

CANDY

POKYNY PRO POUŽITÍ A INSTALACI

CZ

INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU

PL

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

RU

ÜZEMBE HELYEZÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
 - Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Tento spotřebič je určený pro použití v domácnosti a podobných místech:

- Zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
- Na farmách;
- Klienty hotelu, motelu apod.;
- V prostředí pro přípravu snídaně.

Jiné použití spotřebiče mimo domácnosti nebo na jiné než běžné použití, jako je komerční využití profesionály, není zahrnuto ve výše uvedeném popisu použití.

Pokud se spotřebič používá nesprávně, může se zkrátit jeho životnost a uživatel může ztratit právo na záruku.

Jakékoliv poškození spotřebiče nebo jiná poškození a ztráty vyplývající z nesprávného použití spotřebiče jako domácího spotřebiče (i když se nachází v domácnosti) není výrobcem akceptováno.

- Dvířka nenechávejte v otevřené pozici, neboť to představuje možné riziko (např. Zakopnutí).

• VAROVÁNÍ!

Nože a další ostré náčiní musíte uložit do košeš ostrým hrotem dolů nebo v horizontální pozici.

- Pokud spotřebič stojí na kobercové podlaze, zajistěte, aby nebyly blokovány spodní větrací otvory.
- Zajistěte, aby zástrčka přírodního kabelu spotřebiče zůstala po instalaci snadno přístupná.
- Spotřebič musí být připojený k vodě pomocí nových hadic.

Nepoužívejte staré hadice.

- Tlak vody musí být mezi 0,08 MPa a 0,8 MPa. Pokud je tlak pod minimem, kontaktujte náš zákaznický servis.

• Před připojením spotřebiče k napájení se ujistěte:

1. zda je přírodní zástrčka správně uzemněná;
2. zda je napětí v elektrické síti vhodné pro připojení spotřebiče podle výrobního štítku na spotřebiči.

• VAROVÁNÍ!

Zajistěte správné uzemnění spotřebiče.

V případě chybějícího uzemnění si můžete všimnout při doteku kovových dílů spotřebiče jemné brnění, z důvodu přítomnosti rádiového odrušení.

- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození z důvodu neuzemnění spotřebiče.
- Ujistěte se, aby myčka nebyla přitíštěná o napájecí kabely.
- Neodpojujte přírodní kabel ze zásuvky tahem za přírodní kabel, pouze za zástrčku.
- Nedoporučujeme použití adaptérů, mnohonásobných zásuvek ani prodlužovacích kabelů.
- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud máte bosé nohy.
- Nenechávejte spotřebič vystavený ovětrnostným vlivům (déšť, slunce, apod).
- Nesedejte ani nestoupejte na dvířka spotřebiče, neboť ji můžete převrhnout.
- Pokud se spotřebič porouchá nebo přestane náhle pracovat, vypněte jej, zastavte přívod vody a nemanipulujte s ním.

Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik a musí se použít pouze originální náhradní díly.

Nedodržení výše uvedených pokynů může značně snížit bezpečnost spotřebiče.

- Voda z myčky nádobí nebo z nádobí po mytí není pitná.
- Myčka je navržena pro běžné použití v domácnosti.

Předměty obsahující benzin, barvu, ředidlo nebo zbytky oceli, korosivní chemikálie, kyseliny nebo alkaloidy se nesmí mýt v myčce nádobí.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

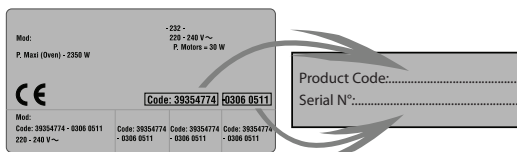
- UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- UPOZORNĚNÍ: Vaření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.
- NIKDY se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spotřebič a poté překryjte plamen pokličkou nebo protipožární příkryvkou.
- UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.
- UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
- UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
- Nečistoty z krytu odstraňte před otevřením.
- Varnou desku nechte před zavřením krytu vychladnout.
- Pokud je na spotřebiči, nedívejte se přímo do halogenového zářiče.
- UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Pokud je panel umístěný na základně, zabraňte sesunutí spotřebiče ze základny.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo možnému nebezpečí.
- UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.
- Použijte nové sady hadic dodané se spotřebičem a nepoužívejte staré sady.
- "Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používat na dobře větraném místě. Před instalací a použitím spotřebiče si přečtěte pokyny k použití."
- "Tyto pokyny platí pouze v případě, pokud je symbol země uvedený na spotřebiči. Pokud není, je nutné prostudovat si technické instrukce, týkající se příslušných změn spotřebiče podle dané země".
- "před instalací se ujistěte, zda místní napájecí podmínky (typ plynu a tlak plynu) a nastavení spotřebiče odpovídají";
- "podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku";
- "tento spotřebič není připojený k systému odvodu spalin. Musí být instalován a připojován v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvyšte pozornost na příslušné požadavky týkající se ventilace".
- "Použití plynových varných spotřebičů způsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v místnosti, kde je spotřebič instalován. Ujistěte se, zda je kuchyň dobře větraná: udržujte přirozené větrací otvory volné nebo instalujte mechanické větrací zařízení (odsavač par). Dlouhodobé intenzivní použití spotřebiče může vyžadovat další větrání, například otevření dveří nebo okna, nebo efektivnější větrání, například zvýšením úrovně mechanické ventilace".
- "UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah".
- "Dodatečná ochrana představuje zabránění kontaktu s dvířky trouby. Tuto část můžete instalovat v případě přítomnosti dětí."

VYBALENÍ SPOTŘEBIČE

Uvnitř spotřebiče naleznete návod a sáček obsahující:

- pokud chcete změnit na jiný druh plynu: nové trysky pro úpravu plynu, butanový plyn G30 28-30 mbar nebo propanový plyn G31-37 mbar,
- pro připojení pomocí ohebné trubky, ukončení pro zemní plyn a ukončení pro butan nebo propan s těsněním.

. Identifikační štítek je umístěn na zadní straně spotřebiče Trio .



Výrobce se zříká jakékoli odpovědnosti za jakékoli škody v případě nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu k použití.

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

- Instalaci plynové přípojky spotřebiče a připojení k elektrické síti svěřte kvalifikovanému odborníkovi.
- Trio obsahuje tři díly, varnou desku, troubu a myčku nádobí. Z bezpečnostních důvodů nesmí být na tomto zařízení za žádných okolností prováděny žádné úpravy.
- Toto zařízení je navrženo pouze k použití v domácnosti.
- Pokud spotřebič vykazuje sebemenší závadu, nezapojte ho. Odpojte ho od přírodního napájení a okamžitě se obraťte na autorizovaný servis.
- Po každém použití doporučujeme TRIO vyčistit. Zabráníte tím hromadění nečistot nebo mastnoty, které se mohou znovu připálit nebo vznítit, či vytvářet nepříjemné pachy a kouř.
- Neukládejte do TRIO hořlavé produkty, protože by se mohly vznítit, když se spotřebič omylem zapne.
- Při vyjímání nebo vkládání nádobí do trouby používejte vždy rukavice.
- Pokud používáte k pečení tuky nebo oleje, vždy věnujte pozornost pečicímu procesu, protože zahřáté tuky nebo oleje se mohou rychle vznítit.
- Při likvidaci staré myčky zajistěte odstranění dvířek, zabráníte tím nebezpečí uvěznění dětí.
- Myčka je vyrobena z materiálů, které jsou recyklovatelné, proto může být zlikvidována šetrně k životnímu prostředí.
- Ujistěte se, že myčka není umístěna na napájecím kabelu. Nedoporučujeme používat adaptéry, rozbočovací zásuvky a nebo prodlužovací kabely.
- Jakékoli dotazy ohledně síťového kabelu doporučujeme konzultovat autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným technikem.
- Pokud je spotřebič umístěn na koberci, zajistěte, aby spodní větrací otvory zůstaly volné. Jakékoli nedodržení výše uvedených pokynů může mít vážný vliv na bezpečnost spotřebiče.

Víko varné desky:

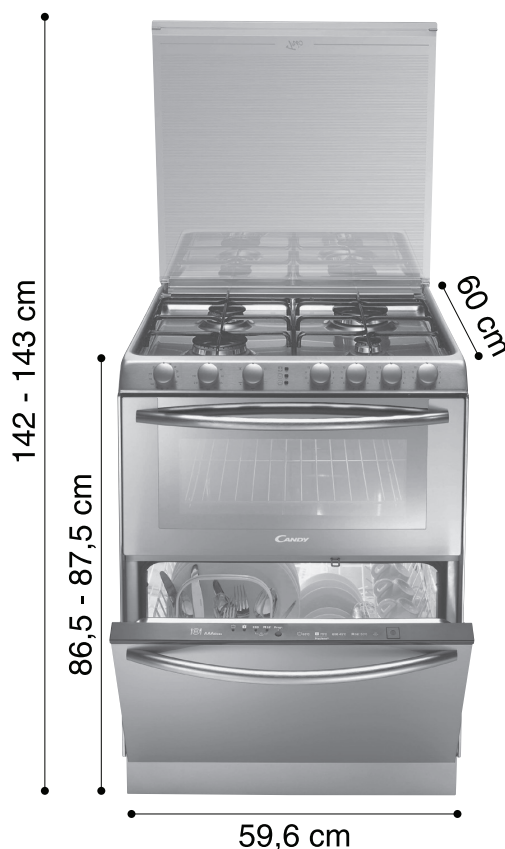
- Pokud používáte varnou desku, víko zvedněte nahoru.
- před otevřením víka z něj sejměte veškeré předměty.
- před uzavřením víka nechte varnou desku vychladnout.
- na víku neskladujte těžké ani kovové předměty.

Během instalace spotřebiče na podlahu doporučujeme ověřit stabilitu a provést nezbytná měření, aby se zabránilo možnému sklouznutí.

CE Pro zlepšení kvality produktů může CANDY provést úpravy spojené s technickými vylepšeními.

Spotřebič splňuje směrnici EU 73/23/EHS a 89/336/EHS, nahrazené 2006/95/ES a 2004/108/ES, a pozdější dodatky.

TECHNICKÁ DATA



	TRIO 9501	TRIO 9503
Výkon	2100 W	8570 W
Vpředu vpravo	Přídavný 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Vzadu vpravo	Ultra rychlý 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Vpředu vlevo	Rychlý 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Vzadu vlevo	Normální 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Počet jídelních souprav	6	6
Spotřeba vody	8 l	8 l
Tlak vody min. 0,08 – max. 0,8 MPa		

INSTALACE

Instalace domácího spotřebiče může být náročnou činností, která, pokud není správně provedena, může vážně ovlivnit bezpečnost zákazníka.

To je důvod proč by tuto činnost měla provádět odborně způsobilá osoba v souladu s platnými technickými předpisy.

V případě, že je toto doporučení ignorováno a instalace je provedena nezpůsobilou osobou, zříká se výrobce veškeré odpovědnosti za jakékoli technické selhání produktu, materiálové škody nebo zranění osob.

Během instalace spotřebiče na podlahu doporučujeme ověřit stabilitu a provést nezbytná měření, aby se zabránilo možnému sklouznutí.

PLYNOVÝ MODEL

• Před instalací spotřebiče musí technik:

- Zkontrolovat kompatibilitu mezi spotřebičem Trio a plynovou přípojkou.

spotřebičem Trio je ve výrobě nastaveno na druh plynu podle označení na obalu a výrobním štítku připevněném ke spotřebiči.

Zemní plyn G 20-20 mbar/G 25-25 mbar: hlavní plyn

- Pokud je to nutné, změňte plyn.

Pro přizpůsobení plynových hořáků namontujte vhodné trysky, které nabízejí nominální proudění, viz strana 32.

• Pro instalaci musí technik:

Trio je spotřebič Třídy 2 – podtřídy 1; nábytek u spotřebiče nesmí být výš než horní hrana spotřebiče.

- Spotřebič má nastavitelnou nožičku pro dokonalé vyvážení na podlaze.

- Proveďte připojení plynu podle plynové přípojky, strana 33.

- Připojte varnou desku k elektrické síti podle informací na straně 34.

- Pokud byl změněn druh plynu, nastavte minimální tok plynu každého hořáku podle strany 34.

- Připojte Trio k vodovodní přípojce a odpadu vody (viz stránky 49-50).

Jakékoli změny nastavení plynu musíte poznamenat na výrobním štítku připevněném ke spotřebiči.

Pokud je spotřebič umístěný na koberci, zajistěte, aby nebyl blokovaný spodní větrací otvory.

• PŘIPOJENÍ PLYNU

Musí být provedeno v souladu s předpisy podle země instalace. Ve všech případech, na napájecí hadici plynu musí být uzavírací kohout, regulátor nebo regulační zařízení pro propanový plyn. Používejte pouze ventily, regulační koncovky a ohebné trubky, regulátory s oficiálním schválením podle země instalace.

Připojení plynu podle instalace:

Zemní plyn, pevná, ohebná trubka s mechanickým spojením (1) – měkká gumová trubka (3)

Butan, pevná, ohebná hadice s mechanickým spojením (1) – měkká gumová trubka (2)

Propan, pevná, ohebná hadice s mechanickým spojením (1) – měkká gumová hadice (2-3)

1 – dodanou ohebnou trubku zkontrolujte po celé délce.

2 – dodanou gumovou trubku zkontrolujte po celé délce, její délka nesmí přesáhnout 1.5 metru a je vybavena vhodnými svorkami na koncích.

1, 2 – měkké trubky a ohebné trubky s mechanickým spojením musíte vést mimo plameny, nesmí být vystavena plynovým spalinám, horkým částem sporáku ani horkým pokrmům.

• TŘI MOŽNOSTI PŘIPOJENÍ:

• PŘIPOJENÍ POMOCÍ PEVNÉ TRUBKY

Připojte přímo k přípojce plynu.

• PŘIPOJENÍ OHEBNOU TRUBKOU S MECHANICKÝMI SPOJI

Doporučujeme tento typ připojení.

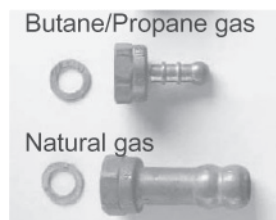
Našroubujte matice hadice přímo k plynové přípojce na jedné straně a k uzavíracímu ventilu přípojky na straně druhé.

• PŘIPOJENÍ MĚKKOU GUMOVOU HADICÍ

Nedoporučujeme tento typ připojení.

Výlučně pro starší typy instalací, kde nelze použít jiný způsob připojení.

Našroubujte příslušná ukončení (2)



Připojte gumovou hadici k sporáku a k regulačnímu ventilu nebo k výstupnímu ventilu.

(2) Ve všech případech se ujistěte, zda je nasazené těsnění. Podle pokynů k instalaci otestujte těsnost spojení pomocí mýdlové vody. Test plamenem je přísně zakázán.

INSTALACE

ZMĚNA NA JINÝ DRUH PLYNU:

Tepelná kapacita a tlak plynu je různý v závislosti od druhu plynu.

Při změně druhu plynu doporučujeme kontaktovat servisního technika: pro výměnu trysek, provedení připojení a nastavení minimálního plamene všech plnových kohoutů.

1 • PŘESTAVBA NA JINÝ DRUH PLYNU

- Výrobní nastavení: Zemní plyn = G20-20 mbar/G25-25 mbar

X Nastavení plynu možné podle instalace butanového plynu G30-29 mbar nebo propanového plynu G 31-37 mbar

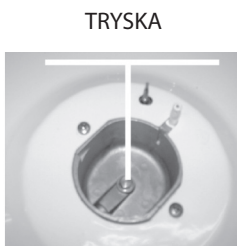
		GAS/GAZ/tlak (mbar)							
CAT.		G20/20	G20/25	G25/25	G30/29	G30/36	G31/30	G31/37	G350/13
II 2E+3+	BE-FR	●		●	X			X	
II 2H3+	CH-ES-GB IT-PT	●			X			X	
II 2H3B/P	CZ-DK-FI NO-SE	●			X		X		
II 2H3B/P	HU		●						
I 2E	DE	●							
II 2L3B/P	NL			●	X		X		
II 2ELs3B/P	PL	●				X			X

2 • VÝMĚNA TRYSEK PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ

Trysky varné desky

Pro přístup k tryškám:

- zvedněte víko varné desky,
- sejměte kryt, mřížky, a hlavice všech hořáků,
- použijte vhodný šroubovák (7) k nastavení,
- podle informací v tabulce instalujte trysky vhodné pro daný typ hořáku a druh plynu.



Každá tryška je označená symbolem.

HOŘÁK		Přídavný		Normální		Rychlý		Ultra rychlý	
		Vpředu vpravo	kW	Vpředu vlevo	kW	Vzadu vpravo	kW	Vzadu vlevo	kW
G20	20 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G20	25 mbar	76	1,20	101	2,00	118	2,80	144	4,00
G25	25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30	29 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G31	30 mbar	50	0,90	66	1,60	80	2,25	94	3,20
G31	37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

Pro opětovné sestavení nasadte hlavice, víka a mřížky.

3 • NASTAVENÍ POČÁTEČNÍHO PLAMENE

Pokud jste změnili druh plynu, je nutné zkontrolovat stabilitu plamene při minimálním proudění a nastavit pomocí by-pass šroubou.

Pro přístup k by-pass šroubu hořáku sejměte ovládací knoflíky hořáku. Vytáhněte je směrem dopředu.

a) Propan butanový plyn:

nastavení uskutečníte šroubováním vpravo (bez nadměrné síly) by-pass šroubu, který kalibruje otvor pro minimální proudění.

b) Zemní plyn:

- odšroubujte by-pass šroub o jednu otáčku,
- nasadte ovládací knoflík, zapalte hořák a nastavte nízký plamen,
- opět sejměte ovládací knoflík, zašroubujte by-pass šroub, dokud nedosáhnete redukováný plamen, který zůstane stabilní v nízké pozici.
- nasadte ovládací knoflík.



Upozornění:
Nikdy neuvolňujte jiné šrouby!

By-pass šroub



INSTALACE

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

“Instalace musí být prováděna v souladu s příslušnými směrnicemi.”
Výrobce se zříká jakékoli odpovědnosti za jakékoli škody, které mohou být způsobeny nevhodným nebo nesprávným používáním.

Varování:

- Před elektrickým zapojením vždy zkontrolujte, že jsou elektrické napětí, nastavení jističe, uzemnění a pojistky vhodné.
- Elektrické připojení musí být provedeno pomocí zásuvky a zástrčky s uzemněním nebo pomocí vícepolohového vypínače. Pokud je spotřebič zapojen do zásuvky, musí být instalován tak, aby byla přístupná. Výrobce není zodpovědný za jakékoli nehody vyplývající z použití spotřebiče, který není uzemněn nebo jehož uzemnění je špatné.
- Jakékoli dotazy ohledně síťového kabelu doporučujeme směřovat na autorizovaný servis nebo způsobilého technika.

Varování! Spotřebič musí být uzemněn. Nedostatečné uzemnění zjistíte tak, že při dotyku kovových částí spotřebiče můžete cítit přítomnost elektrického chvění v důsledku přítomnosti radiového rušiče.

• TRIO 9501

Napájecí kabel se dodává se spotřebičem TRIO a umožňuje připojení pouze do zásuvky na 220-230 V mezi fáze nebo mezi fází a nulový vodič.

- Připojení k 10/16 A zásuvce.

• TRIO 9503

S tímto spotřebičem Trio není dodáván přírodní kabel, ale je vybaven připojovací skříňkou, která vám umožňuje zvolit správné připojení pro konkrétní typ napájení.

Připojovací skříňka je umístěna v zadní části Trio.

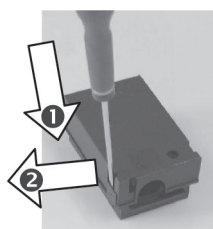
K otevření připojovací skříňky:

- Po stranách jsou dvě pojistky
- vložte šroubovák do pojistky a zatlačte dolů,
- Sejměte víko.

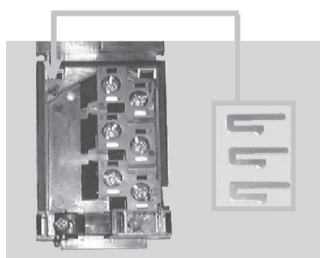
Upozornění!

Tento spotřebič musí být uzemněn. V případě nedostatečného uzemnění si všimnete, že po doteku kovových částí spotřebiče můžete být vystaveni elektrickému výboji z důvodu přítomnosti a odrušovače radiového rušení.

Připojovací skříňka



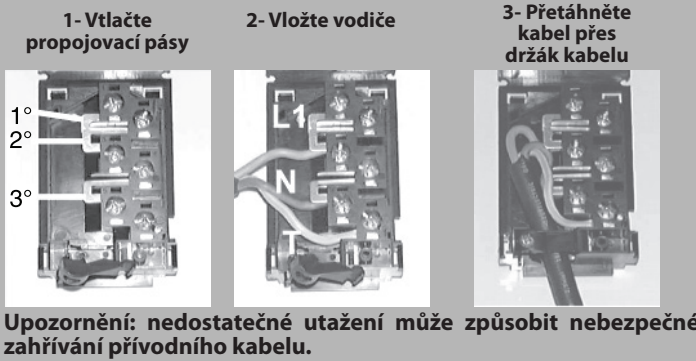
3 propojovací pásy



Připojení:

- odšroubujte držák kabelu,
- přetáhněte kabel přes držák kabelu,
- odstraňte izolaci z konců vodičů a připojte je podle čísel zobrazených v tabulce a připojte i „propojovací pásy“.

Příklad jednofázového připojení



Po skončení připojení spotřebiče utáhněte svorku kabelu a zavřete víko.

	Jednofáze 220-230V~	Tři fáze 220-230V3~	Tři fáze 380-415V3N~
TYP KABELU	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-F or, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
PŘIPOJENÍ K PŘIPOJOVACÍ SKŘÍŇKĚ			
Propojovací pás: provedte přeměnění pomocí propojovacího pásu	2 Fáze Pás 1-2 Pás 2-3	1 Fáze Pás 1-2 3 Fáze Pás 3-4	1 Fáze 2 Fáze 3 Fáze
	5 Neutrální Pás 4-5	5 Fáze	5 Neutrální Pás 4-5
	T Uzemnění	T Uzemnění	T Uzemnění

INSTALACE

PŘIPOJENÍ VODY - ODVOD VODY

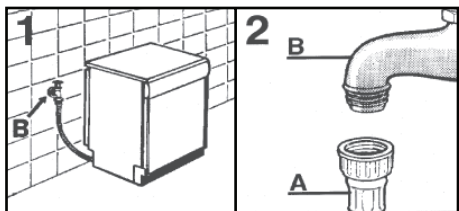
PŘIPOJENÍ VODY:

Prívodní a vypouštěcí hadice může směřovat doleva nebo doprava. Myčka může být připojena na studenou i teplou vodu, o teplotě maximálně 60 °C.

Tlak vody musí být v rozmezí 0,08 MPa a 0,8 MPa. Pokud je tlak nižší než minimální, není zajištěna správná funkce spotřebiče.

Prívodní hadice musí být připojena k vodovodnímu kohoutku, aby bylo možné vodu zavřít, když se spotřebič nepoužívá (obr. 1). Prívodní hadice myčky se montuje se 3/4" závitovou přípojkou (obr. 2). Prívodní hadice "A" musí být pevně připojena ke 3/4" kohoutku "B".

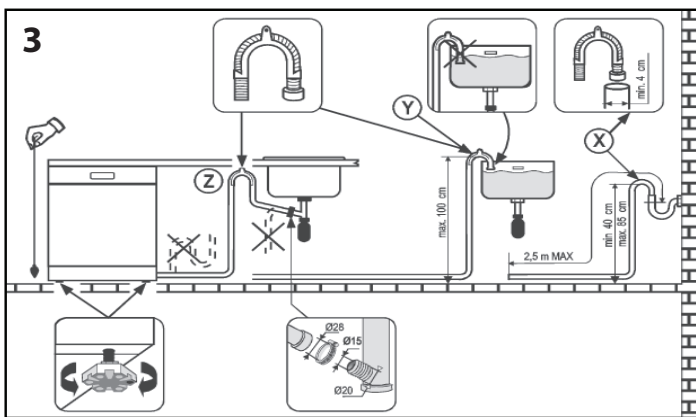
Pokud je spotřebič připojen k novému nebo dlouhodobě nepoužívanému potrubí, nechte vodu před připojením k prívodní hadici několik minut odtéct. Zajistíte tak, že usazeniny, písek a koroze neucpou vstupní filtr.



ODVOD VODY:

Dávejte pozor, aby nedošlo k zalomení vypouštěcí hadice během zapojování a voda mohla tak volně odtékat (obrázek 3y). Vypouštěcí hadice musí být nejméně 40 cm nad podlahou a musí mít vnitřní průměr nejméně 4 cm. Doporučuje se připojit k hadici sifón na ochranu proti zápachu (obrázek 3x).

Pokud je to nutné, může být vypouštěcí hadice prodloužena až na 2,6 m za předpokladu zachování maximální výšky 85 cm nad úroveň podlahy. V takovém případě kontaktujte autorizovaný servis.



Hadice může být zavěšena na straně výlevky (nesmí být ponořena do vody, aby se zabránilo zpětnému nasátí vody do spotřebiče). Zkontrolujte, že na prívodní ani vypouštěcí hadici nejsou smyčky. Potřebujete-li delší prívodní hadici, obraťte se na autorizovaný servis.

POUŽITÍ

PLYNOVÉ HOŘÁKY

Každý hořák ovládáte kohoutem umožňujícím postupné ovládání:

- * širší možnosti nastavení od maximální pozice k minimální a mnohem přesnější,
- * snazší regulace plamene podle průměru nádobí,
- * nehrozí riziko uhašení plamene při rychlém snížení.

ZAPÁLENÍ

Doporučení: pokud hořáky nepoužíváte, je nutné zastavit hlavní kohout přívodu plynu.

- Zapněte plynový kohout.
- Symbol u každého ovladače označuje ovládaný hořák.
- Otočte a stiskněte příslušný ovládací knoflík k symbolu (☆), držte ho stisknutý, dokud se plamen nezapálí. U modelů vybavených elektronickým zapalováním se plamen zapálí elektrickým jiskřením. Tato se ovládá tlačítkem nebo stisknutím ovládacího knoflíku (pro modely se zapalováním pod ovladačem).
- Pro modely nevybavené elektronickým zapalováním, nebo v případě výpadku elektrické energie, zapalte plamen pomocí sirky.

Poznámka: pro modely vybavené BEZPEČNOSTNÍ termopojistkou, podržte ovládací knoflík stisknutý několik sekund pro aktivaci bezpečnostního systému. Pokud ovládací knoflík ihned uvolníte, nemá čas na aktivaci bezpečnostního systému a plamen zhasne. Pokud se tak stane, opakujte proces zapálení od začátku a počkejte delší dobu po zapálení plamene. Rychlé termické bezpečnostní zařízení automaticky přeruší dodávku plynu v případě nechtěného uhašení plamene.

Pokud máte problémy v určitých oblastech se zapálením plamene z důvodu dodávky plynu, opakujte proces zapálení otočením ovládacího knoflíku na „minimum“ (♠).

- Nastavte plamen podle požadavků. Střední pozice je mezi (♠) a (♠) nastavením voliče.
- K vypnutí plamene otočte ovládací knoflík zpět do stop pozice.
- Pokud plamen náhodně zhasne, otočte ovládací knoflík do pozice „0“, počkejte jednu minutu a opět zkuste zapálit.

Pro správné použití hořáků zvolte nádobí, kterého průměr dna odpovídá níže uvedeným průměrům:

- * **Velmi rychlý** Ø 18 cm a více
- * **Rychlý** Ø od 16 do 18 cm
- * **Normální** Ø 12 cm
- * **Přídavný** Ø 10 cm

- Nedoporučujeme nádobí s pokřiveným, zvlněným nebo ohnutým dnem.
- Hliníkové nádobí může zanechat stopy na smaltované podložce. Tyto stopy lze snadno odstranit pomocí vlhké utěrky a jemného čistícího prostředku.

NĚKOLIK TIPŮ...

- Pro úsporu plynu zajistěte, aby plyn nepřesahoval za okraj dna nádobí.
- Nestavte nad plynové hořáky prázdné nádobí.

INSTALACE

SKLOKERAMICKÁ ZÓNA

DOPORUČENÍ

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použití kvalitního nádobí:

- Vždy používejte nádobí s kvalitním rovným a silným dnem.
- Zajistěte, aby bylo dno nádobí suché.
- Používejte takové nádobí, kde průměr nádobí odpovídá průměru hořáku.

VOLBA NÁČINÍ



Následující informace vám pomůže zvolit si správné nádobí. Na štítku zkontrolujte označení, zda je nádobí vhodné pro sklokeramiku.

Nerez: doporučené. Vhodné zejména s dnem ze sendvičových materiálů. Sendvičové materiály kombinují výhody nerez (vzhled, odolnost a stabilita) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, stejnoměrná distribuce tepla).

Hliník: doporučujeme těžké. Dobrá vodivost tepla. Někdy se mohou na desce objevit hliníkové skvrny, ale lze je snadno odstranit, pokud je očistíte ihned. Protože mají nízký bod tavení, nepoužívejte nádobí z tenkých materiálů.

Slitina: použitelné, ale nedoporučené. Špatný provoz. Mohou poškrábat povrch.

Měděné dno/kamenina: doporučujeme těžké. Dobrý provoz, ale měď může zanechat stopy na varné desce, které se mohou jevit jako škrábance. Zbytky lze odstranit, pokud varnou desku ihned vyčistíte. Nenechávejte toto nádobí na varné desce prázdné. Přehřátí může způsobit přilepení k varné desce. Přehřáté měděné nádobí zanechá stopy, které mohou trvale zanechat skvrny na varné desce.

Porcelán/smalt: Dobrý provoz pouze u nádobí s hladkým dnem.

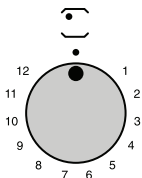
ZÓNY

- **highlight zóna:** je použitelná do 3 sekund a vhodná pro stálé, rovnoměrné vaření.
- **Printer:** Tato technologie snižuje čas vaření až o 15%.

POUŽITÍ

• Vyhledejte příslušný symbol varné zóny, kterou chcete použít.

• Doporučujeme nejdříve nastavit nejvyšší výkon až do ohřátí a poté snížit na požadovaný stupeň výkonu.



- Kontrolka zapnutí se rozsvítí pro indikaci, že zóna je v provozu.

Každá zóna je propojena s kontrolkou zbytkového tepla na varné desce. Kontrolka se rozsvítí, pokud teplota varné zóny dosáhne 60°C a více. Zůstane svítit i po vypnutí varné desky, dokud povrch nevychladne.

• K vypnutí varné zóny otočte příslušný ovládací knoflík do pozice „0“.

• **Pozice:** níže uvedené příklady jsou pouze příručka. Po seznámení se s použitím vaší varné desky budete schopni použít nastavení, která vám nejvíc vyhovují.

Pozice		Několik tipů
1	1-2 Velmi nízká	Pro udržování teplého nádobí, rozpouštění másla a čokolády...
2	3-4 Nízká	Pomalé vaření, omáčky, dušení, mléčnou rýži, sázená vejce...
3	5-6 Přiměřená	Fazole, mražené pokrmy, ovoce, vaření vody...
4	7-8 Střední	Vařená jablka, čerstvá zelenina, těstoviny, palačinky, ryby...
5	9-10 Vysoká	Intenzivnější vaření, omelety, steaky...
6	11-12 Velmi vysoká	Steaky, kotlety, smažení...

Doporučení:

- Nikdy nepřipravujte pokrmy přímo na sklokeramické desce. Používejte vždy vhodné nádobí.
- Nádobí postavte vždy doprostřed varné zóny.
- Nepoužívejte varnou desku jako krájecí desku.
- Nepřesouvejte nádobí po desce.
- Neskladujte těžké předměty nad varnou deskou. Pokud padnou na desku, mohou způsobit poškození.
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní desku.
- Hliníkové a plastové nádobí nestavte na varné zóny.

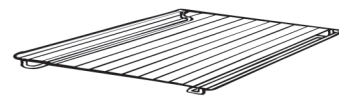
Udržujte děti mimo varných zón během provozu, nebo po vypnutí, neboť i tehdy jsou pořád horké, abyste zabránili popálení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY (závisí na modelu)

Před prvním použitím je nezbytné příslušenství trouby vyčistit. Umyjte je houbou. Opláchněte a osušte.

• **ROŠT:** Je určen pro umístění pánví, zapékacích mís a různých forem.

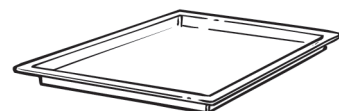
Je opatřen drážkami, které umožňují zasunutí odkapávacího plechu.



Díky speciálnímu tvaru je rošt vždy vodorovný. Dokonce i při vytažení do maximální polohy což zabraňuje sklouznutí nebo převrnutí nádobí.

• ODKAPÁVACÍ PLECH:

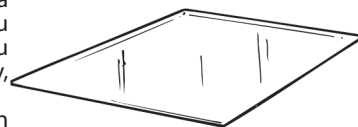
Slouží k shromažďování tuku a šťávy během grilování, nebo pečení.



Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako plech na pečení. Mohlo by to způsobit tvorbu kouře, vystříknutí tuku a silné znečištění vnitřku trouby.

• **PEČICÍ PLECH** musíte vložit na rošt. Je vhodný pro přípravu malých moučníků jako jsou sušenky, sněhové pusinky, apod...

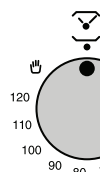
Nikdy nestavte pečicí plech přímo na dno trouby.



• **GRIL** je vybaven rošty a madlem, dvěma vidličkami a podložkou grilu.

Pokud se používá trouba, jakékoli nepoužívané příslušenství musí být vyjmuté.

VYPÍNACÍ ČASOVAČ



• Můžete jej nastavit pro provoz trouby v rozmezí 1 a 120 minutami, s okamžitým startem a automatickým zastavením. Po uplynutí doby časovač automaticky vypne napájení trouby.

• Troubu lze použít bez programování. V takovém případě otočte ovladač na pozici (H) Hand.

Poznámka: k nastavení čas otočte ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček na značku 120 minut a poté zpět na požadovaný čas.

POUŽITÍ







POUŽITÍ TROUBY

VELMI DŮLEŽITÉ: Trouba a myčka nemohou být používány současně.

Při používání trouby musí být myčka zavřená.

