempi di cottura, ma provoca un'agitazione marcata degli alimenti che può ripercuotersi negativamente sul sapore.

## PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Per risparmiare gas, accertarsi che le fiamme non fuoriescano dal fondo della pentola.
- Non utilizzare il bruciatore a gas con pentole vuote.
- Se possibile, coprire la pentola con un coperchio. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.



**ZONA IN VETROCERAMICA**

**CONSIGLI**

L'uso di utensili di alta qualità è importante per ottenere risultati di cottura soddisfacenti:

- Adoperare sempre utensili da cucina di buona qualità, con la base spessa e totalmente piana.
- Accertarsi che la base della padella o della pentola sia asciutta.
- Adoperare pentole con diametro sufficientemente largo da coprire completamente la superficie dell'unità.

**SCelta DEGLI UTENSILI**

Le informazioni seguenti faciliteranno la scelta di pentole con buone caratteristiche.



Sull'etichetta, controllare il simbolo indicante se la pentola è compatibile con la vetroceramica.

**Acciaio inox:** altamente consigliato, specialmente se la base è stratificata. La base stratificata unisce i vantaggi dell'acciaio inox (aspetto, durata e stabilità) con quelli dell'alluminio o del rame (conduzione del calore, distribuzione uniforme del calore).

**Alluminio:** consigliato se il peso è elevato. Buona conducibilità. I residui di alluminio a volte sembrano graffi sul piano cottura, ma possono essere eliminati se puliti immediatamente. A causa del basso punto di fusione, non utilizzare alluminio sottile.

**Ghisa:** utilizzabile, ma sconsigliata. Scarso rendimento. Può graffiare la superficie.

**Fondo in rame/ceramica:** consigliabile se il peso è elevato. Buone prestazioni, anche se il rame può lasciare residui che possono sembrare graffi. I residui possono essere eliminati purché il piano cottura venga pulito immediatamente. Non lasciare bollire queste pentole fino ad asciugarsi. Il metallo surriscaldato può legarsi ai piani cottura in vetro. Una pentola di rame surriscaldata lascerà un residuo che produrrà macchie permanenti sul piano cottura.

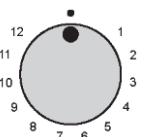
**Smalto/porcellana:** buone prestazioni solo se la base è piatta e lievemente liscia.

**ZONE**

- **Zona evidenziata:** è operativa entro 3 secondi ed è adatta per una cottura costante, omogenea e sostenuta.
- **Sprinter:** la funzione Sprinter riduce i tempi di cottura fino al 15%.

**UTILIZZO**

- Individuare il simbolo corrispondente alla zona di cottura da utilizzare.
- È preferibile regolare il calore al massimo fino al corretto riscaldamento, poi ridurlo fino alla regolazione desiderata per la cottura.



• La spia di accensione si illumina indicando che la zona termica è in funzione.

- Ogni zona è collegata a una spia di calore residuo collocata sul piano cottura. Si accende quando la temperatura della zona termica raggiunge e supera i 60 °C. Rimane accesa, anche se l'unità viene spenta, fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Per disattivare una zona termica, ruotare la manopola di comando corrispondente fino alla posizione "0".
- **Posizioni:** gli esempi seguenti sono forniti solo come guida. Una volta acquisita familiarità con l'uso del piano cottura, sarà possibile provare le regolazioni più adatte alle specifiche esigenze.

Posizioni		Alcuni suggerimenti
1	1-2	<b>Molto bassa</b> Per mantenere caldo un piatto, sciogliere burro e cioccolato ecc.
2	3-4	<b>Bassa</b> Cottura lenta, salse, stufati, budino di riso, uova in camicia ecc.
3	5-6	<b>Moderata</b> Fagioli, alimenti surgelati, frutta, bollitura dell'acqua ecc.
4	7-8	<b>Media</b> Mele al vapore, verdure fresche, pasta, crêpe, pesce ecc.
5	9-10	<b>Alta</b> Cottura più intensa, frittate, bistecche ecc.
6	11-12	<b>Molto alta</b> Bistecche, bracioline, frittiture ecc.

**PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE**

- Utilizzare pentole il cui diametro sia abbastanza largo da coprire completamente la superficie dell'unità: la dimensione della pentola non deve essere inferiore alla zona di riscaldamento. L'ideale sarebbe che il diametro della pentola fosse leggermente più ampio della superficie dell'unità, per sfruttare al meglio l'energia prodotta.
- Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, i tempi di cottura diminuiscono.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.

**ATTREZZATURE PER FORNI (in base al modello)**

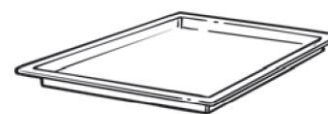
**Prima di utilizzare per la prima volta le attrezzature, è necessario pulirle. Lavarle con una spugna. Sciacquarle e asciugarle.**

- **RIPIANO:** serve ad appoggiare piatti e tagli di carne quando si cucina con il grill. È dotata di guide in cui è possibile inserire il vassoio di gocciolamento.



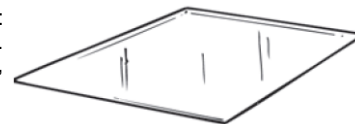
Grazie alla sua forma particolare, il ripiano resta sempre orizzontale, anche quando viene estratto completamente verso la parte anteriore del forno, evitando in tal modo il rischio che i piatti scivolino o si capovolgano.

- **VASSOIO DI GOCCIOLAMENTO:** raccoglie i succhi della carne e della griglia quando viene utilizzato il grill. È possibile farlo scorrere sotto il ripiano o collocarlo sopra. Se non viene utilizzato con il grill, il vassoio di gocciolamento non deve essere lasciato nel forno durante l'uso.



Non adoperare mai il vassoio di gocciolamento per gli arrostiti, altrimenti si producono fumi e schizzi di grasso, e il forno si macchia velocemente.

- **VASSOIO DA PASTICCERIA:** deve essere collocato sul ripiano. Serve alla cottura di pasticcini, biscotti, meringhe ecc.



Il vassoio da pasticceria non deve mai essere collocato direttamente sul fondo del forno.

- **GIRARROSTO:** è costituito da uno spiedo e un manico, due forchette e un supporto per lo spiedo.

**Quando il forno è in uso, rimuovere gli accessori inutilizzati.**

**TIMER**

- Tiene il forno acceso per un tempo compreso tra 1 e 120 minuti, con avvio immediato e arresto automatico. Allo scadere del tempo, il timer interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica del forno.

- Il forno può essere utilizzato senza programmazione. In questo caso, basta ruotare la manopola di comando in posizione Mano

Nota: per impostare un tempo, ruotare la manopola in senso orario fino al segno dei 120 minuti e poi riportarla sul tempo di cottura desiderato.

**USO DEL FORNO**

**MOLTO IMPORTANTE:** il forno e la lavastoviglie non possono essere utilizzati contemporaneamente.  
**Per utilizzare il forno, è necessario chiudere la lavastoviglie.**

**IMPORTANTE:** tenere sempre lontani i bambini dall'elettrodomestico Trio mentre viene utilizzato. Se l'elettrodomestico Trio è dotato di coperchio, sollevarlo prima dell'uso.

**METODI DI COTTURA (in base al modello)**

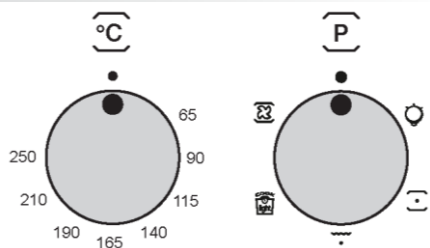
- **Cottura ventilata** : è preferibile adoperare questo metodo per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti e i tempi di cottura e preriscaldamento si riducono. È possibile cucinare diverse pietanze contemporaneamente, con o

## UTILIZZO

senza la stessa preparazione, in una o più posizioni. Questo metodo di cottura è caratterizzato da una distribuzione uniforme del calore e gli odori non si mescolano. Quando si cuociono più pietanze contemporaneamente, prolungare la cottura di circa 10 minuti.

- **Grill** : viene utilizzata la resistenza superiore. Ideale per grigliate miste, kebab e piatti gratinati. La resistenza diventa calda dopo 5 minuti di preriscaldamento.
- **Grill + Girarrosto** : viene utilizzata la resistenza superiore assieme al girarrosto, per esaltare il sapore dell'arrosto tradizionale. Togliere tutti gli accessori dal forno.
  - Collocare il vassoio di sgocciolamento sul fondo del forno.
  - Infilzare con lo spiedo la pietanza da cuocere e collocarla al centro tra le due forchette.
  - Inserire lo spiedo nella staffa e far scorrere la staffa e lo spiedo sul secondo livello. L'estremità dello spiedo, quindi, sarà rivolta verso la feritoia del meccanismo di azionamento.
  - Inserire lo spiedo nel meccanismo di azionamento.
- **Statico + Girarrosto** : viene utilizzato il girarrosto assieme alla cottura a convezione. Consente di ridurre i tempi di cottura. È importante, tuttavia, che il ripiano venga collocato con le guide capovolte, rivolte verso l'alto, con il vassoio di gocciolamento sopra.
- La funzione **COOK LIGHT**  consente di cucinare in maniera più sana, riducendo la quantità di olio o grasso necessaria. La combinazione di resistenze a ciclo pulsante garantisce risultati ottimali per la cottura di pane o dolci.
- **Statico** : viene utilizzata sia la resistenza superiore che quella inferiore. Preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Questo metodo è ideale per gli arrosti e la cottura tradizionale. Per rapprendere carni rosse, roast beef, coscia di vitello, selvaggina, pane, alimenti avvolti in carta stagnola (cartoccio), pasta sfoglia. Collocare l'alimento e il relativo piatto su un ripiano in posizione centrale.


- Ruotare la manopola di regolazione sul metodo di cottura richiesto e impostare una temperatura:



- \*  Statico Temperatura da 65 a 250 °C
-  Grill Temperatura 200 °C
-  Grill + Girarrosto Temperatura 200 °C
-  Statico + Girarrosto Temperatura da 65 a 250 °C
- \*  Cook Light Temperatura da 65 a 250 °C
-  Cottura ventilata Temperatura da 65 a 250 °C

\*\*\* Collaudato in conformità alla norma CENELEC EN 60350-1 per la definizione della classe energetica.

- Ruotare la manopola del timer dell'interruttore sulla posizione della mano o su una durata di programmazione.

-  • La spia luminosa del regolatore indica che il termostato è in funzione. Si accende e si spegne regolarmente durante il tempo di cottura.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

### CARNE:

È preferibile salare la carne solo dopo la cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso. In caso contrario, il forno si sporca e produce molto fumo. I tagli di carne bianca, di maiale, di vitello e di agnello e il pesce possono essere collocati nel forno freddo. Il tempo di cottura è superiore rispetto al forno preriscaldato, ma la cottura della parte centrale risulta migliore perché il calore ha più tempo per penetrare.

## IL CORRETTO PRERISCALDAMENTO È FONDAMENTALE PER CUOCERE PERFETTAMENTE LA CARNE ROSSA.

### TORTE, PASTICCINI E BISCOTTI:

Evitare l'uso di stampi lucidi perché riflettono il calore e possono rovinare le torte. Se le torte si rosolano troppo rapidamente, coprirle con carta oleata o una pellicola di alluminio.

**Attenzione:** il modo corretto di usare la pellicola è con il lato lucido verso l'interno.

In caso contrario, il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nella torta.

Non aprire lo sportello nei primi 20-25 minuti di cottura, altrimenti il pan di Spagna, i soufflé, le brioche, ecc. tenderanno ad appiattirsi. Per controllare se una torta è cotta, pungere il centro con la lama di un coltello o con un ferro da maglia. Se la lama esce pulita e asciutta, la torta è pronta e si può arrestare la cottura. Se la lama esce umida o sporca di pezzi di torta, proseguire la cottura riducendo lievemente il livello del termostato in modo che la cottura termini senza bruciature.

**Le seguenti istruzioni sono fornite solo come guida. È possibile apportare variazioni in base all'esperienza o al gusto personale.**

### Tempi di preriscaldamento:

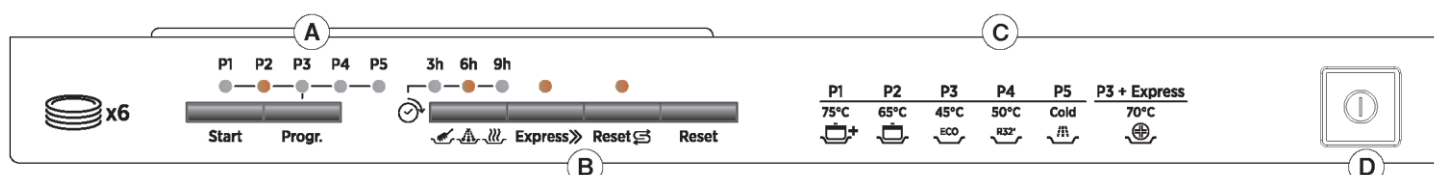
- 20 minuti tra 210 e 250 °C
- 15 minuti tra 140 e 190 °C
- 10 minuti tra 65 e 115 °C

QUANTITÀ	PIETANZA	Temperatura del forno in °C	Posizione del ripiano dal basso	Tempo di cottura in minuti
<b>PESCE</b>				
	Trota	200	1	15 / 25
1 kg	Merlano	190	1	50
<b>CARNE</b>				
1 - 1,5 kg	Roast beef	190	1	90
1 kg	Arrosto di vitello	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Spezzatino di vitello	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Coscia di agnello	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Coscia di montone	150 / 160	1	50 / 60
<b>POLLAME</b>				
2 kg	Piccione	150 / 160	1	45
4 kg	Oca	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Anatra	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pollo	170	1	60 / 80
<b>PIETANZE VARIE</b>				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflé	200	1	20
	Frittelle	200	1	20
	Pizza	200	1	20
<b>PASTICCERIA</b>				
	Torta di grano saraceno	175	1	40 / 50
	Crostata di frutta	180 / 190	1	20 / 30
	Biscotti (impasto lievitato)	160	1	40 / 45
	Meringhe	100	1	90
	Pasta sfoglia	200	1	20

## PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e provare sempre a riempirlo. Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità.

## COMANDI DELLA LAVASTOVIGLIE



**A** Spie luminose della selezione del programma

**B** Pulsante di selezione del programma

**C** Descrizione del programma

**D** Pulsante di accensione/spegnimento

### SELEZIONE DEI PROGRAMMI E DELLE FUNZIONI SPECIALI

La lavastoviglie e il forno non possono essere utilizzati contemporaneamente.

#### Impostazione di un programma

Aprire lo sportello e premere il pulsante di accensione/spegnimento; i 4 LED di selezione del programma cominciano a lampeggiare.

- Impostare il programma desiderato premendo il pulsante di selezione del programma; il LED del programma scelto si accende (2 LED per il programma COLD RINSE).
- Chiudere lo sportello (dopo il segnale acustico); il programma scelto si avvia automaticamente.

## USO DELLA LAVASTOVIGLIE

### Apertura dello sportello

Affermare la maniglia nel pannello frontale e tirarla. Se la macchina viene aperta mentre è in funzione, un dispositivo di sicurezza elettrico spegne tutto automaticamente. Per il corretto funzionamento, lo sportello non deve essere aperto mentre la macchina è in funzione.

### Chiusura lo sportello

Inserire il cestello all'interno della cavità. Accertarsi che l'irroratore sia libero di ruotare e non sia ostruito da posate, stoviglie o pentole. Chiudere lo sportello, premendolo per accertarsi che sia ben chiuso.

### Interruzione di un programma

Si sconsiglia di aprire lo sportello mentre è in corso un programma, soprattutto durante la fase di lavaggio principale e l'asciugatura finale.

L'elettrodomestico, tuttavia, si arresta automaticamente all'apertura dello sportello.

Quando lo sportello viene richiuso, il programma continua automaticamente.

Per modificare o annullare un programma in esecuzione, effettuare la procedura seguente:

- Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** per almeno **5 secondi**. Le singole spie del programma si accenderanno e spegneranno e verranno emessi in sequenza alcuni segnali acustici.
- Il programma in corso sarà annullato e tutte le spie del programma lampeggeranno.

Prima di avviare un nuovo programma, accertarsi che ci sia ancora del detersivo nell'erogatore. Se necessario, ricaricare l'erogatore.

**ATTENZIONE:** se lo sportello viene aperto durante la fase di asciugatura, si attiva un segnale acustico intermittente per segnalare che il ciclo non è ancora terminato.