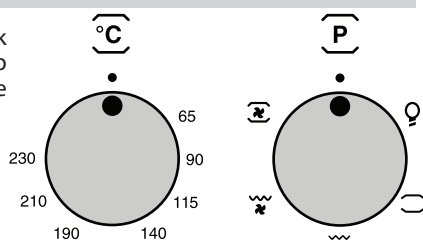
DŮLEŽITÉ: Části spotřebiče během použití mohou být horké, proto během použití TRIO by neměly být v blízkosti dětí.

METODY VAŘENÍ (Závisí na modelu)

- Běžné pečení**  : Horní a spodní topné tělesa se používají společně. Tento způsob je ideální pro tradiční pečení, zapékání masa, přípravu rostbífů, jehněčí pečeně, chleba, zapékání těstovin. Předehřejte troubu na 10 minut a poté vložte do střední polohy maso na pečení.
- Gril**  : Používá se horní topné těleso. Zaručuje úspěch při smíšeném grilování, přípravě kebabů a "gratinovaných jídel". Vyžaduje se předehřátí po dobu 5 minut, aby se topné těleso zahřálo.
- Otočný gril**  : používá horní topné těleso ve spojení s grilem nabízejícím skutečnou chuť klasického grilování.
 - . Vyměňte příslušenství z trouby.
 - . Vložte odkapávací zásobník na dno trouby.
 - . Napíchněte pokrmy ke grilování vložte jej mezi dvě vidličky.
 - . Nasadte rošt do držáku a zasuňte držák a rošt do druhé výškové úrovně. Konec roštu poté bude směřovat do otvoru otočného mechanismu.
 - . Vložte rošt do otočného mechanismu.
- Gril a konvekční příprava**  : použití grilu a konvekčního vaření najednou. Umožňuje úsporu času. Zvyšte pozornost při vkládání roštu s kolejničkami směrem dolů, kolejničky nasměrujte nahoru a postavte na ně odkapávací zásobník.
- Pečení s ventilátorem**  : Používají se, horní i spodní, topná tělesa společně s ventilátorem a zajišťují cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Doporučujeme použít tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu... teplo lépe proniká do jídla a snižuje dobu předhřívání i pečení.
- Grilování s ventilátorem**  : Používá se horní topné těleso společně s ventilátorem zajišťují cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Ideální pro přípravu vepřové pečeně, drůbeže atd. Předehřátí je nutné pro červená masa, nikoli však pro bílá. Pro zachycení šťávy vložte odkapávací misku pod rošt. Ujistěte se, že jídlo není příliš blízko grilu. V polovině pečení pečený kus otočte.

POUŽITÍ

• Otočte ovládací knoflík na požadovaný způsob přípravy a nastavte teplotu:



 Klasické pečení


Teplota od 65°C do 230°C

 Gril

Teplota 230°C

 Grilování na rožni

Teplota 230°C

 Grilování + konvekční pečení

Teplota 230°C



 Gril s ventilátorem

Teplota 230°C

 Pečení s ventilátorem

Teplota od 65°C do 230°C

• Otočte ovládací knoflík časovače do pozice Ruční nebo na programování doby.

  • Kontrolka nastavení svítí pro indikaci, že termostat je v provozu. Během doby přípravy se pravidelně rozsvěcuje a zhasíná.

RADY PRO PEČENÍ

MASO:

Doporučuje se maso solit až po upečení, protože sůl podporuje rozstříkování tuku z masa.

Rozstříkování způsobuje znečištění trouby a vyvolá značné množství kouře.

Maso s kostí (bílé, vepřové, jehněčí, skopové) a ryby mohou být vkládány do studené trouby. Doba pečení je delší než v předehřáté troubě, ale zajistí se lepší propečení střední části, protože teplo má více času proniknout do hloubky.

SPRÁVNÉ PŘEDEHŘÁTÍ JE ZÁKLADEM ÚSPĚŠNÉHO PEČENÍ ČERVENÉHO MASA.

ZÁKUSKY, CUKROVÍ.

Nepoužívejte lesklé formy, protože odrážejí teplo a mohou způsobit připálení zákusku. Pokud zákusek zlátne příliš rychle, přikryjte jej pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: správný způsob použití fólie je lesklou stranou dovnitř. V opačném případě není teplo odráženo lesklým povrchem a neproniká dovnitř pokrmu.

Vyvarujte se otvírání trouby během prvních 20 až 25 minut pečení: výrobky z kynutého těsta by mohly spadnout.

Kontrolu pečení můžete provést tak, že do pokrmu píchnete špičkou nože nebo špejle. Pokud zůstane povrch suchý, je pokrm upečen. Pokud na špičce nože nebo špejle jsou uchyceny zbytky těsta nebo je povrch vlhký, pokračujte v pečení při nižším výkonu, aby se pokrm nepřipálil.

Následující pokyny jsou pouze orientačním vodítkem. Můžete si je pozměnit podle vlastních zkušeností nebo osobní chuti.

Doba předehřevu:

. 20 minut na 210 až 230 °C

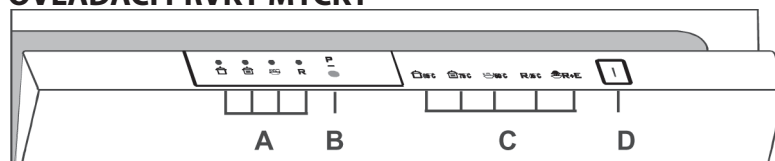
. 15 minut na 140 až 190 °C

. 10 minut na 65 až 115 °C

MNOŽSTVÍ	POTRAVINA	Teplota trouby °C	Umístění roštu od dna	Doba pečení v minutách
RYBY				
	Pstruh	200	1	15 / 25
1 kg	Filety	190	1	50
MASO				
1 - 1,5 kg	Rostbíf	190	1	90
1 kg	Plátek	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Telecí	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Kýta jehněčí	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Skopové	150 / 160	1	50 / 60
DRŮBEŽ				
2 kg	Holubi	150 / 160	1	45
4 kg	Husa	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kachna	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kuřata	170	1	60 / 80
RŮZNÉ				
	Lasagna	200	1	40
	Suflé	200	1	20
	Lívanec	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PEČIVO				
	Pohankový koláč	175	1	40 / 50
	Ovocný koláč	180 / 190	1	20 / 30
	Cukroví (kynuté těsto)	160	1	40 / 45
	Pěnové pečivo	100	1	90
	Listové těsto	200	1	20

- A Světelné kontrolky zvoleného programu
- B Tlačítko volby programů
- C Popis programu
- D Tlačítko zapnout/vypnout

OVLÁDACÍ PRVKY MYČKY



VOLBA PROGRAMŮ A SPECIÁLNÍ FUNKCE

Myčka a trouba nemohou být používány současně. Nastavení programu:

Otevřete dvířka a stiskněte tlačítko "ZAPNOUT/VYPNOUT"; rozblíknou se 4 diody výběru programu.

- Stisknutím tlačítka volby programu nastavíte požadovaný program, rozsvítí se LED vybraného programu (2 LED pro program STUDENÉHO OPLACHU).
- Zavřete dvířka (po zvukovém znamení), vybraný program se automaticky spustí.

POUŽITÍ MYČKY

Otvírání dveří

Uchopte madlo na předním panelu a zatáhněte dopředu. Pokud dojde k otevření spotřebiče, když je v činnosti, elektrické bezpečnostní zařízení automaticky všechno vypne. Pro správný chod spotřebiče neotvírejte dvířka pokud je spotřebič v chodu.

Zavření dvířek

Vložte koš do myčky. Ujistěte se, že se ostříkovací rameno může volně otáčet a nepřekážejí žádné přibory, nádobí nebo hrnce. Zavřete dvířka a zatlačte na ně a ujistěte se, že jsou pevně zavřena.

Přerušení programu

Nedoporučuje se otvírat dvířka, když je program spuštěný, a zejména ne během hlavní fáze mytí a závěrečného sušení.

Jakmile dvířka otevřete, dojde k automatickému zastavení myčky.

Po opětovném zavření dvířek program automaticky pokračuje.

Pokud si přejete změnit nebo zrušit probíhající program, postupujte následovně:

Před spuštěním nového programu ověřte, že je v dávkovači dostatek čistícího prostředku. Je-li to nutné, doplňte dávkovač.

VAROVÁNÍ: Pokud se dvířka otevrou během fáze sušení, spustí se zvukové znamení upozorňující, že cyklus ještě neskončil.

Konec programu je ohlášen zvukovým signálem. Při otevření dvířek se indikátor výběru programu rozblíkná. Uvolněte tlačítko zapnout/vypnout.

- Tlačítko "VOLBA PROGRAMU" podržte stisknuté po dobu nejméně 5 sekund.
- Kontrolka programu se postupně rozsvítí a zhasne a uslyšíte některé akustické signály.
- Probíhající program bude zrušen a všechny kontrolky programů blikají.
- Konec programu je signalizován akustickým signálem (pokud není vypnut), který trvá 5 sekund a opakuje se 3x v intervalech 30 sekund. Příslušná kontrolka pro zvolený program (2 kontrolky pro program "PŘEDMYTÍ") začne blikat.

Poté je možné vyjmout umyté nádobí a vypnout myčku pomocí tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT", anebo je možné provést nové naplnění myčky pro další cyklus mytí.

- Funkce zvukové signalizace **konce programu** může být vypnuta následujícím způsobem:

DŮLEŽITÉ
Následující postup začněte VŽDY při vypnutí myčky.

1. Stiskněte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" a zároveň zapněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" (uslyšíte krátký zvukový signál).

2. Stiskněte a držte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" nejméně po dobu 15 sekund (během této doby zazní dva zvukové signály).

3. Tlačítko uvolníte v momentu, když uslyšíte **druhý** zvukový signál (rozsvítí se tři kontrolky "VOLBA PROGRAMU").

4. Opět stiskněte stejné tlačítko: 3 kontrolky přejdou ze stálého svícení (zvonění aktivní) do blikajícího svícení (zvonění vypnuté).

5. Vypněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT", čímž uvedete do činnosti nové nastavení.

K opětovné aktivaci zvonění postupujte stejným způsobem.



POZOR!
Pokud byste z jakéhokoliv důvodu nedokázali dokončit postup, vypněte myčku stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" a začněte od začátku (BOD 1).

Uložení naposledy použitého programu

Uložení naposledy použitého programu můžete provést následovně:

DŮLEŽITÉ
Následující postup začněte VŽDY při vypnutí myčky.

1. Stiskněte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" a zároveň zapněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" (uslyšíte krátký zvukový signál).

2. Stiskněte a držte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" nejméně po dobu 30 sekund (během této doby zazní 3 akustické signály).

3. Uvolněte tlačítko po zaznění **TŘETÍHO** akustického signálu (všechny kontrolky budou blikat).

4. Stiskněte opět stejné tlačítko: blikající kontrolka (uložení vypnuté) přestane blikat a zůstane svítit (uložení zapnuté).

5. Vypněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT", čímž uvedete do činnosti nové nastavení.

K deaktivaci uložení proved'te stejný proces.

POUŽITÍ MYČKY

POZOR! Pokud byste z jakéhokoliv důvodu nedokázali dokončit postup, vypněte myčku stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" a začněte od začátku (BOD 1).

V případě přerušení proudu, myčka nádobí uchovává paměť programu ve fázi, kdy došlo k přerušení a program bude opět pokračovat od tohoto místa, kde byl přerušen, jakmile bude obnovena dodávka elektrické energie.

POZOR! - myčka je vybavena bezpečnostním zařízením na ochranu proti přetečení, které v případě poruchy příliš vysoké hladiny vody uzavře automaticky přívod vody.

Chybové signály

Pokud dojde k poruše nebo chybě během spuštěného programu, začne kontrolka LED, která odpovídá zvolenému cyklu (2 kontrolky pro program STUDENÝ OPLACH), rychle blikat a zapne se zvukový signál.

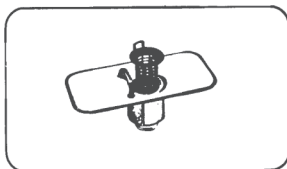
V takovém případě myčku vypněte stisknutím tlačítka zapnout/vypnout. Po zkontrolování, že je kohoutek na přívodní hadici otevřen, že nejsou vypouštěcí hadice, sifón ani filtry ucpané, znovu spusťte zvolený program. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Důležité!

Pro zajištění správného provozu bezpečnostního zařízení proti přetečení se doporučuje nehýbat a nenáklapět myčku během provozu.

Pokud je nezbytné přemístit nebo naklonit myčku, nejprve se ujistěte, že je mycí cyklus dokončen a v nádrži nezůstala voda.

PŘEDBĚŽNÉ ČINNOSTI A ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ JEDNOTKY



Filtrační systém se skládá z:

- prostřední filtrační nádobky, která zachytí největší částice jídla,
- plochého filtru, který nepřetržitě filtruje mycí vodu,
- mikrofiltru, umístěného pod plochým filtrem, který zachytí

nejmenší částice jídla a zajišťuje perfektní oplach.

Pro nejlepší výsledky by filtrační jednotka měla být po každém mytí zkontrolována a vyčištěna.

Chcete-li odstranit filtrační jednotku, jednoduše uchopte rukojeť a celou jednotku vyjměte.

Středová filtrační nádobka je položena na vrchu pro snadné čištění.

Myčka je vybavena samočisticím mikrofiltrem, který stačí pouze zkontrolovat přibližně každých 15 dní.

Přesto se doporučuje kontrolovat po každém mytí, že prostřední nádobka a plochý filtr nejsou ucpané.

Poznámka: Po vyčištění filtrů se ujistěte, že jsou správně sestaveny, jeden uvnitř druhého a že je plochý filtr správně umístěn na dně myčky.

Špatně usazená filtrační jednotka může mít nežádoucí vliv na účinnost spotřebiče.

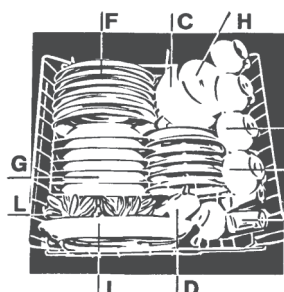
Důležité: Nikdy nepoužívejte myčku bez filtru.

POUŽITÍ

VKLÁDÁNÍ NÁDOBÍ

Koš byl pečlivě navržen pro snadné vkládání. Aby mytí bylo účinné, odstraňte zbytky jídla z nádobí (kosti, zbytky masa a zeleniny), aby nedošlo k ucpání filtrů, vypusti vody a trysek ostříkovacího ramene a následkem toho pak omezení účinnosti mytí.

Varování! Abyste zabránili zranění od příborů s ostrými hroty, je třeba umísťovat je rukojetí vzhůru.



NÁPLŇ 6 SOUPRAV NÁDOBÍ (EN 50242)

- A - 6 sklenic
- B - 6 dezertních talířků
- C - 6 podšálků
- D - Miska
- E - 6 čajových šálků
- F - 6 mělkých talířů
- G - 6 hlubokých talířů
- H - Středně velká mísa
- I - Servírovací mísa
- L - Příbory



VKLÁDÁNÍ SERVISU PRO 4 OSOBY A HRNCŮ

Hrnce, salátové misky, polévkové misky, pokličky atd. mohou být vloženy do košíku. Příbory se doporučují ukládat do košíku poskytnutého pro tento účel. Příbory s úzkou rukojetí by měly být umístěny rukojetí vzhůru aby se zabránilo propadnutí dnem košíku

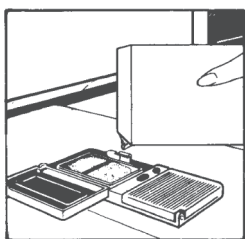
a zablokování mycího ramene. Nevkládejte pokličky s dřevěným držadlem nebo pokličky s úchyty spojovanými prskyřiči.

PLNĚNÍ ČISTÍČÍHO PROSTŘEDKU

Je nezbytné používat čistící prostředek, který je určený pro myčky, buď v práškové nebo tekuté formě, nebo jako tablety.

Nevhodné jsou čistící prostředky, (např. pro ruční mytí). Neobsahují správné složky pro použití v myčce a brání účinnému provozu.

Běžné normální mytí



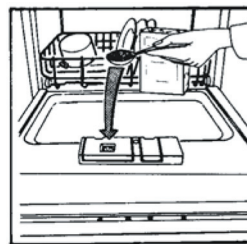
Dávka čistícího prostředku je uvnitř dvířek. Víčko dávkače musí být zavřené před každým mytím. Otvírá se stisknutím uzávěru. Na konci každého mycího cyklu je víčko vždy otevřeno a připraveno k použití pro další mytí.

Množství používaného mycího prostředku závisí na znečištění nádobí a typu mytí. Běžně se doporučuje 15g dávka. Pokud máte tvrdou vodu nebo je nádobí velmi znečištěné, použijte 25g dávku.

Po nasypání čistícího prostředku do dávkače zavřete víčko. Přestože všechny čistící prostředky nejsou stejné, podívejte se na pokyny na obalu mycího prostředku, které se mohou odlišovat.

Pouze bychom rádi upozornili, že malé množství mycího prostředku nezajistí umytí nádobí, zatímco příliš velké množství nejen nevede k lepším výsledkům, ale jedná se i zbytečné plýtvání. Používání přiměřeného množství čistícího prostředku pomáhá chránit životní prostředí.

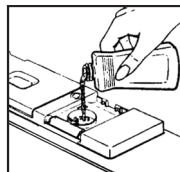
Intenzivní mytí



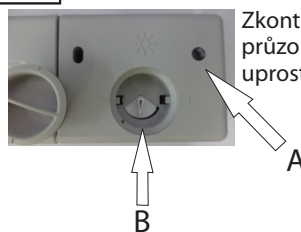
Při použití programu intenzivního mytí přidejte druhou dávku mycího prostředku, asi 15 g (1 polévková lžice). Tato extra dávka by měl být kladen na malé nádrži (viz obrázek).

PLNĚNÍ DÁVKOVAČE LEŠTIDLA

Dávka leštidla "B" je napravo od dávkače mycího prostředku a jeho kapacita je přibližně 130 ml.



Otevřete víčko a nalijte dostatek leštidla, aby vydrželo několik mytí. Nepřepĺňujte. Zavřete víčko. Tato přísada, která je uvolňována během oplachování, pomáhá rychlému zasychání nádobí a zabraňuje tvorbě skvrn. Doporučujeme, abyste lešticí prostředek vždy používali.



Zkontrolujte hladinu leštidla průzorem "A", které je umístěno uprostřed dávkače.

PLNÝ - tmavý



PRÁZDNÝ - světlý



NASTAVENÍ LEŠTIDLA (od 1 do 4).

Dávka lešticího prostředku "B" je pod indikátorem a může být otočen prstem. Doporučené nastavení je "3".

Tvrdost vody může být posouzena podle tvorby usazenin nebo podle míry usychání.

Je proto důležité nastavit správné dávkování leštidla, aby byly dosaženy nejlepší výsledky.

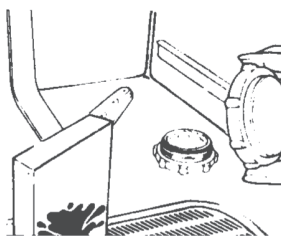
Po mytí:

- pokud na talířích zůstávají šmouhy, snižte množství o jeden dílek.
- pokud na talířích jsou vlhká místa, zvýšte množství o jeden dílek.

DÁVKOVÁNÍ SOLI

Myčka je opatřena změkčovačem, které čistí vodu od vodního kamene a zabraňuje tak poškození myčky. Na dně myčky je dávkač regeneračního změkčovače.

Filtrační prvek změkčovací jednotky musí být doplňován solí určené pro myčky. Tuto sůl lze koupit jako tablety nebo granule.



Pro přidání soli odšroubujte víčko dávkače soli na dně a doplňte.

Během této činnosti může přetéct trochu vody. Přidávejte sůl, dokud není dávkač plný, očistěte závit od zbytků soli a víčko znovu zavřete.

Pokud nebudete myčku ihned používat, nastavte program na studený oplach ("Eco+Rapid, 2 kontrolky"), aby byla přebytečná sůl vypláchnuta z mycí nádrže.

Dávka soli má kapacitu přibližně 1,5 kg a pro účinné použití spotřebiče musí být čas od času doplňován podle nastavení jednotky změkčovače vody.

Poznámka: Je nezbytné přidávat vodu, dokud dávkač nepřetéká. Instalujte myčku pouze zcela naplněnou dávkačem soli.

POUŽITÍ

Regulace změkčovače vody pomocí elektronického programátoru.

Změkčovač vody může pomocí 5 nastavení upravovat vodu až do tvrdosti 60 °Fh (francouzská stupnice) nebo 33° Dh (německá stupnice). Jednotlivá nastavení jsou uvedena v následující tabulce:

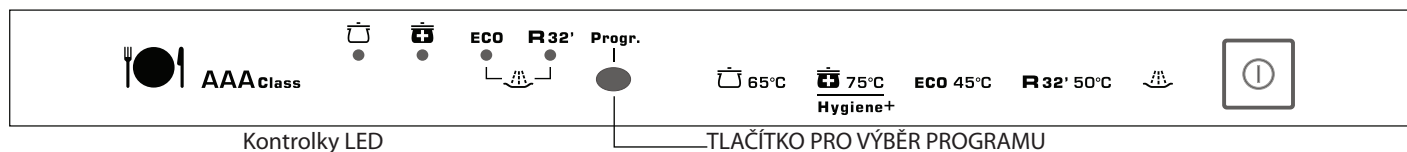
Úroveň	Tvrdost vody	Tvrdost vody	Použití regenerační soli	Nastavení změkčovače vody
	°FH (Francie)	°dH (Německo)		
0	0-8	4	ne	
1	9-20	5-11	ano	Kontrolka č. 1
2	21-30	12-17	ano	Kontrolka č. 1+2
3	31-40	18-22	ano	Kontrolka č. 1+2+3
4	41-60	23-33	ano	Kontrolka č. 1+2+3+4

DŮLEŽITÉ

Následující postup začnete VŽDY při vypnutí myčky.

1. Stiskněte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" a zároveň **zapněte** myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" (uslyšíte krátký zvukový signál).
2. Stiskněte a držte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" nejméně po dobu 5 sekund a pust'te jej až tehdy, když uslyšíte zvukový signál. Některé kontrolky "VOLBA PROGRAMU" se rozsvítí a tím se může určit úroveň nastaveného odvápnění vody.
3. Pokud se opětovně stiskne stejné tlačítko, zvolí se úroveň požadovaného odvápnění každým stisknutím se rozsvítí jedna kontrolka (úroveň se zjistí podle počtu rozsvícených kontrol).
Při **úrovni 5** se rozsvítí 4 kontrolky, při **úrovni 0** budou všechny kontrolky tmavé.
4. Vypněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT", čímž uvedete do činnosti nové nastavení.

POZOR! Pokud byste z jakéhokoliv důvodu nedokázali dokončit postup, vypněte myčku stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" a začnete od začátku (BOD 1).



MYCÍ PROGRAM

Informace pro porovnání programu zkušební laboratoře General

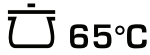


Podle standardů EN 50242:

- 1) Normální naplnění
- 2) Nastavení leštění "4"
- 3) Množství čisticího prostředku: 18 g na mytí

SPOTŘEBA (hlavní programy)*		
Program	Energie (kWh)	Voda (L)
Univerzální	1.25	15
Hygiene+	0.93	12
Eco	0.67	8
Rapid 32'	0.60	8

Spotřeba energie ve vypnutém a pohotovostním režimu: 0,1 W / 0,8 W

* Hodnoty naměřené v laboratoři podle Evropské normy EN 50242 (v běžném použití jsou možné rozdíly).

Program	Popis	Kontrolní seznam					Obsah programu					Trvání			
		prostředek na namáčení	prostředek na mytí	čistota filtru	Kontrola dávkovače leštidla	Kontrola dávkovače soli	Horké předmytí	Studené předmytí	Hlavní mytí	První opláchnutí	Druhé opláchnutí studenou vodou		Opláchnutí leštidlem	Se studenou vodou	
 65°C	Normální	Jednou za den – pro běžně znečištěné hrnce a další nádobí nahromaděné během dne		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Jednou za den – pro silně znečištěné hrnce a nádobí nahromaděné během dne		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Eko	Program pro běžně znečištěné nádobí (nejúčinnější z hlediska spotřeby vody a energie). Program dle normy EN 50242.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	153
R 32' 50°C	Rapid 32'	Rychlé omytí nádobí umývané ihned po jídle. Náplň myčky nádobím pro 4 až 6 osob.		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Předmytí studenou vodou	Krátké předmytí studenou vodou, jež byly po nějakou dobu v myčce před jejím naplněním.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

POUŽITÍ

NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD...

- Provedení mycího programu s plnou náplní nádobí po každém jídle a mezi každým plněním proveďte studené předmytí pro odstranění skvrn a odstranění větších zbytků jídla.

JAK DOSÁHNOUT DOBRÝCH VÝSLEDKŮ MYTÍ

- Nádobí vkládejte směrem dolů.
- Snažte se umístit nádobí takovým způsobem, aby se navzájem nedotýkalo. Pokud je nádobí vloženo správně, dosáhnete lepších výsledků.
- Před vložením nádobí do myčky odstraňte jakékoli zbytky potravin (kosti, mušle, kousky masa či zeleniny, kávovou sedlinu, slupky z ovoce, cigaretový popel atd.), které by mohly zanést odpad a trysky mycích ramen.
- Po vložení nádobí se ujistěte, že se mycí ramena mohou volně otáčet.
- Pánve a další nádobí, které mají zvláště odolné částice potravin nebo zbytky připáleného jídla by měly být namočeny ve vodě s prostředkem do myčky.
- Správné mytí stříbra:
 - stříbro opláchněte okamžitě po použití, zejména, pokud je od majonézy, vajíček, ryb atd.
 - nestříkejte na ně mycí prostředek
 - udržujte je odděleně od ostatních kovových předmětů.

CO DĚLAT, KDYŽ...

chcete zastavit myčku a vložit do ní další nádobí, když probíhá mytí? Otevřete dvířka, vložte nádobí a zavřete dvířka, spotřebič se opět spustí automaticky.

CO SE NEMÁ MYT...

Je třeba také vědět, že ne všechno nádobí je vhodné mýt v myčce.

Nedoporučujeme používat myčku pro mytí plastových předmětů, příborů s dřevěnými nebo plastovými rukojeťmi, hliníkových předmětů, křišťálového či oloveného skla, pokud není uvedeno jinak.

Některé dekorace mohou blednout. Proto je dobré, před vložením celé sady, zkusit nejprve umýt jeden kus a ověřit, že vzor na nádobí nebledne.

Také není dobrý nápad, vkládat stříbrné přístroje s nerezovými rukojeťmi do myčky, protože by mezi nimi mohlo dojít k nežádoucí chemické reakci.

Poznámka: Při nakupování nového nádobí nebo příborů se vždy ujistěte, že jsou vhodné pro mytí v myčce.

PO POUŽITÍ - Po každém mytí zavřete kohoutek přírodní vody do myčky a tlačítko vypnutí/zapnutí dejte do polohy vypnuto.

Pokud se nebude myčka nějaký čas používat, je rozumné provést následující činnosti:

- provedte mycí program bez nádobí, abyste spotřebiči odmastili
- vytáhnout jej ze sítě
- zavřít kohoutek přívodu vody,
- naplnit dávkovač leštidla,
- nechte dvířka lehce pootevřená,
- vyčistěte vnitřek spotřebiče,
- pokud je spotřebič zanechán na místě, kde může klesnout teplota pod 0 °C, voda v dávkovači by mohla zmrznout.

Proto je rozumné zvýšit teplotu nad 0 °C přibližně 24 hodin před opětovným použitím spotřebiče.

ČIŠTĚNÍ

- Před jakýmkoli čištěním musíte:
- Odpojit spotřebič od zdroje elektrického proudu a vyčkat, dokud horké části nevychladnou.
- Při čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty.

• SMALTOVANÉ ČÁSTI:

Nikdy nepoužívejte drsné hubky nebo ostré předměty, neboť tyto mohou nenávratně poškodit smalt. Po ochlazení spotřebiče jej vyčistěte roztokem saponátu a vysušte suchou utěrkou.

• SKLOKERAMICKÁ DESKA

Nepoužívejte nadměrné množství vody.

Doporučujeme udržovat mimo dosah trouby všechny předměty, které mají tendenci tavení, jako je plastová fólie, cukr, nebo výrobky na bázi cukru.

Údržba:

- kápněte několik kapek speciálního čisticího prostředku na povrch desky.
- odolné skvrny odstraňte jemnou utěrkou nebo navlhčenou kuchyňskou utěrkou.
- utřete suchou utěrkou nebo suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty k čištění skla dvířek trouby

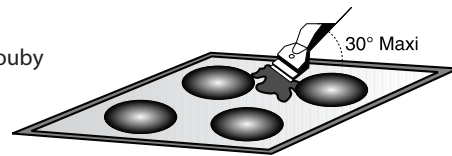
Odolné skvrny:

- kápněte několik kapek speciálního čisticího prostředku na povrch varné desky.
- seškrabte škrabkou pod úhlem 30° desce, dokud skvrny nezmizí.
- utřete jemnou utěrkou nebo suchou kuchyňskou papírovou utěrkou, dokud není povrch čistý.
- postup v případě potřeby opakujte.

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

Několik rad:

Časté čištění zanechá ochrannou vrstvu, která je důležitá pro zabránění tvorby škrábanců a opotřebení. Před opětovným použitím varné desky se ujistěte, zda je povrch čistý. K odstranění stop od vody použijte několik kapek bílého octa nebo citrónové šťávy. Poté odstraňte savým papírem a použijte několik kapek speciálního čisticího prostředku. Povrch sklokeramické desky je odolný vůči škrábancům z nádobí, ale je vhodnější nádobí při přenášení zvednout.



POUŽITÍ

• OSVĚTLENÍ TROUBY

Žárovka i její kryt je vyroben z materiálu odolného vysokým teplotám: 230 V~ - E 14 base - 15 W - min. teplota 300 °C. Výměna žárovky: než budete měnit žárovku, odpojte spotřebič ze sítě. Před zahájením jakékoli činnosti počkejte, než trouba vychladne.

Při výměně vadné žárovky jednoduše odšroubujte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku, vyměňte ji za jinou stejného typu a poté opět přišroubujte zpět ochranný skleněný kryt.

• PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt do trouby: nečištěte rošt do trouby agresivními abrazivními prostředky. Použijte hadřík namočený v horké mýdlové vodě. Opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

Odkapávací plech po grilování vyjměte a tuk vylijte do nádoby. Umyjte a opláchněte odkapávací plech velmi horkou vodou, používejte houbu a mycí prášek. Pokud skvrna obsahuje zbytky jídla, navlhčete ji v mýdlové vodě. Odkapávací plech lze umýt v myčce. Nikdy nedávejte odkapávací plech zpět do trouby, pokud je ještě znečištěná.

• SKLO DVÍŘEK TROUBY

Doporučuje se otírat sklo dvířek trouby savým papírem po každém pečicím cyklu. Pokud jsou skvrny odolné, může být sklo vyčištěno houbou a čisticím prostředkem.

• DVÍŘKA TROUBY:

Dvířka trouby lze čistit pokud jsou na svém místě nebo po sejmutí.

K sejmutí dvířek postupujte následovně:

- . dvířka zcela otevřete,
 - . uvolněte háky,
 - . potáhněte dvířka nahoru, částečně zavřete, dokud se neuvolní.
- K nasazení se ujistěte, abyste správně nastavili závěsy; výstupek pod závěsy umožňuje přesné nasazení. Po nasazení dvířek do držáků vraťte závěsy do počáteční polohy.

• PLYNOVÉ HOŘÁKY:

po čištění doporučujeme odstranit veškeré tukové nebo připálené zbytky pomocí čisticích prostředků na bázi čpavku nebo klasických čisticích prostředků. Neponožte víčka hořáků do studené vody po použití, abyste zabránili prasknutí smaltu. Pokud jsou otvory ucpané, vyčistěte je roztokem mýdlové vody a důkladně vysušte utěrkou.

Při sestavení hořáků se ujistěte, zda jsou víčka hořáků a samotné hořáky suché.

Upozornění: Zabraňte vniknutí vody do hořáků.

VÍKO: po ochlazení Trio vyčistěte roztokem mýdlové vody a čistou utěrkou. Před zvednutím víka zajistěte, aby na něm nebylo nic, co by se mohlo převrátit a rozlít.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Zajištěním řádné likvidace napomáháte chránit životní prostředí a lidské zdraví před potenciálně negativními důsledky, které by mohla nesprávná likvidace tohoto výrobku způsobit. Symbol na výrobku ukazuje, že s tímto spotřebičem nelze nakládat jako s domovním odpadem. V případě likvidace je nutné jej předat do příslušného sběrného místa vyhrazeného pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Likvidace musí být prováděna v souladu s místními předpisy pro nakládání s odpady. Pro podrobnější informace o zacházení, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZAPAMATUJTE SI! Trouba a myčka nemohou být používány současně.

Přestane-li myčka fungovat, proveďte následující kontroly před tím, než budete kontaktovat servisní středisko:

PORUCHA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
1 - Spotřebič je zcela nefunkční	Zástrčka není připojena správně	Zapojte elektrickou zástrčku
	Nebylo stisknuto tlačítko O/I	Stiskněte tlačítko
	Není proud	Zkontrolujte přívod proudu
	Dvířka jsou otevřená	Zavřete dvířka
2 - Spotřebič nečerpá vodu	Viz příčiny pro č. 1	Kontrola
	Kohoutek na vodu je zavřený	Pustte vodu
	Volič programu není ve správné poloze	Nastavte volič programu do správné polohy
	Přívodní hadice je ohnutá	Odstraňte ohyby na hadici
	Filtr přívodní hadice je ucpaný	Vyčistěte filtr na konci hadice
3 - Spotřebič nevypouští vodu	Filtr je ucpaný	Vyčistěte filtr
	Vypouštěcí hadice je zkroucená	Narovnejte vypouštěcí hadici
	Nástavec vypouštěcí hadice není správně připojen	Pečlivě postupujte podle pokynů pro připojení vypouštěcí hadice
	Vypouštěcí nástavec na zdi směřuje dolů místo nahoru	Obraťte se na autorizovaný servis
4 - Spotřebič vypouští vodu nepřetržitě	Vypouštěcí hadice je umístěna příliš nízko	Umístěte vypouštěcí hadici alespoň 40 cm nad úroveň podlahy
5 - Není slyšet, že se mycí ostříkovací rameno otáčí	Nadměrné množství čistícího prostředku	Snižte množství čistícího prostředku
	Nějaký předmět zabraňuje otáčení ramene	Kontrola
	Plochý filtr nebo filtrační nádobka jsou velmi znečištěné	Vyčistěte plochý filtr a filtrační nádobku
6 - Elektronický spotřebič bez displeje: Kontrolka "Eco" a kontrolka "No 1" (č. 1), se zvukovým znamením	Kohoutek vstupní vody je zavřený	Vypněte spotřebič - otevřete kohoutek - znovu nastavte cyklus
7 - Vložené nádobí se umylo jen částečně	Viz příčiny pro č. 5	Kontrola
	Dna pánví nejsou dobře umyté	Připálené zbytky jídla se musí odmočit předtím, než jsou pánve vloženy do myčky
	Stěny hrnců nejsou dobře umyté	Změňte polohu hrnců
	Mycí rameno je zablokováno	Odstraňte mycí rameno vyšroubováním prstencové matice po směru hodinových ručiček a umyjte pod tekoucí vodou
	Nádobí nebylo správně vloženo	Nevkládejte nádobí moc blízko k sobě
	Konec vypouštěcí hadice je ve vodě	Konec vypouštěcí hadice nesmí přijít do styku s přetékající vodou
	Bylo nadávkováno nesprávné množství mycího prostředku - je starý nebo ztvrdlý	Zvyšte množství podle toho, jak je nádobí znečištěné, změňte mycí prostředek
	Kohoutek dávkovače soli není dobře uzavřen	Pevně ho dotáhněte.
	Mycí program není dostatečně důkladný	Zvolte výkonější program
8 - Na nádobí jsou bílé skvrny	Voda je příliš tvrdá	Zkontrolujte dávkovač soli a hladinu leštiče a upravte jejich množství. Pokud závada přetrvává, obraťte se na servisní středisko
9 - Hluk během mytí	Nádobí do sebe naráží	Vložte lépe nádobí do koše
	Otočné mycí rameno naráží do nádobí	Nádobí umístěte lépe
10 - Nádobí není zcela suché	Nedostatečný průtok vzduchu	Nechte dvířka myčky pootevřená na konci mycího programu, což umožňuje přirozené uschnutí

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżyć się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem. Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania jedynie w warunkach gospodarstwa domowego oraz warunkach do niego zbliżonych takich jak:

- dla personelu na zapleczu małego sklepu, w biurach itp;
- w domach na działkach;
- przez klientów hoteli, moteli oraz innych struktur rezydencyjnych;
- pokojach typu bed and breakfast.

Użytkowanie urządzenia w warunkach innych niż gospodarstwo domowe lub w sposób różniący się od zastosowań w typowym gospodarstwie domowym, np. użytkowanie o charakterze usługowym lub profesjonalnym przez wyspecjalizowany personel, jest niewłaściwe także w wymienionych wyżej przypadkach.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może obniżyć jego trwałość oraz spowodować unieważnienie gwarancji producenta.

Producent nie odpowiada w żadnym dopuszczanym prawem zakresie za jakiegokolwiek usterki urządzenia lub inne szkody lub straty spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia odbiegającym od użytkowania w warunkach gospodarstwa domowego (nawet jeżeli urządzenie w takim gospodarstwie się znajduje).

- Nie należy pozostawiać drzwi otwartych, ponieważ mogłyby stanowić potencjalne zagrożenie. (np.. potknięcie)
- UWAGA!

Noże lub inne ostre sztucce powinny być umieszczone ostrzem w dół w przeznaczonym do tego pojemniku lub ułożone poziomo.

• Gdy urządzenie ustawione jest na wykładzinie, należy zwrócić uwagę czy jest zapewniona właściwa wentylacja oraz czy nie są zasłonięte dolne otwory wentylacyjne. Należy się upewnić czy po instalacji jest zapewniony właściwy dostęp do wtyczki urządzenia.

- Do podłączenia do wody należy stosować nowe węże, stare nie powinny być używane.
- Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa i 0,8 MPa. Jeśli ciśnienie wody jest poniżej wartości minimum prosimy o kontakt z naszym serwisem.

• Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej proszę się upewnić, że:

1. gniazdo zasilania jest prawidłowo uziemione
2. parametry instalacji elektrycznej są odpowiednie dla poboru mocy określonej na tabliczce znamionowej urządzenia.

• UWAGA!

Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo uziemione. Nieprawidłowości w tym zakresie mogą skutkować porażeniem prądem elektrycznym.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody i zdarzenia będące skutkiem braku uziemienia urządzenia.
- Upewnij się, że zmywarka nie przycina kabla zasilającego.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka zasilającego ciągnąc za kabel zasilający lub samo urządzenie.
- Nie zaleca się używania przejściówek, rozgałęźników i / lub przedłużaczy.
- Nigdy nie dotykać urządzenia mokrymi, wilotnymi rękoma lub stopami.
- Nie podchodzić do urządzenia na boso.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
- Nie siadać na otwartych, uchylonych drzwiach zmywarki, może to spowodować przewrócenie urządzenia.
- Jeśli urządzenie zepsuje lub przestanie działać poprawnie, należy je wyłączyć z sieci elektrycznej, odłączyć dopływ wody i nie manipulować przy nim. Naprawy powinny być przeprowadzane wyłącznie przez upoważnionego pracownika serwisu. W tym celu powinny być użyte wyłącznie oryginalne części zamienne. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek próby samodzielnych napraw. Mogą skutkować uszkodzeniem urządzenia oraz narażają na niebezpieczeństwo użytkownika.
- Nie należy spożywać wody pozostającej w urządzeniu lub naczyniach po zakończeniu programu zmywania.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Zmywarka jest przeznaczona wyłącznie do zmywania zwykłych przyborów kuchennych. Przedmioty lub naczynia, które zostały zanieczyszczone benzyną, farbą, noszą ślady substancji chemicznych powodujących korozję, kwasów lub zasad nie mogą być myte w zmywarce.
- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- UWAGA: gotowanie na płycie z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- NIGDY nie gasić ognia wodą, należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem ognioodpornym.
- UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- UWAGA: w razie uszkodzenia powierzchni należy wyłączyć urządzenie aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
- UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżyć się do urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
- Usunąć wylany płyn z pokrywy przed otwarciem.
- Poczekać aż powierzchnia płyty ostygnie przed zamknięciem pokrywy.
- Proszę nie wpatrywać się w halogenowe elementy grzejne płyt, jeżeli takie występują.
- UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.
- Jeżeli kuchnia umieszczona jest na podstawie należy zadbać aby się z niej nie zsunęła.
- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis tak aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.
- Do podłączenia należy stosować nowy węże, stare nie powinny być używane.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji.
- Te instrukcje są ważne jedynie dla krajów których symbol pojawia się na urządzeniu. Jeżeli symbol kraju jest nieobecny należy odnieść się do instrukcji technicznej określającej zmiany urządzenia wprowadzone dla danego kraju.
- “przed instalacją należy upewnić się czy lokalne warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia”;
- “ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej”;
- “urządzenie nie jest podłączone do układu odprowadzania gazów spalinowych. Musi być podłączone do takiego układu zgodnie z przepisami ze szczególnym uwzględnieniem wymagań odnośnie wentylacji “.
- Użytkowanie gazowych urządzeń kuchennych wiąże się z wytwarzaniem ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Kuchnia musi być dobrze wentylowana za pomocą wentylacji grawitacyjnej lub wymuszonej (mechanicznej). Dłuższe intensywne gotowanie może wymagać dodatkowej wentylacji jak otwarcia okien lub zwiększenia mocy wentylacji wymuszonej.
- UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżyć się do urządzenia.
- Dostępne są dodatkowe zabezpieczenia drzwi piekarnika. Można je zamontować gdy małe dzieci przebywają w pobliżu urządzenia.

ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

Do urządzenia dołączone są :

- w razie potrzeby zmiany rodzaju gazu: dysze do Butanu G30 28-30 mbar lub Propanu G31-37 mbar,
- do połączenia przewodem gumowym (proszę sprawdzić czy jest zgodne z lokalnymi przepisami): końcówka do gazu ziemnego lub końcówka do Propanu-Butanu z uszczelką



Kod produktu:.....
Nr seryjny:.....

. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu TRIO.

FIRMA NIE BĘDZIE PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU NIEPRZESTRZEGANIA ZALECEŃ ZAWARTYCH W NINIEJSZYM DOKUMENCIE.

WAŻNE UWAGI

Podłączenie do instalacji gazowej oraz elektrycznej musi być wykonane przez wykwalifikowany personel z odpowiednimi uprawnieniami.

- Urządzenie TRIO składa się z trzech części: płyty grzejnej, zmywarki oraz piekarnika.
- Jeżeli powierzchnia płyty ceramicznej jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Wykonanie podłączenia elektrycznego swojego urządzenia powinien zlecić wykwalifikowanemu instalatorowi lub technikowi o równoważnych kwalifikacjach.
- TRIO składa się z dwóch elementów: piekarnika i zmywarki. Ze względów bezpieczeństwa nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- Jeżeli TRIO wykazuje nawet najmniejsze uszkodzenie, nie wolno go podłączać. Odłącz urządzenie od zasilania i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- W czasie pracy TRIO wszystkie dostępne części stają się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od pracującego urządzenia.
- Po każdym użyciu zalecamy wykonanie czyszczenia TRIO. Zapobiega to gromadzeniu się zanieczyszczeń lub tłuszczu, które podlegają ponownemu gotowaniu lub spalaniu, powodując niepożądane zapachy lub dym.
- Podczas używania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować szczególną ostrożność i unikać dotykania elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
- W TRIO nie wolno przechowywać łatwopalnych produktów, ponieważ mogą się one zapalić, jeżeli urządzenie zostanie w niezamierzony sposób włączone.
- W przypadku wkładania lub wyjmowania naczyń do i z piekarnika stosować rękawice.
- Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi ochronami do pieczenia dostępnymi w handlu. Aluminium lub inny materiał ochronny mogą, w przypadku bezpośredniego kontaktu z gorącą emalią, spowodować stopienie emalii lub degradację wnętrza urządzenia.
- W przypadku gotowania z wykorzystaniem tłuszczu lub olejów, zawsze należy zwrócić uwagę na dogładanie procesu gotowania, ponieważ podgrzewany tłuszcz lub olej mogą się szybko zapalić.
- W przypadku utylizacji starej zmywarki należy pamiętać o usunięciu drzwi w celu wyeliminowania zagrożenia uwięzieniem w niej dzieci.
- Zmywarka do naczyń wykonana została z materiałów, które mogą zostać poddane recyklingowi, dlatego może zostać zutylnizowana w sposób przyjazny dla środowiska.
- Upewnić się, że zmywarka nie przytrzasnęła przewodów zasilających.
- Nie jest zalecane stosowanie adapterów, rozgałęźników i/lub przedłużaczy.
- Wszelkie zapytania dotyczące przewodu zasilającego powinny być kierowane do serwisu posprzedażnego lub wykwalifikowanego technika.

Pokrywa płyty :

- Przy włączonej płycie pokrywa powinna być otwarta do pozycji pionowej.
- przed otwarciem pokrywy należy zdjąć z niej wszelkie przedmioty które mogą ją poruszyć.
- przed zamknięciem pokrywy należy odczekać aż płyta ostygnie.
- na pokrywie nie wolno stawiać ciężkich lub metalowych przedmiotów.

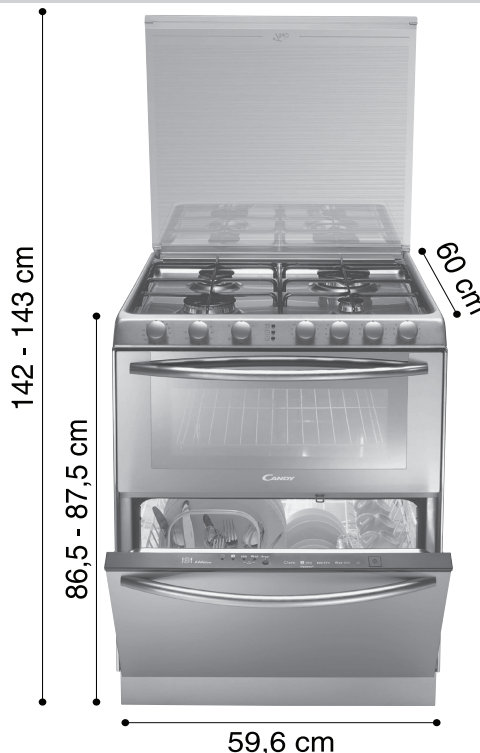
Kiedy urządzenie ustawione jest na podłodze z wykładziną, należy zwrócić uwagę, aby nie doszło do zasłonięcia dolnych otworów wentylacyjnych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może prowadzić do poważnych konsekwencji w zakresie bezpieczeństwa urządzenia.

Zalecamy, aby w czasie montowania urządzenia na podstawie zweryfikować jej stabilność oraz podjąć działania potrzebne do uniknięcia poślizgu.

W celu poprawy jakości produktu, firma CANDY może wprowadzać modyfikacje prowadzące do oprawy rozwiązań technicznych.

CE Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw europejskich 73/23/WE i 89/336/WE, zastąpionych dyrektywami 2006/95/WE i 2004/108/WE wraz z kolejnymi poprawkami.

DANE TECHNICZNE



	TRIO 9501	TRIO 9503
Moc	2100 W	8570 W
Prawy przedni	Pomocniczy 1 kW	highlight Ø 165/1200 W
Prawy tylny	Superszybki 3,5 kW	highlight Ø 220/2300 W
Lewy przedni	Szybki 2,50 kW	highlight Ø 200/1800 W
Lewy tylny	Średnioszybki 1,75 kW	highlight Ø 140/1200 W
ilość kompletów (EN 50242)	6	6
zuzycie wody	8 l	8 l
Ciśnienie wody min. 0,08 - maks. 0,8 MPa		

MONTAŻ

Montaż urządzenia gospodarstwa domowego może być czynnością skomplikowaną, która jeżeli nie zostanie wykonana poprawnie, może poważnie wpłynąć na bezpieczeństwo konsumenta. Z tego powodu, czynność ta powinna być wykonywana przez osobę wykwalifikowaną, która wykona ją zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zignorowania tego zalecenia i wykonania montażu przez osobę niewykwalifikowaną, producent nie będzie Ponoślił żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki techniczne produktu, niezależnie od tego czy doprowadzą czy nie do uszkodzenia mienia lub obrażeń u osób.

Podczas instalacji (przed pierwszym uruchomieniem) należy podjąć odpowiednie środki, aby zapobiec samoistnemu ześlizgiwaniu się lub poruszaniu urządzenia.

WERSJA GAZOWA

• Przed instalacją urządzenia technik musi :

- Sprawdzić kompatybilność urządzenia TRIO z instalacją gazową.

Urządzenie jest fabrycznie przystosowane do rodzaju gazu podanego na opakowaniu i na tabliczce znamionowej.

Gaz ziemny G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : ustawienie fabryczne

- w razie konieczności należy przystosować urządzenie do innego rodzaju gazu

W celu przystosowania palników do innego rodzaju gazu należy wymienić dysze gazowe – patrz str.16.

• Podczas montażu technik musi przestrzegać następujących zaleceń :

TRIO jest urządzeniem klasy 2 – podklasa 1 co oznacza że meble sąsiadujące z urządzeniem nie mogą być wyższe niż płyta grzejna TRIO

- Urządzenie należy wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek

- Podłączenie gazowe musi być zgodne z instalacją I przepisami – str. 16.

- Podłączenie elektryczne musi być zgodne z zaleceniami ze str.17.

- Po zmianie rodzaju gazu należy wyregulować minimalny płomień palników – str. 16.

- TRIO należy podłączyć do instalacji wodnej I kanalizacji odpływowej (str.18).

WSZELKIE ZMIANY ZWIĄZANE Z PRZYSTOSOWANIEM DO INNEGO RODZAJU GAZU MUSZĄ BYĆ ODNOTOWANE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

Jeżeli urządzenie stoi na wykładzinie wykładowej lub dywanie należy zadbać aby otwory wentylacyjne w dolnej płycie były drożne.

• PODŁĄCZENIE GAZOWE

Podłączenie do instalacji gazowej musi być zgodne z lokalnymi przepisami. W każdym razie na przewodzie doprowadzającym należy zainstalować zawór lub reduktor. Należy stosować wyłącznie zawory i przewody posiadające odpowiedni atest.

Podłączenia gazowe w zależności od rodzaju:

Ziemny - sztywne, przewód giętki ze złączkami mechanicznymi (1) – przewód gumowy (2)

Butan - sztywne, przewód giętki ze złączkami mechanicznymi (1) - przewód gumowy (2)

Propan - sztywne, przewód giętki ze złączkami mechanicznymi (1) - przewód gumowy (2)

1 – przewód giętki musi być dostępny na całej długości.

2 - przewód gumowy musi być dostępny na całej długości, jego długość nie może przekraczać 1,5m a końce muszą być zacisnięte odpowiednimi opaskami.

1, 2 – przewody gumowe i giętkie muszą przebiegać daleko od płomieni, gazów spalinowych, gorących części kuchni oraz nie mogą być narazone na zachłapanie gorącymi potrawami.

• TRZY MOŻLIWOŚCI PODŁĄCZENIA :

• RURAMI NA SZTYWNO

Podłączenie bezpośrednio do instalacji.

• PRZEWÓD GIĘTKI ZE ZŁĄCZKAMI MECHANICZNYMI

Zalecamy ten rodzaj podłączenia.

Podłączyć jeden koniec przewodu do zaworu instalacji a drugi do króćca instalacji kuchni.

• PRZEWODEM GUMOWYM

Nie zalecamy tego rodzaju podłączenia (nie jest dopuszczane w niektórych krajach)

Stosowane jest przy starych instalacjach gdzie pozostałe opcje nie mogą być zrealizowane.

Zamocować odpowiednie końce (2)



Przewód podłączyć do króćca kuchni i drugim końcem do zaworu lub reduktora w instalacji.

(2) Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność połączeń. Sprawdzać należy pianą mydlaną, w żadnym razie nie wolno sprawdzać szczelności płomieniem.

MONTAŻ

PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU :

Wydajność kaloryczna oraz ciśnienie zależą od rodzaju gazu.

Przy zmianie rodzaju gazu technik musi : wymienić dysze, podłączyć urządzenie do instalacji gazowej i wyregulować płomień minimalny dla poszczególnych palników.

1 • ZMIANA RODZAJU GAZU

- Ustawienia fabryczne :

Gaz ziemny = G20-20 mbar/G25-25 mbar

- X Możliwe przystosowanie do Butan G30-29 mbar lub Propan G 31-37 mbar

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

2 • WYMIANA DYSZ W PALNIKACH

Dysze płyty

W celu uzyskania dostępu do dysz należy :

- podnieść pokrywę płyty,
- zdjąć ruszty, pokrywki i korony palników,
- użyć klucza sztorcowego (7) wewnątrz palników,
- zgodnie z informacjami podanymi w tabeli zainstalować dysze dostosowane do rodzaju palnika i rodzaju gazu.

Zmontować palniki i założyć ruszty.

DYSZA



Każda dysza jest oznaczona.

PALNIK		Pomocniczy		Średnioszybki		Szybki		Superszybki	
		Lewy przedni	kW	Prawy tylny	kW	Prawy przedni	kW	Lewy tylny	kW
G20	20 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G20	25 mbar	76	1,20	101	2,00	118	2,80	144	4,00
G25	25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30	29 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G31	30 mbar	50	0,90	66	1,60	80	2,25	94	3,20
G31	37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

3 • USTAWIANIE PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Po dostosowaniu płyty do innego rodzaju gazu należy sprawdzić płomień minimalny palników i wyregulować go za pomocą śruby regulacyjnej.

Dostęp do śruby regulacyjnej uzyskuje się po zdjęciu pokręteł palników. Pokrętła zdejmuje się pociągając je do siebie.

a) Butan- propan :

Regulacji dokonuje się poprzez wkręcenie śruby regulacyjnej w prawo do oporu (ale nie za mocno), kalibrowany otwór zapewnia właściwe ustawienie płomienia minimalnego.

b) Gaz ziemny :

- odkręcić śrubę regulacyjną o jeden obrót w lewo,
- założyć pokrętło, zapalić palnik i ustawić płomień na minimum
- zdjąć pokrętło, regulować śrubą regulacyjną aż do uzyskania stabilnego płomienia w całym zakresie położenia pokrętła od maksimum do minimum.
- założyć pokrętło.



Uwaga :
Nie odkręcać pozostałych śrub !

Śruba regulacyjna



MONTAŻ

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

„Instalacja musi spełniać wymagania norm.” Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, które mogą zostać spowodowane nieodpowiednim lub nieuzasadnionym użyciem.

Ostrzeżenie:

- Zawsze, przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności elektrycznej, sprawdzić napięcie zasilania w sieci, ustawienie bezpiecznika automatycznego, ciągłość połączenia instalacji z ziemią oraz to, czy zostały zastosowane odpowiednie bezpieczniki.
- Podłączenie elektryczne do instalacji powinno zostać wykonane za pośrednictwem wtyczki i gniazdka z uziemieniem lub za pomocą wielobiegunowego wyłącznika odcinającego. Jeżeli urządzenie posiada wtyczkę, powinno zostać zamontowane w taki sposób, aby wtyczka była dostępna. Producent nie może zostać pociągnięty do odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki spowodowane zastosowaniem urządzenia niepodłączonego do uziemienia lub podłączonego do uziemienia bez ciągłości połączenia.
- Wszelkie zapytania dotyczące przewodu zasilającego powinny być kierowane do serwisu posprzedażnego lub wykwalifikowanego technika.

Ostrzeżenie! Urządzenie musi zostać uziemione. W przypadku braku odpowiedniego uziemienia zauważysz, że po dotknięciu części metalowych urządzenia wyczuwalna jest obecność prądu spowodowana obecnością tłumika zakłóceń radiowych.

• TRIO 9501

Wraz z TRIO dostarczany jest przewód zasilający, umożliwiającą podłączenie jedynie zasilania o napięciu międzyfazowym lub między fazą i zerem wynoszącym 220-230 V.

- Podłączyć do gniazdka o prądzie znamionowym 10/16 A.

•TRIO 9503

Trio nie jest wyposażone w przewód zasilania ale posiada listwę przyłączeniową umożliwiającą prawidłowe podłączenie zasilania. Listwa znajduje się w tylnej części urządzenia.

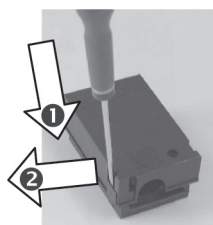
Dostęp do listwy :

- Odnaleźć dwa zatrzaski po bokach,
- umieścić końcówkę śrubokręta w zatrzasku i wcisnąć,
- Unieść pokrywę.

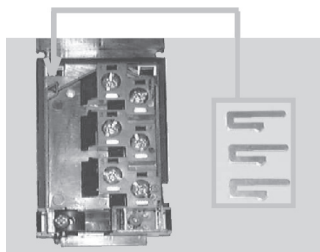
Uwaga!

Urządzenie musi być uziemione. W razie braku skutecznego uziemienia metalowe części urządzenia mogą być pod napięciem związanym z zastosowaniem tłumika zakłóceń radiowych.

Listwa przyłączeniowa



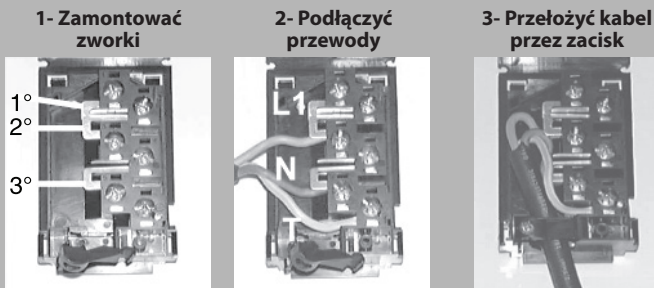
x 3 zworki



W celu podłączenia :

- odkręcić zacisk kabla,
- przełożyć kabel przez zacisk,
- usunąć izolację z każdego przewodu i podłączyć je zgodnie z opisem w tabeli i zamontować zworki

Przykład podłączenia jednofazowego!



Uwaga: niedokładne dokręcenie przewodów może spowodować niebezpieczne przegrzanie kabla zasilającego.

Po podłączeniu przewodów należy dokręcić zacisk kabla i zamknąć pokrywę..

	Jednofazowe 220-230V~	Trójfazowe 220-230V3~	Trójfazowe 380-415V3N~
TYB KABLA - PRZEKRÓJ	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-F or, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
PODŁĄCZENIE DO LISTWY			
Zworka: Zmostkować zworką	2 Faza zworka 1-2 zworka 2-3 5 Zero zworka 4-5 T Uziemienie	1 Faza zworka 1-2 3 Faza Zworka 3-4 5 Faza T Uziemienie	1 Faza 2 Faza 3 Faza 5 Zero zworka 4-5 T Uziemienie

MONTAŻ

PRZYŁĄCZE WODY - ODPROWADZENIE WODY

PRZYŁĄCZE WODY

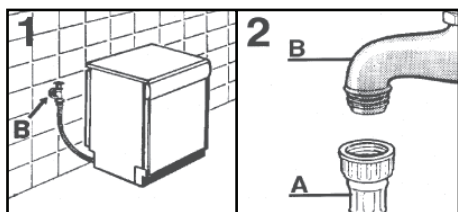
Przewód wlotowy i odprowadzający mogą być skierowane albo w lewo albo w prawo. Zmywarka do naczyń może zostać podłączona albo do zimnej, albo do ciepłej wody, pod warunkiem, że jej temperatura nie będzie wyższa niż 60°C

Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa do 0,8 MPa. Jeżeli ciśnienie jest niższe od minimalnego skontaktuj się z działem serwisu, w celu uzyskania porady.

Wąż wlotowy musi być podłączony do kranu tak, aby można było odciąć zasilanie wodą, kiedy urządzenie nie jest używane (rys.1). Wąż wlotowy zmywarki wyposażony jest w gwintowane złącze 3/4" (rys.2). Wąż wlotowy „A” musi być szczelnie połączony z kranem 3/4" „B”. Podłączenie wodne zmywarki może zostać wykonane wyłącznie z dostarczonych elementów rur.

Nie stosować starych rur.

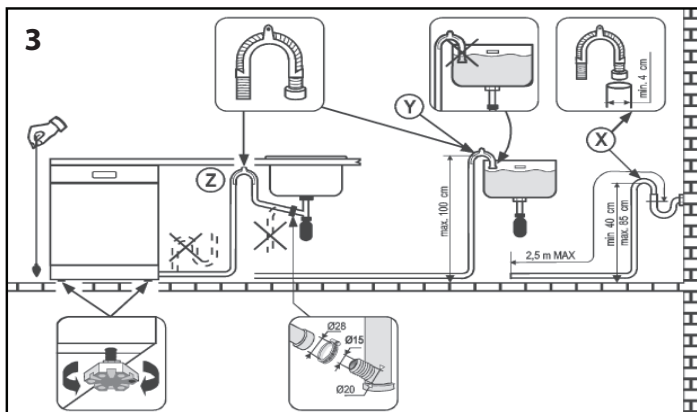
Jeżeli urządzenie podłączone jest do nowych rur lub rur, które nie były używane przez długi czas, przed podłączeniem węża wlotowego przepuść przez rury wodę przez kilka minut. W ten sposób nie dojdzie do zapchania filtra wlotowego przez osady piasku lub rdzy.



ODPROWADZENIE WODY

Uważać, aby nie zgąbić lub nie zapętlić przewodu spustowego wody podczas podłączania go do urządzenia, tak aby woda mogła nim swobodnie przepływać (rys. 3y). Przewód spustowy musi znajdować się co najmniej 40 cm nad podłogą i musi mieć średnicę wewnętrzną co najmniej 4 cm. Zaleca się zamontowanie powietrznej pułapki zapachowej (rys. 3x).

Jeżeli konieczne, przewód wylotowy może zostać wydłużony do 2,6 m, przy założeniu, że znajduje się będzie maksymalnie 85 cm nad powierzchnią podłogi. W tym celu skontaktuj się z obsługą klienta.



Wąż może zostać zaczepiony z boku zbiornika (nie może być zanurzony w wodzie, w celu zapobieżenia zassaniu wody do urządzenia w czasie jego pracy). Sprawdzić, czy nie ma zagłębienia na węży wlotowym i wylotowym. W celu przedłużenia, jeżeli konieczne, węża wlotowego, skontaktować się z serwisem klienta.

UŻYTKOWANIE

PALNIKI GAZOWE

Każdy z palników jest sterowany progresywnym pokrętkiem zapalającym:

- * szeroki i precyzyjny wybór ustawień w zakresie od maksimum do minimum,
- * łatwe dopasowanie wielkości płomienia do średnicy garnka,
- * możliwość szybkiego zmniejszenia płomienia bez ryzyka jego zgaszenia.

ZAPALANIE

ZALECENIA : kiedy palniki gazowe nie są używane główny zawór gazu powinien być zamknięty.

- Otworzyć zawór gazu
- Rysunek przy każdym pokrętle informuje który palnik jest włączony.
- Obrócić i wcisnąć pokrętko w pozycji (☆), przytrzymując aż płomień się zapali. W modelach z zapalarką płomień zapalany jest iskłą elektryczną. Zapalarka uruchamiana jest przyciskiem lub wciśnięciem pokrętła (w modelach z zapalarką pod pokrętkiem).
- W modelach nie wyposażonych w zapalarkę, lub gdy brak jest zasilania elektrycznego, płomień należy zapalić zapalką.

UWAGA: w modelach z ZABEZPIECZENIEM

PRZECIWWYPŁYWOWYM należy przytrzymać pokrętko wciśnięte przez kilka sekund aż do uruchomienia zabezpieczenia.

Jeżeli pokrętko jest zwolnione natychmiast po zapaleniu obwód zabezpieczenia nie zdąży się włączyć i płomień zgaśnie. W takim przypadku należy ponownie zapalić palnik i przytrzymać dłużej pokrętko.

Zabezpieczenie przeciwwypływowe powoduje automatyczne odcięcie dopływu gazu w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia.

Jeżeli występują szczególne warunki zasilania w gaz utrudniające zapalenie należy powtórzyć procedurę przekręcając pokrętko do pozycji "minimum" (⊖).

- Wyregulować płomień w zależności od potrzeb. Ustawienia pośrednie dostępne są pomiędzy (⊖) i (⊕) ustawień pokrętła.
- Zgaszenie płomienia odbywa się poprzez obrócenie pokrętła do pozycji "0".
- Jeżeli płomień przypadkowo zgaśnie należy ustawić pokrętko na "0", odczekać minutę i zapalić ponownie.

Dla optymalnego wykorzystania palników, należy stosować naczynia o wymiarach :

- * **Superszybki** Ø 18 cm i więcej
- * **Szybki** Ø od 16 do 18 cm
- * **Średnioszybki** Ø 12 cm
- * **Pomocniczy** Ø 10 cm

- Naczynia z nierównym, krzywym lub powyginanym dnem nie są zalecane.
- Garnki aluminiowe mogą zostawiać ślady na powierzchniach emaliowanych. Ślady te można łatwo usunąć za pomocą wilgotnej szmatki i lekko ściernego środka do czyszczenia.

KILKA RAD

- Unikaj intensywnej gotowania potraw, nie przyspiesza to procesu ich gotowania natomiast powoduje ich większe wzburzenie przez co mogą stracić część smaku.
- Zaoszczędzisz gaz jeżeli płomień nie będzie wypływał poza dno garnka.
- Nie stawiaj na czynnym palniku pustego garnka.

UŻYTKOWANIE

PŁYTA CERAMICZNA

ZALECENIA

Niezbędne jest stosowanie naczyń wysokiej jakości :

- Zawsze używaj naczyń dobrej jakości z równym i grubym dnem
- Dopilnuj aby dno naczynia było suche.
- Używaj naczyń pokrywających w całości pole grzejne.

WYBÓR NACZYŃ



Podane niżej informacje pomogą w wyborze odpowiednich naczyń. Na oznaczeniu naczyń należy sprawdzić czy są one przystosowane do płyt ceramicznych.

Stal nierdzewna : zdecydowanie polecana. W szczególności z gubym dnem warstwowym. Dno warstwowe łączy zalety stali nierdzewnej (wygląd, trwałość i wytrzymałość) z zaletami aluminium lub miedzi (przewodnictwo ciepłe, rozpraszanie ciepła).

Aluminium : polecamy naczynia ciężkie, grubościennie. Dobre przewodnictwo. Drobniny aluminium mogą czasami pozostawać na płycie ale łatwo je usunąć jeżeli zrobimy to od razu. W związku z niską temperaturą topnienia nie zalecamy naczyń z cienkiego aluminium.

Żeliwo : można używać, nie polecamy. Słabe parametry . Może porysować płytę.

Miedziane / kamionkowe: zalecamy ciężkie. Dobre parametry, miedź pozostawia ślady wydające się rysami, można je usunąć jeżeli zrobimy to od razu. Nie wolno stawiać pustych miedzianych garnków na gorącą płytę, bardzo gorący metal może do niej przywrzeć, może także zabrudzić ją w sposób trwały.

Porcelana/ emaliowane : Dobre parametry ale tylko z równym i cienkim dnem.

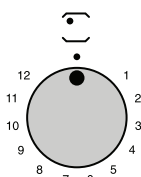
POLA

- **highlight :** uruchamiane w 3 sekundy, używane do równego, jenorodnego i intensywnego gotowania
- **Sprinter:** technologia sprinter zmniejsza czasy gotowania do 15%

UŻYTKOWANIE

• Wybrać żądane pole grzejne.

• Zalecamy ustawienie na początku maksymalnej mocy pola a jak już się rozgrzeje ustawienie wymaganej mocy gotowania



• Kontrolka włączenia zapala się informując że pole jest aktywne.

Każde pole podłączone jest do czujnika temperatury . Kontrolka czujnika zapala się kiedy temperatura pola przekroczy 60 stopni C i pozostaje zapalona dopóki pole nie ostygnie nawet po wyłączeniu płyty

- Wyłączanie pola odbywa się poprzez obrócenie odpowiedniego pokrętła do pozycji "0".
- **Ustawienia :** podane poniżej informacje są przykładowe. W krótkim czasie użytkownik nabiera wprawy i sam wybiera ustawienia dla niego optymalne.

Ustawienia			Zalecenia
1	1-2	Bardzo niski	Do podgrzewania, topienia masła, czekolady...
2	3-4	Niski	Gotowanie na wolnym ogniu..
3	5-6	Umiarkowany	Gotowanie fasoli, mrożonek, owoców, gotowanie wody...
4	7-8	Sredni	Gotowanie warzy świeżych, makaronów, ryb, smażenie naleśników...
5	9-10	Wysoki	Smażenie bardziej intensywnie, omloty , steki...
6	11-12	Bardzo wysoki	Steki, befsztyki, inne ...