La fine del programma sarà indicata con un segnale acustico (se non è disattivato) della durata di 5 secondi che si ripete per 3 volte a intervalli di 30 secondi.

La spia del programma selezionato (2 spie per il programma **"COLD RINSE"**) inizierà a lampeggiare.

A questo punto, sarà possibile togliere le stoviglie appena lavate e spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPEGNIMENTO"** oppure effettuare un nuovo carico per un altro ciclo di lavaggio.

L'allarme di fine programma può essere disattivato come indicato di seguito:

**IMPORTANTE**  
**La lavastoviglie deve essere SEMPRE spenta prima di iniziare questa procedura.**

1. Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** e contemporaneamente accendere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPEGNIMENTO"** (verrà emesso un breve segnale acustico).
2. Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** per almeno 15 secondi (durante questo periodo verranno emessi 2 segnali acustici).
3. Rilasciare il pulsante quando viene emesso il secondo segnale acustico (si accendono le 3 spie di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"**).
4. Premere nuovamente lo stesso pulsante: le 3 spie luminose (che indicano che l'allarme è attivato) inizieranno a lampeggiare (per indicare che l'allarme è disattivato).
5. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPEGNIMENTO"**.

Per riattivare l'allarme, seguire la stessa procedura.

**AVVERTENZA!**  
**Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio.**

### Memorizzazione dell'ultimo programma utilizzato

L'ultimo programma utilizzato può essere memorizzato effettuando la seguente procedura:

#### IMPORTANTE

**La lavastoviglie deve essere SEMPRE spenta prima di iniziare questa procedura.**

1. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" e contemporaneamente accendere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento (verrà emesso un breve segnale acustico).

2. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" per almeno 30 secondi (durante questo periodo verranno emessi 3 segnali acustici).

3. Rilasciare il pulsante quando viene emesso il **TERZO** segnale acustico (lampeggeranno tutte le spie).

4. Premere nuovamente lo stesso pulsante: la spia lampeggiante (memorizzazione disattivata) smette di lampeggiare e rimane accesa (memorizzazione attivata).

5. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**".

Per disabilitare la memorizzazione, seguire la stessa procedura.



#### AVVERTENZA!

**Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio.**

In caso di interruzione dell'alimentazione durante il funzionamento della lavastoviglie, una memoria speciale memorizza il programma selezionato e continua da dove è stato interrotto al ripristino dell'alimentazione.

**Attenzione: la lavastoviglie è dotata di un dispositivo di sicurezza che in caso di anomalie impedisce le fuoriuscite svuotando l'acqua in eccesso.**

### Segnali di guasto

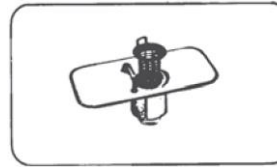
Durante un programma, se si verifica un malfunzionamento o un'anomalia, il LED corrispondente al ciclo scelto (2 LED per il programma COLD RINSE) lampeggeranno rapidamente e verrà emesso un segnale acustico. In questo caso, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento. Accertarsi che il rubinetto del tubo dell'acqua sia aperto, che il tubo di scarico non sia piegato e che il sifone o i filtri non siano intasati, e impostare nuovamente il programma scelto. Se l'anomalia non scompare, rivolgersi all'assistenza tecnica.

#### Importante!

**Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo di sicurezza che impedisce le fuoriuscite, si raccomanda di non spostare né inclinare la lavastoviglie durante l'uso.**

**Se è necessario spostare o inclinare la lavastoviglie, accertarsi innanzitutto che il ciclo di lavaggio sia terminato e che non rimanga acqua nella vasca.**

### OPERAZIONI PRELIMINARI E PULIZIA DEL FILTRO



**Il sistema di filtraggio è costituito da:**

- Una tazza filtrante centrale che intrappola le particelle di cibo più grandi.
- Un filtro piatto che filtra continuamente l'acqua di lavaggio.
- Un microfiltro, collocato sotto il filtro piatto, che intrappola le particelle di cibo più piccole per garantire un risciacquo perfetto.

Per ottenere risultati ottimali, il filtro deve essere controllato e pulito dopo ogni lavaggio.

Per rimuovere il filtro basta afferrare la maniglia e sollevarlo.

Per facilitare la pulizia, la tazza centrale è semplicemente appoggiata sulla parte superiore. La lavastoviglie è dotata di un microfiltro autopulente che deve essere controllato più o meno ogni 15 giorni.

È preferibile controllare dopo ogni lavaggio che la tazza centrale e il filtro piatto non siano intasati.

NOTA: dopo aver pulito i filtri, accertarsi che siano stati rimontati correttamente, uno dentro l'altro, e che il filtro piatto sia stato collocato correttamente sulla parte inferiore della lavastoviglie.

Se il filtro viene montato in maniera errata, l'efficienza dell'elettrodomestico potrebbe diminuire.

**Importante: non utilizzare mai la lavastoviglie senza filtro.**

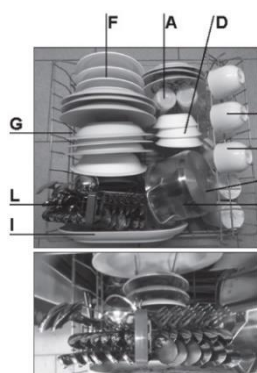


### CARICAMENTO DELLE STOVIGLIE

Il cestello è stato progettato accuratamente per semplificare il caricamento. Per ottimizzare il lavaggio, rimuovere i detriti dalle stoviglie (ossa, stuzzicadenti, resti di carne e verdure) per evitare ostruzioni nei filtri, nell'uscita dell'acqua e nell'ugello del braccio di lavaggio che riducono l'efficienza del lavaggio.

**Attenzione!** Per evitare lesioni causate da posate con lame o punte affilate, collocare le posate con i manici rivolti verso l'alto.

### CARICAMENTO DI 6 COPERTI (EN 60436)



- A- 6 bicchieri
- B- 6 piatti da dessert
- C- 6 piattini
- D- Ciotola piccola
- E- 6 tazze da tè o caffè
- F- 6 piatti piani
- G- 6 piatti fondi
- H- Ciotola media
- I- Piatto da portata
- L- Posate

### CARICAMENTO DI 4 COPERTI PIÙ CASSERUOLE

Casseruole, insalatiere, zuppiera, coperchi ecc. possono essere caricati sul cestello.

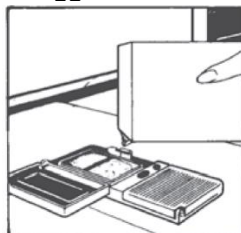
È preferibile collocare le posate nell'apposito cestello. Le posate con manici stretti devono essere collocate con i manici verso l'alto, per evitare che cadano attraversando il fondo del cestello e che blocchino il braccio di lavaggio. Non collocare nel cestello coperchi con maniglie in legno o fissati con resina.

### CARICAMENTO DEL DETERSIVO

**È particolarmente importante utilizzare detersivi appositi per lavastoviglie (in polvere, liquidi o in pastiglie).**

I detersivi inadatti (ad es. detersivi per lavaggio a mano) non contengono gli ingredienti adeguati per l'uso nelle lavastoviglie e riducono l'efficienza dell'elettrodomestico.

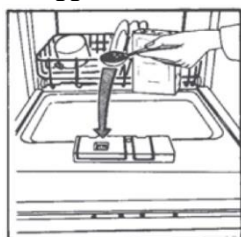
#### Lavaggio normale



L'erogatore del detersivo è collocato all'interno dello sportello. Il coperchio dell'erogatore deve essere chiuso prima di ogni lavaggio. Per aprirlo, basta premere il fermo. Al termine di ogni ciclo di lavaggio, il coperchio si apre ed è pronto per l'utilizzo successivo della lavastoviglie. La quantità di detersivo da utilizzare dipende dalla quantità di sporco delle stoviglie e dal tipo di lavaggio. Normalmente, è consigliabile una dose di 15 g.

Se l'acqua è dura o le stoviglie sono particolarmente sporche, caricare 25 g. Dopo aver versato il detersivo nell'erogatore, chiudere il coperchio, dal momento che non tutti i detersivi sono uguali e le istruzioni sulle confezioni di detersivo possono variare. Tenere presente che una quantità insufficiente di detersivo non pulisce adeguatamente le stoviglie, mentre una quantità eccessiva di detersivo non solo non migliora i risultati, ma costituisce uno spreco. Per contribuire a limitare i danni ambientali, non adoperare detersivo in quantità eccessiva.

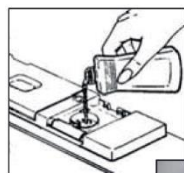
#### Lavaggio intensivo



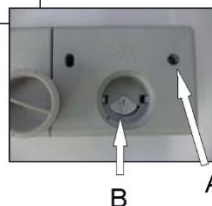
Quando si utilizza il programma di lavaggio intensivo, aggiungere una seconda dose di detersivo di circa 15 g (1 cucchiaino da minestra). Questa dose supplementare deve essere collocata nel serbatoio piccolo (v. immagine).

### RIEMPIMENTO DELL'EROGATORE DEL BRILLANTANTE

L'erogatore del brillantante (B) è collocato a destra dell'erogatore del detersivo e ha una capacità di circa 130 ml.



Aprire il coperchio e versare una quantità di liquido sufficiente, che durerà diversi lavaggi. Evitare sovraccarichi. Chiudere il coperchio. Questo additivo, che viene erogato automaticamente durante l'ultimo ciclo di lavaggio, contribuisce all'asciugatura rapida delle stoviglie ed evita la formazione di macchie. È sempre preferibile utilizzare il brillantante. Controllare il livello del brillantante tramite la finestrella (A) collocata al centro degli erogatori.



PIENO - Scuro



VUOTO - Chiaro



### REGOLAZIONE DEL BRILLANTANTE (da 1 a 4)

Il comando del regolatore (B) è collocato sotto l'indicatore e può essere ruotato con il dito; la posizione consigliata è "3". La durezza dell'acqua può essere valutata in base alle incrostazioni o al livello di asciugatura.

Per ottenere risultati ottimali, quindi, è importante regolare correttamente il dosaggio del brillantante.

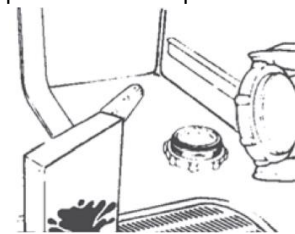
Dopo il lavaggio:

- Se appaiono striature sulle stoviglie, ridurre la quantità di una posizione.
- Se si osservano macchie biancastre, aumentare la quantità di una posizione.

### CARICAMENTO DEI SALI

La lavastoviglie è dotata di un addolcitore che elimina la calce dall'acqua che potrebbe produrre depositi di calcare e danneggiare la lavastoviglie. Sul fondo della lavastoviglie è collocato un erogatore di sali per la rigenerazione dell'addolcitore.

L'elemento filtrante dell'addolcitore deve essere ricaricato con sali prodotti appositamente per le lavastoviglie. Questi sali possono essere reperibili in commercio come granuli o pastiglie.



Per aggiungere i sali, svitare il tappo dell'erogatore dei sali sulla parte inferiore e riempire l'erogatore.

Durante questa operazione, anche se fuoriesce un po' d'acqua, continuare ad aggiungere i sali fino a riempire l'erogatore, eliminare i sali dalla filettatura e stringere nuovamente il tappo.

**Se la lavastoviglie non deve essere adoperata immediatamente, impostare il programma Cold Rinse ("Eco+Rapid, 2 LED") in modo che la soluzione salina in eccesso venga scaricata dalla vasca di lavaggio.**

L'erogatore dei sali ha una capacità di 1,5 kg per un uso efficiente dell'elettrodomestico, e deve essere riempito di tanto in tanto in base alla regolazione dell'addolcitore dell'acqua.

NOTA: è necessario aggiungere acqua fino a quando l'erogatore non trabocca. Utilizzare la lavastoviglie solo dopo aver riempito completamente l'erogatore dei sali.

## UTILIZZO

### Regolazione dell'addolcitore dell'acqua con programmatore elettronico

L'addolcitore per acqua può trattare acqua con un livello di durezza fino a 60 °Fh (classificazione francese) o 33 °Dh (classificazione tedesca) e 5 impostazioni. Le impostazioni sono elencate nella tabella seguente:

Livello	Durezza dell'acqua	Durezza dell'acqua	Uso di sali rigeneranti	Impostazione dell'addolcitore dell'acqua
	°fH (gradi francesi)	°dH (gradi tedeschi)		
0	0-8	4	no	
1	9-20	5-11	sì	Spia 1
2	21-30	12-17	sì	Spie 1+2
3	31-40	18-22	sì	Spie 1+2+3
4	41-60	23-33	sì	Spie 1+2+3+4

#### IMPORTANTE

La lavastoviglie deve essere **SEMPRE** spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" e contemporaneamente **accendere** la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**" (verrà emesso un breve segnale acustico).
2. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" per almeno 5 secondi **FINO A QUANDO** verrà emesso un segnale acustico. Alcune spie di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" si accendono per indicare il livello di impostazione attuale dell'addolcitore dell'acqua.
3. Premere nuovamente lo stesso pulsante per selezionare il livello dell'addolcitore richiesto: ad ogni pressione del pulsante si accende una spia (il livello dell'addolcitore dell'acqua è indicato dal numero di spie accese). Per il **livello 5**, lampeggiano 4 spie, per il **livello 0** tutte le spie sono spente.
4. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**".



#### AVVERTENZA!

Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio (Passo 1).






### PROGRAMMA DI LAVAGGIO

#### Informazioni per il confronto generale dei programmi per i laboratori di prova

Riferimenti alla norma EN 60436:

- 1) Carico normale
- 2) Regolazione lucentezza: "4"
- 3) Quantità di detersivo: 4 g per prelavaggio, 10 g per lavaggio.

Programma	CONSUMO (programmi principali)*	
	Energia (kWh)	Acqua (L)
Universale	1,25	15
Hygiene+	0,93	12
Eco	0,61	8
Rapid 32'	0,60	8
Consumo energetico con elettrodomestico spento e acceso: 0,5 W / 1 W		
* I valori sono misurati in laboratorio in conformità alla norma europea EN 60436 (il consumo può variare in base alle condizioni di utilizzo).		

Programma	Descrizione	Lista di controllo					Contenuto del programma						Durata	
		Detersivo per l'ammollo	Detersivo per il lavaggio	Pulizia del filtro	Controllo dell'erogatore del brillantante	Controllo dell'erogatore di sali	Prelavaggio a caldo	Prelavaggio a freddo	Lavaggio principale	Primo risciacquo	Secondo risciacquo a freddo	Risciacquo con brillantante		Con acqua fredda
 <b>65°C Normale</b>	Una volta al giorno: pentole con sporco normale e altri oggetti lasciati tutto il giorno in attesa del lavaggio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	65 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		80
 <b>75°C Hygiene+</b>	Una volta al giorno: pentole molto sporche e altri oggetti lasciati tutto il giorno in attesa del lavaggio.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		75 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		90
<b>ECO 45°C Eco</b>	Programma standard per stoviglie con sporco normale (il più efficiente in termini di consumo combinato di acqua e corrente per questo tipo di stoviglie). Programma standardizzato secondo la norma EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	45 °C			<input checked="" type="checkbox"/>		193
<b>R 32' 50°C Rapid 32'</b>	Lavaggio rapido per stoviglie da lavare subito dopo il pasto. Carico di lavaggio di 4/6 persone.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				50 °C	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		32
 <b>Prelavaggio a freddo</b>	Breve prelavaggio a freddo per oggetti lasciati nella lavastoviglie fino a quando non si è pronti per il lavaggio a pieno carico.			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>						6

## UTILIZZO

### ALCUNI SUGGERIMENTI PRATICI

- Per eseguire un programma di lavaggio con un carico completo di stoviglie, caricare correttamente la macchina dopo ogni pasto ed effettuare un prelavaggio a freddo tra un carico e l'altro per eliminare le macchie e rimuovere i residui di cibo più grandi.