Zalecenia :

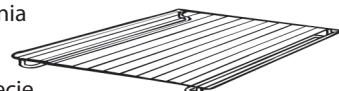
- Nigdy nie gotuj potraw bezpośrednio na płycie. Zawsze używaj odpowiednich naczyń.
- Zawsze ustawiaj naczynie na środku pola grzejnego.
- Nie wolno używać płyty jako blatu roboczego.
- Nie przesuwaj garnków po płycie.
- Nie przechowuj ciężkich przedmiotów nad płytą, jeżeli na nią spadną mogą ją uszkodzić.
- Nie używaj płyty jako deski do krojenia.
- Folii aluminiowej i naczyń plastikowych nie wolno stawiać na polach grzejnych.

Zdecydowanie zalecamy aby dzieci nie zbliżyły się do działającej płyty ani do pól które pozostały gorące po jej wyłączeniu. Kontakt z gorącym polem grzejnym grozi poważnym poparzeniem.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (zależnie od modelu)

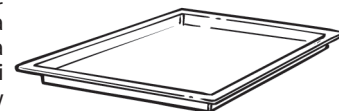
Przed pierwszym użyciem każdego z urządzeń należy wykonać czyszczenie wstępne. Wymyć urządzenia za pomocą gąbki. Dokładnie spłukać i wysuszyć.

- **PÓŁKA:** służy do przytrzymywania misek, talerzy i mięsa podczas gotowania z grillem. Wyposażona jest w szyny umożliwiające wsunięcie tacki do odcieków.



Dzięki specjalnemu kształtowi, półka zawsze pozostaje pozioma, nawet kiedy zostanie maksymalnie wysunięta z piekarnika, zapobiegając tym samym ryzyku zsunięcia się lub przewrócenia talerzy.

TACKA NA ODCIEKI gromadzi soki z mięsa i grillowanych potraw w czasie grillowania. Może zostać położona na PPPP lub wsunięta pod nią. O ile nie jest używana WWW z grillem, tacka na odcieki nie może być przechowywana w piekarniku w czasie jego używania.



Nigdy nie wolno stosować tacki na odcieki jako tacy do pieczenia. Może to spowodować powstanie dymu, rozprysków tłuszczu i szybkie zanieczyszczenie piekarnika.

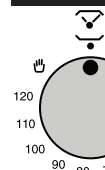
- **TACKA DO CIAST** musi być umieszczona na odpowiedniej półce. Przenaczona jest do wypieków ciast, bez itp.



Tacy do ciast nie wolno stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.

- **RUSZT** wyposażony jest w uchwyt , dwa widelce i podstawkę rusztu.

Kiedy piekarnik jest używany należy usunąć wszystkie nieużywane



MINUTNIK

- Kontroluje czas pracy piekarnika w zakresie od 0 do 120 minut. Po upływie ustawionego na minutniku czasu powoduje wyłączenie piekarnika.

• Piekarnik może także być użytkowany bez programowania. W takim wypadku pokrętło sterowania powinno być ustawione w pozycji "0".

Uwaga : w celu ustawienia czasu należy obrócić pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji 120 minut a następnie z powrotem do wybranej wartości czasu.

UŻYTKOWANIE

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

BARDZO WAŻNE piekarnik i zmywarka nie mogą być używane jednocześnie.
Aby korzystać z piekarnika należy zamknąć zmywarkę.

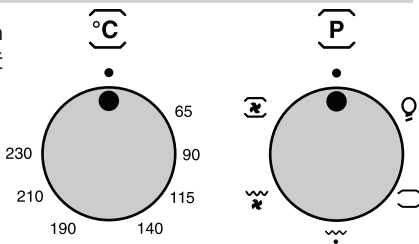
WAŻNE: małe dzieci należy zawsze trzymać z dala od pracującego urządzenia TRIO.

SPOSOBY GOTOWANIA (Zależnie od modelu)

- **Gotowanie konwencjonalne** : górny i dolny element grzejny są używane razem.
Sposób ten jest idealny w przypadku tradycyjnego pieczenia i wypiekania, zapiekania mięs czerwonych, pieczeni wołowej, udźca jagnięcego, ciasta francuskiego. Nagrząć piekarnik przez około 10 minut i umieścić gotowane mięso na środkowej półce.
- **Grill** : wykorzystanie górnego element grzejnego. Sukces jest gwarantowany w przypadku mieszanych grilli, kebabów i talerzy do zapiekania. Aby element stał się gorący, potrzebne jest pięć minut nagrzewania.
- **Ruszt** : zastosowanie rusztu w połączeniu z górną grzałką gwarantuje uzyskanie smaków typowych dla potrawy z rusztu
. Wyjąć akcesoria z wnętrza piekarnika
. Umieścić tackę ociekową na dnie piekarnika
. Nadziać żywność na ruszt .
. Zamontować ruszt na wsporniku i umieścić wszystko na poziomie drugim. Koniec rusztu powinien znaleźć się na poziomie mechanizmu napędzającego ruszt
. Włożyć ruszt w ten mechanizm
- **Ruszt i pieczenie tradycyjne** : stosowanie rusztu w połączeniu z pieczeniem tradycyjnym. Umożliwia skrócenie czasu pieczenia. Należy pamiętać aby pod żywnością umieścić tackę ociekową.
- **Gotowanie z wentylatorem** : stosowany jest zarówno górny jak i dolny element grzejny wraz z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zalecamy korzystanie z tego sposobu w przypadku drobiu, ciasta, ryb i warzyw; ciepło lepiej dochodzi do żywności i skrócony jest zarówno czas nagrzewania, jak i gotowania.
- **Grill wspomagany wentylatorem** : stosowany jest górny element grzejny wraz z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Idealny do gotowania grubych produktów żywnościowych oraz całych kawałków takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp.. Nagrzewanie jest konieczne w przypadku mięs czerwonych, ale nie w przypadku mięs białych. Wsuń tackę pod półkę w celu gromadzenia wypływających soków. Pamiętaj, aby żywność nie była położona zbyt blisko grilla. W czasie gotowania, w połowie procesu, odwróć żywność na drugą stronę.

UŻYTKOWANIE

- Wybrać pokrętkiem rodzaj pieczenia i ustawić temperaturę pieczenia:



- Pieczenie tradycyjne Temperatura od 65C do 230C
- Grill Temperatura 230° C
- Ruszt Temperatura 230° C
- Ruszt + pieczenie tradycyjne Temperatura 230° C
- Grill z termoobiegiem Temperatura 230° C
- Termoobieg Temperatura od 65C do 230C

- Obrócić pokrętko minutnika do pozycji "Ręczny" lub pozycji "Program"

• Kontrolka pokazuje działanie termosatu, zapala się i gaśnie w regularnych odstępach podczas pieczenia.

ZALECENIA GOTOWANIA

MIĘSO:

Lepiej nie solić mięsa przed gotowaniem, ponieważ sól sprzyja pryskaniu tłuszczem przez mięso. Spowoduje to zanieczyszczenie piekarnika i powstanie dużej ilości dymu.

Połączenia białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb mogą być wkładane do zimnego piekarnika. Czas gotowania jest dłuższy niż w przypadku piekarnika podgrzewanego, ale gotują się one na wskroś lepiej, jeżeli ciepło ma więcej czasu na penetrację połączeń.

WŁAŚCIWE PODGRZANIE MA ZASADNICZE ZNACZENIE DLA GOTOWANIA MIĘSA CZERWONEGO, CIAST KRUCHYCH I HERBATNIKÓW:

Unikać stosowania błyszczących form, ponieważ odbijają one ciepło i mogą być wkładane do zimnego piekarnika. Jeżeli twoje ciasta brązowieją zbyt szybko, przykryj je papierem opornym na tłuszcz lub folią aluminiową.

Ostrzeżenie: właściwe ułożenie folii aluminiowej to ułożenie błyszczącą stroną do środka. W przypadku odwrotnego ułożenia ciepło będzie odbijane przez błyszczącą powierzchnię i nie będzie wnikać do ciasta.

Unikać otwierania drzwiczek piekarnika w czasie pierwszych 20 do 25 minut pieczenia: biszkopty, suflety, ciasta drożdżowe itp., będą miały tendencję do opadania.

Możesz sprawdzić, czy ciasto jest gotowe wbijając w środek ostrze noża lub metalowy drut do robienia na drutach. Jeżeli ostrze wyjdzie ładne i suche, ciasto jest gotowe i możesz zakończyć pieczenie. Jeżeli ostrze wyjdzie wilgotne lub z kawałkami ciasta, kontynuuj pieczenie, ale przy nieznacznie niższej temperaturze tak, aby zakończyć pieczenie bez spalania.

Poniższe wskazówki są tylko orientacyjne. Możesz zmienić je zgodnie ze swoim doświadczeniem lub własnym smakiem.

Czasy nagrzewania:

. 20 minut od 210 do 230°C

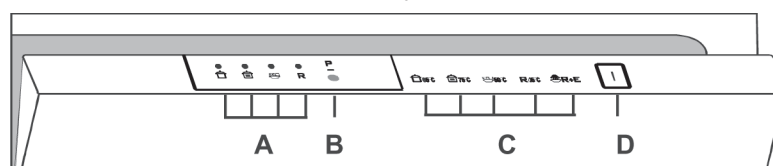
. 15 minut od 140 do 190°C

. 10 minut od 65 do 115°C

ILOŚĆ	RODZAJ ŻYWNOSCI	Temperatur a piekarnika w °C	Położeni e półki od dołu	Czas gotow ania w minutach
RYBY				
	Pstrąg	200	1	15 / 25
1 kg	Witlienek	190	1	50
MIĘSO				
1 - 1,5 kg	Pieczeń wołowa	190	1	90
1 kg	Pieczen cieleca	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Kark cielecy	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Zeberka	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Noga barania	150 / 160	1	50 / 60
DRÓB				
2 kg	Gołąbie	150 / 160	1	45
4 kg	Gęś	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kaczka	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kurczak	170	1	60 / 80
RÓŻNE				
	Lasagne	200	1	40
	Suflet	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
WYROBY CUKIERNI CZE				
	Babka	175	1	40 / 50
	Tarty	180 / 190	1	20 / 30
	Biszkopty	160	1	40 / 45
	Przekładance	100	1	90
	Bezy	200	1	20

ELEMENTY STEROWANIA ZMYWARKĄ

- A Lampka wskaźnikowa wyboru programu
- B Przycisk wyboru programu
- C Opis programu
- D Przycisk włącz/wyłącz



WYBÓR PROGRAMU I FUNKCJI SPECJALNYCH

Zmywarka i piekarnik nie mogą być używane jednocześnie. Ustawianie programu

Otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk włącz/wyłącz; diody wyboru 4 programów zaczną migać.

- Ustaw wymagany program naciskając przycisk wyboru programu, zapali się diodę wybranego programu (2 diody dla programu PŁUKANIE NA ZIMNO)
- Zamknij drzwiczki (po usłyszeniu sygnału dźwiękowego), wybrany program zostanie uruchomiony automatycznie.

KORZYSTANIE ZE ZMYWARKI DO NACZYŃ

Otwieranie drzwiczek

Chwyć uchwyt na pokrywie czołowej i pociągnij do przodu. Jeżeli urządzenie zostanie otwarte w czasie pracy, zabezpieczenie elektryczne automatycznie wszystko wyłączy. Aby urządzenie działało poprawnie, nie wolno otwierać drzwiczek w czasie pracy.

Zamykanie drzwiczek

Umieść koszyk w zmywarce. Upewnij się, czy ramie do spryskiwania może się swobodnie obracać i nie jest blokowane przez naczynia, sztućce lub talerze. Zamknij drzwiczki dociskając je celem upewnienia się, że są dobrze zamknięte.

Przerywanie programu

Nie jest zalecane otwieranie drzwiczek w czasie trwania programu, a szczególnie w czasie trwania głównej fazy mycia i końcowego suszenia. Jednak urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy drzwi są otwarte. Po ponownym zamknięciu drzwiczek program jest kontynuowany. Jeżeli chcesz zmienić lub anulować trwający program, wykonaj poniższą procedurę:

- Przytrzymać przez ponad 5 sekund przycisk **“WYBÓR PROGRAMU”**. Kontrolki programów zaczną migać pojedynczo i sekwencyjnie oraz rozlegną się sygnały dźwiękowe.
 - Bieżący program zostanie skasowany i wszystkie kontrolki programów zaczną migać.
 - Przed uruchomieniem nowego programu, powinieneś sprawdzić czy w dozowniku nadal znajduje się środek czyszczący. Jeśli konieczne uzupełnij zapas w dozowniku.
- OSTRZEŻENIE: jeżeli drzwiczki zostaną otworzone w czasie fazy suszenia, uruchamiany jest przerywany sygnał dźwiękowy, sygnalizujący, że cykl nie został jeszcze zakończony.

- Koniec programu jest oznajmiany sygnałem dźwiękowym (jeśli nie jest wyłączony), trwającym 5 sek., powtarzanym 3 razy z przerwami 30 sekundowymi.
- Lampka sygnalizacyjna wybranego programu (2 lampki dla programu **“ZIMNE PŁUKANIE”**) zacznie migotać. Wówczas możliwe będzie wyjęcie umytych naczyń i wyłączenie zmywarki poprzez wciśnięcie przycisku **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** lub też ponowne załadowanie zmywarki w celu dokonania następnego zmywania z wykonaniem opisanych wyżej kolejnych czynności.

- Sygnalizacja akustyczna końca programu może być wyłączona w następujący sposób.

WAŻNE
Procedurę ustawiania należy zawsze zaczynać gdy zmywarka jest wyłączona.

1. Wcisnąć i przytrzymać przycisk **“WYBÓR PROGRAMU”** i równocześnie **włączyć** zmywarkę przyciskiem **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** (rozlegnie się krótki sygnał).
2. Przytrzymać przycisk **“WYBÓR PROGRAMU”** przez co najmniej 15 sekund (w tym czasie rozlegną się 2 sygnały akustyczne).
3. Zwolnić przycisk przy **drugim** sygnale akustycznym (zapalą się 3 kontrolki **“WYBÓR PROGRAMU”**).

4. Wcisnąć ponownie przycisk: 3 kontrolki ze światła stałego (sygnalizacja końca programu włączona) przełączą się na migające (sygnalizacja wyłączona).

5. Wyłączyć zmywarkę za pomocą przycisku **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** dla zapamiętania nowego ustawienia.

W celu włączenia sygnalizacji końca programu należy powtórzyć tę samą procedurę.



UWAGA!

Jeśli z jakiegokolwiek powodu nie uda się zakończyć procedury ustawiania, należy wyłączyć zmywarkę wciskając przycisk **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** i rozpocząć ustawianie od nowa.

ZAPAMIĘTANIE OSTATNIO UŻYWANEGO PROGRAMU

Funkcję pamiętania ostatnio używanego programu można aktywować w następujący sposób:

WAŻNE

Procedurę ustawiania należy zawsze zaczynać gdy zmywarka jest wyłączona.

1. Wcisnąć i przytrzymać przycisk **“WYBÓR PROGRAMU”** i równocześnie **włączyć** zmywarkę przyciskiem **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** (rozlegnie się krótki sygnał).
2. Przytrzymać przycisk **“WYBÓR PROGRAMU”** przez co najmniej 30 sekund (w tym czasie rozlegną się 3 sygnały akustyczne).
3. Zwolnić przycisk kiedy rozlegnie się **TRZECI** sygnał akustyczny (wszystkie kontrolki zaczną migać).
4. Wcisnąć ponownie ten sam przycisk: migająca kontrolka (pamiętanie wyłączone) zapali się na stałe (pamiętanie włączone).
5. Wyłączyć zmywarkę za pomocą przycisku **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** dla zapamiętania nowego ustawienia.

Wyłączenie funkcji pamiętania odbywa się za pomocą tej samej procedury.



UWAGA!

Jeśli z jakiegokolwiek powodu nie uda się zakończyć procedury ustawiania, należy wyłączyć zmywarkę wciskając przycisk **“WŁĄCZ/WYŁĄCZ”** i rozpocząć ustawianie od nowa.

W przypadku przerwania dopływu energii elektrycznej zmywarka przechowa w pamięci wykonywany program, który w momencie przywrócenia dostawy energii elektrycznej zostanie wznowiony w punkcie, w którym był przerwany.

KORZYSTANIE ZE ZMYWARKI DO NACZYŃ



Uwaga – zmywarka wyposażona jest w urządzenie zapobiegające przepełnieniu, które w przypadku anomalii powoduje usunięcie nadmiaru wody.

Sygnaly uszkodzeń

Jeżeli w czasie trwania programu wystąpi usterka lub błąd, dioda odpowiadająca wybranemu cyklowi (2 diody w przypadku programu PŁUKANIE NA ZIMNO) zaczną szybko migać i aktywowany zostanie sygnał dźwiękowy.

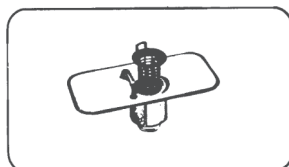
W takim przypadku wyłącz zmywarkę naciskając przycisk włącz/wyłącz. Po sprawdzeniu, czy kran węża wlotowego jest otwarty, czy wąż spustowy nie jest zagięty oraz czy syfon lub filtry nie są zapchane, ponownie uruchom wybrany program. Jeśli problem występuje dalej, skontaktuj się z serwisem klienta.

Ważne!

W celu zapewnienia poprawnej pracy urządzenia zabezpieczającego przed przepełnieniem, zalecane jest, aby nie przesuwac lub nie przechylać zmywarki w czasie pracy.

Jeżeli konieczne jest przesunięcie lub przechylenie zmywarki, najpierw należy upewnić się, czy cykl został zakończony, a w zbiorniku nie pozostała woda.

OBSŁUGA WSTĘPNA I CZYSZCZENIE FILTRA



Układ filtra składa się z:

- filtr centralny, który wychwytuje największe cząstki żywności;
- filtr płaski, który stale filtruje wodę myjącą;
- mikrofiltr, umieszczony pod

filtrem płaskim, który wychwytuje najmniejsze cząstki żywności zapewniając doskonałe płukanie.

W celu uzyskania najlepszych wyników, jednostka filtra powinna być czyszczona po każdym myciu.

Aby wyjąć jednostkę filtra wystarczy chwycić uchwyt i wyciągnąć cały zespół.

Filtr centralny jest oparty na górze, w celu łatwego czyszczenia. Zmywarka wyposażona jest w samoczyszczący mikrofiltr, wymagający tylko sprawdzenia co 15 dni.

Jednak zalecane jest sprawdzenie po każdym myciu, czy filtr centralny i filtr płaski nie są zapchane.

Uwaga: Po oczyszczeniu filtrów upewnić się, czy zostały poprawnie zamontowane, jeden w drugim, oraz czy filtr płaski jest właściwie ustawiony na dole zmywarki.

Niewłaściwe osadzenie filtra może mieć negatywny wpływ na sprawność zmywarki.

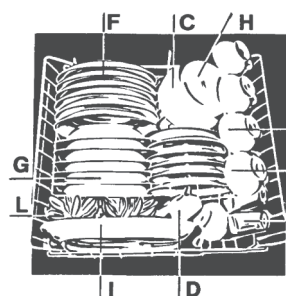
Ważne: Nigdy nie używaj zmywarki bez filtra.

UŻYTKOWANIE

ŁADOWANIE TALERZY

Pojemnik został zaprojektowany tak, aby ułatwić napełnianie. W celu uzyskania dobrej wydajności mycia usuń wszystkie zanieczyszczenia z talerzy (kości, wykałaczki, pozostałości mięsa i warzyw) celem uniknięcia zablokowania filtrów, wypływu wody oraz dysz ramienia myjącego, i co za tym idzie, zmniejszenia sprawności mycia.

Ostrzeżenie! W celu uniknięcia zranienia spowodowanego przez ostrza lub ostre miejsca sprzętów kuchennych, należy je umieszczać z uchwytami u góry.



ŁADOWANIE ZASTAWY NA 6 OSÓB (EN 50242)

- A - 6 szklanek
- B - 6 talerzyków deserowych
- C - 6 spodków
- D - mała miska
- E - 6 filiżanek do kawy lub herbaty
- F - 6 talerzy płaskich
- G - 6 talerzy głębokich
- H - średnia miska
- I - talerz do podawania
- L - sztućce



ŁADOWANIE ZASTAWY NA 4 OSOBY I NACZYŃ ŻAROODPORNYCH

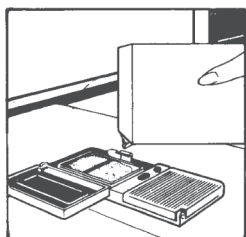
Naczynia do zapiekania, miski do sałaty, wazy do zupy, pokrywy itp., mogą zostać włożone do kosza. Zalecane jest włożenie sztućców do koszyka przeznaczonego do tego celu. Jeżeli są sztućce z ostrymi

uchwytami powinny zostać włożone uchwytami skierowanymi do góry, w celu uniknięcia wpadnięcia przez dno koszyka i zablokowania ramienia myjącego. Nie wkładać do koszyka elementów z drewnianymi uchwytami lub uchwytami przyklejonymi klejem.

WKŁADANIE ŚRODKA MYJĄCEGO

Zasadnicze znaczenie ma stosowanie detergentu, przeznaczonego specjalnie do zmywarek, w postaci proszku, cieczy lub tabletek. Nieodpowiednie detergenty (takie jak stosowane do mycia ręcznego) nie zawierają odpowiednich składników do stosowania w zmywarkach i mogą pogorszyć ich sprawne działanie.

Mycie normalne



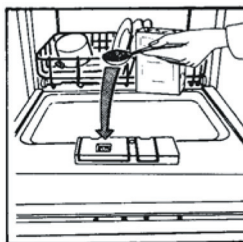
Dozownik detergentu znajduje się na drzwiczkach. Przed każdym myciem należy zamknąć pokrywę dozownika. Aby ją otworzyć wystarczy nacisnąć zaczep. Na koniec każdego cyklu mycia pokrywa jest otwierana i gotowa do kolejnego użycia zmywarki.

Ilość potrzebnego detergentu zależy od stopnia zabrudzenia naczyń oraz rodzaju

mycia. Zwykle zalecane jest stosowanie dawki 15g. Jeżeli woda jest twarda lub naczynia są wyjątkowo brudne, należy załadować 25 g detergentu. Po wlaniu detergentu do dozownika, zamknij pokrywę. Ponieważ każdy detergent jest inny, instrukcja na jego opakowaniu może być inna.

Pragniemy jedynie przypomnieć użytkownikom, że zbyt mała ilość detergentu spowoduje, że naczynia nie zostaną poprawnie umyte, a zbyt duża jego ilość nie tylko nie da lepszego wyniku, ale da również odpad. Nie stosować nadmiernej ilości detergentu, co pomoże równocześnie ograniczyć zanieczyszczenie środowiska.

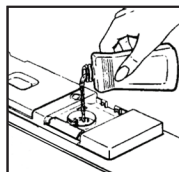
Intensywne mycie



W przypadku korzystania z programu intensywnego mycia, dodaj drugą porcję detergentu w ilości około 15 g (1 łyżka do zupy). Ta dodatkowa dawka powinna być umieszczona w małym zbiorniku (patrz zdjęcie)

NAPEŁNIANIE DOZOWNIKA ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO

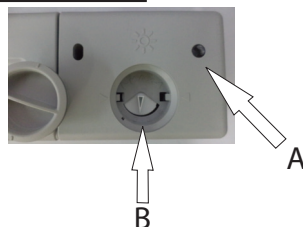
Dozownik środka płuczącego „B” znajduje się z prawej strony dozownika detergentu i ma pojemność około 130 ml.



Otworzyć pokrywę i nalać odpowiedniego płynu, który wystarczy na kilka myć. Staraj się unikać przepełnienia. Zamknąć pokrywę. Dodatek, który jest automatycznie uwalniany w czasie ostatniego cyklu płukania pomaga w

szybkim wysuszeniu talerzy i zapobiega tworzeniu się plam i zacieków. Zawsze zalecane jest zastosowanie dodatku do płukania.

Sprawdź poziom środka do płukania w okienku wskaźnikowym „A”, znajdującym się na środku dozownika.



PEŁNY - ciemny



PUSTY - jasny



REGULACJA ŚRODKA DO PŁUKANIA (od 1 do 4)

Pokrętło do regulacji „B” znajduje się poniżej wskaźnika i może być obracane palcem; zalecanym położeniem jest „3”. Twardość wody można ocenić po osadzie lub po poziomie wysuszenia.

Dlatego ważne jest poprawne dozowanie środka do płukania, w celu uzyskania najlepszych wyników.

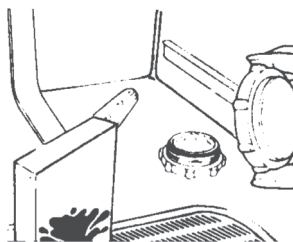
Po myciu, jeżeli na naczyniach występują zacieki, należy zmniejszyć ilość o jedną pozycję.

• Jeżeli występują białe plamy, należy zwiększyć ilość o jedną pozycję.

ŁADOWANIE SOLI

Zmywarka wyposażona jest w urządzenie do zmiękczenia, które uwalnia wodę od wapienia mogącego powodować osady i uszkodzenia zmywarki. Na dole zmywarki znajduje się dozownik soli do regeneracji urządzenia do zmiękczenia.

Wkład filtra urządzenia do zmiękczenia powinien być napełniany solą przeznaczoną specjalnie do zmywarek. Sól taka jest dostępna albo w postaci tabletek albo granulek.



Aby dodać soli odkręć korek dozownika soli na dole i napełnij dozownik.

W czasie tej czynności wypłynie niewielka ilość wody, ale nadal dosypuj soli do napełnienia dozownika, oczyść gwint z pozostałości soli i wkręć korek.

Jeżeli zmywarka nie jest potrzebna natychmiast, ustaw program płukanie na zimno („Eco+Szybki, 2 diody) tak, aby roztwór soli który wypłynie, został usunięty ze zbiornika myjącego.

Dozownik soli ma pojemność około 1,5 kg, co zapewnia sprawne użytkowanie urządzenia; należy go od czasu do czasu napełnić, zgodnie z regulacją urządzenia do zmiękczenia wody.

Uwaga: konieczne jest dodanie wody dopóki nie zacznie ona wypływać z dozownika. Stosować tylko zmywarkę z całkowicie napełnionym dozownikiem soli.

UŻYTKOWANIE

Regulacja urządzenia do zmiękczenia wody z programatorem elektronicznym

Urządzenie do zmiękczenia wody uzdatnia wodę o twardości do 60°Fh (skali francuskiej) lub 33°Dh (skali niemieckiej) w 5 ustawieniach. Ustawienia pokazano w tabeli poniżej:

Poziom	Twardość wody	Twardość wody	Zastosowanie soli regenerującej	Ustawienia urządzenia do zmiękczenia wody
	°fH (francuskie)	°dH (niemieckie)		
0	0-8	4	nie	
1	9-20	5-11	tak	Lampka kontrolna 1
2	21-30	12-17	tak	Lampka kontrolna 1+2
3	31-40	18-22	tak	Lampka kontrolna 1+2+3
4	41-60	23-33	tak	Lampka kontrolna 1+2+3+4

WAŻNE

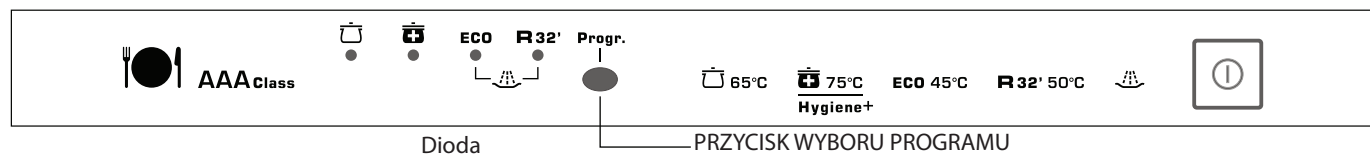
Procedurę ustawiania należy zawsze zaczynać gdy zmywarka jest wyłączona.

1. Wcisnąć i przytrzymać przycisk "WYBÓR PROGRAMU" i równocześnie **włączyć** zmywarkę przyciskiem "WŁĄCZ/WYŁĄCZ" (rozlegnie się krótki sygnał).
2. Przytrzymać przycisk "WYBÓR PROGRAMU" przez co najmniej **5** sekund a następnie zwolnić ale dopiero **po usłyszeniu** sygnału akustycznego. Niektóre kontrolki "WYBORU PROGRAMU" zapalą się pokazując ustawienia zmiękczacza wody.
3. Za pomocą tego samego przycisku ustawić żądany poziom zmiękczacza: po każdym naciśnięciu zapali się kontrolka (ilość kontrolki oznacza ustawiony poziom). Dla **poziomu 5** migają 4 kontrolki, dla **poziomu 0** wszystkie są zgaszone.
4. Wyłączyć zmywarkę za pomocą przycisku "WŁĄCZ/WYŁĄCZ" dla zapamiętania nowego ustawienia.



UWAGA!

Jeśli z jakiegoś powodu nie uda się zakończyć procedury ustawiania, należy wyłączyć zmywarkę wciskając przycisk "WŁĄCZ/WYŁĄCZ" i rozpocząć ustawianie od nowa.



PROGRAM MYCIA

Informacja dla laboratoriów, ogólne porównanie programów

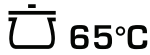


Odniesienie do normy EN 50242:

- 1) Ładunek normalny
- 2) Ustawienie nabłyszczania: "4"
- 3) Ilość detergentu: 18 g na mycie

ZUŻYCIE (programy podstawowe)*		
Program	Energia (kWh)	Woda (L)
Uniwersalny	1.25	15
Hygiene+	0.93	12
Eco	0.67	8
Rapid 32'	0.60	8

Zużycie energii w trybie wyłączenia i trybie czuwania: 0,1 W / 0,8 W

* Wartości zmierzone w laboratorium zgodnie z Europejską Normą EN 50242 (podczas codziennego użytkowania mogą wystąpić różnice).

Program	Opis	Lista Kontrolna					Zawartość programu						Czas		
		Detergent do zanurzenia	Detergent do mycia	Czyszczenie filtra	Sprawdzenie dozownika środka do płukania	Sprawdzenie dozownika soli	Gorące mycie wstępne	Zimne mycie wstępne	Mycie główne	Pierwsze płukanie	Drugie płukanie zimne	Płukanie ze środkiem do płukania		Z zimną wodą	
 65°C	Normalny	Raz dziennie – do normalnie zabrudzonych naczyń oraz innych rzeczy, które pozostały z całego dnia do mycia.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Raz dziennie – do bardzo zabrudzonych naczyń oraz innych rzeczy, które pozostały z całego dnia do mycia.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Eco	Program do naczyń normalnie zabrudzonych (najbardziej efektywny pod względem łącznego zużycia energii i wody dla tego rodzaju naczyń). Program znormalizowany EN 50242.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	153
R 32' 50°C	Szybki 32'	Szybkie mycie talerzy, które mają zostać umyte zaraz po posiłku. Mycie zestawu na 4/6 osób.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32
	Zimne mycie wstępne	Zimne mycie wstępne Krótkie, zimne mycie wstępne naczyń, które są przechowywane w zmywarce do jej całkowitego napełnienia od mycia].					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6

UŻYTKOWANIE

WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

- Aby wykonać program mycia przy pełnym załadunku naczyń, należy zawsze poprawnie układać naczynia po każdym posiłku i wykonać mycie wstępne na zimno przed każdym załadunkiem, w celu usunięcia plam i większych pozostałości żywności.

JAK UZYSKAĆ DOBRE WYNIKI MYCIA

- Umieść talerze wierzchem w dół.
- Spróbuj ustawić talerze tak, aby nie dotykały się wzajemnie. Przy właściwym załadunku uzyskasz lepszy wynik.
- Przed umieszczeniem naczyń w zmywarce usuń pozostałą żywność (kości, skorupki, kawałki mięsa i warzyw, fusy od kawy, skórki od owoców, popiół z papierosów itp.), które mogą zapchać odpływ i strumienie ramienia do mycia.
- Po załadunku naczyń sprawdź, czy ramię myjące może obracać się swobodnie.
- Talerze do zapiekania i inne naczynia mające szczególnie mocno przylegające części jedzenia lub pozostałości spalonego jedzenia powinny zostać zanurzone w wodzie ze środkiem do mycia naczyń.
- Aby poprawnie wymyć srebro:
 - splukać srebro natychmiast po użyciu, jeżeli było stosowane do majonezu, jajek, ryb itp.
 - nie spryskiwać detergentem;
 - przechowywać oddzielnie od innych metali.

CO ZROBIĆ, JEŻELI...

Chcesz zatrzymać zmywarę, aby włożyć dodatkowe talerze, kiedy jest już w połowie mycia. Otwórz drzwiczki, włóż talerze i zamknij drzwiczki; maszyna uruchomi się ponownie automatycznie.

CZEGO NIE NALEŻY MYĆ...

Należy pamiętać, że nie wszystkie naczynia nadają się do mycia w zmywarkach.

Zalecamy, aby nie stosować zmywarki do mycia naczyń z tworzyw termoplastycznych, sztuczków z drewnianymi lub plastikowymi uchwyty, półmisek z drewnianymi uchwytami, przedmiotów z aluminium, kryształu, szkła ołowiowego, o ile nie zostało to określone inaczej.

Może dojść do wyblaknięcia niektórych elementów ozdobnych. Dobrym pomysłem, jest przed załadunkiem zmywarki, umycie jednego naczynia, celem upewnienia się, czy pozostałe nie wyblakną.

Dobrym pomysłem jest również niewkładanie do zmywarki srebrnych sztuczków ze sztuczkami ze stali innej niż nierdzewna, ponieważ może dojść między nimi do reakcji chemicznej.

Uwaga: W przypadku zakupu nowej porcelany lub naczyń, upewnij się, że nadają się one do mycia w zmywarkach.

PO UŻYCIU - Po każdym myciu, zamknij zawór dostarczający wodę do zmywarki i naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby przestawić go do położenia wyłącz. Jeżeli zmywarka nie będzie używana przez dłuższy czas;

- wykonaj program mycia, ale bez talerzy, w celu odtłuszczenia maszyny.
- wyciągnij korek,
- zakręć kran zasilania wodą,
- napełnij dozownik środka do płukania,
- pozostaw drzwiczki nieznacznie odchylone,
- pozostaw wnętrze urządzenia w czystości,
- jeżeli maszyna ma pozostać na miejscu, kiedy temperatura spadnie poniżej 0°C, woda pozostawiona w dozowniku może zamarznąć.

Dlatego zalecane jest podniesienie temperatury powyżej 0°C, na około 24 godziny przed ponownym użyciem urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czyszczenia, musisz:
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i odczekać na ostygnięcie wszystkich części gorących.
- Nigdy nie stosować ściernych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia.

• CZĘŚCI EMALIOWANE :

Nie stosować substancji ściernych lub innych ostrych przedmiotów gdyż może to nieodwracalnie zniszczyć powierzchnię. Po ostygnięciu wyczyścić wodą z detergentem i suchą ściereczką.

• PŁYTA CERAMICZNA

Nie używać zbyt mokrej gąbki.

Zaleca się utrzymywanie z dala od płyty materiałów z tworzyw sztucznych, cukru i zawierających cukier.

Konserwacja :

- wylać na płytę kilka kropel środka do czyszczenia płyt.

- usunąć a powierzchnię płyty zanieczyszczenia miękką ściereczką.

- wyczyścić do sucha miękką ściereczką.

- Do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika nigdy nie należy używać ściernych środków czyszczących, ściereczek i zmywaków wykonanych z drutu lub innych ostrych narzędzi. Nie zastosowanie się do powyższych wskazówek może doprowadzić do porysowania lub zbitcia szyby umieszczonej w drzwiach piekarnika.

Zabrudzenia odporne :

- wylać na płytę kilka kropel środka do czyszczenia płyt.

- usunąć zabrudzenia skrobakiem do płyt trzymając go pod kątem około 30 stopni do powierzchni płyty.

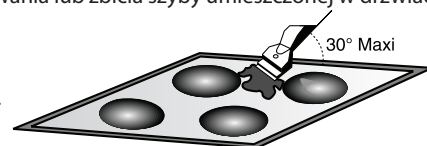
- wyczyścić do sucha miękką ściereczką.

- w razie konieczności czynność powtórzyć.

Skrobak do płyt nie uszkodzi powierzchni płyty jeżeli będzie trzymany pod kątem około 30 stopni do powierzchni płyty. Skrobak należy trzymać poza zasięgiem dzieci, ostrze skrobaka jest ostre.

Kilka rad :

Częste skrobanie powoduje zużycie powierzchni ochronnej płyty. Przed ponownym włączeniem płyty należy upewnić się że powierzchnia jest czysta. Ślady wody można usunąć za pomocą kilku kropli octu lub soku z cytryny a następnie wytrzeć do sucha. Powierzchnia szkła jest utwardzona przez to jest częściowo odporna na zarysowania, zalecamy jednak podnoszenie naczyń a nie przesuwanie ich po płycie.



UŻYTKOWANIE

• ŚWIATŁO PIEKARNIKA

Żarówka i jej pokrywa wykonane są z materiału odpornego na wysokie temperatury. 230 V~ - gwint E 14 - 15 W - Temperatura min. 300°C. Wymiana żarówki: przed podjęciem próby wymiany żarówki odłącz urządzenie od sieci. Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności poczekaj na ochłodzenie piekarnika. Aby wymienić uszkodzoną żarówkę, wykręć klosz szklany, wykręć żarówkę, wymień ją na żarówkę tego samego typu; po wymianie uszkodzonej żarówki ponownie przykręć klosz szklany.

• AKCESORIA

Półka piekarnika: do czyszczenia półki piekarnika nie wolno stosować szorstkich materiałów. Zastosuj ściereczkę zanurzoną w ciepłej wodzie z mydłem. Splucz czystą wodą i wysusz.

Tacka na odcieki: Po grillowaniu wyjmij tackę na odcieki z piekarnika i zlej tłuszcz do pojemnika. Umyj i splucz tackę na odcieki bardzo gorącą wodą, z wykorzystaniem gąbki i proszku do czyszczenia. Jeżeli nadal pozostaje przyklejona żywność zanurz tackę w roztworze wody z mydłem. Tacka na odcieki może być myta

w zmywarce. Nigdy nie wkładaj brudnej tacki na odcieki do piekarnika.

• SZKLANE DRZWI PIEKARNIKA

Zalecane jest przetrarcie, po każdym użyciu, szklanych drzwiczek piekarnika papierem pochłaniającym. Jeśli są silne zabrudzenia, szyba może zostać oczyszczona za pomocą gąbki ze środkiem czyszczącym.

• DRZWI PIEKARNIKA :

Drzwi piekarnika można czyścić po ich otwarciu lub po zdemontowaniu.

Zdemontowanie drzwi, odbywa się następująco :

. otworzyć drzwi ,

. zwolnić zaczepy,

. pociągnąć drzwi do przodu lekko zamykając aż do ich odłączenia.

Przy zakładaniu drzwi należy upewnić się czy zawiasy wskoczyły dokładnie na swoje miejsce.

• **PALNIKI** : przy czyszczeniu zalecamy usunięcie wszystkich tłustych osadów oraz nagaru przy użyciu ogólnie dostępnych środków. Nie wolno zanurzać w wodzie gorących części palnika gdyż może to spowodować ich pęknięcie.

Przy montażu palników należy upwnić się czy są one suche i czy całość palnika jest prawidłowo złożona i zamontowana.

• **Uwaga** : Proszę uważać aby nie wlewać wody do wnętrza palników.

• **POKRYWA** : po ostygnięciu urządzenia przetrzeć pokrywę detergentem i wytrzeć do sucha. Przed otwarciem pokrywy należy upwnić się czy nie znajdują się na niej przedmioty które mogą porysować jej powierzchnię.



Urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając, że produkt zostanie odpowiednio zutilizowany pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które wystąpią w przypadku niewłaściwego wyrzucania produktu do śmieci. Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że urządzenie to nie może być traktowane jako odpadki domowe. Należy dostarczyć je do punktu zbiórki w celu poddania recyklingowi elementów elektronicznych i elektrycznych.

Utylizacja musi przebiegać zgodnie z obowiązującymi przepisami utylizacji odpadów.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących traktowania, odzyskiwania i recyklingu produktu prosimy skontaktować się z władzami lokalnymi, firmą utylizacji śmieci lub sklepem, w którym dokonano zakupu produktu.

PROBLEMY - PRZYCZYNY I USUWANIE

PAMIĘTAJ! Piekarnik i zmywarka nie mogą być używane jednocześnie.

W przypadku wystąpienia usterki zmywarki, przed kontaktem z centrum serwisowym, wykonaj następujące sprawdzenia:

USTERKA	PRZYCZYNA	NAPRAWA
1 – Urządzenie nie działa	Niewłaściwie włożona wtyczka	Włóż wtyczkę do gniazdka
	Nie został wciśnięty przycisk O/I	Naciśnij przycisk
	Brak zasilania	Sprawdź zasilanie elektryczne
	Drzwiczki otwarte	Zamknij drzwiczki
2 - Urządzenie nie zasysa wody	Patrz przyczyna dla poz. 1	Sprawdź
	Zakręcony kran dopływu wody	Otwórz dopływ wody
	Wybierak programu w niewłaściwym położeniu	Ustaw wybierak we właściwym położeniu
	Zagięty wąż wlotowy	Usuń zagięcia węża wlotowego
	Filtr węża wlotowego zapchany	Oczyść filtr na końcu węża
3 - Urządzenie nie odprowadza wody	Filtr jest zapchany	Oczyść filtr
	Pozaginany wąż wylotowy	Wyprostuj wąż wylotowy
	Przedłużenie węża wylotowego nie jest właściwie podłączone	Dokładnie przestrzegaj instrukcji podłączenia węża wylotowego
	Połączenie wylotowe na ścianie kierowane jest w dół, a nie do góry	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem
4 – Urządzenie stale odprowadza wodę	Wąż wylotowy ustawiony zbyt nisko	Unieś wąż wylotowy na wysokość co najmniej 40 cm powyżej poziomu podłogi
5 – Nie słychać, aby ramię spryskiwacza obracało się	Nadmiar detergentu	Zmniejsz ilość detergentu
	Włożone przedmioty uniemożliwiają ruch obrotowy ramienia	Sprawdź
	Filtr główny i płaski silnie zabrudzone	Oczyść filtr główny i płaski
6 – Na wyświetlaczu elektronicznym brak wyświetlania: kontrolki „Eco” i kontrolki „Nr 1”, bez sygnału dźwiękowego	Zakręcony kran dopływu wody	Wyłącz urządzenie – odkręć kran dopływu – ponownie ustaw cykl
	Patrz przyczyna dla poz. 5	Sprawdź
7 – Załadowane naczynia zostały umyte tylko częściowo	Dno półmiska nie zostało dobrze wymyte	Naczynia z pozostałościami przypalonej żywności należy przed włożeniem do zmywarki namoczyć w wodzie
	Krawędzie półmiska nie zostały dobrze wymyte	Ponownie ustaw półmisek
	Zablokowane ramię do spryskiwania	Zdemontuj ramię spryskiwacza odkręcając nakrętkę pierścieniową w prawo i przemyj ramię pod bieżącą wodą
	Talerze nie zostały poprawnie załadowane	Nie ustawiaj talerzy zbyt blisko siebie
	Końcówka węża wylotowego jest zanurzona w wodzie	Końcówka węża wylotowego nie może się stykać z wypływającą wodą
	Odmierzono niewłaściwą ilość detergentu; detergent jest stary i twardy	Zwiększ pozycję na wskaźniku zgodnie ze stopniem zabrudzenia naczyń i zmień detergent
	Niewystarczający program mycia	Wybierz program bardziej intensywny
8 – Na naczyniach występują białe plamy	Woda jest zbyt twarda	Sprawdź poziom soli i środka do płukania i ustaw ilość. Jeśli problem występuje dalej, skontaktuj się z centrum serwisowym
9 – Hałas w czasie mycia	Talerze uderzają o siebie	Ułóż talerze w koszu lepiej
	Ramię obrotowe uderza o talerze	Ustaw talerze lepiej
10 – Talerze nie są całkowicie suche	Niewłaściwy przepływ powietrza	Po skończeniu programu mycia pozostaw drzwiczki zmywarki uchylone w celu umożliwienia naturalnego wyschnięcia talerzy

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Эти устройства предназначены для домашнего использования и использования в схожих условиях, например:

- Кухни для персонала в магазинах, офисах и на прочих местах работы;
- Фермы;
- Для использования клиентами в гостиницах, мотелях и прочих учреждениях временного размещения граждан;
- Гостиницы, предоставляющие размещение и завтрак.

Применение устройства образом, отличным от домашнего использования или для целей, отличных от обычного домашнего хозяйства, такое как использование в коммерческих целях экспертами или специально обученными лицами не допускается даже в вышеуказанных условиях.

Использование устройства с нарушением вышеизложенных условий может привести к уменьшению срока службы устройства и лишить юридической силы гарантию производителя. Любое повреждение устройства, отличное от повреждений и поломок, возникающих при домашнем использовании или применении для целей ведения домашнего хозяйства (даже при условии размещения устройства в зоне, предназначенной для ведения домашнего хозяйства) не будет признаваться производителем в разрешенных законом пределах.

• ВНИМАНИЕ!

Ножи и другие столовые приборы с острыми концами должны размещаться в корзине острием вниз или горизонтально.

- Если машина устанавливается на полу с ковровым покрытием, проследите за тем, чтобы не были закрыты вентиляционные отверстия в нижней части машины.

Проверьте, что обеспечивается удобный доступ к электрической розетке, к которой подключается сетевой шнур машины.

- Посудомоечную машину следует подключать к водопроводной линии только с использованием новых шлангов. Не используйте старые, бывшие в употреблении шланги.

- Давление воды в водопроводной линии должно находиться в пределах от 0,08 МПа до 0,8 МПа. Если давление в водопроводной линии ниже указанного минимального значения, следует обратиться за советом в сервисный центр.

- Перед подключением данного электроприбора к электросети проверьте, что:

1. К электрической розетке правильно подсоединен провод заземления.
2. Нагрузочная способность электросети в вашей квартире соответствует мощности, потребляемой машиной (указанна в паспортной табличке вашего электроприбора).

• ВНИМАНИЕ!

Проверьте, что ваш электроприбор правильно заземлен.

При отсутствии адекватного заземления вы почувствуете слабые удары электрического тока при прикосновении к металлическим деталям машины. Это связано с тем, что в машине имеется фильтр для подавления радиопомех.

- Фирма-изготовитель не несет ответственность за повреждения и убытки, возникшие вследствие отсутствия заземления.

- Проследите за тем, чтобы посудомоечная машина не пережимала сетевые шнуры.

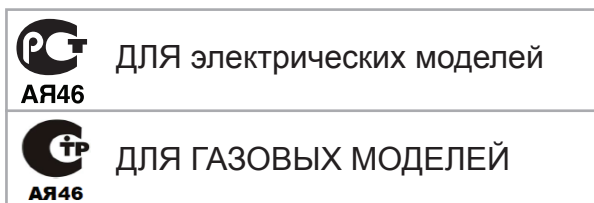
- При отсоединении вилки сетевого шнура от электрической розетки не тяните за шнур или за саму машину

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или электрические удлинители.
 - Не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или ногами.
 - Не пользуйтесь машиной, если на вас нет обуви.
 - Не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.).
 - Не следует облокачиваться или садиться на открытую дверцу посудомоечной машины, так как это может привести к опрокидыванию машины.
 - В случае возникновения неисправности или отклонения от нормальной работы машину следует выключить, закрыть кран подачи воды и не пытаться самостоятельно отремонтировать машину. Ремонт машины должен выполняться только утвержденным специалистом по техническому обслуживанию, который должен использовать при этом только фирменные запасные части. Несоблюдение изложенных выше инструкций может привести к снижению безопасности машины.
 - Нельзя пить воду, остающуюся в машине или в посуде после окончания мытья посуды.
 - Посудомоечная машина предназначена для мытья обычной домашней посуды.
- Предметы, на которых имеются следы бензина, краски, коррозирующих химических веществ, кислот или щелочей, а также предметы, содержащие стальную или железную стружку, нельзя мыть в посудомоечной машине.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
 - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару.
 - **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя кры
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов. шкой, или огнестойкой тканью.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током..
 - бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
 - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
 - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
 - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
 - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
 - перед открыванием из крышки следует удалить с нее пролитую жидкость.
 - перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.
 - Не смотрите на галогенные лампы нагревательных элементов варочной поверхности (если они есть).
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
 - если бытовой электроприбор устанавливается на основании, то необходимо принять соответствующие меры для того, чтобы он не мог соскользнуть с основания.
 - Электрическое подключение бытового прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, агентом по техобслуживанию, или специалистом, имеющим достаточную квалификацию. Это необходимо для того, чтобы избежать опасностей.
- **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- должны использоваться новые шланги, поставляемые вместе с бытовой прибором, старые шланги использоваться не могут.
- “Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию”.
- “Данная инструкция имеет силу только в том случае, если на бытовом приборе имеется символ страны. Если такого символа нет, то необходимо обратиться к техническому описанию, в котором содержатся необходимые инструкции относительно модификации прибора в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране.”.
- “перед выполнением установки проверьте, что местные условия распределения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом”;
- “условия регулировок для данного бытового прибора указаны на ярлыке (или в паспортной табличке)”;
- “данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами подключения. Необходимо обратить особое внимание на требования относительно вентиляции “.
- “Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением тепла и влаги в комнате, где установлена плита. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: отверстия естественной вентиляции не должны быть загорожены, или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжка). При продолжительном и интенсивном использовании печи может потребоваться дополнительная вентиляция, например открывание окна, или более эффективная вентиляция, например, увеличение производительности вытяжки (если она используется).
- ”**ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи”.
- “”Имеется дополнительное защитное приспособление для предотвращения контакта с дверцей печи. Эта деталь должна быть установлена, если есть маленькие дети.



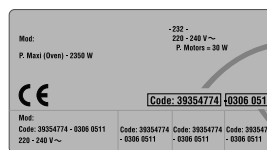
РАСПАКОВКА БЫТОВОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Внутри электроприбора вы найдете брошюру и пакет, в котором находятся следующие предметы:

- если вам нужно перейти на другой тип газа: новые форсунки для перехода на другой тип газа (газообразный бутан G30, 28-30 мбар или пропан G31, 37 мбар)
- если вы подсоединяете газ с использованием мягкой резиновой трубки: наконечник для работы на природном газе и наконечник с прокладкой для работы на газообразном бутане или пропане.

Табличка расположена на задней стенке TRIO.

КОМПАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ОТСУТСТВИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ В КОМПЛЕКТЕ ИЗДЕЛИЯ.



Код продукта:.....
Серийный номер:.....

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Подсоединение к линиям газоснабжения и электроснабжения должно выполняться утвержденным специалистом или техником, имеющим соответствующую квалификацию.
- Бытовой прибор Trio включает в себя три компонента – варочную поверхность, духовку, и посудомоечную машину.
- Комплект TRIO состоит из двух элементов: духовки и посудомоечной машины. В целях обеспечения безопасности модификация изделия недопустима ни при каких обстоятельствах.
- Данное изделие предназначено только для домашнего использования.
- Если Вы обнаружили какой-либо дефект в комплекте TRIO, не подключайте его. Отключите его от сети и немедленно свяжитесь с уполномоченным сервисным центром.
- Если поверхность повреждена, выключите устройство чтобы исключить возможность удара электрическим током
- Не храните легковоспламеняющиеся продукты внутри TRIO, поскольку они могут воспламениться при случайном включении TRIO.
- Пользуйтесь кухонными перчатками, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не облицовывайте стенки духовки алюминиевой фольгой или другими одноразовыми защитными покрытиями, которые продаются в некоторых магазинах. Алюминий или любая другая защита при прямом контакте с нагретой эмалированной поверхностью может повредить эмаль или внутреннюю поверхность.
- Если во время приготовления используются жир или масло, необходимо внимательно следить за процессом приготовления, так как сильно нагретый жир или масло могут легко воспламениться.
- Если Вы решили утилизировать старую посудомоечную машину, необходимо аккуратно снять дверцу, чтобы дети, играя, случайно не захлопнули ее и не оказались внутри.
- Посудомоечная машина изготовлена из материалов, которые могут быть использованы повторно. Поэтому ее утилизация не наносит вреда окружающей среде.
- Убедитесь, что посудомоечная машина не может механически повредить кабель питания в процессе эксплуатации

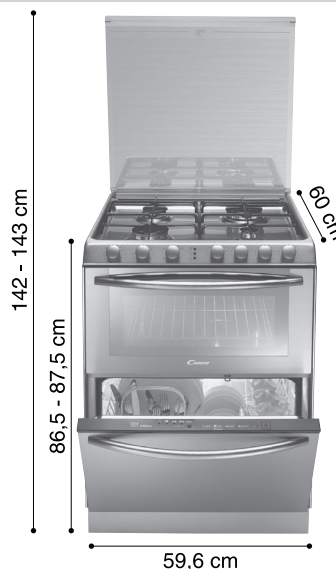
Крышка варочной поверхности:

- При использовании варочной поверхности крышка должна находиться в поднятом положении.
- Перед тем как открыть крышку, снимите с нее все находящиеся на ней предметы, чтобы предотвратить проливание на электроприбор жидкости.
- Перед тем как закрыть крышку, дайте варочной поверхности остыть.
- Не ставьте на крышку тяжелые и металлические предметы.
- Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители.
- Повсеместно, связанным с кабелем электропитания следует обращаться в сервисный центр или к квалифицированному техническому специалисту.
- Если изделие расположено на ковровом покрытии, необходимо следить, чтобы ворс не закрывал нижние вентиляционные отверстия.
- Мы рекомендуем во время установки прибора на основании проверить устойчивость и принять необходимые меры, чтобы избежать возможного скольжения.
- Любое несоблюдение вышеуказанных условий может привести к серьезным последствиям для безопасности изделия.

В целях улучшения качества производимых изделий компания CANDY может выполнить модификации, связанные с усовершенствованием технических характеристик.

CE Изделие соответствует Европейским Директивам 73/23/CEE и 89/336/EEC, замененным 2006/95/EC и 2004/108/EC, а также соответствующим поправкам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



	TRIO 9501	TRIO 9503
Мощность	2100 W	8570 W
Передняя правая	Вспомогательная 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Задняя правая	Сверхбыстрая 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Передняя левая	Быстрая 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Задняя левая	Полубыстрая 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Количество комплектов посуды EN 50242	6	6
Расход воды	8 l	8 l
Давление воды мин. 0,08 – макс. 0,8 МПа		

УСТАНОВКА

Установка, произведенная с нарушениями, существенно влияет на безопасность изделия.

Именно по этой причине установка должна осуществляться квалифицированным специалистом, который произведет ее в строгом соответствии с действующими техническими требованиями.

В случае, если установка была осуществлена неквалифицированным специалистом с нарушением данных инструкций, производитель снимает с себя всякую ответственность за любую техническую неисправность изделия, независимо от того, повлекло ли это порчу имущества или нанесение вреда здоровью.

В случае установки плиты на базу, необходимо принять меры, чтобы предотвратить самостоятельное соскальзывание устройства с базы

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

• Перед началом выполнения установки бытового прибора техник должен выполнить следующее:

- Проверить, что Trío отрегулирован на нужный тип газа.

На заводе-изготовителе в Trío выполнены регулировки для работе на газе, тип которого указан на упаковке, а также в паспортной табличке, закрепленной на плите.

Природный газ G 20-20 мбар / G 25-25 мбар: основной газ

- Если это нужно, выполните операции, необходимые для перехода на другой тип газа.

Для перехода на другой тип газа необходимо установить на варочной поверхности соответствующие форсунки, обеспечивающие нужный расход газа, см. стр. 29.

• Для установки бытового прибора техник должен выполнить следующее:

Trío является бытовым прибором класса 2 – Подкласс 1; Расположенная рядом с бытовым прибором кухонная мебель не должна быть выше него.

- Плита имеет регулируемые ножки для точного выравнивания горизонтального уровня.

- Выполните подсоединение к линии газоснабжения, см. стр. 29.

- Подсоедините плиту к линии электропитания, как описано на стр. 30.

- Если был выполнен переход на другой тип газа, отрегулируйте минимальный расход всех горелок, см. стр. 29.

- Подсоедините Trío к водопроводной линии и к линии слива (см. стр. 31).

ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ РЕГУЛИРОВОК ГАЗОВОЙ СИСТЕМЫ ПЛИТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОТМЕЧЕНЫ В ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ, ЗАКРЕПЛЕННОЙ НА ПЛИТЕ.

Если бытовой прибор устанавливается на полу с ковровым покрытием, необходимо проверить, что в области нижних вентиляционных отверстий нет препятствий для прохождения потока воздуха.

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Подсоединение к линии газоснабжения должно выполняться в соответствии с требованиями правил и норм, действующих на территории той страны, в которой выполняется установка. В линии подачи газа обязательно должен быть установлен запорный кран, регулятор расхода газа, и клапан для выпуска газа из регулятора, если плита работает на газообразном пропане. Используйте только такие клапаны, патрубки регуляторов, гибкие трубки, и регуляторы, на которых имеется официальная маркировка страны, в которой выполняется установка.

Подсоединение газа в соответствии с типом установки:

Природный газ: жесткая труба, гибкий шланг с механическими фитингами (1) - мягкая резиновая трубка (2)

Бутан: жесткая труба, гибкий шланг с механическими фитингами (1) - мягкая резиновая трубка (2)

Пропан: жесткая труба, гибкий шланг с механическими фитингами (1) - мягкая резиновая трубка (2)

1 – гибкий шланг должен быть проложен так, чтобы его можно было проверить на всей длине.

2 – мягкая резиновая трубка должна быть проложена так, чтобы ее можно было проверить на всей длине, длина трубки не должна превышать 1,5 м, и на концах трубки должны быть установлены подходящие хомуты.

1,2 – мягкие трубки и гибкие шланги с механическими фитингами не должны проходить близко от конфорок, и не должны подвергаться вредному воздействию на них газообразных продуктов сгорания, горячих деталей плиты и горячих брызг приготавливаемой пищи.

• ТРИ ВАРИАНТА ПОДСОЕДИНЕНИЯ:

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЖЕСТКОЙ ТРУБЫ

Подсоедините непосредственно к фитингам газового стояка.

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ШЛАНГА С МЕХАНИЧЕСКИМИ ФИТИНГАМИ

Мы рекомендуем использовать этот тип подсоединения.

Наверните накидную гайку, расположенную на одном из концов шланга на фитинг газового стояка, и наверните накидную гайку, расположенную на другом конце шланга на патрубок запорного крана.

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МЯГКОЙ РЕЗИНОВОЙ ТРУБКИ

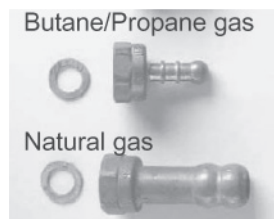
Мы не рекомендуем использовать этот тип подсоединения.

Используется только для старых систем, в которых нет возможности выполнить другое подсоединение.

Наверните подходящий наконечник (2)

Натяните один конец мягкой резиновой трубки на наконечник, а второй конец трубки на выходной патрубок регулятора или клапана.

(2) Обязательно проверьте, что установлена прокладка. После выполнения подсоединения проверьте отсутствие утечек газа с помощью мыльного раствора. Категорически запрещается проверять отсутствия утечек газа с помощью пламени.



УСТАНОВКА

ПЕРЕХОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА:

Теплотворная способность и нужное давление газа зависят от типа газа.

При переходе на другой тип газа техник должен: заменить форсунки, правильно подсоединить бытовой прибор к линии газоснабжения, и отрегулировать минимальную установку расхода газа для всех конфорок.

1 ПЕРЕХОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

- Заводская регулировка:
природный газ = G20-20 мбар/G25-25 мбар

X Можно выполнить регулировку для работы на газообразном бутане G30-29 мбар, или на газообразном пропане G31-37 мбар

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

2 ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

Форсунки газовых горелок варочной поверхности

Для того чтобы обеспечить доступ к форсункам:

- поднимите крышку варочной поверхности,
- снимите верхние решетки, а также колпачки и головки со всех горелок,
- вставьте в горелку торцевой газовый ключ (7)
- используя информацию, представленную в таблице, выберите и установите нужные форсунки для данного типа горелки и данного типа газа.

ФОРСУНКА



Все форсунки промаркированы с помощью идентификационной метки.

ГОРЕЛКА	Вспомогательная		Полубыстрая		Быстрая		Сверхбыстрая	
	Передняя правая		Передняя левая		Задняя правая		Задняя левая	
		kW		kW		kW		kW
G20 20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20 25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31 30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

Установите на место головки и колпачки горелок, а также верхние решетки.

3 РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ ВЫСОТЫ ПЛАМЕНИ

После перехода на другой тип газа необходимо проверить устойчивость пламени при минимальном расходе газа и отрегулировать минимальную высоту пламени с помощью регулировочного винта.

Для обеспечения доступа к регулировочному винту газовой горелки снимите ручки регулировки высоты пламени. Потяните диск на себя, и снимите ручку регулировки.

а) Газообразный бутан-пропан:

Регулировка выполняется с помощью вворачивания регулировочного винта по часовой стрелке до упора (без приложения усилия). Калиброванное отверстие в регулировочном винте обеспечивает минимальный расход газа.

б) Природный газ:

- выверните регулировочный винт на один оборот против часовой стрелки, установите на место комбинированную ручку регулировки высоты пламени, зажгите конфорку, и установите комбинированную ручку регулировки высоты пламени в положение, соответствующее минимальной высоте пламени,
- снова снимите комбинированную ручку регулировки высоты пламени, вворачивайте регулировочный винт до тех пор, пока минимальное пламя не будет оставаться устойчивым при переводе ручки регулировки высоты пламени из положения высокого пламени в положение низкого пламени.
- установите на место комбинированную ручку регулировки высоты пламени.

Винт регулировки



Предупреждение:
Никогда не выворачивайте другие винты!



УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение изделия должно соответствовать существующим стандартам и правилам. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любую неисправность, вызванную неправильной и неразумной эксплуатацией изделия.

Внимание:

- Перед проведением любых работ с электрическими цепями необходимо проверить напряжение в электросети, которое указано на счетчике электроэнергии, регулировку автоматического выключателя, отсутствие разрывов в цепи заземления и соответствие плавкого предохранителя.
- Подключение установки к электросети должно быть выполнено через розетку с заземляющим контактом или через омниполярный выключатель. Если у прибора имеется выходная розетка, необходимо установить его таким образом, чтобы обеспечить к ней свободный доступ. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, связанный с эксплуатацией незаземленного изделия или эксплуатацией неправильно заземленного изделия.
- По всем вопросам, связанным с кабелем электропитания следует обращаться в сервисный центр или к квалифицированному техническому специалисту.

Внимание! Данное изделие должно быть заземлено. В случае отсутствия правильного заземления при прикосновении к металлическим частям изделия Вы можете почувствовать разряд электрического тока, источником которого является фильтр подавления радиопомех изделия.

• TRIO 9501

Шнур питания входит в комплектацию TRIO, что позволяет выполнить подключение только к источнику питания 220-230 В между фазами или между фазой и нейтралью.

- Подключите к розетке 10/16 А.

• TRIO 9503

Эта модель Trio поставляется без шнура питания, но она снабжена клеммной колодкой, которая позволяет выполнять правильные подсоединения электроприбора к разным источникам питания. Клеммная колодка расположена на задней стороне Trio.

Чтобы обеспечить доступ к клеммной колодке:

- Найдите две лапки, расположенные на боковых сторонах крышки клеммной колодки.
- Установите на лапку лезвие отвертки и надавите на лапку.
- Снимите крышку.

Предупреждение!

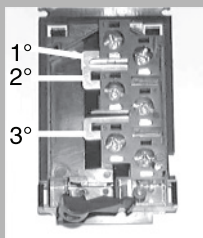
Данный электроприбор должен быть заземлен. При отсутствии хорошего заземления при прикосновении к металлическим частям электроприбора вы почувствуете электрический разряд, возникающий вследствие наличия в электроприборе устройства для подавления радиопомех.

Для подключения к линии электропитания:

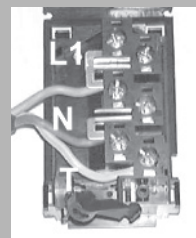
- выверните винт кабельного зажима
- пропустите шнур через кабельный зажим
- Срежьте изоляцию на концах всех проводах шнура питания, подсоедините провода, как показано в таблице, и установите шунты в нужные положения.

Пример подключения к однофазной электросети

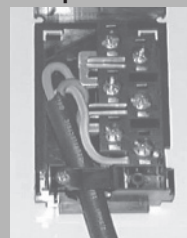
1 - Установите перемычки



2 - Подсоедините провода



3 - Пропустите кабель питания через зажим



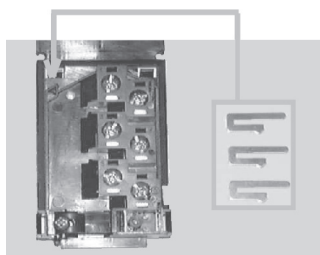
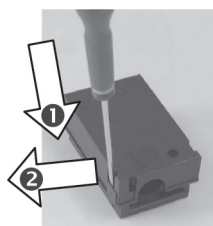
Внимание: Недостаточное затягивание концов проводов при зажиме может вызвать чрезмерный нагрев питающего кабеля.

После выполнения операций подсоединения проводов к клеммам затяните зажим кабеля и закройте крышку.

	Одна фаза 220-240 В~	Три фазы 220-240 В 3~	Три фазы 380-415 В 3N~
ТИП ШНУРА AERA	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-F or, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КОНТАКТНОЙ КОЛОДКЕ			
Установка шунтов: используйте шунты в качестве закорачивающих перемычек	2 Фаза Шунт 1-2 Шунт 2-3	1 Фаза Шунт 1-2 3 Фаза Шунт 3-4	1 Фаза 2 Фаза 3 Фаза
	5 Нейтраль Шунт 4-5	5 Фаза	5 Нейтраль Шунт 4-5
	T Земля	T Земля	T Земля

х 3 шунта

Клеммная колодка



УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ:

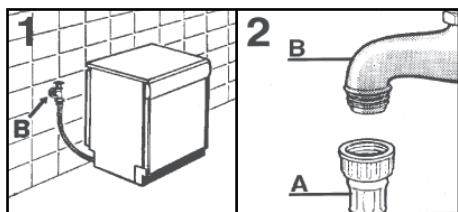
Заливной и сливной шланги можно направить и налево, и направо. Машина может быть подсоединена как к холодной воде, так и к горячей, если ее температура не превышает 60°C.

Давление воды в водопроводе должно находиться в пределах от 0,08 МПа до 0,8 МПа. Если значение давления находится ниже минимума, проконсультируйтесь со специалистами сервисного отдела.

Шланг подачи воды должен быть подсоединен к крану таким образом, чтобы всегда была возможность его перекрыть, если машина не используется (рис. 1). Шланг подачи воды посудомоечной машины оснащен 3/4" резьбовым соединителем (рис. 2). Шланг подачи воды "А" должен быть плотно прикручен к 3/4" крану "В". Для подключения машины к водопроводу используйте только шланг, входящий в комплект машины.

Никогда не используйте старые шланги.

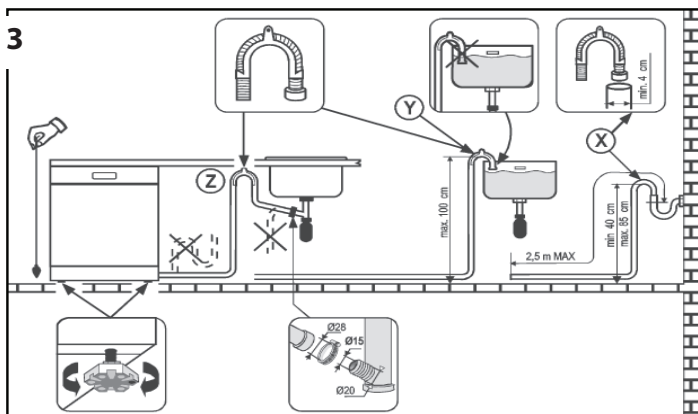
Если машина подсоединяется к новым трубам водопровода или к трубам, которые давно не использовали, необходимо пропустить по ним воду в течение нескольких минут. Это позволит удалить из них различные отложения, песок или ржавчину, которые могут засорить фильтр.



ОТВОД ВОДЫ:

При подсоединении машины к сливу позаботьтесь, чтобы сливной шланг не был перегнут или перекручен и чтобы вода могла свободно проходить по нему (рис. 3у). Сливной шланг должен располагаться минимум на высоте 40 см от пола, и подсоединен к трубе канализации с внутренним диаметром минимум 4 см. Рекомендуется сделать водяной затвор, как показано на рисунке (рис. 3х).

При необходимости можно удлинить сливной шланг до 2,6 м, при этом обеспечив его положение на высоте максимум 85 см над уровнем пола. Для этого обратитесь в сервисный центр.