### COME OTTENERE BUONI RISULTATI DI LAVAGGIO

- 1) Collocare le stoviglie a faccia in giù.
- 2) Cercare di collocare le stoviglie in modo che non si tocchino tra loro. Se le stoviglie sono caricate correttamente, i risultati saranno migliori.
- 3) Prima di collocare le stoviglie nella lavastoviglie, rimuovere eventuali residui di cibo (ossa, gusci, pezzi di carne o verdura, fondi di caffè, bucce di frutti, cenere di sigaretta ecc.) che potrebbero ostacolare il deflusso e ostruire i getti del braccio di lavaggio.
- 4) Dopo aver caricato le stoviglie, accertarsi che il braccio di lavaggio possa ruotare liberamente.
- 5) Pentole e altre stoviglie sporche di particelle di cibo particolarmente ostinate o residui di cibo bruciato devono essere lasciate in ammollo in acqua e detersivo per lavastoviglie.
- 6) Per lavare correttamente l'argento:
  - a) - Sciacquare l'argento subito dopo l'uso, soprattutto se è sporco di maionese, uova, pesce ecc.
  - b) - Non cospargerlo di detersivo.
  - c) - Tenerlo separato dagli altri metalli.

### COSA FARE SE...

Si desidera arrestare la lavastoviglie per collocare altre stoviglie durante un lavaggio. Aprire lo sportello, inserire le stoviglie e chiudere lo sportello; la macchina si riavvierà automaticamente.

### COSA NON LAVARE...

Tenere presente che non tutte le stoviglie sono adatte al lavaggio in lavastoviglie. Tenere sempre presente che la lavastoviglie non deve essere utilizzata per il lavaggio di oggetti in termoplastica, posate con manici di legno o di plastica, casseruole con manici di legno, oggetti di alluminio, cristallo e vetro piombato, salvo diverse indicazioni.

Alcune decorazioni possono sbiadirsi. Prima di caricare tutte le stoviglie, quindi, è preferibile lavare uno solo degli oggetti di questi tipo in modo da accertarsi che altri oggetti simili non si sbiadiscano.

È preferibile, inoltre, non collocare nella lavastoviglie posate d'argento con manici in acciaio non inossidabile, in quanto potrebbero reagire chimicamente tra loro.

NOTA: quando si acquistano stoviglie o posate nuove, accertarsi sempre che possano essere lavate in lavastoviglie.

**DOPO L'USO:** dopo ogni lavaggio, chiudere il rubinetto di mandata dell'acqua della lavastoviglie e spegnerla premendo il pulsante di accensione/spegnimento. Se la lavastoviglie non verrà utilizzata per un certo periodo di tempo, è preferibile adottare le seguenti precauzioni:

- 1 - Effettuare un programma di lavaggio senza stoviglie, per sgrassare la macchina.
- 2 - Estrarre la spina.
- 3 - Chiudere il rubinetto di mandata dell'acqua.
- 4 - Riempire l'erogatore del brillantante.
- 5 - Lasciare lo sportello lievemente socchiuso.
- 6 - Lasciare pulita la parte interna della macchina.
- 7 - Se la macchina deve essere lasciata in un luogo dove la temperatura è inferiore a 0 °C, l'acqua rimasta nell'erogatore potrebbe congelarsi.

È preferibile, quindi, aumentare la temperatura oltre 0 °C circa 24 ore prima di riutilizzare la macchina.

## PULIZIA

- Prima di effettuare qualunque operazione di pulizia, è necessario:
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica e attendere che tutte le parti calde si raffreddino.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi o corrosivi, sostanze sbiancanti o acidi. Evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (limone, aceto ecc.) sulle parti smaltate, verniciate o di acciaio inox.

### • PARTI SMALTATE:

Per la pulizia di oggetti smaltati, verniciati o cromati, utilizzare acqua calda saponata o un detersivo non caustico. Per l'acciaio inox utilizzare una soluzione detergente appropriata.

### • PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA

Non utilizzare una spugna troppo bagnata. È preferibile tenere lontano dal piano cottura tutte le sostanze che possono fondersi, ad es. oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.

#### Manutenzione:

- Versare alcune gocce di prodotto detergente specifico sulla superficie del piano cottura.
- Strofinare eventuali macchie ostinate con un panno morbido o carta da cucina inumidita.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi, pagliette metalliche o attrezzi appuntiti per pulire lo sportello di vetro del forno, altrimenti il vetro potrebbe frantumarsi.

#### Macchie ostinate:

- Versare alcune gocce di prodotto detergente specifico sulla superficie del piano cottura.
- Grattare la macchia con un raschietto, tenendolo inclinato di 30° rispetto al piano cottura, fino a rimuoverla completamente.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Ripetere l'operazione, se necessario.

Un raschietto con lama affilata non danneggia la superficie se mantenuto inclinato di 30°. Non lasciare il raschietto con lama affilata alla portata dei bambini.

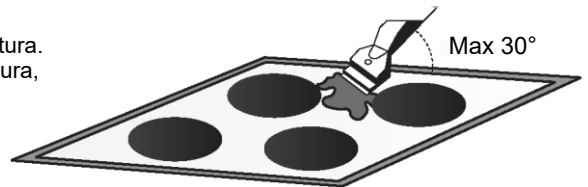
#### Qualche suggerimento:

La pulizia frequente lascia uno strato protettivo essenziale per prevenire graffi e usura.

Accertarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano cottura.

Eventuali macchie lasciate dall'acqua possono essere pulite con qualche goccia di aceto o succo di limone. Strofinare con un po' di carta assorbente e qualche goccia di detergente liquido specifico.

Anche se la superficie in vetroceramica resiste allo sfregamento dei contenitori a fondo piatto, è sempre preferibile sollevarli per spostarli da una zona all'altra.



## PULIZIA

### • ILLUMINAZIONE DEL FORNO

La lampadina e il coperchio sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature: 230 V~, attacco E14, 15 W, temperatura minima 300 °C. Sostituzione della lampadina: scollegare l'alimentazione elettrica dal forno prima di tentare la sostituzione della lampadina. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare qualunque operazione.

Per sostituire una lampadina difettosa basta svitare il coperchio di vetro, svitare la lampadina, sostituirla con una lampadina dello stesso tipo e riavvitare il coperchio di vetro protettivo.

### • ACCESSORI

**Ripiano del forno e vassoio da pasticceria:** non pulire il ripiano del forno con prodotti abrasivi duri, pagliette in acciaio o utensili affilati. Basta usare un panno imbevuto di acqua calda saponata e strizzato. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

**Vassoio di gocciolamento:** dopo l'uso del grill, rimuovere il vassoio di gocciolamento dal forno e versare il grasso in un contenitore. Lavare e sciacquare il vassoio di gocciolamento in acqua molto calda, utilizzando spugna e detersivo. In presenza di cibo appiccicoso che non va via, immergerlo in acqua saponata. Il vassoio di gocciolamento può essere pulito in lavastoviglie. Non collocare mai il vassoio di gocciolamento nel forno se è ancora sporco.

### • VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

È preferibile pulire il vetro dello sportello del forno con carta assorbente dopo ogni ciclo di cottura. In caso di macchie ostinate, il vetro può essere pulito con spugna e detergente.

### • SPORTELLO DEL FORNO:

Lo sportello del forno può essere pulito in posizione o smontato.

**Per rimuovere lo sportello, effettuare le seguenti operazioni:**

- . Aprire completamente lo sportello.
- . Sbloccare i ganci.
- . Tirare lo sportello verso l'alto, chiudendolo parzialmente fino a liberarlo.

Per rimontarlo, riposizionare con attenzione le cerniere. La tacca inferiore ne facilita il montaggio.

Collocare lo sportello sui supporti e montare le cerniere nella loro posizione iniziale.

**• BRUCIATORI A GAS:** I bruciatori possono essere puliti con acqua saponata. Per ripristinare la loro lucentezza originale, utilizzare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inox per uso domestico. Dopo la pulizia, asciugare i bruciatori e rimontarli.

**È importante che i bruciatori siano rimontati correttamente.**

### Griglie e bruciatori cromati

Le griglie e i bruciatori cromati tendono a scolorirsi con l'uso.

Ciò non compromette la funzionalità del piano cottura.

**• Attenzione:** evitare l'ingresso di acqua nei bruciatori. Il centro assistenza post-vendita può fornire i ricambi necessari.

**• COPERCHIO:** dopo che l'elettrodomestico Trio si è raffreddato, il coperchio può essere pulito con acqua saponata e asciugato con un panno pulito. Prima di sollevare il coperchio, togliere eventuali oggetti appoggiati che potrebbero causare fuoriuscite.

### • GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, coprire la pentola con un coperchio. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.



## SOLUZIONE DEI PROBLEMI

**ATTENZIONE! Il forno e la lavastoviglie non possono essere utilizzati contemporaneamente.**

Se la lavastoviglie non funziona, prima di contattare il centro assistenza effettuare i seguenti controlli:

GUASTO	CAUSA	SOLUZIONE
<b>1 - Macchina completamente ferma</b>	La spina non è collegata correttamente	Collegare la spina di corrente
	Il pulsante di accensione/spegnimento non è stato premuto	Premere il pulsante
	Assenza di elettricità	Controllare l'alimentazione elettrica
	Sportello aperto	Chiudere lo sportello
<b>2 - La macchina non preleva l'acqua</b>	V. cause per la voce n. 1	Controllo
	Rubinetto dell'acqua chiuso	Aprire il rubinetto dell'acqua
	Il selettore del programma non è nella posizione corretta	Ruotare il selettore del programma nella posizione corretta
	Il tubo di ingresso è piegato	Eliminare le pieghe del tubo
<b>3 - La macchina non scarica l'acqua</b>	Il filtro del tubo di ingresso è bloccato	Pulire il filtro all'estremità del tubo
	Filtro sporco	Pulire il filtro
	Tubo di uscita piegato	Raddrizzare il tubo di uscita
	La prolunga del tubo di uscita non è collegata correttamente	Seguire le istruzioni per collegare con attenzione il tubo di uscita
<b>4 - La macchina scarica l'acqua continuamente</b>	Il collegamento dell'uscita a parete è rivolto verso il basso e non verso l'alto	Chiamare un tecnico qualificato
	La posizione del tubo di uscita è troppo bassa	Sollevare il tubo di uscita ad almeno 40 cm dal livello del pavimento
<b>5 - Non si sente ruotare l'irroratore</b>	Quantità eccessiva di detersivo	Ridurre la quantità di detersivo
	Un oggetto impedisce la rotazione del braccio	Controllo
	Piastra e filtro a tazza molto sporchi	Pulire la piastra e il filtro a tazza
<b>6 - Su elettrodomestici elettronici senza display: spia "Eco" e spia "N. 1", con segnale acustico</b>	Rubinetto di ingresso dell'acqua chiuso	Spegnere l'elettrodomestico, aprire il rubinetto e reimpostare il ciclo
<b>7 - Il carico delle stoviglie viene lavato solo parzialmente</b>	V. cause per la voce n. 5	Controllo
	Il fondo delle casseruole non è stato lavato bene	I resti di cibo bruciato devono essere immersi in ammollo prima di collocare le pentole nella lavastoviglie
	I bordi delle casseruole non sono stati lavati bene	Riposizionare le pentole
	L'irroratore è ostruito	Rimuovere l'irroratore svitando la ghiera in senso orario e lavarlo sotto l'acqua corrente
	Le stoviglie non sono state caricate correttamente	Non collocare le stoviglie troppo vicine tra loro
	L'estremità del tubo di uscita è immersa nell'acqua	L'estremità del tubo di uscita non deve entrare a contatto con l'acqua di scarico
	Quantità errata di detersivo. Detersivo vecchio e indurito	Aumentare il dosaggio in base al livello di sporco delle stoviglie e cambiare il detersivo
	Il rubinetto dell'erogatore dei sali non è perfettamente chiuso	Stringerlo completamente
<b>8 - Presenza di macchie bianche sulle stoviglie</b>	Il programma di lavaggio non è abbastanza efficace	Scegliere un programma più energetico
	L'acqua è troppo dura	Controllare il livello dei sali e del brillantante e regolare le quantità. Se il problema non si risolve, contattare il centro assistenza
<b>9 - Rumore durante il lavaggio</b>	Le stoviglie si urtano tra loro.	Caricare meglio le stoviglie nel cestello
	Il braccio girevole urta contro le stoviglie	Caricare meglio le stoviglie
<b>10 - Le stoviglie non sono completamente asciutte</b>	Flusso d'aria insufficiente	Alla fine del programma di lavaggio, lasciare socchiuso lo sportello della lavastoviglie affinché le stoviglie si asciugino naturalmente

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżyć się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one dozorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak
  - użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu sklepów, w biurach i innych miejscach pracy;
  - użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
  - użytkowanie przez gości w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach mieszkalnych;
  - użytkowanie w pensjonatach.

Inne zastosowanie tego urządzenia niż w środowisku domowym lub jako typowe zastosowanie domowe, np. w ramach komercyjnego wykorzystania przez ekspertów lub przeszkolonych użytkowników, jest wykluczone nawet w powyższych zastosowaniach.

Jeśli urządzenie jest używane w sposób niezgodny z powyższym, może to skrócić żywotność urządzenia i może spowodować utratę gwarancji producenta.

Jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia lub inne szkody lub straty wynikające z użytkowania niezgodnego z użytkowaniem domowym lub w ramach gospodarstwa domowego (nawet jeśli znajduje się w środowisku domowym lub gospodarstwie domowym) nie będą akceptowane przez producenta w najszerszym zakresie dozwolonym przez prawo.

• Nie należy pozostawiać drzwi w pozycji otwartej, ponieważ może to stwarzać potencjalne zagrożenie (np. potknięcie się).

### • OSTRZEŻENIE !

Noże i inne przybory z ostrymi końcówkami należy wkładać do kosza ostrzami skierowanymi w dół lub umieszczać w pozycji poziomej.

• Gdy urządzenie znajduje się na wykładzinie dywanowej, należy zwrócić uwagę, aby nie blokować dolnych otworów wentylacyjnych.

Upewnij się, że wtyczka urządzenia pozostaje dostępna po instalacji.

• Urządzenie należy podłączyć do sieci wodociągowej za pomocą nowych zestawów węży.

• Nie można ponownie używać starych zestawów węży.

• Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa do 0,8 MPa. Jeśli ciśnienie jest poniżej minimum, skonsultuj się z naszym działem serwisowym.

• Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że:

1. gniazdo zasilania jest prawidłowo uziemione;

2. twoje źródło energii elektrycznej jest w stanie spełnić wymagania dotyczące zużycia podane na tabliczce informacyjnej twojego urządzenia.

• Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.

### • OSTRZEŻENIE!

Upewnij się, że produkt jest prawidłowo uziemiony.

W przypadku braku odpowiedniego uziemienia zauważysz, że dotykając metalowych części urządzenia, można wyczuć rozproszenie elektryczne, spowodowane obecnością tłumika zakłóceń radiowych.

• Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane brakiem uziemienia urządzenia.

• Upewnij się, że zmywarka nie zgniata kabli zasilających.

• Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego, ciągnąc za przewód zasilający lub za samo urządzenie.

• Zasadniczo nie zaleca się używania adapterów, wielu wtyczek i/lub przedłużaczy.

• Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używaj, gdy masz bose stopy.
  - Nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
  - Oparcie się lub siedzenie na otwartych drzwiach zmywarki może spowodować jej przewrócenie.
  - Jeśli urządzenie zepsuje się lub przestanie działać prawidłowo, wyłącz je, zamknij dopływ wody i nie ruszaj go. Prace naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego pracownika serwisowego i należy montować tylko oryginalne części zamienne. Niezastosowanie się do powyższych wskazówek może mieć poważne konsekwencje dla bezpieczeństwa urządzenia.
  - Wody pozostawionej w zmywarce lub na naczyniach po zakończeniu programu zmywania nie należy połykać.
  - Zmywarka jest przeznaczona do zwykłych przyborów kuchennych.
- Przedmioty zanieczyszczone benzyną, farbą, śladami stali lub żelaza, żrącymi chemikaliami, kwasami lub zasadami nie mogą być zmywane w zmywarce.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
  - Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru
  - **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
  - **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
  - **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
  - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
  - W trakcie użytkowania urządzenie silnie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
  - **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.
  - Nie używaj ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.
  - Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
  - Piekarnik należy wyłączyć przed zdjęciem osłony, po czyszczeniu osłonę należy wymienić zgodnie z instrukcją.
  - Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
  - **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
  - Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub niezasadzonego użytkowania.
  - Po włożeniu półki do piekarnika, upewnij się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory w całości.
  - Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry
  - Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
  - Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywki przed otwarciem.
  - Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- **UWAGA:** szklane pokrywki mogą pęknąć po podgrzaniu. Wyłącz wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy.
- Nie należy wpatrywać się w lampy halogenowe elementów płyty, jeśli są wbudowane w urządzenie.
  - Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
  - Nie umieszczać na płycie kuchennej przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki. Mogą się one nagrzewać.
  - Nie dotykać stref grzejnych podczas ich działania lub tuż po ich wyłączeniu.
  - Nie umieszczać niczego na panelu sterowania.
  - **OSTRZEŻENIE:** Unikaj porażenia prądem elektrycznym - przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.



## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Jeśli kuchenka jest umieszczona na podstawie, należy przedsięwziąć środki zapobiegające ześlizgnięciu się urządzenia z podstawy.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, urządzenie musi być podłączone wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nad napięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Typ kabla zasilającego musi być H05V2V2-F. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych. Niedopełnienie tej procedury może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Należy użyć nowych zestawów węży dostarczonych z urządzeniem, a stare należy wyrzucić.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji tego urządzenia.
- Te instrukcje są ważne tylko wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się symbol kraju. Jeżeli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, która będzie zawierała niezbędne wskazówki dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania danego kraju.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (charakter i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne;
- Warunki regulacji tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce informacyjnej);
- To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- Korzystanie z kuchenki gazowej powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni: pozostaw naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zainstaluj urządzenie wentylacji mechanicznej (okap mechaniczny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub skuteczniejszej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli występuje.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia. Dostępne są dodatkowe środki ochronne, aby uniknąć kontaktu z drzwiami piekarnika. Ta część powinna być założona, gdy mogą być obecne małe dzieci.”
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Nigdy nie gotuj potraw bezpośrednio na płycie szklano-ceramicznej. Zawsze korzystaj z odpowiednich garnków.
- Zawsze umieszczaj patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
- Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.
- Nie przesuwaj garnków/patelni po płycie kuchennej.
- Nie przechowuj ciężkich przedmiotów nad płytą kuchenną. Jeśli spadną na płytę kuchenną, mogą ją uszkodzić.
- Nie używaj płyty kuchennej jako blatu roboczego.
- Nie umieszczaj na strefach grzejnych folii aluminiowej i naczyń plastikowych.
- Zdecydowanie zaleca się, aby dzieci nie zbliżały się do stref gotowania, gdy są one włączone lub gdy są wyłączone, o ile wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, aby uniknąć ryzyka poważnych oparzeń.



## ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

Wewnątrz urządzenia znajdziesz książeczkę, a w przypadku modelu gazowego torbę zawierającą:

- jeśli trzeba zmienić rodzaj gazu: nowe dysze do modyfikacji gazu, butan G30 28-30 mbar lub propan G31-37 mbar,
- do połączenia rurką z miękkiej gumy, końcówka do gazu ziemnego i końcówka do butanu lub propanu z uszczelką.

## ZALECENIA

PRZECZYTAJ UWAGNIE INSTRUKCJĘ, ABY WYKORZYSTAĆ JAK NAJLEPIEJ SWOJE URZĄDZENIE. Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i użytkowania do późniejszego wykorzystania. Przed zainstalowaniem urządzenia należy zanotować jego numer seryjny, który jest wymagany, gdyby konieczne było skorzystanie z pomocy obsługi posprzedażowej.

. Tabliczka identyfikacyjna znajduje się z tyłu Trio.



Product Code:.....  
Serial N°: .....

FIRMA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI, JEŻELI INSTRUKCJE PRZEDSTAWIONE W NINIEJSZYM DOKUMENCIE NIE SĄ PRZESTRZEGANE.

## WAŻNE INFORMACJE

• Instalację gazową urządzenia i podłączenie elektryczne należy powierzyć zatwierdzonemu instalatorowi lub technikowi o podobnych kwalifikacjach.

• Trio składa się z trzech elementów, płyty grzejnej, piekarnika i zmywarki. Ze względów bezpieczeństwa pod żadnym pozorem nie należy dokonywać żadnych modyfikacji tego urządzenia.

• Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.

• Jeśli Trio wykazuje choćby najmniejszą usterkę, nie podłączaj go. Odłącz zasilanie i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym pracownikiem serwisowym.

• Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem

- Nie opieraj się o drzwi i nie pozwalaj na to dzieciom.

• Po każdym użyciu zalecamy wyczyszczenie Trio. Zapobiega to gromadzeniu się brudu lub tłuszczu, który jest ponownie podgrzewany i przypalany, generując nieprzyjemne zapachy i dym.

• Nie przechowuj łatwopalnych produktów w Trio, ponieważ mogą się zapalić, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

• W przypadku płyt z lampami halogenowymi nie należy patrzeć na płyty podczas użytkowania.

• Podczas wkładania lub wyjmowania potrawy z piekarnika używaj rękawic kuchennych.

• Nie wykładaj ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Aluminium lub jakkolwiek inna ochrona, w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią, grozi stopieniem emalii lub uszkodzeniem wnętrza.

• Podczas gotowania z użyciem tłuszczów lub olejów zawsze uważaj na proces gotowania, ponieważ podgrzane tłuszcze i oleje mogą szybko się zapalić.

• Pokrywa płyty (dla modelu gazowego):

- Gdy kuchenka jest w użyciu, trzymaj pokrywę w pozycji pionowej.  
- przed otwarciem pokrywy wyjmij z niej wszystkie przedmioty, aby uniknąć rozlania.

- przed zamknięciem pokrywy pozostaw wszystkie gorące części garnka do ostygnięcia.

- nie przechowuj ciężkich ani metalowych przedmiotów na pokrywie.  
• Jeśli chcesz wyrzucić starą zmywarkę, zdejmij drzwiczki, aby uniknąć ryzyka uwięzienia w nich dzieci.

• Zmywarka została wykonana z materiałów, które można poddać recyklingowi, dzięki czemu można ją zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

• Upewnij się, że zmywarka nie zgniata kabli zasilających.

• Nie zaleca się używania adapterów, wielu wtyczek i/lub przedłużaczy.

• Wszelkie pytania dotyczące przewodu zasilającego należy kierować do serwisu posprzedażowego lub wykwalifikowanego technika.

• Gdy urządzenie znajduje się na wykładzinie dywanowej, należy zwrócić uwagę, aby nie blokować dolnych otworów wentylacyjnych. **Niezastosowanie się do powyższych wskazówek może mieć poważne konsekwencje dla bezpieczeństwa urządzenia.**

W celu poprawy jakości produktów CANDY może dokonywać modyfikacji związanych z ulepszeniami technicznymi.

To urządzenie, w częściach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jest zgodne z regulacjami zawartymi w dyrektywach EWG 89/109.

Urządzenie jest zgodne z Europejską Dyrektywą 2009/142/WE (GAD), a od dnia 21 kwietnia 2018 r. z rozporządzeniem w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe 2016/426 (GAR).

Umieszczając znak **CE** na tym produkcie, potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia oraz ochrony środowiska stosowanymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.

## DANE TECHNICZNE



TRIO			
TYP / Referencja	TRI 5S		TRI 5
	4 Gaz	3 Gaz + 1 EL	4 EL
Ustawianie			
Przedni lewy	Szybki palnik	Szybki palnik	highlight Ø180
Tylny lewy	Srednio szybki	E.P. Ø180	highlight Ø220
Tylny prawy	Bardzo szybki palnik	Bardzo szybki palnik	highlight Ø140
Przedni prawy	Pomocniczy palnik	Pomocniczy palnik	highlight Ø140
Urządzenie z płomieniem	Tak		-
Zapłon	Tak		-
Klasa instalacji	2 podklasa 1 koniec 1		-
Rodzaj / moc zainstalowanego gazu			
Moc gazu kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternatywny zestaw wtryskiwaczy do gazu LPG dostępny w opakowaniu			
Moc gazu kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Zmywarka			
Miejsce ustawienia EN50242	6	6	6
Zużycie wody	8	8	8
Ciśnienie wody min 0,08 - max 0,08 MPa			
Szacowany pobór mocy			
Napięcie (V) - Częstotliwość (Hz)	220-240 V - 50 Hz		
Zasilanie elektryczne	2100	3600	8700

Rurka elastyczna musi być zamontowana w taki sposób, aby nie przechodziła przez żadne miejsce, w którym mogłaby zostać zgnieciona/zagięta lub w jakkolwiek sposób uszkodzona.

## INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE:

Instalacja urządzenia domowego może być skomplikowaną operacją, która jeżeli nie będzie wykonywana prawidłowo, może poważnie zagrozić bezpieczeństwu użytkownika. Dlatego zadanie to powinno być wykonane przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zignorowania niniejszego zalecenia i wykonania instalacji przez osobę bez odpowiednich kwalifikacji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki techniczne bez względu na to, czy spowodują one szkody w mieniu czy też obrażenia ciała.

Jeśli kuchenka jest umieszczona na podstawie, należy przedsięwziąć środki zapobiegające ześlizgnięciu się urządzenia z podstawy.

## MODEL GAZOWY

### 1.1 ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji tego urządzenia.

- W przestrzeni, w której zainstalowana jest kuchenka gazowa powstają duże ilości ciepła i pary. Dlatego konieczne jest zapewnienie dobrej wentylacji poprzez utrzymywanie naturalnego obiegu powietrza lub zamontowanie okapu kuchennego z wyciągiem. W przypadku długiego i intensywnego użytkowania kuchenki, konieczne może być zastosowanie dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększenie obrotów wentylatora.

- Przy braku możliwości zamontowania okapu, w ścianie zewnętrznej lub w oknie należy zainstalować wentylator elektryczny pod warunkiem, że pomieszczenie posiada otwory odpowietrzające. Wentylator elektryczny powinien zapewniać pełną wymianę powietrza w kuchni w tempie 3-5 razy na godzinę. Instalator powinien przestrzegać obowiązujących w danym kraju przepisów.

#### • **Przed zainstalowaniem urządzenia technik musi:**

- Sprawdzić kompatybilność pomiędzy Trio a instalacją gazową. Na tabliczce znamionowej urządzenia wskazany jest rodzaj gazu, do którego zostało ono przystosowane. Podłączenie do sieci gazowej lub do butli z gazem należy przeprowadzić po uprzednim upewnieniu się, że urządzenie jest wyregulowane dla danego rodzaju gazu, który ma być podłączony. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo wyregulowane, patrz instrukcje w kolejnym punkcie na temat zmiany ustawień gazowych.

Trio jest fabrycznie ustawione do pracy z rodzajem gazu podanym na opakowaniu i powtórzonym na tabliczce informacyjnej umieszczonej na kuchence.

Gaz ziemny G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gaz główny

- W razie potrzeby zmień gaz.

Aby dostosować kuchenkę do palników gazowych, należy zamontować odpowiednie dysze, które zapewniają nominalne natężenie przepływu (jak wyjaśniono w akapicie dotyczącym zmieniania rodzaju gazu).

#### • **W przypadku instalacji:**

Wszystkie prace muszą być wykonane przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Trio to Klasa2 - podklasa 1; meble sąsiadujące z urządzeniem nie mogą być wyżej niż górna część urządzenia.

- Jeśli Trio jest zamontowane obok szafki po obu stronach, odległość między Trio a szafką musi wynosić co najmniej 15 cm (patrz Rysunek 1); natomiast odległość między Trio a tylną ścianą musi wynosić co najmniej 5,5 cm. Odległość między Trio a jakimkolwiek innym urządzeniem lub urządzeniem nad nim (np. okapem) nie może być mniejsza niż 70 cm (Rysunek 1).

- Kuchenka posiada regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania na podłodze.

- Podłącz gaz do instalacji zgodnie z dopływem gazu.

- Podłącz kuchenkę elektryczną zgodnie z informacjami podanymi w paragrafie dotyczącym podłączenia elektrycznego.

- Jeśli rodzaj gazu został zmieniony, wyreguluj minimalny przepływ każdego palnika gazowego (jak wyjaśniono w paragrafie dotyczącym zmieniania rodzaju gazu).

- Podłącz Trio do źródła wody i odpływu wody (patrz paragraf dotyczący podłączenia wody).

**WSZELKIE ZMIANY WYKONANE W USTAWIENIU GAZU NALEŻY ZNALEŻĆ NA TABLICZCE INFORMACYJNEJ PRZYMOCOWANEJ DO KUCHENKI**

### • **PODŁĄCZENIE DO GAZU**

Należy to zrobić zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji (tylko dla Wielkiej Brytanii: zgodnie z prawem instalacja gazowa/uruchomienie musi zostać przeprowadzone przez instalatora „Gas Safe”). We wszystkich przypadkach na rurze doprowadzającej gaz należy zainstalować kurek odcinający, regulator lub urządzenie zwalniające reduktor propanu. Używać tylko zaworów, końcówek reduktorów i rur elastycznych, reduktorów z oficjalnym znakiem kraju instalacji.

Podłączenie gazu zgodnie z instalacją:

Naturalny sztywny, elastyczny wąż z łącznikami mechanicznymi (1) - Miękka gumowa rura (2)

Twardy butan, elastyczny wąż z łącznikami mechanicznymi (1) - Miękka gumowa rura (2)

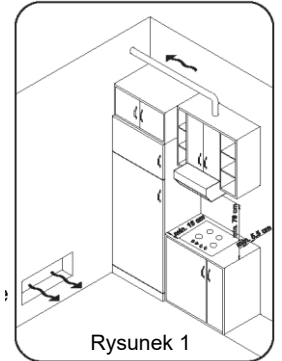
Twardy propan, Elastyczny wąż z łącznikami mechanicznymi (1) - Miękka gumowa rura (2)

1 - pod warunkiem, że wąż elastyczny można sprawdzić na całej jego długości.

2 - pod warunkiem, że miękka gumowa rurka może być sprawdzona na całej długości, jej długość nie przekracza 1,5 metra i jest wyposażona w odpowiednie zaciski na końcach.

1, 2 - miękkie rurki i węże elastyczne z łącznikami mechanicznymi należy ułożyć z dala od płomieni i nie uszkodzić ich przez spaliny, gorące części kuchenki lub rozlanie gorącej żywności.

Rurka elastyczna musi być zamontowana w taki sposób, aby nie przechodziła przez żadne miejsce, w którym mogłaby zostać zgnieciona/zagięta lub w jakikolwiek sposób uszkodzona.



## • TRZY OPCJE POŁĄCZENIA:

### • POŁĄCZENIE SZTYWNYCH RUR

Podłącz bezpośrednio do złączek kolektora.

### • POŁĄCZENIE ELASTYCZNYM WĘŻEM Z MECHANICZNYMI ZŁĄCZKAMI

**Polecamy ten typ połączenia.**

Wkręć nakrętki węża bezpośrednio na złączkę kolektora z jednej strony i na zawór odcinający rurociągu z drugiej strony.

### • POŁĄCZENIE ZA POMOCĄ MIĘKKIEJ GUMY

**Nie polecamy tego typu połączenia.**

Zarezerwowane wyłącznie dla starych instalacji, które nie pozwalają na żadną inną opcję.

Przykręć odpowiednią końcówkę (2)

Dopasuj miękką rurkę z jednej strony do końcówki, a z drugiej strony do reduktora lub wylotu zaworu.

(2) *We wszystkich przypadkach upewnij się, że uszczelka jest założona. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wodą z mydłem, badanie płomieniem jest surowo zabronione.*

*Ostrzeżenie: Jeżeli w pobliżu urządzenie wyczuwalny jest gaz, należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać instalatora. Nie próbować wykrywania nieszczelności przy pomocy otwartego płomienia.*

## ZMIANA RODZAJU GAZU:

### OSTRZEŻENIE:

Tylko wykwalifikowana osoba powinna podjąć się tego zadania, która wykona je zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i zgodnie z instrukcjami.

Wartość opałowa i ciśnienie gazu zmieniają się w zależności od rodzaju gazu.

Przy zmianie gazu technik powinien kolejno:

- 1-Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- 2-Wykonać "PODŁĄCZENIE GAZU" do instalacji, jak opisano powyżej,
- 3-Zamknąć zawór gazowy przed urządzeniem
- 4-ZMIENIĆ DYSZE
- 5-REGULOWAĆ PŁOMIEŃ MINIMALNY

### WYMIANA DYSZY:

W celu przystosowania płyty do różnych rodzajów gazu, należy wykonać następujące czynności:

- Zdjąć ruszty i palniki
- Umieścić klucz sześciokątny (7 mm) we wsporniku palnika (rysunek 2)
- Odkręcić dysze i wymienić je na dysze odpowiednie do danego rodzaju gazu (patrz tabela rodzajów gazu)

DYSZA



Rysunek 2

## REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Aby wyregulować minimalny płomień, technik powinien wykonać następujące czynności:

-Zdejmij pokrętkę,

### PRZYPADEK 1: śruba regulacyjna widoczna wewnątrz wału zaworu (patrz rysunek 3A)

Po zapaleniu palników, ustaw pokrętkę w pozycji płomienia minimalnego i następnie zdejmij pokrętkę (można je łatwo zdjąć, wywierając niewielki nacisk).