Сливной шланг можно подвесить на край раковины (но его конец не должен быть опущен в воду, чтобы избежать "сифонного эффекта" во время работы машины). Убедитесь, что сливной и заливной шланги не перекручены. При необходимости заливной шланг можно удлинить. Для этого обратитесь в Службу по работе с покупателями.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

Высота пламени всех конфорок плавно регулируется с помощью крана, что позволяет:

- отрегулировать нужную высоту пламени конфорки, начиная с максимальной высоты пламени и кончая самой низкой и самой точной высотой пламени.
- точно отрегулировать высоту пламени в соответствии с диаметром посуды,
- устранить опасность погасания пламени при быстром уменьшении высоты пламени.

ЗАЖИГАНИЕ КОНФОРОК

РЕКОМЕНДАЦИИ: если конфорки не используются, то кран в линии подачи газа обязательно должен быть закрыт.

- Откройте кран в линии подачи газа.
- Рядом с каждой ручной регулировки высоты пламени имеется символ, показывающий, к какой конфорке относится данная ручка регулировки.
- Поверните ручку регулировки высоты пламени в положение "+", нажмите ее и удерживайте в этом положении до тех пор, пока не загорится пламя. В моделях с электрическим поджигом пламя зажигается с помощью электрической искры. Зажигание пламени осуществляется с помощью нажатия кнопки или ручки регулировки высоты пламени (в моделях с автоматическим поджигом). В моделях без электрического поджига, или при отсутствии электропитания пламя зажигается с помощью спички.

Важное замечание: В моделях, снабженных устройством защиты от погасания пламени, при зажигании конфорки необходимо удерживать ручку регулировки высоты пламени в нажатом положении в течение нескольких секунд для того, чтобы активировать систему защиты. Если вы отпустите ручку регулировки сразу же после зажигания конфорки, система защиты не успеет активироваться, и пламя погаснет. В этом случае необходимо повторить процедуру зажигания пламени, удерживая ручку регулировки высоты пламени в нажатом положении в течение нескольких секунд.

При случайном погасании пламени термopарная система защиты автоматически перекрывает подачу газа.

Если вследствие местных особенностей газоснабжения возникают трудности с зажиганием пламени, выполняйте зажигание пламени, предварительно установив ручку регулировки высоты пламени в положение, соответствующее минимальной высоте пламени (δ).

- Установите нужную вам высоту пламени. Высота пламени может регулироваться ручкой регулировки высоты пламени в диапазоне от " δ " до " δ ".
- Для того чтобы погасить пламя, верните ручку регулировки в положение "0".
- Если пламя случайно погаснет, установите ручку регулировки высоты пламени в положение "0", подождите одну минуту и снова попытайтесь зажечь конфорку.

Для эффективного использования конфорок используйте кухонную посуду с указанными ниже размерами:

- * Сверхбыстрая конфорка - 18 см и больше
- * Быстрая конфорка - 16 - 18 см
- * Полубыстрая конфорка - 12 см
- * Вспомогательная конфорка - 10 см

- Не рекомендуется пользоваться кастрюлями и сковородами с выпуклым или неровным дном.
- Алюминиевая посуда иногда оставляет на эмалированной поверхности следы, похожие на царапины. Но эти следы легко удаляются с помощью влажной тряпки и мягкого абразивного чистящего средства.

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ...

- Избегайте слишком интенсивного кипения пищи. При интенсивном кипении пища не будет готовиться быстрее, чем при умеренном кипении. При интенсивном кипении пища будет сильно перемешиваться, что может привести к потере ее аромата.
- В целях экономии газа не допускайте выхода пламени за границы дна посуды.
- Не ставьте на зажженную конфорку пустые сковороды и кастрюли.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ЗОНА

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для обеспечения хороших результатов при приготовлении пищи используйте высококачественную кухонную посуду.

- Пользуйтесь только высококачественной кухонной посудой с совершенно плоским и толстым дном.
- Основание кастрюли или сковороды должно быть сухим.
- Диаметр посуды должен быть не меньше диаметра зоны нагрева.

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



Представленная ниже информация поможет вам добиться хороших результатов при приготовлении пищи. На этикетке посуды должно быть указано, что посуда может использоваться на стеклокерамической варочной поверхности.

Посуда из нержавеющей стали: настоятельно рекомендуется использовать. Особенно хорошо подходит кухонная посуда с трехслойной структурой основания. Основание с трехслойной структурой объединяет в себе преимущества нержавеющей стали (привлекательный внешний вид, долговечность и прочность) и преимущества алюминия или меди (высокая теплопроводность, равномерное распределение температуры).

Алюминиевая посуда: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Высокая теплопроводность. Алюминиевая посуда иногда оставляет на варочной поверхности следы, похожие на царапины. Но эти следы легко удаляются, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования этих следов.

Из-за низкой температуры плавления алюминия не рекомендуется пользоваться тонкостенной алюминиевой посудой.

Чугунная посуда: можно использовать, но не рекомендуется. Плохие эксплуатационные характеристики. Может царапать поверхность.

Посуда с медным дном / каменная керамика: рекомендуется использовать тяжелую посуду. Хорошие эксплуатационные характеристики, но медь может оставлять на поверхности следы, похожие на царапины. Эти следы могут быть удалены, если чистка варочной поверхности выполняется немедленно после образования. Однако нужно следить за тем, чтобы жидкость полностью не выкипала из такой посуды. Перегретый металл может пригореть к стеклокерамической поверхности. Перегретая посуда с медным дном может оставить на стеклокерамической поверхности следы, которые невозможно будет удалить.

Фарфоровая / эмалированная посуда: Хорошие эксплуатационные характеристики только для посуды с тонким, гладким, плоским основанием.

ЗОНЫ НАГРЕВА

- **Зона нагрева "хайлайт":** она разогревается в течение 3 секунд и может использоваться для равномерного, однородного и достаточно продолжительного процесса приготовления пищи.
- **"Спринтер":** технология "спринтер" позволяет снизить время приготовления пищи на 15%.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• Найдите знак, соответствующий нужной вам зоне нагрева.

• Рекомендуется сначала установить максимальную мощность нагрева, чтобы нагреть посуду до нужной вам температуры, а затем установить регулятор в положение, соответствующее нужной вам температуре приготовления пищи.

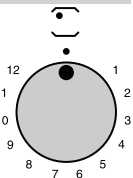


• Загорается световой индикатор, показывающий, что зона нагрева включена.

• Все зоны нагрева соединены с индикатором остаточного нагрева, расположенном на варочной поверхности. Когда температура зоны нагрева достигает 60 °C, этот индикатор загорается. Индикатор остаточного нагрева будет продолжать гореть после выключения зоны нагрева до тех пор, пока зона нагрева не остынет.

• Чтобы выключить зону нагрева, установите соответствующую ручку регулятора в положение "0".

• Положения регулятора: представленные ниже примеры следует использовать только для справки. Когда вы приобретете достаточный опыт работы с варочной поверхностью, вы сможете самостоятельно выбрать оптимальные установки регулятора.



Позиции регулятора/ степень нагрева			Полезные советы
1	1-2	Очень низкая	Подогрев пищи, растапливания масла и шоколада...
2	3-4	Низкая	Медленное приготовление пищи, приготовление соусов, тушеных блюд, запеканок, яиц-пашот...
3	5-6	Умеренная	Размораживание продуктов, приготовление блюд из бобов, кипячение воды...
4	7-8	Средняя	Запеченные яблоки, свежие овощи, макаронные изделия, блинчики, рыба...
5	9-10	Высокая	Более интенсивное приготовление пищи, омлеты, бифштексы...
6	11-12	Очень высокая	Бифштексы, котлеты, жаркое...

Рекомендации:

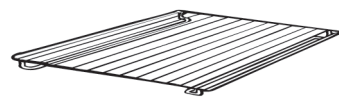
- Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной поверхности. Всегда используйте для этого подходящую кухонную посуду.
- Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева, на которой вы готовите пищу.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве доски для резки продуктов.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности.
- Не храните над варочной поверхностью тяжелые предметы. Если они упадут на варочную поверхность, то они могут повредить ее.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве рабочего стола.
- Не кладите на зоны нагрева алюминиевую фольгу и не ставьте на них пластмассовую посуду.

Во избежание серьезных ожогов не разрешайте детям подходить близко к зонам нагрева, когда они включены, или когда они выключены, но при этом горит индикатор остаточного нагрева.

ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ (В зависимости от модели)

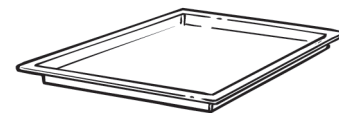
Необходимо произвести чистку оборудования перед первым его использованием. Промойте его с помощью губки. Ополосните и высушите.

• **ПОЛКА** для посуды, для приготовления мяса на гриле. Оборудована направляющими для установки под нее поддона.



Благодаря своей особой форме полка всегда находится в горизонтальном положении, даже если полностью выдвинута из духовки, что предотвращает риск соскальзывания посуды с ее поверхности.

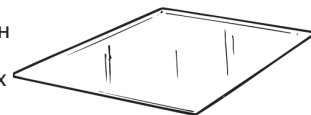
• **ПОДДОН** для сбора стекающего жира и соков во время приготовления на гриле мяса. Поддон можно поставить как на полку, так и задвинуть по направляющим под нее.



Использование поддона допускается только при приготовлении на гриле, при других режимах приготовления его нельзя оставлять в духовке.

Никогда не используйте поддон для жарки. Это может вызвать образование дыма, разбрызгивание жира и быстрое загрязнение духовки.

• **ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ** должен устанавливаться на полку. Он предназначен для выпечки мелких мучных кондитерских изделий, таких как, например, эклеры, бисквиты, бэзе, и т. п.



Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.

• **ВЕРТЕЛ** снабжен шампуром, ручкой, двумя вилками и опорной скобой шампура.

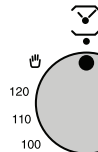
Во время работы духовки неиспользуемое оборудование необходимо вынуть.

ТАЙМЕР ОТКЛЮЧЕНИЯ

• Таймер используется для автоматического выключения духовки через заданное время (от 1 минуты до 120 минут) после ее включения. Когда наступает заданное время, таймер автоматически отключает подаваемое на духовку питающее напряжение.

• Однако духовка может использоваться и без таймера. Для этого нужно установить ручку управления в положение, соответствующее ручному режиму управления.

Примечание: Для того чтобы запрограммировать время отключения духовки поверните ручку управления таймера в положение "120 мин.", а затем верните ее в положение, соответствующее нужному времени отключения.









ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО: духовка и посудомоечная машина не могут использоваться одновременно. Для того, чтобы воспользоваться духовкой, необходимо выключить посудомоечную машину.

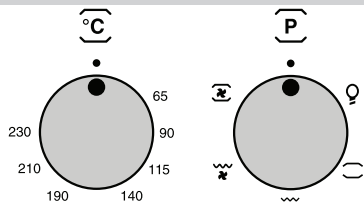
ВАЖНО: во время эксплуатации TRIO следите за тем, чтобы дети находились от него на безопасном расстоянии.







РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В зависимости от модели)

- Традиционный режим** : верхний и нижний нагревательные элементы используются вместе. Этот режим идеально подходит для традиционного приготовления красного мяса, ростбифа, ноги ягненка, выпекания хлеба, слоеных кондитерских изделий. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут, а затем поместите блюдо на среднюю полку.
- Гриль** : используется верхний нагревательный элемент. Гарантируется великолепный результат при приготовлении шашлыков, кебабов и различных запеканок «гратен». Для нагрева элемента необходимо разогревать духовку в течение пяти минут.
- Вертел** : использование верхнего нагревательного элемента в сочетании с вертелом позволяет приготовить блюдо, обладающее ароматом традиционного жаркого. Выньте из духовки все находящиеся внутри нее принадлежности.
 - Поставьте на дно духовки поддон для собирания капель жира.
 - Насадите приготавливаемую пищу на шампур, и отцентруйте ее между двумя вилками.
 - Вставьте шампур в опорную скобу и установите шампур и опорную скобу на второй уровень духовки. Теперь конец шампура будет располагаться напротив прорези в приводном механизме вертела.
 - Вставьте шампур в приводной механизм вертела.
- Вертел и традиционное приготовление пищи** : одновременное использование вертела и традиционного приготовления пищи ускоряет процесс приготовления пищи. Однако при использовании этого режима нужно установить полку с направляющими так, чтобы направляющие были направлены вверх, и установить на них поддон для собирания капель жира.
- Обдув горячим воздухом** : одновременно включены и верхний и нижний нагревательные элементы, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри духовки. Данный режим рекомендуется для приготовления птицы, рыбы, овощей, выпечки. Жар проникает в пищу лучше, снижается время предварительного нагрева и приготовления.
- Гриль с обдувом горячим воздухом** : включен верхний нагревательный элемент, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри духовки. Идеально для приготовления целых кусков свинины, птицы и т.п. Предварительный разогрев духовки необходим только для красного мяса, белое мясо можно готовить без разогрева. Установите под полку поддон для сбора жира. Убедитесь, что ваше блюдо находится не слишком близко к грилю. Переворачивайте блюдо в процессе приготовления.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установите ручку управления в положение, соответствующее нужному режиму приготовления пищи, и задайте нужную температуру:



-  Традиционное приготовление пищи Температура от 65 °C до 230 °C
-  Гриль Температура 230° C
-  Вертел Температура 230° C
-  Вертел + Традиционное приготовление пищи Температура 230° C
-  Гриль с вентилятором Температура 230° C
-  Конвекционное приготовление пищи с вентилятором Температура от 65 °C до 230 °C

Установите ручку управления таймера в положение, соответствующее ручному режиму управления, или запрограммируйте время выключения духовки с помощью таймера.

 Загорание светового индикатора регулятора температуры указывает на то, что термостат работает. Во время процесса приготовления пищи этот световой индикатор будет периодически загораться и гаснуть.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

МЯСО:

Мясо лучше всего солить по окончании приготовления, поскольку соль способствует выделению и разбрызгиванию жира из мяса.

Это загрязняет духовку и создает много дыма.

Куски белого мяса, свинины, телятины, баранины и рыбы можно положить в духовку без предварительного разогрева. В этом случае время приготовления увеличивается, но все пропекается глубже, поскольку жар имеет больше времени на проникновение внутрь пищи.

ПРАВИЛЬНЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ - ЗАЛОГ УСПЕХА В ПРИГОТОВЛЕНИИ КРАСНОГО МЯСА.

ПИРОЖНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ПЕЧЕНЬЕ:

Избегайте использования блестящих формочек, поскольку они отражают тепло и могут испортить пирожные. Если Ваши пирожные быстро подгорают, покройте их жаропрочной бумагой или алюминиевой фольгой.

Предупреждение: блестящая сторона фольги должна быть обращена внутрь. В противном случае тепло может не достигнуть пирожных, поскольку будет отражаться от фольги.

Нельзя открывать духовку в течение первых 20-25 минут приготовления: бисквиты, суфле, булочки и т.п. могут «осесть».

Проверить степень готовности пирожных можно, проткнув их в центре лезвием ножа или вязальной спицей. Если они выходят из пирожного чистыми и сухими – оно готово, и выпекание можно закончить. Если они выходят влажными и с прилипшими частичками, продолжите приготовление, только слегка снизьте температуру, чтобы закончить приготовление, но не допустить подгорания.

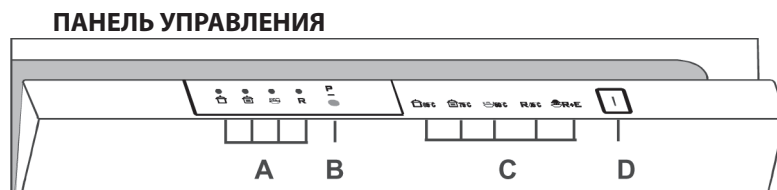
Следующие инструкции даны только как общее руководство. Вы можете изменить их в соответствии с Вашим опытом или личными вкусами.

Время предварительного нагрева:

- 20 минут при 210 - 230°C
- 15 минут при 140 - 190°C
- 10 минут при 65 - 115°C

Количество	Продукт	Температура в духовке в C	Уровень установки противня снизу	Время приготовления в минутах
RYBY				
	Форель	200	1	15 / 25
1 kg	Мерланг	190	1	50
MASO				
1 - 1,5 kg	Ростбиф	190	1	90
1 kg	Жаркое из телятины	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Запеченная телятина	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Ножка ягненка	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Баранья ножка	150 / 160	1	50 / 60
DRŮBEŽ				
2 kg	Голубь	150 / 160	1	45
4 kg	Гусь	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Утка	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Цыпленок	170	1	60 / 80
RŮZNÉ				
	Лазанья	200	1	40
	Суфле	200	1	20
	Небольшой пирог с начинкой	200	1	20
	Пицца	200	1	20
PEČIVO				
	Гречневые лепешки	175	1	40 / 50
	Фруктовый пирог	180 / 190	1	20 / 30
	Бисквит (дрожжевое тесто)	160	1	40 / 45
	Меренга	100	1	90
	Слоеное тесто	200	1	20

- A Индикаторы выбора программы
- B Кнопка выбора программы
- C Описание программы
- D Кнопка вкл./выкл.



ВЫБОР ПРОГРАММ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

Посудомойка и духовка не могут использоваться одновременно!

Для установки программы откройте дверцу и нажмите кнопку вкл./выкл.; начнут мигать индикаторы выбора 4 программ

- Установите необходимую программу нажатием кнопки выбора программ, при этом включится индикатор выбранной программы (2 индикатора для программы ХОЛОДНОГО ОПОЛАСКИВАНИЯ).
- Закройте дверцу (после сигнала), выбранная программа начнется автоматически.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

Открытие дверцы

Возьмитесь за ручку на передней панели и потяните ее вперед. Если машина в данный момент выполняет программу, защитное устройство автоматически отключит машину. Чтобы машина выполняла программы должным образом, никогда не открывайте дверцу во время работы.

Закрывание дверцы

Установите корзину в машину. Убедитесь, что лопасти разбрызгивателя вращаются свободно и не заблокированы чем-либо. Закройте дверцу и убедитесь, что она плотно закрыта.

Прерывание программы

Не рекомендуется открывать дверцу во время выполнения программы, особенно во время выполнения циклов основной мойки и последнего ополаскивания.

Тем не менее, если дверца открыта, устройство автоматически прервет работу.

Если дверцу вновь закрыть, программа автоматически продолжится.

Если Вы хотите изменить или отменить выполняемую программу, выполните следующую процедуру:

- Удерживайте кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении не менее 5 с. Индикаторы выбора программы будут загораться и гаснуть индивидуально и последовательно, а также будут подаваться звуковые сигналы.
- Текущая программа отменяется, и все индикаторы выбора программы начинают мигать.

Перед запуском новой программы необходимо проверить наличие моющего средства в контейнере. В случае необходимости добавьте моющего средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в случае открытия дверцы во время фазы сушки активируется звуковой сигнал, предупреждающий о том, что цикл еще не завершен.

Три раза через интервалы 30 с будет подаваться звуковой сигнал длительностью 5 с (если он не был отменен), предупреждающий о том, что программа завершена.

Начинает мигать индикатор выбранной программы (2 индикатора для программы ХОЛОДНОГО ОПОЛАСКИВАНИЯ).

Теперь посуда может быть извлечена из посудомоечной машины, и посудомоечная машина может быть выключена с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. Также можно загрузить в посудомоечную машину посуду для следующего цикла мойки.

Предупредительный звуковой сигнал для программы может быть подавлен, как описано ниже.

ВАЖНО!

Перед началом выполнения этой процедуры посудомоечная машина **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должна быть выключена.

1. Удерживая кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении, включите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (подается короткий звуковой сигнал).

2. Удерживайте кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении

не менее 15 с (в течение этого интервала времени подается 2 звуковых сигнала).

3. Отпустите кнопку, когда раздастся второй звуковой сигнал (загораются 3 индикатора выбора программы).

4. Нажмите ту же кнопку еще раз; 3 индикатора выбора программы, которые указывают на то, что звуковой сигнал активирован, начинают мигать (это указывает на то, что звуковой сигнал отменен).

5. Выключите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. для того, чтобы подтвердить новую установку.

Для активации звукового сигнала, повторите описанную выше процедуру.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае возникновения каких-либо проблем выключите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и выполните описанную выше процедуру с начала.

Запоминание последней использовавшейся программы

Для запоминания последней использовавшейся программы выполните следующую процедуру:

ВАЖНО!

Перед началом выполнения этой процедуры посудомоечная машина **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должна быть выключена.

1. Удерживая кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении, включите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (подается короткий звуковой сигнал).

2. Удерживайте кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении не менее 30 с (в течение этого интервала времени подается 3 звуковых сигнала).

3. Отпустите кнопку, когда раздастся третий звуковой сигнал (все индикаторы выбора программы начинают мигать).

4. Нажмите ту же кнопку еще раз; индикаторы выбора программы (запоминание выключено), перестают мигать и продолжают гореть ровным светом (запоминание выключено).

5. Выключите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. для того, чтобы подтвердить новую установку. Для отмены запоминания программы, повторите описанную выше процедуру.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае возникновения каких-либо проблем выключите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и выполните описанную выше процедуру с начала.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

При нарушении подачи питающего напряжения во время работы посудомоечной машины специальное запоминающее устройство запоминает выбранную программу, и после восстановления подачи питающего напряжения выполнение программы продолжается с того места, на котором она была прервана.

Сигналы об ошибках

При возникновении неисправности или ошибок во время выполнения программы индикатор, соответствующий выбранному циклу (2 индикатора для программы ХОЛОДНОГО ОПОЛАСКИВАНИЯ) начнут быстро мигать, и раздастся звуковой сигнал.

В этом случае выключите посудомоечную машину нажатием кнопки вкл./выкл. Убедитесь, что кран заливного шланга открыт, дренажный шланг не перекручен, а сифон или фильтры не засорились, после этого повторно запустите выбранную программу. Если неисправность не устраняется, обратитесь в сервисную службу.

Важно!

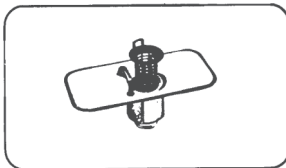
Чтобы обеспечить правильное функционирование устройства защиты от перелива, не рекомендуется передвигать или наклонять машину во время работы.

Если необходимо передвинуть или наклонить посудомоечную машину, сначала убедитесь, что программа полностью завершена и из машины полностью слита вода.



Внимание – Посудомоечная машина оснащена устройством защиты от перелива, которое в случае возникновения такой ситуации устраняет избыточную воду.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ И ЧИСТКА ФИЛЬТРА



Система фильтров состоит из:

- центральной чаши фильтра, которая собирает крупные частички остатков пищи.
- плоского фильтра, который непрерывно фильтрует воду.
- микрофильтра, находящегося под плоским фильтром,

собирающего мельчайшие частички остатков пищи, обеспечивая безукоризненное ополаскивание.

Для получения лучшего результата после каждого цикла мойки фильтры нужно проверять и тщательно промывать.

Чтобы извлечь фильтры, просто потяните и выньте их за рукоятку.

Центральная чаша с фильтром находятся в верхней части и легко доступны для промывания. Посудомоечная машина оснащена самоочищающимся микрофильтром, который необходимо проверять каждые 15 дней.

Однако, рекомендуется проверять его и всю систему фильтров после каждой мойки, чтобы избежать их закупорки.

ВНИМАНИЕ: После чистки фильтров убедитесь, что они правильно собраны, один внутри другого, и плоский фильтр правильно установлен на дне машины.

Неправильная и неплотная сборка фильтра может повлечь за собой снижение эффективности работы машины.

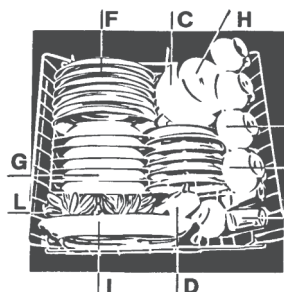
Важно: Никогда не используйте машину без фильтра.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАГРУЗКА ПОСУДЫ

Корзина специально спроектирована для удобной загрузки посуды. Для качественной мойки посуды предварительно удалите с нее остатки пищи, чтобы избежать закупорки фильтров, слива, блокировки лопастей разбрызгивателя и, как результат, снижения качества мойки

Предостережение! Чтобы избежать повреждений от ножей и других острых предметов, их нужно помещать рукоятками вверх.



ЗАГРУЗКА 6 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ (в соответствии с EN 50242)

- A- 6 стаканов
- B- 6 десертных тарелок
- C- 6 соусников
- D- маленькая миска
- E- 6 кофейных или чайных чашек
- F- 6 плоских тарелок
- G- 6 глубоких тарелок
- H- средняя миска
- I- сервировочная тарелка
- L- столовые приборы



ЗАГРУЗКА 4 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ ПЛЮС КАСТРЮЛИ

Кастрюли, салатницы, супницы, крышки и т.п. также можно поместить в корзину. Целесообразно разместить столовые приборы в корзинку, специально предназначенную для них.

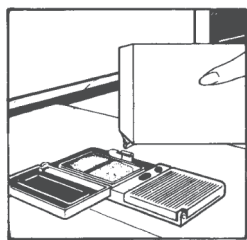
Если их ручки слишком узкие, нужно их ставить ручками вверх, чтобы они не проваливались сквозь дно корзинки и не блокировали лопасти разбрызгивателя.

ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

Допускается использовать только моющие средства, которые предназначены специально для посудомоечных машин – жидкие, порошковые, в таблетках.

Другие средства (например, такие как для мытья рук) не содержат необходимых ингредиентов для использования в посудомоечных машинах и препятствуют их нормальной работе.

Нормальная мойка



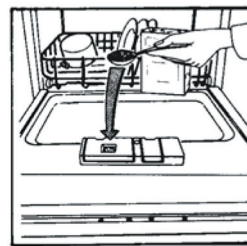
Контейнер для моющих средств находится внутри дверцы. Перед запуском программы мойки он должен быть закрыт. Чтобы открыть его, просто нажмите защелку. По окончании программы мойки крышка контейнера всегда открыта для следующего цикла мойки.

Количество моющего средства варьируется в зависимости от степени

загрязнения посуды и типа мойки. Рекомендуемая доза моющего средства - 15 грамм. В случае если посуда очень грязная или вода жесткая, необходимо увеличить дозу до 25 грамм. После загрузки моющего средства в контейнер закройте его, поскольку различные моющие средства могут иметь разные характеристики, а инструкции по их использованию на коробках могут варьироваться.

Необходимо напомнить, что слишком малые количества моющего средства не способны отмыть посуду должным образом, а слишком большие - результатов мойки не улучшат и их избыток все равно будет слит в канализацию. Не загружайте слишком много моющего средства – это позволит снизить негативное влияние на окружающую среду.

Интенсивная мойка

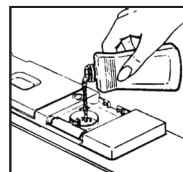


При использовании программы интенсивной мойки необходимо дополнительно добавить 15 грамм моющего средства (около 1 столовой ложки). Эту дополнительную дозу надо поместить в выемку контейнера, для моющих средств, когда он закрыт (см. рисунок).

Эта дополнительная доза должна быть введена в небольшой емкости (см. рисунок)

ЗАЛИВКА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ

Отделение для ополаскивателя "B" находится в правой части контейнера для моющих средств и имеет емкость около 130 мл.



Откройте крышку и залейте в него ополаскиватель, которого должно хватить на несколько моек. Избегайте перелива. Закройте крышку.

Ополаскиватель, который автоматически впрыскивается в цикле последнего



ополаскивания, помогает посуде быстрее высыхать и предотвращает образование пятен. Желательно всегда использовать ополаскиватель. Уровень ополаскивателя контролируется по глазку "A", который расположен в середине контейнера.

ПОЛНЫЙ - Темный ●

ПУСТОЙ - Яркий ○

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (от 1 до 4)

Ручка регулировки "B" расположена под индикатором уровня, ее можно повернуть вручную, рекомендованное положение - "3".

О жесткости воды можно судить по степени образования накипи или по степени сухости посуды.

Поэтому для хороших результатов мойки очень важна правильная дозировка ополаскивателя.

По окончании мойки,

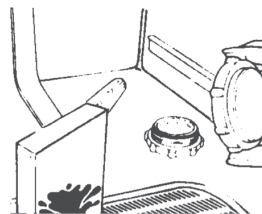
· если на посуде остаются "ручейки", надо уменьшить значение дозировки на одно деление.

· если на посуде остаются белесые пятна, надо увеличить значение дозировки на одно деление.

ЗАГРУЗКА СОЛИ

Посудомоечная машина оборудована смягчителем, очищающим воду от извести, которая, оседая, может повредить машину. В нижней части машины находится контейнер для регенерирующей соли.

В фильтрующем элементе смягчителя должна использоваться только соль, специально предназначенная для посудомоечных машин. Она обычно выпускается в таблетках или в гранулах.



Во время этой операции из него будет вытекать вода. Не стоит обращать на это внимание. Засыпайте соль до тех пор, пока контейнер не наполнится. Очистите резьбу на горловине контейнера от остатков соли и плотно заверните крышку.

Если посудомоечная машина не понадобится в течение ближайшего времени, установите программу Холодного ополаскивания ("Eco+Rapid, 2 Leds"), таким образом, **излишки соли, просыпанные во время заполнения, контейнера, будут удалены из машины.**

Вместимость контейнера для соли составляет приблизительно 1,5 кг. Для эффективного использования машины запас соли в нем нужно периодически пополнять по мере его расхода.

ВНИМАНИЕ: Необходимо добавлять воду до полного заполнения дозатора. При установке посудомоечной машины дозатор соли должен быть заполнен полностью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Настройка смягчителя воды с помощью электронного программатора

Смягчитель воды способен обрабатывать воду жесткостью до 60°Fh (французских градусов) или 33°Dh (немецких градусов) в 5 настройках. Настройки представлены в панели ниже:

Уровень	Жесткость воды		Использование регенерирующей соли	Установка смягчителя воды
	°fH (французских градусов)	°dH (немецких градусов)		
0	0-8	4	нет	
1	9-20	5-11	да	Индикатор N.1
2	21-30	12-17	да	Индикатор N.1+2
3	31-40	18-22	да	Индикатор N.1+2+3
4	41-60	23-33	да	Индикатор N.1+2+3+4

ВАЖНО!

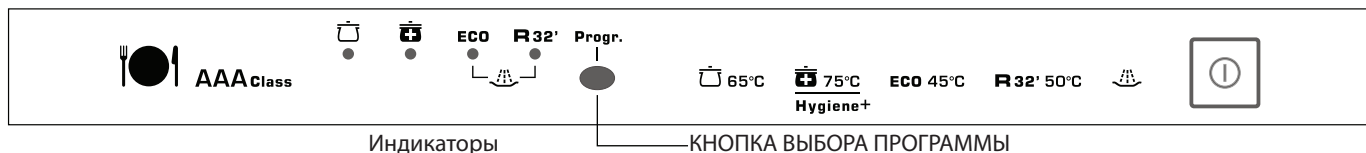
Перед началом выполнения этой процедуры посудомоечная машина ОБЯЗАТЕЛЬНО должна быть выключена.

1. Удерживая кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении, включите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. (подается короткий звуковой сигнал).
2. Удерживайте кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении не менее 5 с до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал. Загораются индикаторы ВЫБОРА ПРОГРАММЫ, которые указывают на текущий выбор уровня смягчителя воды.
3. Нажмите ту же кнопку еще раз для того, чтобы выбрать нужный уровень смягчителя воды: после каждого нажатия кнопки загорается один индикатор (уровень смягчителя воды указывается количеством загоревших индикаторов). При выборе уровня 5 будут мигать 4 индикатора, при выборе уровня 0 все световые индикаторы будут выключены. Выключите посудомоечную машину с помощью нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. для того, чтобы подтвердить новую установку



ВНИМАНИЕ!

В случае возникновения любых проблем, отключите посудомоечную машину нажатием кнопки ON/OFF, и затем начните заново (ШАГ 1).



ПРОГРАММА МОЙКИ

Информация для тестирующих лабораторий. Сравнения основных программ.




Согласно стандарту EN 50242:

- 1) Стандартная загрузка
- 2) Установка блеска: "4"
- 3) Количество моющего средства: 18 гр для мойки

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И РАСХОД ВОДЫ (основные программы)*		
Программа	Электроэнергия (киловатт-час)	Вода (л)
Universal	1.25	15
Hygiene+	0.93	12
Eco	0.67	8
Rapid 32'	0.60	8

Потребление электроэнергии в режиме ожидания и в режиме остановки: 0,1 Вт / 0,8 Вт

* Значения были измерены в лаборатории в соответствии с Европейским стандартом EN 50242 (расход может меняться в соответствии с условиями эксплуатации).

Программа	Описание	Произвести проверку					Содержание программы						Длительность
		Средство для замачивания	Средство для мойки	Чистка фильтров	Ополаскиватель	Регенерирующая соль	Горячая предварительная мойка	Холодная предварительная мойка	Основная мойка	Первое ополаскивание	Второе холодное ополаскивание	Ополаскивание с использованием ополаскивателя	
 65°C	Нормальный	Раз в день - для нормально загрязненных кастрюль и другой подобной посуды, которая весь день ожидала мойки	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Раз в день - для сильно загрязненных кастрюль и другой подобной посуды, которая весь день ожидала мойки	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Эко	Программа для нормально загрязненной столовой посуды (наиболее эффективна в плане потребления электроэнергии и расхода воды для такой посуды). Программа соответствует стандарту EN 50242.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	153
R 32' 50°C	Быстрая 32'	Быстрая мойка посуды непосредственно после ее использования. Загрузка 4/6 комплектов.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32
	Холодная предварительная мойка	Короткая предварительная мойка в холодной воде посуды, которая ожидала полной загрузки посудомоечной машины.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ...

- Каждый раз при заполнении машины посудой всегда загружайте машину правильно, производите холодную предварительную мойку при каждой догрузке машины посудой, чтобы избежать образования пятен и удалить крупные остатки пищи с посуды.

КАК ДОБИТЬСЯ КАЧЕСТВЕННОЙ МОЙКИ

- 1) Помещайте блюда в машину лицом вниз.
- 2) Старайтесь так размещать блюда в корзине, чтобы они не касались одно другого. При правильной загрузке Вы получите лучший результат.
- 3) Перед тем, как поместить блюда в посудомоечную машину, необходимо удалить с них все остатки пищи (кости, скорлупа, кусочки мяса или овощей, кофейная гуща, кожура фруктов, пепел от сигарет и т.п.), которые могут засорить слив и форсунки.
- 4) После загрузки посуды убедитесь, что лопасти разбрызгивателя ничем не заблокированы и могут свободно вращаться.
- 5) Кастрюли или другую посуду, имеющую пришедшие или пригоревшие остатки пищи, необходимо предварительно замочить в воде с растворенным в ней моющим средством.
- 6) Для правильной мойки столового серебра:
 - a) - немедленно после использования нужно ополоснуть серебряные изделия, в особенности если они контактировали с майонезом, яйцами, рыбой и т.п.
 - b) - не допускайте попадания брызг моющего средства на серебряные изделия.
 - c) - держите их отдельно от других металлов.