Przy użyciu małego śrubokręta można następnie wyregulować śrubę regulacyjną w sposób pokazany na rysunku 3A.

Obracanie śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara zmniejsza przepływ gazu, a obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa przepływ.

Użyj tej regulacji, aby uzyskać płomień o długości około 3 do 4 mm, a następnie wymień pokrętkę sterującą.

W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) - śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu

Założ ponownie gałki

### PRZYPADEK 2: śruba regulacyjna niewidoczna (patrz rysunek 3B)

-Usuń ruszty, palniki i pokrywkę.

-Zdejmij górną płytę

-Przy użyciu małego śrubokręta śrubę regulacyjną można wyregulować jak na rysunku 3C.

Obracanie śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara zmniejsza przepływ gazu, a obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa przepływ.

-W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) - śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu.

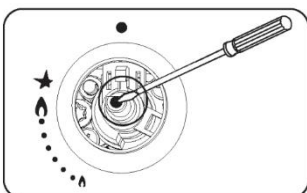
-Gdy dostępne jest zasilanie gazem NG, śruba do ustawiania płomienia jałowego musi być obrócona w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 1/2 obrotu od pozycji całkowitego zamknięcia. (płomień o długości około 3 do 4 mm)

-Ponownie załóż płytę górną, upewniając się, że każda zdemonstrowana lub odłączona część została poprawnie złożona i uważaj, aby nie uszkodzić części (w przypadku, gdy technik musi wymienić ją na oryginalne części zamienne).

-Założ ponownie palniki, pokrywą rusztu i gałki.



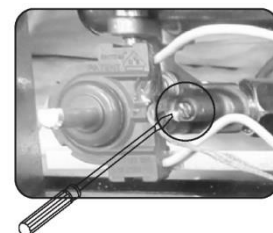
**Ostrzeżenie:**  
*Nigdy nie odkręcaj pozostałych śrub!*



Rysunek 3A



Rysunek 3B



Rysunek 3C



**PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**

„Instalacja musi być zgodna ze standardowymi dyrektywami”. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane niewłaściwym lub nierozsądnym użytkowaniem.

**Ostrzeżenie:**

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności elektrycznych należy zawsze sprawdzić napięcie zasilania pokazane na liczniku energii elektrycznej, regulację wyłącznika, ciągłość połączenia uziemiającego z instalacją oraz odpowiedni bezpiecznik.
- Podłączenie elektryczne do instalacji należy wykonać poprzez gniazdko z wtyczką z uziemieniem lub poprzez wyłącznik uniwersalny.  
Jeśli urządzenie posiada gniazdko elektryczne, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Wszelkie pytania dotyczące przewodu zasilającego należy kierować do serwisu posprzedażowego lub wykwalifikowanego technika.

**Ostrzeżenie! Urządzenie musi zostać uziemione. W przypadku braku odpowiedniego uziemienia zauważysz, że dotykając metalowych części urządzenia, można wyczuć rozproszenie elektryczne, spowodowane obecnością tłumika zakłóceń radiowych.**

**• TRIO 9501**

Wraz z Trio dostarczany jest przewód zasilający, który umożliwia podłączenie go wyłącznie do źródła zasilania 220-230 V między fazami lub między fazą a przewodem neutralnym. Podłącz do gniazda 16 A.

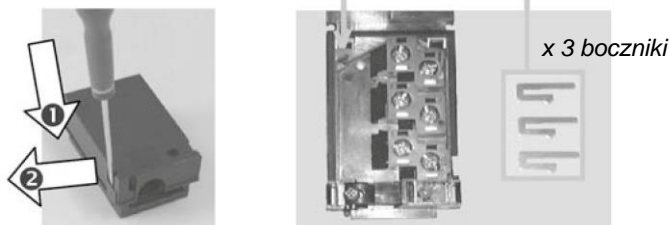
**• TRIO 9503**

Kabel zasilający nie jest dostarczany z tym Trio, ale jest wyposażony w listwę zaciskową, która umożliwia wybranie prawidłowego połączenia dla konkretnego źródła zasilania. Listwa zaciskowa znajduje się z tyłu Trio.

Aby otworzyć blok zacisków:

- Znajdź dwie wypustki po bokach,
- umieść końcówkę śrubokręta z przodu wypustki, włóż ją (1) i dociśnij (2)
- Zdejmij pokrywę.

Listwa zaciskowa

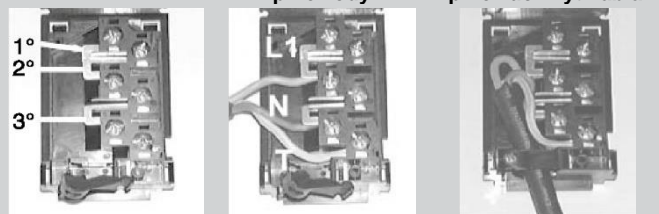


Aby połączyć:

- odkręć uchwyt kabla,
- przeprowadź kabel przez uchwyt kabla,
- zdejmij izolację z końców każdego przewodu i podłącz je zgodnie z numerami pokazanymi w tabeli, jak również z „bocznikami”.

**Przykład połączenia jednofazowego**

- 1 - Włóż boczniki
- 2- Włóż przewody
- 3 - Przeprowadź kabel przez uchwyt kabla



**Uwaga: nieprawidłowe dokręcenie może spowodować niebezpieczne nagrzewanie się przewodu zasilającego.**

Po zakończeniu podłączania do zacisków urządzenia, zaciśnij zacisk kablowy i zamknij pokrywę.

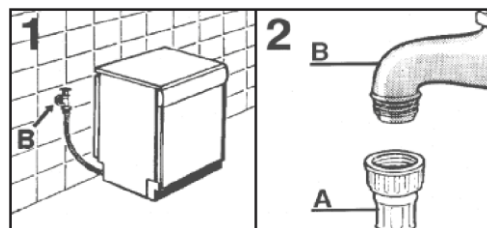
	Jednofazowe 220-230~	Trzy fazy 220-230V3~	Trzy fazy 380-415V3N~
KABEL TYPU AERA	H05V2V2-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
PODŁĄCZENIE DO BŁOKU ZACISKÓW			
Wykonaj mostek z bocznikiem	2 faza Bocznik 1-2 Bocznik 2-3 5 neutralnych Bocznik 4-5 T uziemienie	1 faza Bocznik 1-2 3 faza Bocznik 3-4 5 faza T uziemienie	1 faza 2 faza 3 faza 5 neutralnych Bocznik 4-5 T uziemienie

**PODŁĄCZENIE WODY - ODPROWADZANIE WODY**

**PODŁĄCZENIE WODY:**

Wąż dopływowy i odpływowy można skierować w lewo lub w prawo. Zmywarkę można podłączyć do zimnej lub ciepłej wody, o ile nie jest ona cieplejsza niż 60° C. Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa do 0,8 MPa. Jeśli ciśnienie jest poniżej minimum, skonsultuj się z naszym działem serwisowym.  
Wąż dopływowy należy podłączyć do kranu, aby dopływ wody mógł zostać odcięty, gdy urządzenie nie jest używane (rys. 1). Wąż dopływowy zmywarki jest wyposażony w złącze gwintowane 3/4 "(rys. 2). Wąż dopływowy „A” powinien być szczelnie podłączony do kranu 3/4 „B”.  
Podłączenie wody do zmywarki należy wykonać wyłącznie za pomocą dostarczonej rury. **Nie używaj starej rury.**

Jeśli maszyna jest podłączona do nowych rur lub do rur, które nie były używane przez długi czas, przed podłączeniem węża dopływowego należy przez kilka minut przepuszczać wodę. W ten sposób żadne osady piasku lub rdzy nie zatykają filtra dopływu wody.

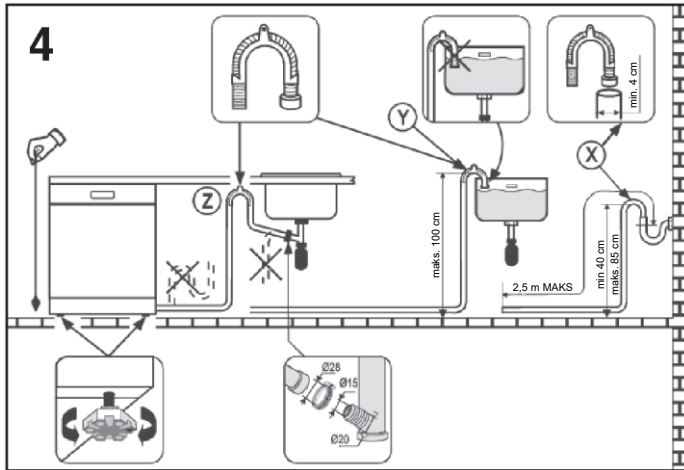


**ODPROWADZANIE WODY:**

Uważaj, aby nie zagiąć ani nie załamać węża spustowego podczas podłączania go do urządzenia, aby woda mogła swobodnie z niego spływać (rys. 4y). Wąż spustowy musi znajdować się co najmniej 40 cm nad poziomem podłogi i mieć wewnętrzną średnicę co najmniej 4 cm. Zalecane jest zamontowanie przeciwapachowego syfonu (rys. 4x).  
W razie potrzeby wąż odpływowy można przedłużyć do 2,6 m pod warunkiem, że jest utrzymywany na maksymalnej wysokości 85 cm nad poziomem podłogi. W tym celu skontaktuj się z obsługą klienta.



## INSTALACJA

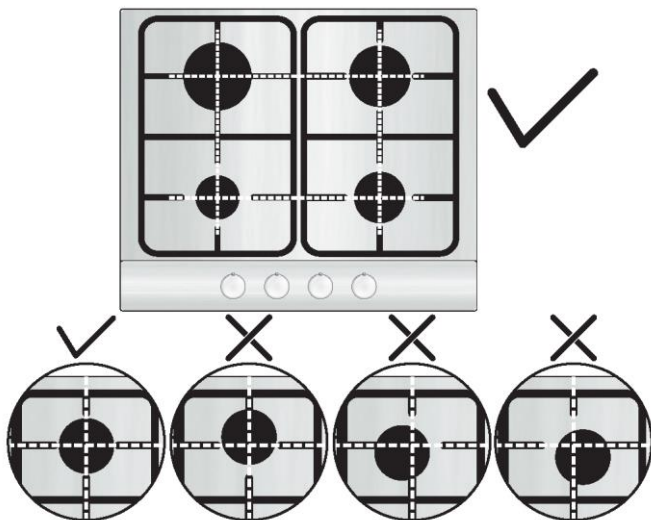


Waż można zawiesić z boku zlewozmywaka (nie wolno zanurzać go w wodzie, aby zapobiec zasysaniu wody z powrotem do pralki podczas jej działania) Sprawdzić, czy nie ma załamań na węzłach dopływowych i odpływowych. Aby w razie potrzeby rozszerzyć wąż dopływowy, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

## PALNIKI GAZOWE

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do którego zostało przeznaczone, tzn. do przyrządzania potraw w gospodarstwie domowym, i jego używanie do wszelkich innych celów będzie traktowane jako niewłaściwe i może być niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Przed użyciem palnika należy się upewnić, że obwody rusztu środkują palnik zgodnie z poniższym rysunkiem.



## UŻYTKOWANIE

Każdy palnik sterowany jest za pomocą kurka z progresywnymi ustawieniami umożliwiającymi:

- szerszy wybór ustawień od pozycji maksymalnej do najniższej i najbardziej precyzyjnej,
- łatwiejszą regulację płomienia w zależności od średnicy naczynia,
- brak ryzyka odcięcia płomienia lub wyłączenia w przypadku szybkiego zgaszenia płomienia.

### ZAPŁON

**ZAŁECENIA:** gdy palniki nie są używane, należy zawsze zakręcić kurek ogólnego zasilania gazem.

## UŻYTKOWANIE

Przed włączeniem płyty gazowej, należy się upewnić, że palniki i nakrywki palników są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach.

- Odkręć kurek gazu,
- Symbol obok każdego pokrętkła sterującego wskazuje zapalony palnik.
- Obróć i wciśnij odpowiednie pokrętkło palnika do symbolu ☆, przytrzymując je do momentu zapalenia się płomienia. W modelach wyposażonych w elektroniczny zapłon płomień jest zapalany iskrą elektryczną. Obsługiwane jest za pomocą przycisku lub przez naciśnięcie pokrętkła (w modelach z zapłonem pod pokrętkłem).

W przypadku modeli bez zapłonu elektronicznego **lub w przypadku braku zasilania elektrycznego** zapal płomień zapalką.

**Ostrzeżenie:** W każdym przypadku, jeżeli po 5 sekundach palnik nie zapali się, należy przerwać pracę urządzenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia palnika.

**Uwaga:** w modelach wyposażonych w **BEZPIECZNA termoparę** należy przytrzymać pokrętkło wciśnięte przez kilka sekund, aby aktywować system bezpieczeństwa. Jeśli pokrętkło zostanie natychmiast zwolnione, system bezpieczeństwa nie zostanie uruchomiony i płomień zgaśnie. W takim przypadku należy powtórzyć procedurę zapłonu od początku, czekając dłużej po zapaleniu się płomienia. Zabezpieczenie z szybką termoparą automatycznie odcina dopływ gazu w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia.

W przypadku szczególnych warunków lokalnego zasilania gazem, które utrudniają zapłon, zaleca się powtórzenie procedury zapłonu, obracając pokrętkło do „minimum” (⚡).

- Ustaw płomień zgodnie z wymaganiami gotowania. Położenia pośrednie są dostępne między ustawieniami (⚡) i (⚡) na pokrętkle sterującym.
- Aby zgasić płomień, obróć pokrętkło sterowania z powrotem do pozycji zatrzymania.
- Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, przekręć pokrętkło do pozycji „0”, odczekaj minutę, a następnie spróbuj ponownie zapalić.

### PATELNIIE

Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie palników, należy dobrać patelnie o wymiarach podanych poniżej:

- \* **Bardzo szybko** Ø18 cm i więcej
- \* **Szybko** Ø od 16 do 26 cm
- \* **Pół-szybko** Ø12 cm
- \* **Pomocniczy** Ø10 cm

- Nie zaleca się patelni z zakrzywionym, prążkowanym lub wypaczonego dnem.

**OSTRZEŻENIE:** W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia, należy wyłączyć palnik i spróbować powtórnie go zapalić dopiero po upływie co najmniej 1 minuty.

Jeżeli z biegiem lat kurki gazowe zaczną się ciężko obracać, konieczne będzie ich naoliwienie.

**Czynność ta może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.**

- Patelnie aluminiowe mogą pozostawiać ślady na emaliowanej podstawie. Ślady te można łatwo usunąć wilgotną szmatką i lekkim środkiem ściernym.

### KILKA PORAD...

- Unikaj zbyt intensywnego gotowania potraw. W ten sposób żywność nie jest gotowana szybciej. W rzeczywistości jest on poddawany silnemu wstrząsaniu, co może spowodować, że żywność straci część swojego smaku.

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Aby oszczędzać gaz, upewnij się, że płomień nie nachodzi na dno naczynia.
- Nie używaj palnika gazowego z pustą patelnią.
- Jeśli to możliwe, należy przykryć patelnię pokrywką. Wyregulować płomień tak, aby nie wychodził poza brzeg naczynia.

## STREFA WITROCERAMICZNA

### PORADY

Aby uzyskać dobre rezultaty gotowania, ważne jest używanie wysokiej jakości naczyń:

- Zawsze używaj naczyń dobrej jakości z idealnie płaskim i grubym dnem.
- Upewnij się, że dno garnka lub patelni jest suche.
- Używaj garnków, których średnica jest wystarczająco szeroka, aby całkowicie zakryć jednostkę powierzchniową.

### WYBÓR NACZYŃ

Poniższe informacje pomogą Ci wybrać naczynia o dobrej wydajności.



Sprawdź, czy na etykiecie widnieje znak, który pokazuje, czy patelnia jest kompatybilna z vitroceramiką.

**Stal nierdzewna:** wysoce zalecana. Szczególnie dobrze komponuje się z dnem pokrytym warstwą platerowaną. Podstawa platerowana łączy w sobie zalety stali nierdzewnej (wygląd, trwałość i stabilność) z zaletami aluminium lub miedzi (przewodzenie ciepła, równomierne rozprowadzanie ciepła).

**Aluminium:** zalecana duża waga. Dobra przewodność. Pozostałości aluminium czasami pojawiają się na płycie jako zadrapania, ale można je usunąć natychmiast po wyczyszczeniu. Ze względu na niską temperaturę topnienia nie należy stosować cienkiego aluminium.

**Żeliwo:** nadające się do użytku, ale nie zalecane. Kiepska wydajność. Może zarysować powierzchnię.

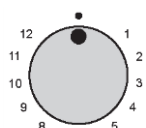
**Miedziane dno/kamionka:** zalecana duża waga. Dobra wydajność, ale miedź może pozostawiać pozostałości, które mogą wyglądać jak zadrapania. Pozostałości można usunąć, o ile płyta zostanie natychmiast wyczyszczona. Jednak nie pozwól, aby te garnki gotowały się do sucha. Przegrzany metal może przywierać do szklanych płyt. Przegrzany miedziany garnek pozostawi osad, który trwale zabrudzi płytę. **Porcelana/emalia:** Dobra wydajność tylko z cienką, gładką, płaską podstawą.

### STREFY

- **strefa podświetlenia:** działa w ciągu 3 sekund i nadaje się do równomiernego, jednorodnego i długotrwałego gotowania.
- **Sprinter:** dzięki funkcji Sprinter można osiągnąć skrócenie czasu gotowania nawet o 15%.

## UŻYTKOWANIE

- Znajdź znak odpowiadający potrzebnej strefie gotowania.
- Zaleca się, aby moc grzania była maksymalnie ustawiona, aż do odpowiedniego nagrzania, a następnie obniżyć dożądanego stopnia gotowania.



- Kontrolka zasilania zapala się, aby pokazać, że strefa ogrzewania działa.

- Każda strefa jest połączona ze wskaźnikiem ciepła resztkowego umieszczonym na płycie. Zapala się, gdy temperatura strefy grzewczej osiągnie 60°C i więcej. Pozostanie włączony, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone, do ostygnięcia powierzchni.
- Aby wyłączyć strefę grzewczą, należy obrócić odpowiednie pokrętkę sterującą do pozycji „0”.
- **Pozycje:** poniższe przykłady mają charakter orientacyjny. Gdy zaznajomisz się z obsługą płyty, będziesz mógł wybrać najbardziej odpowiednią dla siebie ustawienia.

Ustawienia		Kilka porad
1	1-2	<b>Bardzo niski</b> Aby potrawa była gorąca, rozpuszczanie masła i czekolady ...
2	3-4	<b>Niski</b> Powolne gotowanie, sosy, gulasze, pudding ryżowy, jajka w koszulce...
3	5-6	<b>Umiarkowany</b> Fasola, mrożonki, owoce, wrząca woda...
4	7-8	<b>Średni</b> Jabłka gotowane na parze, świeże warzywa, makarony, naleśniki, ryby...
5	9-10	<b>Wysoki</b> Intensywniejsze gotowanie, omlety, steki...
6	11-12	<b>Bardzo wysoki</b> Steki, kotlety, smażenie...

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Używaj patelni, których średnica jest wystarczająco szeroka, aby całkowicie zakryć powierzchnię: wielkość naczynia nie powinna być mniejsza niż powierzchnia grzewcza. Jeśli jest nieco szersza, energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością.
- Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość pynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

## WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (W zależności od modelu)

**Konieczne jest wstępne wyczyszczenie każdego elementu sprzętu przed pierwszym użyciem. Umyj je gąbką. Wypłucz i wysusz.**

- **PÓŁKA:** służy do przechowywania potraw, talerzy i pieczeni na grillu. Wyposażony jest w prowadnice, które umożliwiają wsunięcie tacki ociekowej.



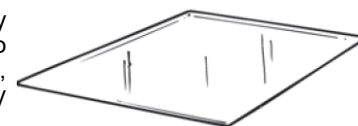
Dzięki swojemu specjalnemu kształtowi półka zawsze pozostaje pozioma, nawet gdy jest maksymalnie wysunięta w kierunku przedniej części piekarnika, co pozwala uniknąć ryzyka zsunięcia się lub przewrócenia naczyń.

- **TACKA OCIEKOWA:** zbiera soki z mięsa podczas grillowania. Można ją postawić na półce lub wsunąć pod nią. Tacka ociekowa nie może być przechowywana w piekarniku podczas użytkowania, chyba że jest używana z grillem.



Nigdy nie używaj tacki ociekowej jako blachy do pieczenia. Spowodowałoby to wydzielanie się dymu, rozpryskiwanie tłuszczu i gwałtowne zabrudzenie piekarnika.

- **TACĘ NA CIASTO** należy ustawić na półce. Służy do gotowania małych wypieków, takich jak ptysie, ciastka, bezy itp.



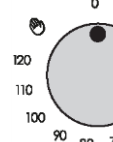
Nigdy nie umieszczaj blachy do ciasta bezpośrednio na dnie piekarnika.


- **ROTISSERIE** jest wyposażony w szpikulec i uchwyt, dwa widelce i wspornik do szpikulca.

**Podczas pracy piekarnika należy wyjąć nieużywane akcesoria.**

### MINUTNIK WYŁĄCZNIKA OBWODÓW

- Odpowiada za działanie piekarnika przez od 1 do 120 minut, z natychmiastowym uruchomieniem i automatycznym zatrzymaniem. Po upływie ustawionego czasu minutnik automatycznie odcina dopływ prądu do piekarnika.



- Jednak piekarnika można używać bez programowania. W takim przypadku należy ustawić pokrętkę sterowania w pozycji RĘCZNE .







Uwaga: aby ustawić czas, należy obrócić pokrętkę sterującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara do znaku 120 minut, a następnie ponownie ustawić żądany czas.

## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

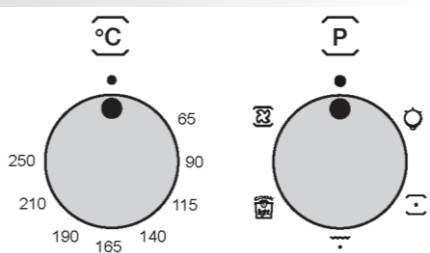
**BARDZO WAŻNE:** piekarnik i zmywarka nie mogą być używane w tym samym czasie. **Aby skorzystać z piekarnika, należy zamknąć zmywarkę.**


**WAŻNE:** zawsze trzymaj małe dzieci z dala od Trio, gdy jest używane. Jeśli Trio jest wyposażone w pokrywkę, podnieś ją przed użyciem.

## METODY GOTOWANIA (W zależności od modelu)

- **Termoobieg** : Zalecamy stosowanie tej metody w przypadku drobiu, ciast, ryb i warzyw. Ciepło wnika w potrawę lepiej, a zarówno czas gotowania, jak i podgrzewania ulegają skróceniu. Możesz gotować różne potrawy jednocześnie, z tym samym przygotowaniem lub bez, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda gotowania zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła, a zapachy nie są mieszane. W przypadku równoczesnego gotowania potraw należy odczekać około dziesięć minut więcej.
- **Grill** : za pomocą górnej grzałki. Gwarantowany sukces w przypadku potraw grillowanych, kebabów i zapiekanek. Aby rozgrzać elementy do wysokiej temperatury, potrzebne jest wstępne grzanie przez pięć minut.
- **Grill + Rożen** : użycie górnego elementu grzejnego w połączeniu z rożnem zapewnia prawdziwy smak tradycyjnej pieczenia. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. Umieść tackę ociekową na dnie piekarnika. Przekłuj potrawę, która ma być ugotowana i wyśrodkuj ją między dwoma widelcami. Dopasuj szpikulec do wspornika i wsuń wspornik i szpikulec na drugi poziom. Koniec szpikulca będzie wtedy skierowany w stronę szczeliny w mechanizmie napędowym. Włóż szpikulec do mechanizmu napędowego.
- **Konwekcja + Rożen** : jednoczesne używanie rożna i tradycyjnego gotowania. Pozwala zaoszczędzić czas podczas gotowania. Należy jednak zadbać o umieszczenie półki z szynami odwróconymi, szynami do góry i postawić na niej tackę ociekową.
- Funkcja „**GOTUJ LEKKO**” : pozwala gotować w zdrowszy sposób poprzez zmniejszenie wymaganej ilości tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
- **Statyczny** : Stosowane są zarówno górne jak i dolne grzałki. Rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda idealnie nadaje się do tradycyjnego pieczenia i wypieków. Do czerwonego mięsa, pieczeni wołowej, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętych w folię (papiłoty), ciasta francuskiego. Umieścić potrawę wraz z naczyniem na półce w pozycji środkowej.

• Przekręć pokrętkę regulacji żądanej metody gotowania i ustaw temperaturę:



- \*  Statyczny Temperatura od 65°C do 250°C
-  Grill Temperatura 200°C
-  Grill + Rożen Temperatura 200°C
-  Konwekcja + Rożen Temperatura od 65°C do 250°C
- \*  Gotuj lekko Temperatura od 65°C do 250°C
-  Termoobieg Temperatura od 65°C do 250°C

\* Badane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1 używaną do określenia klasy energetycznej.

- Przekręć pokrętkę sterującą minutnika wyłącznika do pozycji ręcznej lub na czas zaprogramowany.

 • Kontrolka regulatora wskazuje, że termostat działa. W czasie gotowania włącza się i wyłącza regularnie.

## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### MIĘSO:

Lepiej nie solić mięs przed gotowaniem, ponieważ sól sprawia, że mięso rozpryskuje tłuszcz.

Spowoduje to zabrudzenie piekarnika i dużo dymu. Pieczenie z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można wkładać do nienagrzanego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż w piekarniku nagrzanym, ale pieczenie do środka jest lepsze, ponieważ ciepło ma więcej czasu na wnikięcie do pieczeni.

### PRAWIDŁOWE PODGRZEWANIE JEST PODSTAWĄ SKUTECZNEGO PIECZENIA MIĘSA CZERWONEGO.

#### CIASTO - CIASTA I CIASTECZKA:

Unikaj używania błyszczących foremek, ponieważ odbijają ciepło i mogą zepsuć ciasto. Jeśli ciastka zbyt szybko się rumienia, przykryj je papierem do pieczenia lub folią aluminiową.

**Uwaga:** prawidłowy sposób używania folii to błyszcząca strona do wewnątrz.

Jeśli nie, ciepło odbija się od błyszczącej powierzchni i nie przenika do ciasta.

Unikaj otwierania drzwiczek podczas pierwszych 20 do 25 minut gotowania takich potraw jak: biszkopt, suflet, briozka itp. będą miały tendencję do zapadnięcia się. Możesz sprawdzić, czy ciasto jest gotowe, nakłuwając środek ostrzem noża lub metalową igłą. Jeśli wyciągnięte ostrze jest suche, ciasto jest gotowe i można przerwać pieczenie. Jeśli ostrze jest wilgotne lub z kawałkami ciasta, kontynuuj pieczenie, ale nieco obniż termostat, aby uniknąć przypalenia.

**Poniższe instrukcje mają jedynie charakter informacyjny. Możesz chcieć je zmienić zgodnie z własnym doświadczeniem lub osobistym gustem.**

#### Czasy wstępnego nagrzewania:

- 20 minut między 210 a 250°C
- 15 minut między 140 a 190°C
- 10 minut między 65 a 115°C

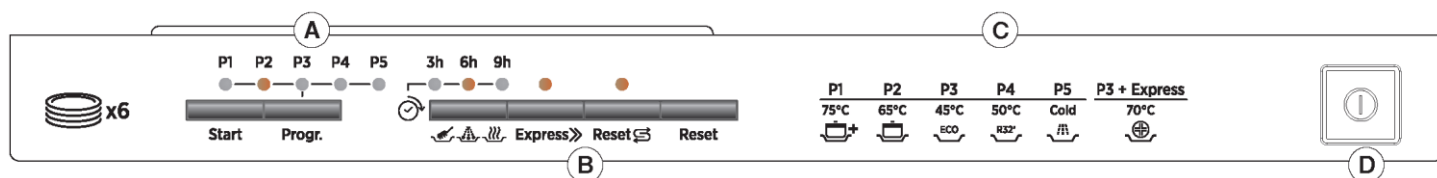
ILOŚĆ	ŻYWNOSĆ	Temperatura piekarnika w °C	Pozycja półki od dołu	Czas gotowania w minutach
<b>RYBA</b>				
	Pstrąg	200	1	15 / 25
1 kg	Witlinek	190	1	50
<b>MIĘSO</b>				
1 - 1,5 kg	Pieczeń wołowa	190	1	90
1 kg	Pieczona cielęcina	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette z cielęciny	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Udziec jagnięcy	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Udziec barani	150 / 160	1	50 / 60
<b>DROB</b>				
2 kg	Gołąbie	150 / 160	1	45
4 kg	Gęś	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kaczka	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kurczak	170	1	60 / 80
<b>ROŻNE</b>				
	Lazania	200	1	40
	Suflety	200	1	20
	Placek	200	1	20
	Pizza	200	1	20
<b>WYPIEKI</b>				
	Ciasto gryczane	175	1	40 / 50
	Tarta z owocami	180 / 190	1	20 / 30
	Biszkopt (ciasto na zakwasie)	160	1	40 / 45
	Beza	100	1	90
	Ciasto francuskie	200	1	20

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika.



## STEROWANIE ZMYWARKĄ



**A** Światło wskaźnika wyboru programu

**B** Przycisk wyboru programu

**C** Opis programu

**D** Przycisk WŁ./WYŁ.

## WYBÓR PROGRAMÓW I FUNKCJI SPECJALNYCH

Zmywarka i piekarnik nie mogą być używane jednocześnie.

### Ustawianie programu

Otwórz drzwi i naciśnij przycisk włączania/wyłączania; 4 diody LED wyboru programu zaczną migać.

- Ustaw żądany program naciskając przycisk wyboru programu, zaświeci się dioda wybranego programu (2 diody dla programu ZIMNE PŁUKANIE).
- Zamknij drzwiczki (po sygnale dźwiękowym), wybrany program uruchomi się automatycznie.

## UŻYTKOWANIE ZMYWARKI

### Otwieranie drzwi

Chwyć uchwyt na panelu przednim i pociągnij do przodu. Jeśli maszyna otworzy się podczas pracy, elektryczne urządzenie zabezpieczające automatycznie wyłączy wszystko. Aby maszyna działała prawidłowo, nie należy otwierać drzwiczek podczas pracy.

### Zamykanie drzwi.

Włóż kosz do zmywarki. Upewnij się, że ramię spryskujące może się swobodnie obracać i nie jest zablokowane przez sztućce, naczynia lub patelnie. Zamknij drzwi, naciskając je, aby upewnić się, że są dobrze zamknięte.

### Przerwanie programu

Nie zaleca się otwierania drzwiczek w trakcie programu, a zwłaszcza w fazie mycia zasadniczego i końcowego suszenia. Jednak urządzenie zatrzymuje się automatycznie po otwarciu drzwi.

Po ponownym zamknięciu drzwi program jest kontynuowany automatycznie.

Jeśli chcesz zmienić lub anulować uruchomiony program, wykonaj następującą procedurę:

- Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 5 sekund. Kontrolki programu będą włączały się i wyłączały indywidualnie i sekwencyjnie oraz zabrzmią określone sygnały dźwiękowe.
- Trwający program zostanie anulowany, a wszystkie kontrolki programów zaczną migać.

Przed uruchomieniem nowego programu należy sprawdzić, czy w dozowniku jest jeszcze detergent. W razie potrzeby uzupełnij dozownik.

**OSTRZEŻENIE:** jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas fazy suszenia, włącza się przerywany sygnał dźwiękowy, informujący, że cykl nie został jeszcze zakończony.

Alarm trwający 5 sekund (jeśli nie jest wyciszony) rozlegnie się 3 razy w odstępach 30-sekundowych, aby zasygnalizować zakończenie programu.

Kontrolka wybranego programu (2 kontrolki programu "ZIMNE PŁUKANIE") zaczną migać.

Teraz można wyjąć naczynia i wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk "WŁ./WYŁ." lub można włożyć naczynia do nowego cyklu.