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

В процессе мойки Вам вдруг понадобилось доложить посуду в машину. Откройте дверцу, доложите посуду в машину и закройте дверцу, машина продолжит программу автоматически.

ЧТО НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ...

Необходимо помнить, что есть вещи, которые нельзя мыть в посудомоечной машине.

Не советуем мыть в посудомоечной машине посуду и столовые приборы с деревянными и пластмассовыми ручками, предметы из термопластика, алюминия, хрусталя, если только это не разрешено их производителями.

Некоторые виды отделки могут потускнеть. Поэтому сначала нужно попробовать помыть в машине один предмет из комплекта с отделкой, прежде чем мыть весь комплект посуды, чтобы убедиться, что и остальные предметы не потускнеют.

Также не стоит мыть в машине серебряные столовые приборы с рукоятками из окисляющихся металлов, поскольку они могут вступить в химическую реакцию между собой.

ВНИМАНИЕ: при покупке посуды сначала убедитесь, что она подходит для мойки в посудомоечных машинах.

ПОСЛЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ – По окончании мойки всегда закрывайте кран подачи воды в посудомоечную машину и устанавливайте кнопку вкл./выкл. в положение "выключено".

Если Вы не собираетесь пользоваться машиной продолжительное время, примите следующие меры предосторожности:

- 1 - выполните программу мойки без загрузки машины посудой, чтобы промыть ее
- 2 - отсоедините вилку от розетки,
- 3 - закройте кран подачи воды в машину,
- 4 - заполните контейнер для ополаскивателя,
- 5 - оставьте дверцу слегка приоткрытой,
- 6 - внутри машина должна быть чистой,
- 7 - если машина будет находиться при температуре ниже 0°C, вода, оставшаяся в дозаторе в ней может замерзнуть.

Поэтому перед использованием машины сначала нужно ее прогреть при положительных значениях температуры приблизительно в течение суток.

ЧИСТКА

- Перед чисткой машины необходимо:
- Отсоединить машину от электросети и дождаться, пока все элементы ее конструкции не остынут.
- Для чистки машины никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, проволочными мочалками или острыми предметами.

• ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ:

При выполнении чистки эмалированных поверхностей никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, наждачными подушечками и острыми предметами, так как они могут повредить эмалированную поверхность. После того как печь остынет, просто вымойте эти поверхности мыльной водой и высушите с помощью чистой тряпки.

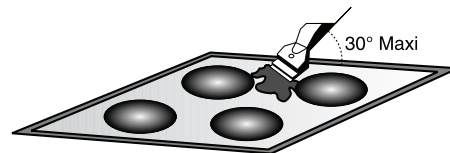
• СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Не пользуйтесь слишком влажной губкой.

Желательно держать подальше от варочной поверхности вещества, которые легко расплавляются, например, изделия из пластмассы, сахар, или продукты, содержащие сахар.

Обслуживание:

- нанесите на варочную поверхность несколько капель специального чистящего средства.
- с помощью мягкой тряпки очистите варочную поверхность.
- протрите поверхность чистой мягкой тряпкой.
- Никогда не используйте абразивные очистители, проволочные мочалки или острые предметы для очищения стеклянной двери духового шкафа, т.к. это может привести к появлению трещин на стекле



Трудноудаляемые пятна:

- нанесите на поверхность несколько капель специального чистящего средства.
- соскребите пятна скребком, держа его под углом 30° к поверхности.
- с помощью мягкой тряпки очистите варочную панель.
- в случае необходимости повторите эту операцию.

Скребок с лезвием бритвы не повредит поверхность, если он располагается под углом 30°. Никогда не оставляйте скребок с лезвием бритвы в доступных для детей местах.

Несколько полезных советов:

Регулярная чистка варочной поверхности способствует хорошему сохранению ее защитного слоя, который необходим для предотвращения образования царапин и износа поверхности. Перед тем как включить варочную поверхность, проверьте, что ее поверхность является чистой. Для удаления пятен, оставшихся от воды, нанесите на поверхность несколько капель уксуса или лимонного сока. Затем протрите поверхность мягкой тряпкой, смоченной несколькими каплями специального чистящего средства. Стеклокерамическая поверхность не царапается кухонной посудой с плоским и гладким дном, однако, все же лучше приподнимать посуду, при перемещении ее на варочной поверхности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Лампочка и плафон духовки сделаны из материалов, выдерживающих высокие температуры: 230 В~ - Е 14 база - 15 Вт – мин. температура 300°C. Замена лампочки: перед тем, как приступить к замене лампочки, отключите духовку от электросети. Перед выполнением любой операции подождите, пока духовка не остынет.

Для замены дефектной лампочки, просто открутите плафон, открутите лампочку, замените на лампочку того же типа. После замены неисправной лампочки установите на место защитный плафон.

• АКССУАРЫ

Полка и противень духовки: никогда не пользуйтесь для их чистки жесткими абразивными предметами и средствами. Просто протрите их с помощью тканевой салфетки, смоченной в теплой мыльной воде. Ополосните чистой водой и высушите.

Поддон: после приготовления на гриле извлеките поддон из духовки и слейте из него жир. Вымойте и сполосните поддон в горячей воде, используя губку и моющий порошок. Если прилипшие остатки пищи не удаляются, нужно предварительно замочить поддон в мыльной воде. Поддон также можно мыть в посудомоечной машине. Никогда не возвращайте невымытый поддон назад в духовку

• СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Рекомендуется протирать стекло дверцы духовки с помощью сухой мягкой бумажной салфетки после каждого использования духовки. Если стекло сильно загрязнено, можно вымыть его с помощью мочалки и моющего средства.

• ДВЕРЦА ДУХОВКИ

Можно выполнять чистку дверцы духовки, когда дверца снята, или когда она находится на месте.

Чтобы снять дверцу духовки, выполните следующие операции:

- полностью откройте дверцу духовки
- освободите крючки,
- поднимайте дверцу вверх, пока она не освободится.

Перед выполнением установки дверцы на место проверьте, что петли находятся в правильном положении; прорезь, расположенная под петлями, позволит вам установить их в правильное положение.

После установки дверцы на опоры установите петли в их исходное положение.

• **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ:** для удаления пригоревшего жира и пригоревших остатков пищи рекомендуется использовать чистящие средства на основе аммиака, или обычные чистящие средства. Не погружайте колпачки конфорок в холодную воду сразу же после использования конфорки. Это может привести к растрескиванию эмали в результате теплового удара. Если засорились отверстия горелки, промойте их мыльной водой с использованием щетки и высушите с помощью ткани.

Перед сборкой конфорок проверьте, что их колпачки и горелки являются сухими, а затем правильно установите их на место.

Внимание: Не допускайте попадания воды в горелки.

• **КРЫШКА:** после того как бытовой электроприбор Trio остынет, промойте крышку мыльной водой и высушите с помощью чистой ткани. Перед тем как поднять крышку проверьте, что на ней нет ничего, что может пролиться на варочную поверхность.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, Вы можете избежать потенциально негативные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть при неправильной утилизации. Символ на изделии указывает на то, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие необходимо сдать в пункт сбора для повторного использования электрического и электронного оборудования. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими инструкциями по утилизации отходов. Более подробную информацию об обработке, восстановлению и рециркуляции этого изделия можно получить в местном городском офисе, службе по вывозу бытовых отходов или магазине, в котором изделие было приобретено.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПОМНИТЕ! духовка и посудомоечная машина не могут использоваться одновременно.

Если посудомоечная машина перестала правильно работать, то прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее:

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1 - Машина не включается	Вилка не вставлена в розетку	Вставьте вилку в розетку
	Кнопка О/И не была нажата	Нажмите кнопку
	Нет напряжения в сети питания	Проверьте наличие напряжения в сети
	Открыта дверца	Закройте дверцу
2 - Машина не заливает воду	Смотрите причины пункта 1	Проверьте
	Закрыт кран подачи воды	Откройте кран подачи воды
	Селектор программ находится в неправильном положении	Установите селектор программ в правильное положение
	Перегнут заливной шланг	Найдите место, где шланг перегнут
3 - Машина не сливает воду	Засорен фильтр на заливном шланге	Прочистите фильтр на конце шланга
	Фильтр засорен	Прочистите фильтр
	Перегнут сливной шланг	Найдите и устраните перегиб сливного шланга
	Удлинитель сливного шланга неправильно подсоединен	Следуйте инструкциям по подсоединению сливного шланга
4 - Машина постоянно сливает воду	Неправильное подсоединение сливного шланга к канализации	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту
	Слишком низкое положение сливного шланга	Поднимите шланг на высоту минимум 40 см над уровнем пола
5 - Не слышно вращения лопастей	Слишком большое количество моющего средства	Уменьшите количество моющего средства
	Посуда мешает вращению лопастей	Проверьте
	Плоский фильтр и центральная чаша сильно засорены	Прочистите плоский фильтр и центральную чашу
6 - На машинах без дисплея: светится индикатор "Есо" и "No 1", звучит сигнал	Закрыт кран подачи воды	Выключите машину - Откройте кран - Переустановите цикл
7 - Загруженная посуда моется лишь частично	Смотри причины для № 5	Проверьте
	Плохо отмывается дно кастрюль	Кастрюли с пригоревшими или присохшими остатками пищи следует предварительно замачивать
	Плохо отмываются края кастрюль	Измените положение кастрюль в корзине
	Засорены отверстия лопастей разбрызгивателя	Снимите лопасти, отвернув круглую гайку по часовой стрелке, и промойте в проточной воде.
	Неправильно уложена посуда в корзине	Не размещайте посуду слишком близко друг к другу
	Конец сливного шланга опущен в воду	Конец сливного шланга не должен быть опущен в воду
	Загружено неправильное количество моющего средства; срок годности моющего средства истек или оно тяжелое	Увеличьте количество моющего средства в соответствии со степенью загрязнения посуды или замените его на новое
	Неплотно закрыта крышка контейнера для соли	Плотно закройте крышку контейнера для соли
8 - На посуде остаются белые пятна	Неправильно подобрана программа мойки	Выберите более подходящую программу мойки
	Слишком тяжелая вода	Проверьте наличие соли и ополаскивателя в контейнерах, отрегулируйте количество. Если проблема не устраняется, обратитесь в сервисный центр.
9 - Шум во время мойки	Предметы посуды задевают друг друга	Правильно расположите посуду в корзине
	Лопасты разбрызгивателя задевают посуду	Правильно расположите посуду в корзине
10 - Посуда недостаточно высушена	Недостаточный поток воздуха	По окончании программы оставьте дверцу открытой, чтобы посуда высохла естественным образом

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket – folyamatos felügyelet hiányában – távol kell tartani a készüléktől.
 - A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyeletben részesülnek vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket.
 - A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket háztartásokban és hasonló környezetekben történő használatra terveztük, például:
- üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyháiban;
 - lakóépületekben;
 - szállodák, motelek és más lakókörnyezetek ügyfelei által;
 - "szoba reggelivel" típusú környezetekben.

A készülék háztartási környezettől vagy a tipikus háztartási feladatoktól eltérő használata, például szakemberek vagy képzett felhasználók által történő kereskedelmi használata a fent említett alkalmazások esetében sem megengedett.

Ha a készüléket nem a fentiek szerint használják, akkor az csökkentheti a készülék élettartamát és érvénytelenítheti a gyártó garanciáját.

A törvények által megengedett mértékben a gyártó nem fogadja el a készülék sérülését vagy más jellegű olyan károsodását vagy kárát, amely az otthoni vagy a háztartási használatától eltérő használat miatt következik be (még akkor sem, ha a készülék otthoni vagy háztartási környezetben van).

• Az ajtót nem szabad nyitva hagyni, mert az veszélyforrás lehet (pl. felbotlás).

• FIGYELMEZTETÉS!

A késeket és más hegyes eszközöket hegyükkel lefelé vagy vízszintes helyzetben kell a kosárba helyezni.

• Ha a készüléket szőnyegpadlóra helyezi, ügyeljen arra, hogy az alsó szellőzőnyílások ne legyenek elzárva. Ügyeljen arra, hogy a készülék csatlakozódugója a telepítés után is hozzáférhető maradjon.

• A készüléket új tömlőgarnitúrával kell a vízhálózatra csatlakoztatni. A régi tömlőgarnitúrákat nem szabad újra használni.

• A víznyomásnak 0,08 MPa és 0,8 MPa között kell lennie. Ha a nyomás a minimális érték alatt van, kérjen tanácsot szervizrészlegünkötől.

• A készülék hálózatra történő csatlakoztatása előtt gondoskodni kell arról, hogy:

1. a csatlakozóaljzat megfelelően földelve legyen;

2. az áramellátás képes legyen a készülék géptörzslapján feltüntetett fogyasztási követelmények teljesítésére.

• FIGYELMEZTETÉS!

Gondoskodjon a készülék megfelelő földeléséről.

Ha nincs megfelelő földelés, akkor a készülék fémrészeinek megérintésekor elektromos terjedés érzékelhető a rádiózavar-mentesítő jelenléte miatt.

• Vigyázzon arra, hogy a mosogatógép ne sértse meg a kábeleket.

• A hálózati csatlakozóaljzattól a dugót ne a hálózati kábel vagy a gép meghúzásával csatlakoztassa ki.

• Általában nem javasoljuk adapterek, elosztók és/vagy hosszabbító kábelek használatát.

• Ne érintse meg a készüléket, ha kezei vagy lábai vizesek vagy nedvesek.

• Ne használja meztláb a készüléket.

• Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak (eső, nap stb.).

• Ha Ön a mosogatógép nyitott ajtajára támaszkodik vagy ül, akkor a készülék felbillenhet.

• Ha a készülék meghibásodik vagy nem működik megfelelően, akkor kapcsolja ki a készüléket és a vízellátást, és ne fogjon hozzá szakszerűtlen javításához.

A javítási munkát csak arra felhatalmazott szerelő végezheti, és kizárólag eredeti gyári pótalkatrészek szerelhetők a készülékbe. A fenti tanácsok betartásának elmulasztása komoly következményekkel járhat a készülék biztonságos működésére vonatkozóan.

• A mosogatóprogram végén a gépben vagy az edényeken maradt vizet nem szabad lenyelni.

• A mosogatógépet szokásos konyhai eszközök mosogatásához tervezték.

A mosogatógépben nem moshatók el benzinnel, festékkel, acél- vagy vasmaradványokkal, korróziós hatású

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

vegyszerekkel, savakkal vagy lúgokkal szennyezett tárgyak.

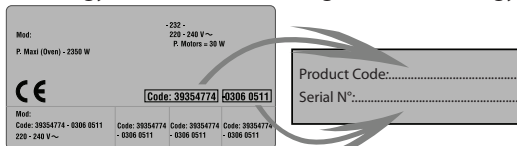
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felmelegszenek. A fűtőelemeket nem szabad megérinteni.
- A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli gyerekek.
- FIGYELMEZTETÉS: A zsírral vagy olajjal végzett felügyelet nélküli sütés-főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, majd pedig takarja le a lángot például egy fedővel vagy egy takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése érdekében.
- A készülék használat közben felmelegszik. A sütő belsejében lévő fűtőelemeket nem szabad megérinteni.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék hozzáférhető részei használat közben felmelegedhetnek. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat az üvegajtó tisztításához, mert megkarcolhatják a felület, ez pedig üvegtöréshez vezethet.
- A védőrács eltávolítása előtt ki kell kapcsolni a sütőt, majd pedig a tisztítás után az előírásoknak megfelelően kell a rácsot visszatenni a helyére.
- Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletérzékelőt használja.
- A tisztításhoz ne használjon gőzsugaras tisztítóberendezést.
- A felnyitás előtt törölje le a fedőlapra fröccsent maradékokat.
- A fedél lecsukása előtt hagyja kihűlni a tűzhelylap felületét.
- Ne nézzen egyenesen a halogénlámpa-elemekbe.
- FIGYELMEZTETÉS: Lámpacsere alkalmával – az esetleges áramütés elkerülése érdekében – kapcsolja ki a készüléket.
- A tűzhely alapzatra történő telepítése esetén gondoskodni kell arról, hogy a készülék ne csúszhasson le az alapzatról.
- A kikapcsolást szolgáló eszközt a huzalozási szabályoknak megfelelően a fix vezetékbe kell beépíteni
- Ha megsérült a hálózati kábel, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy a gyártó hivatalos szervizének, vagy egy hasonlóan képzett személynek kell azt kicserélnie.
- FIGYELMEZTETÉS: A hőkioldó véletlen visszaállítás miatt veszélyek elkerülése érdekében a készülék áramellátását nem szabad külső kapcsolóberendezésen, például időkapcsolón keresztül biztosítani, illetve nem szabad olyan áramkörre kapcsolni, amelyet a szolgáltató rendszeresen ki-be kapcsol.
- A készülékkel szállított új tömlőkészleteket kell használni, a régi tömlőkészletek ismételt használata tilos.
- "A készüléket az érvényes szabályoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőztetett helyiségekben szabad használni. A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el az utasításokat."
- "Ezek az utasítások csak akkor érvényesek, ha az ország-szimbólum megtalálható a készüléken. Ha a szimbólum nem látható a készüléken, akkor olvassa el a műszaki utasításokat, amelyek az adott ország használati feltételeinek megfelelően tartalmazzák a készülék módosításához szükséges útmutatásokat."
- "a telepítés előtt ellenőrizze, hogy megfelelőek a helyi körülmények (gáztípus és gáznyomás) és a készülék beállítása";
- "a készülék beállítási feltételei a címkén (vagy az adattáblán) található";
- "a készülék nincs elszívó berendezéshez csatlakoztatva. Az elszívó berendezés a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően csatlakoztatható. Nagy figyelmet kell fordítani a szellőztetéssel kapcsolatos követelményekre."
- "A gáztűzhely használata közben hő és nedvesség keletkezik a telepítés helyszínén. Gondoskodjon a konyha megfelelő szellőztetéséről: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat vagy szereljen fel mechanikus szellőztető berendezést (szagelszívót). A készülék tartós, intenzív használata esetén kiegészítő szellőztetésre lehet szükség, például ablaknyitásra, vagy még hatékonyabb szellőztetésre, például a mechanikus szellőztető berendezés teljesítményszintjének növelésére."
- "FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek a grill használata közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől."
- "A sütőajtóval való érintkezés elkerüléséhez egy kiegészítő védőeszköz áll rendelkezésre. Kisgyermek jelenléte esetén fel kell szerelni ezt az alkatrészt."

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA

A készülék belsejében található a kezelési utasítás és az alábbiakat tartalmazó zacskó:

- ha át kell állítania a gáztípust, új fűvőkák a módosításhoz: butángáz esetén G30 28-30 mbar vagy propángáz esetén G31-37 mbar,
- puha gumicsővel történő csatlakoztatáshoz: egy végdarab földgázhoz és egy tömítéssel ellátott végdarab bután- vagy propángázhoz.

. Az adattábla a Trio hátoldalán található.



A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET, HA NEM TARTJA BE AZ ITT LEÍRT ÚTMUTATÁSOKAT.

FONTOS MEGJEGYZÉSEK

- A készülék gáz- és elektromos csatlakoztatását szakképzett szerelőre vagy hasonló képzettségű technikusra kell bízni.
- A Trio készülék három elemből, egy tűzhelylapból, egy sütőből és egy mosogatógépből áll.
- Ezt a berendezést kizárólag háztartási célra tervezték.
- Ha bármilyen hibát észlel a Trio-n, legyen az a legkisebb, akkor ne csatlakoztassa azt. Húzza ki a hálózati csatlakozót és azonnal lépjen kapcsolatba a hivatalos szerviz képviselőjével.
- Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.
- Használjon edényfogó kesztyűt az edények sütőbe helyezésekor vagy kivételekor.
- Halogénlámpákat magában foglaló tűzhelylapok esetében használat közben ne nézze hosszasan a lapokat.
- Ne bélelje ki a sütő falát alufóliával vagy az egyes üzletekben kapható egyszer használatos sütővédő anyagokkal. Az alumínium vagy más védőanyag a forró zománcsal érintkezve a zománc megolvadását vagy a készülék belsejének károsodását okozhatja.
- Ha zsírt vagy olajat használ, mindig kísérelje figyelemmel a főzést, mert a felhevült zsír vagy olaj gyorsan lángra kaphat.
- Amikor kidob egy régi mosogatógépet, ne feledje el leszerelni az ajtaját ezzel elkerülve a veszélyt, hogy egy gyermek beszoruljon a gépbe.
- A mosogatógép újrahasznosítható anyagokból készült, így nem károsítja a környezetet, amikor majd hulladékká válik.
- Győződjön meg róla, hogy a mosogatógép nem nyomja össze a hálózati tápkábelt.
- Nem tanácsos átalakítót, elosztót és/vagy hosszabbítót használni.
- A hálózati tápkábellel kapcsolatban felmerülő kérdéseivel forduljon a vevőszolgálathoz vagy szakképzett szerelőhöz.
- Ha a berendezést szőnyeggel borított padlón helyezi el, ügyeljen arra, hogy az alsó szellőzőnyílások szabadon legyenek hagyva. A fenti előírások be nem tartása súlyos következményekkel járhat a készülék biztonságos működésére nézve.

A tűzhelylap fedele:

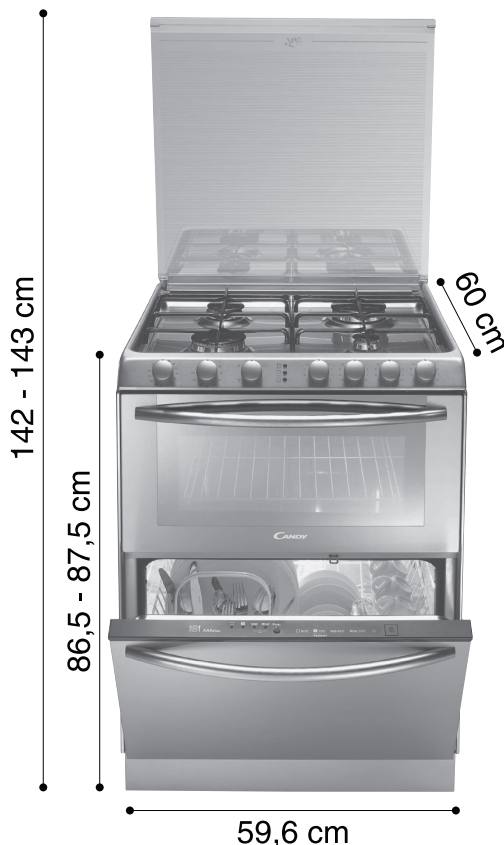
- amikor a tűzhely használatban van, tartsa a fedelet függőleges helyzetben;
- a fedél felnyitása előtt távolítsa el a rajta lévő edényeket;
- a fedél lecsukása előtt hagyja lehűlni a tűzhely forró részeit;
- ne tároljon nehéz vagy fémből készült tárgyakat a fedélen.

A beüzemelés alatt álljon egy stabil csúszásmentes felületre és tegye meg a szükséges óvintézkedéseket a balesetek elkerülésére.

CE A termékek minőségének javítása érdekében, a CANDY a műszaki fejlesztésekhez kapcsolódó módosításokat végezhet.

A készülék megfelel a 73/23/EEC és a 89/336/EEC európai irányelveknek, valamint a 2006/95/EC és 2004/108/EC és azok kiegészítéseinek.

MŰSZAKI ADATOK



	TRIO 9501	TRIO 9503
Teljesítmény	2100 W	8570 W
Jobb első	Kiegészítő 1 kW	highlight Ø 165/1200 W
Jobb hátsó	Ultraerős 3,5 kW	highlight Ø 220/2300 W
Bal első	Erős 2,50 kW	highlight Ø 200/1800 W
Bal hátsó	Középerős 1,75 kW	highlight Ø 140/1200 W
Behelyezhető terítékek száma	6	6
Vízfogyasztás	8 l	8 l
Víznyomás	min. 0,08 – max. 0,8 MPa	

BEÜZEMELÉS

A háztartási készülékek beüzemelése egy bonyolult művelet, melynek helytelen elvégzése súlyosan veszélyeztetheti a felhasználók biztonságát. Ezért ezt csak olyan szakképzett személy végezheti el, aki a beüzemelést a hatályos műszaki szabályozásokkal összhangban hajtja végre.

Abban az esetben, ha ezt az előírást figyelmen kívül hagyják és a beüzemelést képesítés nélküli személy végzi el, a gyártó elhárít minden műszaki hibával kapcsolatos felelősséget, attól függetlenül, hogy a hiba okozott-e anyagi kárt vagy személyi sérülést. A tűzhely alapzatra történő telepítése esetén gondoskodni kell arról, hogy a készülék ne csúszhasson le az alapzatról.

GÁZTÍPUS

• A készülék telepítése előtt a szerelőnek az alábbiakat kell elvégeznie:

- A Trio készülék és a gázellátás összeegyeztethetőségének ellenőrzése.

A Trio készülék gyárilag a csomagoláson, valamint a tűzhelyre rögzített adattáblán jelzett gáztípussal történő használatra van beállítva.

Földgáz G 20-20 mbar / Vezetékes gáz G 25-25 mbar

- Szükség esetén át kell állítani a gázt.

A gázégők átalakításához olyan fűvókákat kell felszerelni, amelyek biztosítják a névleges áramlási sebességet; lásd a 42. oldalon.

• A telepítéshez a szerelőnek az alábbiakat kell elvégeznie:

A Trio készülék besorolása: 2. osztály - 1. alosztály. A készülék melletti bútor nem lehet magasabb a készülék tetejénél.

- A tűzhely állítható lábakkal rendelkezik a padlón történő tökéletes beállításhoz.

- Végezze el a gázcsatlakoztatást a gázellátásnak megfelelően; lásd a 43. oldalon.

- Végezze el a tűzhely elektromos csatlakoztatását a 44. oldalon található tájékoztatónak megfelelően.

- A gáztípus megváltoztatása esetén állítsa be az egyes gázégők minimális áramlását; lásd a 44. oldalon.

- Csatlakoztassa a Trio készüléket a vízellátó és a vízvezető rendszerre (lásd a 45. oldalon).

A GÁZBEÁLLÍTÁSON VÉGZETT MÓDOSÍTÁSOKAT FEL KELL JEGYZENI A TŰZHELYRE RÖGZÍTETT ADATTÁBLÁRA.

Ha a készüléket szőnyegpadlóra helyezi, ügyeljen arra, hogy az alsó szellőzőnyílások ne legyenek elzárva.

• GÁZCSATLAKOZÁS

A gázcsatlakoztatást a telepítés helye szerinti országban érvényes előírásoknak megfelelően kell elvégezni. Minden esetben elzárócsapot kell szerelni a gázellátó csőre, illetve szabályozó szerkezetet kell alkalmazni a propángáz esetében. Kizárólag a telepítés szerinti ország hivatalos jelzésével ellátott szelepeket, szabályozó elemeket, rugalmas csöveket és szabályozókat szabad használni.

Gázcsatlakoztatás a telepítés szerint:

Földgáz: Mechanikus szerelvényekkel ellátott merev, rugalmas tömlő (1) - Puha gumicső (2)

Butángáz: Mechanikus szerelvényekkel ellátott merev, rugalmas tömlő (1) - Puha gumicső (2)

Propángáz: Mechanikus szerelvényekkel ellátott merev, rugalmas tömlő (1) - Puha gumicső (2)

1 - feltéve, hogy a rugalmas tömlő teljes hosszában ellenőrizhető.

2 - feltéve, hogy a puha gumicső teljes hosszában ellenőrizhető, hossza nem haladja meg az 1,5 métert, és a végein megfelelő bilincsekkel rendelkezik.

1, 2 - a mechanikus szerelvényekkel ellátott puha csöveket és rugalmas tömlőket nyílt lángtól távol úgy kell elhelyezni, hogy az égéstermékek, a tűzhely forró részei vagy a kiömlő ételek ne károsítsák.

• HÁROM CSATLAKOZTATÁSI LEHETŐSÉG:

• MEREV CSŐCSATLAKOZTATÁS

Csatlakoztassa közvetlenül a csőleágazásra.

• CSATLAKOZTATÁS MECHANIKUS SZERELVÉNYEKSEL ELLÁTOTT RUGALMAS TÖMLŐVEL

Ezt a csatlakoztatási módot javasoljuk.

Csavarozza a tömlőanyákat közvetlenül a csőleágazásra az egyik végénél és az elzáró csapra a másik végénél.

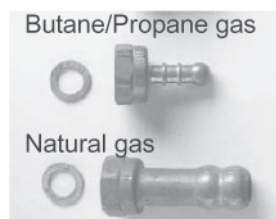
• CSATLAKOZTATÁS PUHA GUMICSŐVEL

Ezt a csatlakoztatási módot nem javasoljuk.

Kizárólag olyan régi telepítéseknél alkalmazható, amelyek más megoldást nem tesznek lehetővé.

Csavarozza fel a megfelelő végdarabot (2).

Illessze a puha tömlőt a végdarabhoz az egyik végénél és a szabályozóhoz vagy a szelepkimenethez a másik végénél.



(2) Minden esetben ügyeljen a tömítés behelyezésére. A csatlakoztatási művelet elvégzését követően ellenőrizze szappanos vízzel a szivárgásmentességet. Szigorúan tilos az ellenőrzést lánggal elvégezni.

BEÜZEMELÉS

A GÁZTÍPUS MÓDOSÍTÁSA:

A gáz fűtőértéke és nyomása gáztípusonként változik.

A gáz átállításkor a szerelőnek ki kell cserélnie a fűvókákat, ki kell alakítania a gázcsatlakozást és be kell állítania az összes gázégő minimális áramlását.

1 • A GÁZTÍPUS MÓDOSÍTÁSA

- Gyári beállítás: Földgáz = G20-20 mbar/G25-25 mbar

- X** Gázbeállítás a telepítés szerint: Butángáz G30-29 mbar vagy Propángáz G 31-37 mbar

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

2 • A GÁZFŰVÓKÁK CSERÉJE

A tűzhelylap fűvókái

Hozzáférés a fűvókákhoz:

- emelje fel a tűzhelylap fedelét;
- vegye le a felső rácsokat, a csészeket és az égőfejeket;
- használjon csókulcsot (7) az égőfejen belül;
- az adattáblán lévő tájékoztató szerint szerelje be az égőfej és a gáz típusának megfelelő fűvókákat.



Minden fűvókát egy jelzés azonosít.

ÉGŐFEJ		Kiegészítő		Középerős		Erős		Ultraerős	
		Bal hátsó	kW	Bal első	kW	Jobb hátsó	kW	Jobb első	kW
G20	20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20	25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25	25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30	29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31	30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31	37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

Helyezze vissza az égőfejeket, a csészeket és a rácsokat.

3 • A LÁNG BEÁLLÍTÁSA

A gáztípus módosításakor ellenőrizni kell a láng minimális áramlás mellett a stabilitását, és be kell állítani az állítócsavarral.

A felső égőfej állítócsavarjának eléréséhez vegye le a gombokat a kapcsolólapról. Először húzza a tárcsát előre, majd vegye le a kombinált szabályozógombot.

a) Propán-bután gáz:

a beállítás az állítócsavar (erőltetés nélküli) becsavarásával történik, amelynek kalibrált furata biztosítja a minimális áramlást.

b) Földgáz:

- csavarja ki egy fordulattal az állítócsavart;
- tegye vissza a kombinált szabályozógombot, gyújtsa meg az égőfejet és állítsa be a kis lángot;
- vegye le ismét a kombinált szabályozógombot, csavarja el az állítócsavart a csökkent láng eléréséig úgy, hogy a láng stabil maradjon a nagy lángról a kis lángra történő átváltás közben;
- tegye vissza a kombinált szabályozógombot.



Figyelmeztetés:
A többi csavart
soha
ne lazítsa meg!

Állítócsavar



BEÜZEMELÉS

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A bekötés meg kell, hogy feleljen a szabványos előírásoknak. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen vagy nem rendeltetészerű használatból keletkezett károkért.

Figyelmeztetés

- Elektromos szerelés előtt mindig ellenőrizze a feszültség értékét a villanyórán, a kismegszakítók beállítását, a csatlakozás földelését és hogy a biztosíték megfelelő.
- A berendezés elektromos csatlakoztatását földelt aljzattal vagy többpólusú kioldó kapcsolóval kell kialakítani. Ha van a készüléken dugaszolóaljzat, akkor azt úgy kell elhelyezni, hogy az aljzat hozzáférhető legyen.
A gyártó nem vállal felelősséget a földelés nélkül vagy hibásan földelt készülék okozta balesetekért.
A hálózati tápkábellel kapcsolatban felmerülő kérdéseivel forduljon a vevőszolgálathoz vagy szakképzett szerelőhöz.

Figyelmeztetés: Ezt a készüléket földelni kell. Megfelelő földelés hiányában azt fogja észrevenni, hogy a fém részek megérintésekor elektromos terjedés érezhető a rádiózavar - mentesítő jelenléte miatt.

• TRIO 9501

Egy hálózati tápkábelt mellékelünk a TRIO-hoz, amivel egy 220-230V-os hálózathoz, két fázisához vagy egy fázisához és a nullához csatlakoztathatjuk.

- 10/16 Amperes aljzathoz csatlakoztassa.

•TRIO 9503

Hálózati kábelt nem szállítunk a Trio készülékhez, amely azonban sorkapoccsal van felszerelve, ami lehetővé teszi az adott hálózati ellátáshoz történő helyes csatlakoztatás kiválasztását.

A sorkapocs a Trio hátoldalán található.

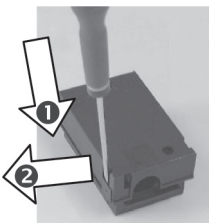
A sorkapocs nyitása:

- keresse meg az oldalt lévő két fület;
- helyezze a csavarhúzóat a fül elülső részébe, majd pedig nyomja le;
- emelje le a fedelet.

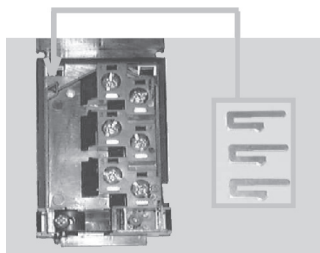
Figyelmeztetés!