Alarm zakończenia programu można wyciszyć w następujący sposób:

**WAŻNE**  
Zmywarka musi być **ZAWSZE** wyłączona przed rozpoczęciem tej procedury.

1. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” i jednocześnie włącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” (Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).
2. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 15 sekund (w tym czasie rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe).
3. Zwolnij przycisk, gdy rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy (zaświecą się 3 lampki kontrolne „**WYBÓR PROGRAMU**”).
4. Naciśnij ten sam przycisk ponownie: 3 lampki kontrolne (które wskazują, że alarm jest aktywny) zaczną migać, (aby wskazać, że alarm jest wyłączony).
5. Wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**”, aby potwierdzić nowe ustawienie.

Aby ponownie włączyć alarm, wykonaj tę samą procedurę.

**OSTRZEŻENIE!**  
Jeśli pojawi się jakiś problem, wyłącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” i rozpocznij procedurę od nowa.



### Zapamiętywanie ostatnio używanego programu

Ostatni używany program można zapamiętać, wykonując poniższe czynności:

#### WAŻNE

**Zmywarka musi być ZAWSZE wyłączona przed rozpoczęciem tej procedury.**

1. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” i jednocześnie włącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” (rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).
2. Przytrzymaj przycisk „**WYBÓR PROGRAMU**” przez co najmniej 30 sekund (w tym czasie rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe).
3. Zwolnij przycisk, gdy zabrmi **TRZECI** sygnał dźwiękowy (wszystkie lampki kontrolne zaczną migać).
4. Wciśnij ponownie ten sam przycisk: migająca lampka kontrolna (zapamiętywanie wyłączone) przestanie migać i pozostanie włączona (zapamiętywanie włączone).
5. Wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**”, aby potwierdzić nowe ustawienie.

Aby wyłączyć zapamiętywanie, wykonaj tę samą procedurę.



#### OSTRZEŻENIE!

Jeśli pojawi się jakiś problem, wyłącz zmywarkę naciskając przycisk „**WŁ./WYŁ.**” i rozpocznij procedurę od nowa.

W przypadku przerwy w zasilaniu podczas pracy zmywarki, specjalna pamięć przechowuje wybrany program i po przywróceniu zasilania kontynuuje pracę od momentu, w którym została przerwana.

**Uwaga - Zmywarka wyposażona jest w zabezpieczenie przed przelaniem, które w przypadku anomalii interweniuje odprowadzając nadmiar wody.**

### Sygnały błędów

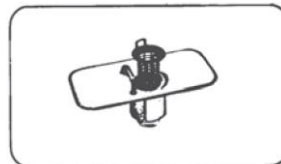
Jeśli podczas wykonywania programu wystąpią usterki lub usterki, dioda LED odpowiadająca wybranemu cyklowi (2 diody LED dla programu ZIMNE PŁUKANIE) zacznie szybko migać i włączy się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku wyłącz zmywarkę, naciskając przycisk Wł./Wył. Po sprawdzeniu, czy kurek węża doprowadzającego wodę jest otwarty, wąż odpływowy nie jest zgięty i czy syfon lub filtry nie są zatkane, należy ponownie uruchomić wybrany program. Jeśli nieprawidłowa praca nie ustąpi, skontaktuj się z obsługą klienta.

#### Ważne!

**Aby zapewnić prawidłowe działanie zabezpieczenia przed przelaniem, zaleca się nie przesuwac ani nie przechylać zmywarki podczas pracy.**

Jeśli konieczne jest przesunięcie lub przechylenie zmywarki, najpierw upewnij się, że cykl zmywania został zakończony, a w zbiorniku nie pozostała woda.

### CZYNNOŚCI WSTĘPNE I CZYSZCZENIE JEDNOSTKI FILTRA



#### System filtrujący składa się z:

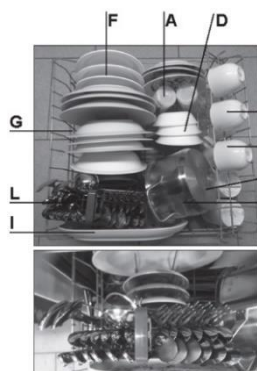
- centralnej miseczki filtrującej, która zatrzymuje największe cząsteczki jedzenia.
  - płaskiego filtra, który w sposób ciągły filtruje wodę myjącą.
  - mikrofiltra znajdującego się pod płaskim filtrem, który zatrzymuje najmniejsze cząsteczki jedzenia, zapewniając doskonałe wypłukanie.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, jednostkę filtra należy sprawdzać i czyścić po każdym myciu.
- Aby wyjąć jednostkę filtra, wystarczy chwycić uchwyt i wyciągnąć całość.
- Centralny kubek spoczywa na górze, co ułatwia czyszczenie. Zmywarka jest wyposażona w samoczyszczący się mikrofiltr, który należy sprawdzać raz na 15 dni.
- Zaleca się jednak po każdym myciu sprawdzić, czy środkowa miseczka i płaski filtr nie są zatkane.
- Uwaga: Po wyczyszczeniu filtrów należy upewnić się, że są one prawidłowo złożone, jeden w drugim oraz że płaski filtr jest prawidłowo umieszczony na dnie zmywarki.
- Nieprawidłowe osadzenie jednostki filtra może mieć negatywny wpływ na wydajność urządzenia.
- Ważne: Nigdy nie używaj zmywarki bez filtra.**

## WKŁADANIE NACZYŃ

Kosz został starannie zaprojektowany, aby ułatwić wkładanie. Aby zapewnić dobrą wydajność zmywania, należy usunąć wszelkie zanieczyszczenia z naczyń (kości, wykałaczki, resztki mięsa i warzyw), aby uniknąć zatykania filtrów, wylotu wody i dyszy ramienia myjącego, a w rezultacie zmniejszyć skuteczność mycia.

**Ostrzeżenie!** Aby uniknąć skażenia sztućkami z ostrzami lub ostrymi końcówkami, można je wkładać uchwyty do góry.

### ŁADOWANIE USTAWIENIA 6 MIEJSC (EN 60436)



- A- 6 szklanek
- B- 6 talerzy deserowych
- C- 6 spodków
- D- Mała miska
- E- 6 filiżanek herbaty lub kawy
- F- 6 talerzy płaskich
- G- 6 talerzy głębokich
- H- Średnia miska
- I- Naczynie do serwowania
- L- Szućce

### ŁADOWANIE 4 USTAWIENI MIEJSCA PLUS RONDLE

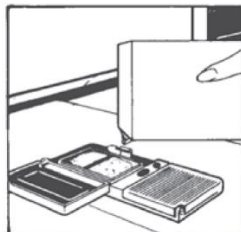
Do kosza można wkładać rondle, salaterki, patelnie, pokrywki itp.

Zaleca się układanie sztućców w przewidzianym do tego koszu. W przypadku sztućców z wąskimi uchwytyami należy je układać rączkami do góry, aby uniknąć wypadnięcia przez dno kosza i zablokowania ramienia myjącego. Nie wkładaj do koszyka pokrywek z drewnianymi rączkami ani takich, których wieczka są sklejone żywicą.

## ŁADOWANIE DETERGENTU

**Ważne jest, aby używać detergentu przeznaczonego specjalnie do zmywarek w postaci proszku, płynu lub tabletki.** Niewłaściwe detergenty (np. do zmywania ręcznego) nie zawierają składników odpowiednich do użycia w zmywarce i utrudniają sprawne działanie.

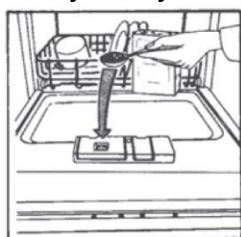
### Normalne mycie



Dozownik detergentu znajduje się wewnątrz drzwi. Pokrywkę dozownika należy zamknąć przed każdym myciem. Aby je otworzyć, wystarczy nacisnąć zatrzask. Pod koniec każdego cyklu zmywania pokrywa jest zawsze otwarta i gotowa do następnego użycia. Ilość używanego detergentu zależy od stopnia zabrudzenia naczyń i typu zmywania. Zwykle zalecana jest dawka 15 g.

Jeśli woda jest twarda lub naczynia są wyjątkowo brudne, należy załadować 25g detergentu. Po wlaniu detergentu do dozownika zamknij pokrywę, ponieważ nie wszystkie detergenty są takie same, a instrukcje na pudełkach detergentu mogą się różnić. Chcielibyśmy tylko przypomnieć użytkownikom, że zbyt mała ilość detergentu nie myje naczyń we właściwy sposób, a zbyt duża nie tylko nie daje lepszych rezultatów, ale także jest marnotrawstwem. Nie używaj nadmiernej ilości detergentu, pomagając jednocześnie ograniczyć szkody dla środowiska.

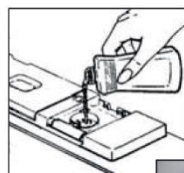
### Intensywne mycie



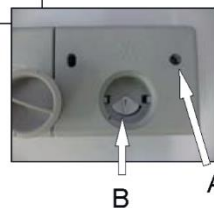
W przypadku programu zmywania intensywnego należy dodać drugą porcję detergentu około 15 g (1 łyżka stołowa). Tę dodatkową dawkę należy umieścić w małym zbiorniku (patrz zdjęcie)

## NAPEŁNIANIE DOZOWNIKA PŁYNU NABŁYSZCZAJĄCEGO

Dozownik płynu nabłyszczającego „B” znajduje się po prawej stronie dozownika detergentu i ma pojemność około 130 ml.



Otwórz pokrywę i wlej odpowiednią ilość płynu, która wystarczy na kilka myć. Staraj się unikać przeciążania. Zamknij pokrywę.



Ten dodatek, który jest automatycznie uwalniany podczas ostatniego cyklu płukania, pomaga naczyniom szybko wysychać i zapobiega powstawaniu plam i zacieków. Zawsze zaleca się stosowanie płynu nabłyszczającego.

Sprawdź poziom płynu nabłyszczającego przez okienko wskaźnika „A”, które znajduje się pośrodku dozowników.

PEŁNE - Ciemne



PUSTE - Jasne



## REGULACJA ŚRODKA NABŁYSZCZAJĄCEGO (od 1 do 4).

Pokrętko regulatora „B” znajduje się poniżej wskaźnika i można je obracać palcem, zalecane położenie to „3”. Twardość wody można ocenić na podstawie inkrustacji lub stopnia wysuszenia. Dlatego ważne jest, aby regulować prawidłowe dozowanie płynu nabłyszczającego, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Po zmywaniu

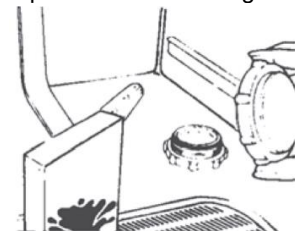
. jeśli na naczyniach pojawią się smugi, zmniejsz ilość o jedną pozycję.

. jeśli pojawią się białawe plamy, zwiększ ilość o jedną pozycję.

### ŁADOWANIE SOLI

Zmywarka jest wyposażona w zmiękczac, który usuwa wapno z wody, które może powodować osadzanie się kamienia i uszkodzenie zmywarki. Na dnie zmywarki znajduje się dozownik soli do regeneracji zmiękczacza.

Wkład filtrujący zmiękczacza należy doładować solą produkowaną specjalnie do zmywarek. Sól tę można kupić w postaci tabletek lub granulatu.



Aby dodać sól, odkręć nakrętkę dozownika soli na dnie i ponownie napełnij dozownik.




Podczas tej operacji trochę wody wyleje się, ale dodawaj sól aż do napełnienia dozownika, wyczyść gwint z pozostałości soli i ponownie dokręć korek.

**Jeśli zmywarka nie jest potrzebna od razu, należy ustawić program Płukanie na zimno („Eco + Rapid, 2 diody”) tak, aby przelany roztwór soli został spuszczoney ze zbiornika myjącego.**

Pojemnik na sól ma pojemność od 1,5 kg, aby zapewnić efektywne użytkowanie urządzenia, należy go co jakiś czas uzupełniać zgodnie z regulacją zmiękczacza wody.

Uwaga: konieczne jest dolewanie wody do przepełnienia dozownika. Zmywarkę należy instalować tylko całkowicie napełniając pojemnik na sól.



Program	Opis	Lista kontrolna					Treść programu					Czas trwania
		Detergent do namaczania	Detergent do mycia	Wyczyść filtr	Sprawdź dozownik płynu nabyliczającego	Sprawdź dozownik soli	Mycie wstępne na gorąco	Mycie wstępne na zimno	Mycie zasadnicze	Pienwsze płukanie	Drugie płukanie na zimno	
 <b>65°C</b>	<b>STAN NORMALNY</b> Raz dziennie - w przypadku normalnie zabrudzonych naczyń i wszelkich innych naczyń pozostawionych przez cały dzień do mycia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	80
 <b>75°C</b> <b>Hygiene+</b>	<b>Higiena+</b> Raz dziennie - w przypadku silnie zabrudzonych naczyń i wszelkich innych naczyń pozostawionych przez cały dzień do mycia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
<b>ECO 45°C</b>	<b>Eco</b> Program do normalnie zabrudzonej zastawy stołowej (najbardziej efektywny pod względem łącznego zużycia energii i wody dla tego typu naczyń). Program znormalizowany zgodnie z EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C			<input type="checkbox"/>	193
<b>R 32' 50°C</b>	<b>Szybkie 32'</b> Szybkie zmywanie naczyń, które należy umyć bezpośrednio po posiłku. Ładunek dla 4/6 osób.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			50°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	32
 <b>Mycie wstępne na zimno</b>	Krótkie mycie wstępne na zimno dla przedmiotów, które są przechowywane w zmywarce do momentu zmywania pełnego ładunku.			<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>					6

## UŻYTKOWANIE

### KILKA PRAKTYCZNYCH WSKAZÓWEK ...

- Aby przeprowadzić program zmywania z pełnym załadunkiem naczyń, należy prawidłowo załadować zmywarkę po każdym posiłku i przeprowadzić wstępne mycie na zimno pomiędzy każdym załadunkiem, aby usunąć plamy i większe resztki jedzenia.

### JAK UZYSKAĆ DOBRE WYNIKI MYCIA

- 1) Naczynia postaw górną stroną do dołu.
- 2) Staraj się umieszczać naczynia w taki sposób, aby się nie stykały. Jeśli są prawidłowo załadowane, uzyskasz lepsze rezultaty.
- 3) Przed włożeniem naczyń do zmywarki należy usunąć resztki jedzenia (kości, muszle, kawałki mięsa lub warzyw, fusy z kawy, skórki owoców, popiół papierosowy itp., które mogłyby zatykać odpływ i dysze ramion myjących).
- 4) Po włożeniu naczyń sprawdź, czy ramię myjące może się swobodnie obracać.
- 5) Patelnie i inne naczynia, na których znajdują się szczególnie trudne do usunięcia resztki jedzenia lub resztki przypalonych potraw, należy namoczyć w wodzie z dodatkiem detergentu do zmywarek.
- 6) Aby prawidłowo umyć srebro:
  - a) - opłucz srebro natychmiast po użyciu, zwłaszcza jeśli zostało użyte do majonezu, jajek, ryb itp.
  - b) - nie spryskuj detergentem.
  - c) - trzymaj oddzielnie od innych metali.

### CO ZROBIĆ JEŚLI ...

Chcesz zatrzymać zmywarkę, aby włożyć więcej naczyń podczas zmywania. Otwórz drzwiczki, włóż naczynia i zamknij drzwiczki, urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.

### CZEGO NIE MYĆ...

Należy również pamiętać, że nie wszystkie naczynia nadają się do mycia w zmywarce. Nie zalecamy używania zmywarki do mycia naczyń termoplastycznych, sztućców z drewnianymi lub plastikowymi uchwytyami, garnków z drewnianymi uchwytyami, przedmiotów z aluminium, kryształu, szkła ołowiowego, chyba że określono inaczej.

Niektóre dekoracje mogą wyblaknąć. Dlatego przed załadowaniem całej partii dobrze jest umyć najpierw tylko jedną z rzeczy, aby mieć pewność, że inne tego typu nie wyblakną.

Dobrze jest również nie wkładać do zmywarki srebrnych sztućców z uchwytyami ze stali nierdzewnej, ponieważ może dojść do reakcji chemicznej między nimi.

Uwaga: kupując nowe naczynia lub sztućce zawsze upewnij się, że nadają się one do mycia w zmywarce.

**PO UŻYCIU** - Po każdym myciu należy zamknąć kran doprowadzający wodę do zmywarki i nacisnąć przycisk Wł./Wył. Do pozycji Wył. Jeśli zmywarka nie będzie używana przez jakiś czas, zaleca się następujące środki ostrożności:

- 1 - przeprowadzić program mycia bez naczyń w celu odtłuszczenia maszyny,
- 2 - wyciągnij wtyczkę,
- 3 - zakręć kran doprowadzający wodę,
- 4 - napełnij dozownik płynu nabyliczającego
- 5 - zostaw drzwi lekko uchylone,
- 6 - pozostaw wnętrze maszyny w czystości,
- 7 - pozostawienie maszyny w miejscu o temperaturze poniżej 0°C może spowodować zamarznięcie wody pozostałej w dozowniku.

Dlatego wskazane jest podniesienie temperatury powyżej 0°C, około 24 godziny przed ponownym użyciem urządzenia.



## CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia:
- Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekaj, aż wszystkie gorące części ostygną.
- Do czyszczenia płyty nigdy nie należy używać środków ściernych, środków zawierających substancje żrące, wybielające lub kwasy. Należy również unikać stosowania substancji kwaśnych lub alkalicznych (sok z cytryny, ocet itp.) do części emaliowanych, lakierowanych lub wykonanych ze stali nierdzewnej.

### • CZĘŚCI EMALIOWANE:

Podczas czyszczenia emaliowanych, lakierowanych lub chromowanych części, należy używać ciepłej wody z mydłem lub detergentu nie zawierającego substancji żrących. Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej, należy używać odpowiedniego roztworu czyszczącego.

### • PŁYTA WITROCERAMICZNA

Nie używaj gąbki, która jest zbyt mokra. Zaleca się trzymanie z dala od płyty kuchennej wszelkich substancji, które mogą się stopić, takich jak przedmioty plastikowe, cukier lub produkty na bazie cukru.

#### Konserwacja:

- na powierzchnię płyty nanieś kilka kropel specjalistycznego środka czyszczącego.
- wytrzyj uporczywe plamy miękką szmatką lub lekko zwilżonym ręcznikiem kuchennym.
- wytrzyj miękką szmatką lub suchym ręcznikiem kuchennym, aż powierzchnia będzie czysta.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących, wełny drucianej ani ostrych przedmiotów, ponieważ może to spowodować pęknięcie szyby

#### Uporczywe plamy:

- na powierzchnię płyty nanieś kilka kropel specjalistycznego środka czyszczącego.
- zeszkobać skrobakiem, trzymając go pod kątem 30° względem płyty, aż plamy znikną.
- wytrzyj miękką szmatką lub suchym ręcznikiem kuchennym, aż powierzchnia będzie czysta.
- w razie potrzeby powtórzyć operację.

Skrobak z żyłką nie uszkodzi powierzchni, o ile jest trzymany pod kątem 30°. Nigdy nie pozostawiaj skrobaka z żyłką w zasięgu dzieci.

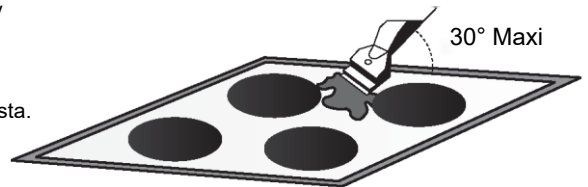
#### Kilka wskazówek:

Częste czyszczenie pozostawia warstwę ochronną, która jest niezbędna do zapobiegania zarysowaniom i zużyciu.

Przed ponownym użyciem płyty upewnij się, że powierzchnia jest czysta.

Aby usunąć ślady pozostawione przez wodę, użyj kilku kropli białego octu lub soku z cytryny. Następnie przetrzyj chłonnym papierem i kilkoma kroplami specjalistycznego płynu czyszczącego.

Szklano-ceramiczna powierzchnia wytrzyma skrobanie naczyń do gotowania z płaskim dnem, jednak zawsze lepiej jest je podnosić podczas przenoszenia.



## CZYSZCZENIE

### • OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Żarówka i jej osłona wykonane są z materiału odpornego na wysokie temperatury: 230 V— E 14 podstawa - 15 W - Temperatura 300°C min. Wymiana żarówki: odłącz zasilanie od piekarnika przed przystąpieniem do wymiany lampy. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności poczekaj, aż piekarnik ostygnie. Aby wymienić uszkodzoną żarówkę wystarczy odkręcić klosz szklany, odkręcić żarówkę, wymienić na tego samego typu, po wymianie uszkodzonej żarówki przykręcić klosz ochronny.

### • AKCESORIA

**Ruszt piekarnika - blacha do ciasta:** nie czyść półki piekarnika szorstkimi materiałami ściernymi, czyszczywami ani ostrymi przedmiotami. Wystarczy użyć ściereczki wyciśniętej w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz wodą i wytrzyj do sucha.

**Tacka do ociekania:** po zakończeniu grillowania wyjąć tackę z piekarnika i wlać tłuszcz do naczynia. Umyj i wypłucz tackę do ociekania w bardzo gorącej wodzie, używając gąbki i proszku do prania. Jeśli nadal jest poplamiona lepką żywnością, zanurz ją w wodzie z mydłem. Tackę można myć w zmywarce. Nigdy nie wkładaj tacki z powrotem do piekarnika, jeśli nadal jest brudna.

### • SZYBA DRZWI PIEKARNIKA

Zaleca się przetarcie szyby drzwi piekarnika papierem chłonnym po każdym cyklu pieczenia. W przypadku silnych zabrudzeń szkło można czyścić środkiem do czyszczenia i gąbką.

### • DRZWI PIEKARNIKA:

możliwe jest wyczyszczenie drzwiczek piekarnika na miejscu lub po ich zdjęciu.

#### Aby zdjąć drzwiczki, wykonaj następujące czynności:

- . otwórz całkowicie drzwi,
- . zwolnij haczyki,

. pociągnij drzwi do góry, zamykając je częściowo, aż będą wolne.

Aby go ponownie zamontować, ostrożnie przestawiaj zawiasy; wycięcie znajdujące się pod nimi pozwala na prawidłowe dopasowanie zawiasów.

Po ponownym osadzeniu drzwi na wspornikach należy umieścić zawiasy w ich początkowym położeniu.

• **PALNIKI GAZOWE:** Palniki można czyścić wodą z mydłem. Aby przywrócić ich oryginalny blask, należy stosować domowy płyn do czyszczenia stali nierdzewnej. Po wyczyszczeniu, palniki należy wysuszyć i umieścić na płycie.

**Istotne jest, aby palniki były umieszczone dokładnie na swoim miejscu.**

#### Chromowane ruszty i palniki

Chromowane ruszty i palniki mają tendencję do ciemnienia w miarę ich używania.

To nie pogarsza funkcjonalności płyty gazowej.

• **Uwaga:** Uważaj, aby woda nie dostała się do palników.

W każdym bądź razie, są one dostępne w naszym centrum serwisowym jako części zamienne.

• **POKRYWA:** po ostygnięciu Trio wystarczy wyczyścić wodą z mydłem i osuszyć czystą szmatką. Przed podniesieniem pokrywy upewnij się, że wszystko, co mogłoby się rozlać, zostało usunięte.

### • GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeżenie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

#### OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Jeśli to możliwe, należy przykryć patelnię pokrywką. Wyregulować płomień tak, aby nie wychodził poza brzeg naczynia.

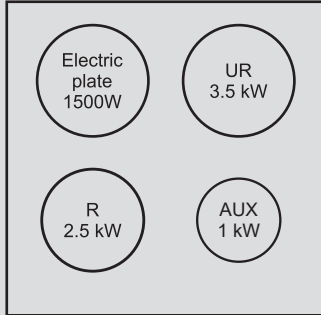
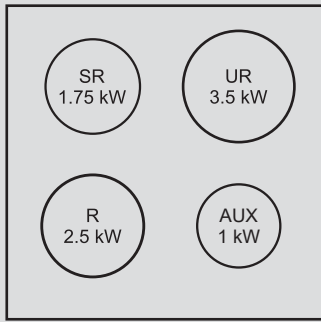
## USUWANIE USTEREK

**PAMIĘTAJ!** piekarnik i zmywarka nie mogą być używane w tym samym czasie.

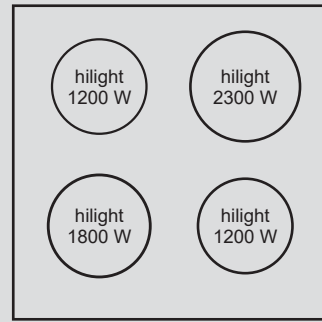
Jeżeli zmywarka nie działa, przed skontaktowaniem się z Centrum Serwisowym należy przeprowadzić następujące kontrole:

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<b>1 - Urządzenie całkowicie nie działa</b>	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona	Podłącz wtyczkę elektryczną
	Nie naciśnięto przycisku O/I	Naciśnij przycisk
	Brak prądu	Sprawdź zasilanie elektryczne
	Drzwiczki otwarte	Zamknij drzwi
<b>2 - Maszyna nie zasysa wody</b>	Zobacz przyczyny nr 1	Sprawdź
	Kran z wodą jest zakręcony	Odkręć kran
	Przełącznik programu nie jest w prawidłowej pozycji	Obróć przełącznik do właściwej pozycji
	Wąż dopływowy jest zagięty	Wyeliminuj zagięcia w wężu
<b>3 - Urządzenie nie wypuszcza wody</b>	Filtr węża dopływowego jest zatkany	Oczyść filtr na końcu węża
	Filtr jest zabrudzony	Wyczyść filtr
	Wąż wylotowy jest zagięty	Wyprostuj wąż wylotowy
	Przedłużenie węża wylotowego nie jest prawidłowo podłączone	Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi podłączenia węża wylotowego
<b>4 - Urządzenie wypuszcza wodę w sposób ciągły</b>	Złącze wylotowe na ścianie jest skierowane w dół, a nie do góry	Wezwij wykwalifikowanego technika
	Położenie węża wylotowego jest zbyt niskie	Podnieść wąż wylotowy na co najmniej 40 cm nad poziomem podłogi
<b>5 - Nie słychać obrotu ramienia spryskującego</b>	Nadmierna ilość detergentu	Zmniejsz ilość detergentu
	Przedmiot zapobiega obracaniu się ramienia	Sprawdź
	Bardzo zabrudzony filtr talerza i kubka	Oczyść talerz i filtr filiżanki
<b>6 - W przypadku urządzenia elektronicznego bez wyświetlacza: Lampka kontrolna „Eco” i lampka kontrolna „No 1” z sygnałem dźwiękowym</b>	Zakręcony zawór dopływu wody	Wyłącz urządzenie - Odkręć kran - Ponownie ustaw cykl
<b>7 - Naczynia są tylko częściowo umyte</b>	Zobacz przyczyny nr 5	Sprawdź
	Dno rondli nie zostało dobrze umyte	Przypalone resztki jedzenia należy namoczyć przed włożeniem patelni do zmywarki
	Krawędź rondli nie zostało dobrze umyte	Zmień położenie garnków
	Ramię spryskujące jest zablokowane	Zdejmij ramię natryskowe, odkręcając nakrętkę pierścieniową w prawo i umyj pod bieżącą wodą
	Naczynia nie zostały prawidłowo załadowane	Nie umieszczaj naczyń zbyt blisko siebie
	Koniec węża odpływowego znajduje się w wodzie	Koniec węża odpływowego nie może stykać się z wypływającą wodą
	Odmierzono nieprawidłową ilość detergentu; detergent jest stary i twardy	Zwiększ ilość w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń i zmień detergent
	Kran dozownika soli nie jest dobrze zamknięty	Dokręć całkowicie.
Program zmywania nie jest wystarczająco dokładny	Wybierz bardziej energiczny program	
<b>8 - Obecność białych plam na naczyniach</b>	Woda jest za twarda	Sprawdź poziom soli i płynu nabyliczającego i wyreguluj jego ilość. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym
<b>9 - Hałas podczas mycia</b>	Naczynia uderzają o siebie	Ładuj naczynia do kosza uważniej
	Obracające się ramię uderza w naczynia	Ładuj naczynia uważniej
<b>10 - Naczynia nie są całkowicie suche</b>	Niewystarczający obieg powietrza	Po zakończeniu programu zmywania pozostawić uchylone drzwi zmywarki, aby naczynia wyschły w naturalny sposób



**TRI 5 S**







**TRI 5**





**HOBS GAS TYPE**

TYPE		TRI 5 S		
II 2E+3+		FR, BE		
Gaz Type/Gas type		<b>G20 / G25</b>		
Pression gaz/Gas pressure		<b>20 / 25 mbar</b>		
	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		<b>G20</b>		
Pression gaz/Gas pressure		<b>20 mbar</b>		
	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		<b>G30 / G31</b>		
Pression gaz/Gas pressure		<b>28-30/37 mbar</b>		
	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		<b>G30 / G31</b>		
Pression gaz/Gas pressure		<b>28-30/37 mbar</b>		
	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				<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure				<b>20 mbar</b>
	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				<b>G30 / G31</b>
Pression gaz/Gas pressure				<b>30/30 mbar</b>
	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				<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure				<b>20 mbar</b>
	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				<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure				<b>20 mbar</b>
	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				<b>G30 / G31</b>
Pression gaz/Gas pressure				<b>50/50 mbar</b>
	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
<b>KIT: 35000238</b>				

Gaz Type/Gas type				<b>G30/G31</b>
Pression gaz/Gas pressure				<b>50/50 mbar</b>
	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
<b>KIT: 35000238</b>				

**Efficiency Decleration 2016/426**

TRI5S - 4GAS				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	UR	
-	62,5 %	59,4 %	61,3 %	
<b>MEDIUM %61,1</b>				

TRI5S - 3GAS + 1HOTPLATE				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	UR	
-	-	59,4 %	61,3 %	
<b>MEDIUM %60,3</b>				



ETIKETA NGJITËSE E VLERAVE NOMINALE  
DHE ETIKETA E GAZIT  
(vetëm për produktet e gazit)

NÁLEPKA TYPOVÝ ŠTÍTEK  
A PLYNOVÝ ŠTÍTEK  
(pouze pro plynové spotřebiče)

AUFKLEBER TYPENSCHILD UND  
GAS-ETIKETT  
(nur für Gasprodukte)

COLLER L'ÉTIQUETTE DE NOTATION  
ET L'ÉTIQUETTE DE GAZ  
(uniquement pour les produits à gaz)

TARGHETTA ADESIVA  
ED ETICHETTA DEL GAS  
(solo per prodotti a gas)

ZALIJEPI TI NAZIVNU NALJEPNICU  
I NALJEPNICU ZA PLIN  
(samo za proizvode na plin)

ODKURZACZ SZCZOTKOWY ETYKIETA  
OCENY I ETYKIETA GAZOWA  
(tylko dla produktów gazowych)

44007765 • A4 • 12.2020 • Rev\_0

#### **SQ**

Prodhuesi nuk është përgjegjës për pasaktësitë e mundshme që rezultojnë nga shtypja apo gabimet e transkriptimit të përmbajtura në këtë broshurë. Ne ruajmë të drejtën për të kryer modifikime të produkteve siç kërkohet, duke përfshirë interesat e konsumit, pa cenuar karakteristikat në lidhje me sigurinë ose funksionin.

#### **CZ**

Výrobce neponese odpovědnost za žádné nepřesnosti vzniklé v důsledku chyb při tisku nebo přepisu této brožury. Vyrazujeme si provádět úpravy výrobků podle potřeby, včetně úprav v zájmu spotřeby, aniž budou dotčeny charakteristiky týkající se bezpečnosti nebo funkčnosti.

#### **DE**

Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Ungenauigkeiten in dieser Anleitung infolge von Übersetzungs- oder Druckfehlern. Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit erforderliche Änderungen an Produkten vorzunehmen, auch solche, die den Verbrauch betreffen, und zwar unbeschadet der Merkmale bezüglich Sicherheit oder Funktion.

#### **FR**

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes liées à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit de modifier les produits si cela s'avère nécessaire, notamment dans l'intérêt de la consommation, sans compromettre pour autant les caractéristiques de sécurité ou de fonctionnement.

#### **HR**

Proizvođač ne snosi odgovornost za netočnosti koje su rezultat pogrešaka pri tiskanju ili transkripciji u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo da, po potrebi izmijenimo proizvod, uključujući interese potrošača, ne dovodeći u pitanje svojstva u vezi sa sigurnosti ili funkcioniranjem.

#### **IT**

Il produttore non è responsabile di eventuali inesattezze contenute in questo opuscolo dovute a errori di stampa o trascrizione. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti in base alle esigenze (ad es. gli interessi del consumatore), senza pregiudicare le caratteristiche relative alla sicurezza o il funzionamento.

#### **PL**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w druku lub transkrypcji zawartych w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.