A készüléket földelni kell. Ha nincs megfelelő földelés, akkor a készülék fémrészeinek megérintésekor elektromos terjedés érzékelhető a rádiózavar-mentesítő jelenléte miatt.

Sorkapocs



x 3 söntölő sín

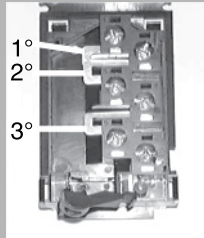


Csatlakoztatás:

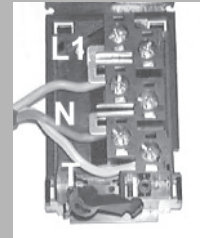
- csavarozza ki a kábelsarut;
- vezesse át a kábelt a kábelsarun;
- távolítsa el a szigetelést mindegyik huzal végéről és csatlakoztassa őket az adattáblán és a „söntölő síneken” látható számoknak megfelelően.

Példa az egyfázisú csatlakoztatásra

1 - Helyezze be a söntölő síneket



2 - Helyezze be a huzalokat



3 - Vezesse át a kábelt a kábelsarun



Figyelmeztetés: A helytelen meghúzás a hálózati kábel veszélyes felmelegedését idézheti elő.

A készülék kapcsaihoz való csatlakoztatás befejezése után húzza meg a kábelrögítő csavarokat és csukja le a fedelet.

	Egy fázis 220-230 V~	Három fázis 220-230V3~	Három fázis 380-415V3N~
KÁBELTÍPUS	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-F or, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
CSATLAKOZÁS A SORKAPOCSHOZ			
Söntölés: alakítson ki áthidalást a söntölő sínnel	2 Fázis Sönt 1-2 Sönt 2-3 5 Nullavezeték Sönt 4-5 T Föld	1 Fázis Sönt 1-2 3 Fázis Sönt 3-4 5 Fázis T Föld	1 Fázis 2 Fázis 3 Fázis 5 Nullavezeték Sönt 4-5 T Föld

BEÜZEMELÉS

VÍZBEKÖTÉS - VÍZELVEZETÉS

VÍZBEKÖTÉS

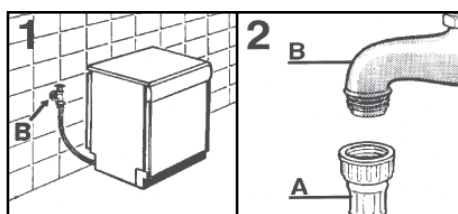
A be- és elvezető tömlők balra vagy jobbra vezethetők el. A mosogatógép hideg és meleg vízhez egyaránt csatlakoztatható, amennyiben a víz nem melegebb 60°C-nál.

A víznyomásnak 0,08 Mpa és 0,8 Mpa között kell lennie. Ha a víznyomás alacsonyabb a minimum értéknél, forduljon tanácsért a vevőszolgálathoz.

A bevezetőcsövet egy csapon keresztül kell csatlakoztatni, hogy el tudja zárni a vizet, amikor a gépet nem használja. (1. ábra). A mosogatógép bevezető tömlője egy 3/4"-os menetes csatlakozóval van szerelve (2. ábra). Az „A” bevezető csövet szorosan kell csatlakoztatni a „B” 3/4"-os csaphoz. A mosogatógépet kizárólag a mellékelt csővel szabad csatlakoztatni.

Ne használjon régi csövet.

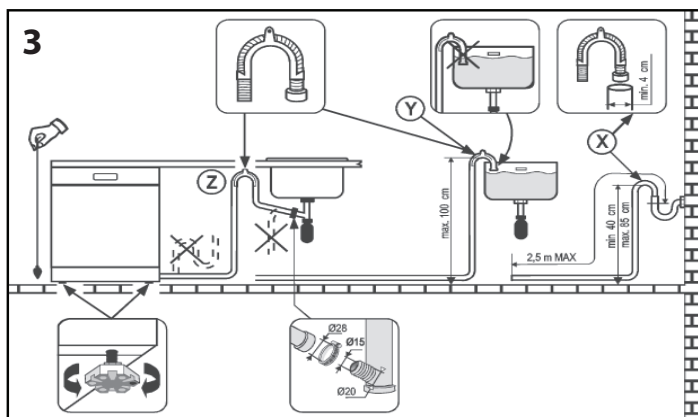
Ha a gépet új vagy régóta nem használt csővezetékhez csatlakoztatja, folyassa néhány percig a vizet mielőtt a bevezető tömlőt csatlakoztatja. Így elkerülheti, hogy az üledék vagy rozsdá eltömítse a befolyó szűrőjét.



VÍZELVEZETÉS

Ügyeljen, hogy a vízlevezető cső ne csavarodjon meg, amikor a géphez csatlakoztatja, így a víz szabadon átfolyhat rajt. A vízlevezető kivezetése a padló szintje felett legalább 40 cm-re legyen, ajánlatos egy búzelzáró szifon beszerelése (3x ábra).

A kivezető cső 2,6 m-ig meghosszabbítható, feltéve, hogy a magassága nem haladja a 85 cm-t a padlószinttől mérve. Ehhez lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.



A tömlő felakasztható a mosogató oldalára is, de nem merülhet a vízbe, elkerülendő, hogy a víz visszaszívárogjon a gépbe működés közben. Ellenőrizze, hogy a be- és elvezető tömlők nem csavarodtak-e meg. Ha szükség esetén meghosszabbítaná a bevezető tömlőt, forduljon a vevőszolgálathoz.

HASZNÁLAT

GÁZÉGŐK

Mindegyik égőfejet egy fokozatbeállítási csap szabályoz, amely a következőket teszi lehetővé:

- * nagyobb beállítási lehetőség a legnagyobb és a legkisebb helyzet között;
- * könnyebb lángszabályozás az edény átmérőjének megfelelően;
- * nem alszik el a láng, vagy nem kapcsolódik ki a készülék a láng hirtelen lecsökkentésekor.

GYÚJTÁS

JAVASLATOK: Mindig el kell zárni a fő gázcsapot, ha az égőfejek használaton kívül vannak.

- Nyissa ki a gázcsapot.
- A szabályozó gombok melletti szimbólum jelzi, hogy melyik égőfej ég.
- Fordítsa el és nyomja be a megfelelő szabályozó gombot a (☆) szimbólum felé, és tartsa benyomva, amíg meg nem gyullad a láng. Az elektronikus gyújtással rendelkező modelleken elektronikus szikra gyújtja be a lángot. Ez a gyújtógombbal vagy a szabályozó gomb benyomásával lép működésbe (a szabályozógomb alatti gyújtással rendelkező modelleken). Az elektronikus gyújtással nem rendelkező modellek esetében, vagy ha nincs áramellátás, a lángot gyufával kell meggyújtani.

MEGJEGYZÉS: A BIZTONSÁGI hőelemmel felszerelt modellek esetében tartsa néhány másodpercig benyomva a gombot a biztonsági rendszer aktiválása érdekében.

Ha azonnal elengedi a gombot, akkor nincs idő a biztonsági rendszer aktiválásához, és a láng kialszik. Ebben az esetben ismétlje meg a gyújtási műveletet, és várjon hosszabb ideig a láng begyújtása után.

A hőelemes biztonsági berendezés automatikusan elzárja a gázellátást, ha a láng véletlenül kialszik.

A begyújtást megnehezítő sajátos helyi gázellátási viszonyok esetén a gyújtási művelet megismétlését a gomb „minimum” (⊖) helyzetbe fordításával javasoljuk elvégezni.

- A főzési igényeknek megfelelően állítsa be a lángot. A szabályozó gomb (⊖) és (⊕) beállításai között közbenső helyzetek is vannak.
- A láng kikapcsolásához fordítsa vissza a szabályozó gombot a kiindulási helyzetbe.
- Ha véletlenül kialszik az égőfej, fordítsa a gombot a „0” állásba, várjon egy percig, majd próbálja meg újra begyújtani.

Az égőfejek megfelelő használatához az alábbi méreteknek megfelelő edényeket válasszon:

- * **Nagyon erős:** Ø 18 cm és annál nagyobb
- * **Erős:** Ø 16-18 cm
- * **Középerős:** Ø 12 cm
- * **Kiegészítő:** Ø 10 cm

- Ívelt, bordázott vagy görbe fenekű edények használatát nem javasoljuk.
- Az alumínium edények nyomokat hagyhatnak a zománczott edénytartókon. Ezek a nyomok nedves ruhával és finom súrolószerral könnyen eltávolíthatók.

NÉHÁNY ÖTLET...

- Kerülje az ételek túl erőteljes forralását. Ezzel a módszerrel az étel nem fő meg gyorsabban. Gyakoribb kevergetésre van szükség, ez pedig azt eredményezi, hogy az étel veszít az ízéből.
- Gázmeztakarítás céljából ügyeljen arra, hogy a láng ne nyúljon az edény alján túl.
- Ne tegyen üres edényt a gázégőre.

HASZNÁLAT

A VITROKERÁMIA ZÓNA

TANÁCSOK

- A megfelelő főzéshez kiváló minőségű edényeket kell használni:
- Használjon mindig teljesen lapos fenékű, kiváló minőségű edényeket.
- Ügyeljen arra, hogy az edény vagy a lábos alja száraz legyen.
- Olyan átmérőjű edényeket használjon, amelyek teljes egészében befedik a melegítő felületet.

AZ EDÉNYEK KIVÁLASZTÁSA



Az alábbi ismertetés segítséget nyújt a legjobb teljesítményt biztosító főzőedények kiválasztásához. Ellenőrizze a címkén lévő jelet, amely azt mutatja, hogy az edény alkalmas-e a vitrokerámia tűzhelylapon való használatra.

Rozsdamentes acél: nagyon ajánlott. Különösen a rétegelt fenéklapú edények használatát javasoljuk. A rétegelt fenéklap a rozsdamentes acél tulajdonságait (megjelenés, tartósság és stabilitás) elegyíti az alumínium vagy a réz tulajdonságaival (hőátadás és egyenletes hőeloszlás).

Alumínium: nehéz edények használatát javasoljuk. Jó hővezető-képesség. Az alumínium nyomot hagyhat karcolások formájában a tűzhelylapon, de ezek azonnali tisztítás esetén eltávolíthatóak. Alacsony olvadáspontja miatt a vékony alumínium nem használható.

Öntött vas: használható, de nem ajánlott. Gyenge teljesítmény. Megkarcolhatja a felületet.

Rézből készült fenéklap / kőedény: nehéz edények használatát javasoljuk. Jó teljesítmény, de a réz karcolások formájában megjelenő nyomokat hagyhat. A tűzhelylap azonnali megtisztítása esetén a nyomok eltávolíthatóak. Ezeket az edényeket azonban nem szabad szárazon hevíteni. A túlmelegedett fém hozzáragadhat az üveg tűzhelylaphoz. A túlmelegedett, rézből készült edény állandó nyomot hagyhat a tűzhelylapon.

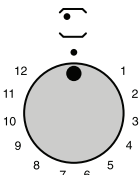
Porcelán/zománc: Jó teljesítmény csak vékony, sima, lapos fenéklappal érhető el.

A ZÓNÁK

- Kiemelt zóna:** 3 másodpercen belül üzemkész állapotba kerül, egyenletes, egyöntetű és tartós főzésre alkalmas.
- Sprinter:** a Sprinter technológia 15%-kal csökkenti a főzés idejét

HASZNÁLAT

- Keresse meg a használni kívánt főzőzónához tartozó jelet.
- Javasoljuk, hogy a megfelelő felmelegedésig a legmagasabb hőfokozatot használja, majd pedig csökkentse a kívánt főzési értékre.



- A melegítő zóna működését jelzőlámpa jelzi.

- Mindegyik zóna egy maradó hő jelzőlámpához kapcsolódik a tűzhelylapon. A maradó hő jelzőlámpa akkor gyullad fel, ha a melegítő zóna hőmérséklete eléri vagy meghaladja a 60°C-ot. A felület lehűléséig az egység kikapcsolása után is égve marad.
- A melegítő zóna kikapcsolásához fordítsa el a megfelelő szabályozó gombot a „0” állásba.
- Fokozatok: az alábbi példák csat útmutatóul szolgálnak. A tűzhelylap működésének megismerése után ön is kialakíthatja az önnek legjobban megfelelő beállításokat.

Fokozatok			Néhány ötlet
1	1-2	Nagyon gyenge	Ételek melegen tartása, vaj és csokoládé olvasztása.
2	3-4	Gyenge	Lassú főzés, szószok, párolt ételek, rizs, puding, buggyantott tojás.
3	5-6	Mérsékelt	Bab, fagyasztott ételek, gyümölcs, vízforralás.
4	7-8	Közepes	Párolt alma, friss zöldségek, tészta, hal.
5	9-10	Erős	Intenzívebb főzés, omlett, hússzeletek.
6	11-12	Nagyon erős	Sült hús, darált hús, sütés.

Javaolatok:

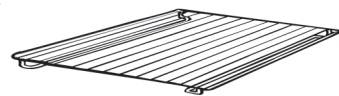
- Az üvegkerámia tűzhelylapon sohasem szabad közvetlenül ételt főzni. Használjon mindig megfelelő főzőedényt.
- Az edényt mindig az éppen használatban lévő melegítő zóna közepére kell helyezni.
- Ne használja vágódeszkaként a tűzhelylap felületét.
- Ne csúsztassa az edényeket a tűzhelylapon.
- Ne tároljon nehéz tárgyakat a tűzhelylap fölött. Kárt okozhatnak, ha ráesnek a tűzhelylagra.
- Ne tároljon nehéz tárgyakat a tűzhelylap fölött. Kárt okozhatnak, ha ráesnek a tűzhelylagra.
- Ne használja a tűzhelylapot munkafelületként.
- Alufóliát és műanyag edényeket nem szabad a melegítő felületekre helyezni.

Nyomatékosan javasoljuk, hogy a komoly égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol a gyermekeket a működésben lévő vagy kikapcsolt főzőzónáktól, ha a maradó hő lámpa ég.

SÜTŐBERENDEZÉS (A típustól függően)

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket. Mossa le egy szivaccsal. Öblítse le és törölje szárazra.

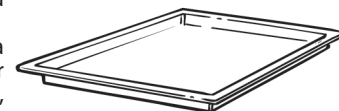
- A POLC:** A polc edények, tepsik, húsdarabok elhelyezésére szolgál grillezőskor. Sínekkel van ellátva, melyek lehetővé teszik a csepegtető-tálca alácsúsztatását.



Különleges kialakításának köszönhetően a polc mindig vízszintes marad, még ha teljesen ki is van húzva a sütő elé, így az edények nem borulnak fel vagy csúsznak le a polcra.

A CSEPEGTETŐ TÁLCA:

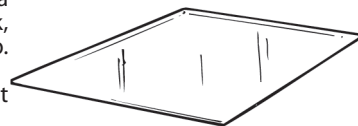
A csepegtetőtálca összegyűjti a grillezőskor keletkező szaftot. A tálca a polcra helyezhető vagy a polc alá csúsztható be. Amikor nem használja a csepegtetőtálcát, akkor ne tárolja a sütőben.



Soha ne használja a csepegtetőtálcát sütőtálcaként. Ez füstképződést eredményezhet, zsír fröccsenhet a sütő falára amely gyorsan elrozsósodhat.

A TÉSZTASÜTŐ TÁLCÁT a polcra kell helyezni. Aprósütemények, például keksz, habcsók stb. sütésére alkalmas.

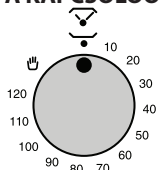
Soha ne tegye a tészta sütő tálca közvetlenül a sütő aljába.



- A NYÁRS** egy nyárssal és fogantyúval, két villával és egy nyárstartóval van ellátva

A sütő használatakor minden nem használt tartozékot el kell távolítani.

A KAPCSOLÓÓRA



- A sütő működését szabályozza 1 és 120 perc között, azonnali indítással és automatikus leállítással. Az idő leteltekor a kapcsolóóra automatikusan kikapcsolja a sütő áramellátását.

- A sütő azonban programozás nélkül is használható. Ebben az esetben fordítsa el a szabályozó gombot a „” állásba.

Megjegyzés: Az idő beállításához fordítsa el a gombot jobbra a 120 perces jelig, majd pedig csavarja vissza a kívánt beállítási értékre.

HASZNÁLAT






A SÜTŐ HASZNÁLATA

NAGYON FONTOS: a sütő és a mosogatógép egyidejűleg nem használható.

A sütő használatához ki kell kapcsolnia a mosogatógépet.

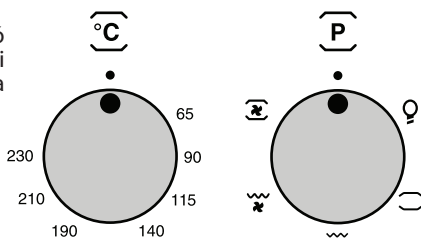
FONTOS Mindig tartsa távol a kisgyerekeket a Trio-tól, amikor használja.

A SÜTÉSI MÓDOK (A típustól függően)

- Hagyományos sütés** : A felső és alsó fűtőelemek együttes használata.
Ez a mód ideális minden hagyományos sütéshez vörös húsok, marhasült, báránycomb, kenyér, leveles tészták készítéséhez. Melegítse elő a sütőt nagyjából tíz percre, és helyezze az ételt a középső polcra.
- Nyárs** : a felső fűtőelem és a nyárs együttes használata a hagyományos sült igazi ízét biztosítja.
Vegye ki az összes tartozékot a sütőből.
Tegye a csepegtetőtálcát a sütő aljába.
Húzza nyársra a megsütendő ételt, és helyezze el a két villa között.
Illessze a nyársat a keretbe, majd csúsztassa a keretet és a nyársat a második szintre. A nyárs vége ekkor a hajtószerkezetben lévő nyílás felé néz.
Illessze be a nyársat a hajtószerkezetbe.
- Nyárs és hagyományos sütés** : a nyárs és a hagyományos sütés egyidejű alkalmazása. Időmegtakarítás érhető el a sütés közben.
A polcot azonban sínekkel felfelé kell elhelyezni úgy, hogy a sínek felfelé nézzenek, és erre kell a csepegtetőtálcát rátenni.
- Levegőkeringetési grill** : A felső fűtőelem használata, levegőkeringetéssel kombinálva. Ideális nagyobb húsdarabok sütéséhez, egész szárnyasok, sertéssültek, stb. A vörös húsoknak előmelegítés szükséges, a fehér húsoknak nem. Csúsztassa be a csepegtető tálcát a polc alá, hogy felfogja a szaftot. Ügyeljen, hogy az étel ne legyen túl közel a fűtőelemhez. A sütés félidejében fordítsa meg az ételt.
- Levegőkeringetési sütés** : Mind a felső, mind az alsó fűtőelemet használjuk, a ventilátorral cirkuláltatva a levegőt a sütő belsejében. Ezt a módot szárnyasok, sütemények, halak, zöldségek elkészítéséhez ajánljuk, a hő jobban átjárja az ételt, és mind a sütési, mind az előmelegítési idő lerövidül.

HASZNÁLAT

Fordítsa el a szabályozó gombot a kívánt főzési módra, és állítsa be a hőmérsékletet:



 Hagományos sütés

Hőmérséklet 65°C-tól 230°C-ig

 Grill

Hőmérséklet 230° C

 Nyárs

Hőmérséklet 230° C

 Nyárs + Hagományos sütés

Hőmérséklet 230° C


 Ventilátorral segített grillezés

Hőmérséklet 230° C

 Ventilátoros sütés

Hőmérséklet 65°C-tól 230°C-ig

Fordítsa el a kapcsolóra szabályozó gombját a „Kézi” állásba vagy egy programozási időtartamra.

 • A hőfokszabályozó működését jelzőlámpa jelzi. A sütés közben a lámpa rendszeresen be- és kikapcsol.

SÜTÉSI TANÁCSOK

HÚS

Ne sózza meg a húst sütés vége előtt, mert a só miatt zsír fröccsenhet ki a húsból. Ez beszennyezi a sütőt és füstöt eredményez.
A fehér húsokat, sertést, borjút, bárányt, halat hidegen is beteheti a sütőbe. A sütési idő hosszabb, mint az előmelegített sütőben, de a hús belseje jobban átsül, mert hosszabb idő alatt a hő jobban átjárja a húsdarabokat.

A VÖRÖS HÚSOK EREDMÉNYES SÜTÉSÉNEK ALAPJA A MEGFELELŐ ELŐMELEGÍTÉS

TORTA – SÜLT TÉSztÁK ÉS SÜTEMÉNYEK:

Kerülje a fényes felületű sütőformák használatát, mert ezek visszaverik a hőt és így elronthatják a süteményt. Ha a torta túl gyorsan kezd barnulni, fedje le sütőpapírral vagy alufóliával. Figyelmeztetés! Az alufóliát a fényesebb felével befelé kell fordítani. Ha nem így tesz, a fényes felület visszaveri a hőt és az nem járja át a süteményt.

A sütés első 20-25 percében ne nyissa ki a sütő ajtaját. A piskóta, a szuflé, a briós, stb. összeesik. A sütemény állapotát úgy ellenőrizheti, hogy egy kést vagy kötőtűt szúr a közepébe. Ha a penge simán szárazon kihúzható, a sütemény kész, befejezheti a sütést. Ha a penge nedves vagy tészadarabok tapadnak rá, folytassa a sütést, de kissé vegye lejjebb a hőfokot, hogy ne égjen meg a sütemény.

Az alábbi útmutatások csak tájékoztató jellegűek. Az értékek megváltoztathatók a személyes tapasztalatai vagy ízlése szerint.

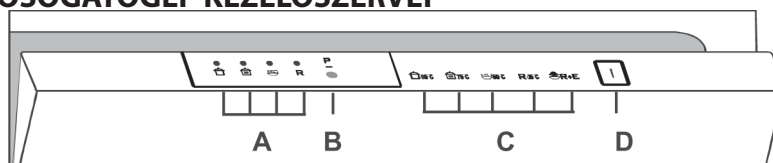
Előmelegítési idő.

- 20 perc 210 és 230°C között
- 15 perc 140 és 190°C között
- 10 perc 65 és 115°C között

MENNYISÉG	étel	Sütő hőmérséklet e (°C)	Polcpozíció alulról	Sütési idő percekben
HAL				
	Pisztráng	200	1	15 / 25
1 kg	Tőkehal	190	1	50
HÚSOK				
1 - 1,5 kg	Marhahús	190	1	90
1 kg	Sült	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Borjú	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Báránycomb	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Birkacomb	150 / 160	1	50 / 60
SZÁRNYASOK				
2 kg	Galamb	150 / 160	1	45
4 kg	Liba	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kacsa	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Csirke	170	1	60 / 80
EGYÉB				
	Lasagne	200	1	40
	Szuflék	200	1	20
	Vagdalt	200	1	20
	Pizza	200	1	20
TÉSztAFÉLÉK				
	Sütemény	175	1	40 / 50
	Gyümölcslepény	180 / 190	1	20 / 30
	Pogácsa	160	1	40 / 45
	Habcsók	100	1	90
	Leveles tészta	200	1	20

A MOSOGATÓGÉP KEZELŐSZERVEI

- A Programválasztó jelzőlámpák
- B Programválasztó gomb
- C Programleírás
- D Be/Ki kapcsoló



A PROGRAM ÉS A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

A mosogatógép és a sütő egyidejűleg nem használhatók.

A programbeállítás

Nyissa ki az ajtót és nyomja meg a Be/Ki gombot ; a 4 programválasztó LED villogni kezd.

- Állítsa be a kívánt programot a programválasztó gomb megnyomásával, a kiválasztott programhoz tartozó LED bekapcsol (2 LED a HIDEG ÖBLÍTÉS program esetén).
- Csukja be az ajtót, (a hangjelzés után) a választott program automatikusan elindul.

A MOSOGATÓGÉP HASZNÁLATA

Az ajtó kinyitása

Fogja meg a fogantyút és húzza előre. Ha az ajtót működés közben kinyitjuk, az elektromos biztonsági berendezés mindent lekapcsol. A gép megfelelő működése érdekében az ajtót nem szabad kinyitni használat közben.

Az ajtó becsukása

Helyezze a kosarat a mosogatógépbe. Győződjön meg róla, hogy a szóró kar szabadon foroghat és az edények, evőeszközök, serpenyők nem akadályozzák a forgását. Csukja be az ajtót, nyomja be, ügyelve, hogy biztosan záródik.

A program megszakítása.

Nem ajánlatos kinyitni az ajtót a program futása közben, különösen a fő mosási fázis és a végső szárítás alatt.

A készülék azonban az ajtó kinyitásakor automatikusan leáll.

Ha az ajtót újra becsukja, a program magától folytatódik.

Ha egy folyamatban lévő programot szeretne megváltoztatni vagy leállítani, a következőképpen járjon el:

- Tartsa legalább 5 másodpercig lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot. A programjelző lámpák egyenként és egymás után felgyulladnak és kialszanak, és hangjelzés hallható.
- Az aktuális program törlődik, és az összes programjelző lámpa villog. Ezután egy új program állítható be.

Mielőtt elindítaná az új programot, ellenőrizze, hogy van-e még mosogatószer az adagolóban. Ha szükséges, töltsse fel az adagolót.

Figyelmeztetés! Ha a szárítási fázis közben kinyitja az ajtót, egy szaggatott hangjelzés hallható, amely arra figyelmeztet, hogy a folyamat még nincs befejezve.

Egy 5 másodperces berregés hallatszik (ha nincsen elnémítva) 3 alkalommal 30 másodperces időközökkel, jelezve, hogy a program befejeződött. A kiválasztott program jelzőlámpa (2 jelzőlámpa a **“HIDEG ÖBLÍTÉS”** programhoz) villogni kezd. Ekkor az edények kivehetőek a készülékből, és a mosogatógép a **“BE/KI”** gomb lenyomásával kikapcsolható, vagy egy új ciklus megkezdéséhez edények helyezhetőek a készülékbe.

A program végét jelző figyelmeztetést a következőképpen lehet némitani:

FONTOS!

A mévelet megkezdése előtt a mosogatógépet MINDIG ki kell kapcsolni.

1. Tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot, és ezzel egyidejűleg kapcsolja be a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb lenyomásával (egy rövid hangjelzés hallható).
2. Legalább 15 másodpercig továbbra is tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot (ezalatt 2 hangjelzés hallható).

3. A második hangjelzés megszólalásakor engedje fel a gombot (3 **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** jelzőlámpa kigyullad).

4. Nyomja le ismét ugyanazt a gombot: a 3 jelzőlámpa (amely világít annak jelzésére, hogy a hangjelző aktív állapotban van) villogni kezd (jelezve, hogy a jelzőhang ki van kapcsolva).

5. Kapcsolja ki a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb megnyomásával az új beállítás megerősítéséhez.

A jelzőhang újbóli bekapcsolásához ugyanazt a folyamatot kövesse végig.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Bármilyen probléma felmerülése esetén kapcsolja ki a mosogatógépet a „BE/KI” gomb megnyomásával, és kezdje előlről a méveletet (1. LÉPÉS).

Az utoljára használt program tárolása

Az utoljára használt program tárolása a következőképpen végezhető el:

FONTOS!

A mévelet megkezdése előtt a mosogatógépet MINDIG ki kell kapcsolni.

1. Tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot, és ezzel egyidejűleg kapcsolja be a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb lenyomásával (egy rövid hangjelzés hallható).
2. Legalább 30 másodpercig továbbra is tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot (ez alatt az idő alatt 3 hangjelzés hallható).
3. A **HARMADIK** hangjelzés megszólalásakor engedje fel a gombot (az összes jelzőlámpa villog).
4. Nyomja le ismét ugyanazt a gombot: a jelzőlámpa villogása (tárolás kikapcsolva) megszűnik, és folyamatosan világít (tárolás bekapcsolva).
5. Kapcsolja ki a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb megnyomásával az új beállítás megerősítéséhez.

A tárolás megszüntetéséhez ugyanazt az eljárást kell követni.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Bármilyen probléma felmerülése esetén kapcsolja ki a mosogatógépet a „BE/KI” gomb megnyomásával, és kezdje előlről a méveletet (1. LÉPÉS).

A MOSOGATÓGÉP HASZNÁLATA

Ha a gép működése közben áramszünet következik be, a készülék speciális programja elraktározza a kiválasztott programot, és az áramszolgáltatás helyreállítása után ott folytatja a mosogatást, ahol abbahagyta.



Figyelmeztetés – A mosogatógép egy túlfolyásgátló biztonsági berendezéssel van ellátva, amely rendellenesség esetén beavatkozik, kiengedve a felesleges vizet.

Hibajelzések

Üzemzavar vagy működési hiba esetén a futó programhoz tartozó LED (2 LED a HIDEG ÖBLÍTÉS esetében) gyors villogásba kezd és egy hangjelzés hallható.

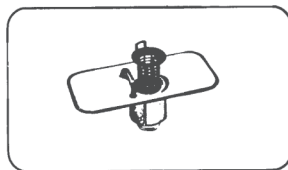
Ilyen esetben kapcsolja ki a mosogatógépet a Be / Ki gomb megnyomásával. Ha meggyőződött róla, hogy a vízbevezető csap nyitva van, az elvezető cső nincs megcsavarodva és a szűrők nincsenek eltömődve, indítsa újra a programot. Ha a rendellenesség továbbra is fenn áll, forduljon a vevőszolgálathoz.

Fontos!

A túlfolyásgátló biztonsági berendezés megfelelő működése érdekében, működés közben ne mozgassa, illetve ne billentse meg a mosogatógépet.

Ha a gépet el kell mozdítani vagy meg kell billenteni, először győződjön meg róla, hogy a mosogatási ciklus befejeződött és nem maradt víz a tartályban.

ELŐKÉSZÍTŐ MŰVELETEK ÉS A SZŰRŐEGYSÉG TISZTÍTÁSA



A szűrőegység a következőkből áll:

- egy központi szűrőcsésze, amely a nagyobb ételdarabokat gyűjti össze.
- egy lapos szűrő, amely folyamatosan szűri a mosogatóvizet.
- a mikroszűrő, amely a lapos szűrő alatt van és a legkisebb ételdarabkákat

gyűjti össze, biztosítva a tökéletes öblítést.

A legjobb eredmény érdekében a szűrőegységet minden mosogatás után ellenőrizni és tisztítani kell.

A szűrő eltávolításához, egyszerűen húzza meg a fogantyút és emelje ki az egész egységet.

A könnyű tisztítás érdekében a központi csésze felül helyezkedik el.

A mosogatógép öntisztító mikroszűrővel van ellátva, amelyet csak 15 naponként kell ellenőrizni.

Minden mosás után ajánlatos ellenőrizni, hogy nem tömődött-e el a központi csésze és a lapos szűrő.

Megjegyzés: A szűrők tisztítása után ügyeljen arra, hogy megfelelően visszaültesse egyiket a másikba, és hogy a lapos szűrő megfelelően illeszkedik a mosogatógép aljába.

A szűrőegység nem megfelelő illeszkedése kedvezőtlenül befolyásolja a készülék teljesítményét.

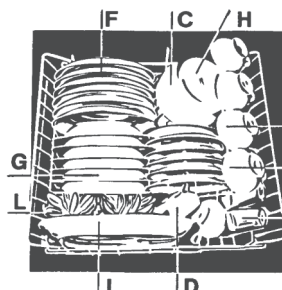
Fontos! Soha ne használja a mosogatógépet szűrő nélkül.

HASZNÁLAT

AZ EDÉNYEK BEHELYEZÉSE

A kosár gondosan megtervezett kialakítása könnyűvé teszi az edények behelyezését. A jó mosogatási eredmény érdekében távolítsa el az edényekből a hulladékot (csontokat, fogpiszkálót, ételmaradékot) hogy azok ne akadályozzák a vízelvezető a szűrőfejek és a szűrők működését, és ezáltal ne csökkentsék a mosogatás hatékonyságát.

Figyelmeztetés! A sérülések elkerülése érdekében az éles vagy hegyes evőeszközöket a fogantyújukkal felfelé helyezze a gépbe.



6 részes étkezés elhelyezése.

- A- 6 pohár
- B- 6 kistányér
- C- 6 csészealj
- D- kis tál
- E- 6 teás vagy kávé csésze
- F- 6 lapos tányér
- G- 6 mély tányér
- H- közepes tál
- I - tálaló edény
- L - evőeszközök



NÉGYRÉSzes ÉTKÉSZLET ÉS LÁBASOK BETÖLTÉSE

Lábasok, salátás tálak, leveses tálak is elhelyezhetők a kosárban. Az evőeszközöket ajánlatos az erre a célra kijelölt részbe helyezni. A keskeny nyelű evőeszközöket a fogantyúval felfelé kell elhelyezni, hogy ki ne csússzanak

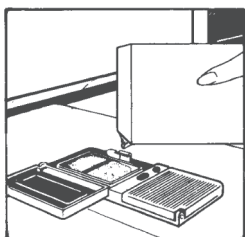
a kosár alján át, akadályozva a szűrőfejet. Ne tegyen olyan fedőt a kosárban, aminek fából van a fogantyúja, vagy amelyik ragasztással van rögzítve.

A MOSOGATÓSZER BETÖLTÉSE

Lényeges, hogy speciálisan gépi mosogatóhoz való szert használjon, legyen az por, folyadék vagy tableta.

Nem megfelelő mosogatószerek, (mint a kézi mosogatóhoz valók) nem tartalmaznak megfelelő anyagokat a gépi mosogatóhoz és gátolják a hatékony működést.

Normál mosogatás



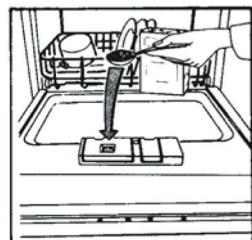
A mosogatószer adagoló az ajtó belsejében van. Az adagoló fedelét minden mosás előtt be kell csukni. A kinyitáshoz nyomja be a reteszt. A fedél nyitva van minden mosogatás végén, készen a következő használatra.

A szükséges mosogatószer mennyisége függ az edények szennyezettségétől és a mosogatási programtól. Általában 15g-os adag javasolt. Ha a víz kemény, vagy az edények különösen koszosak, 25g mosogatószert kell betölteni.

A mosogatószer beöntése után csukja le a fedelet. Mivel a mosogatószerek nem egyformák, a dobozokon lévő útmutatók eltérhetnek.

Felhívjuk a figyelmét, hogy túl kevés mosogatószer nem tisztítja megfelelően az edényeket, túl sok szer viszont nem hoz jobb eredményt és csak veszendőbe megy. Ne használjon feleslegesen sok mosogatószert, ezzel is hozzájárulva környezetünk védelméhez.

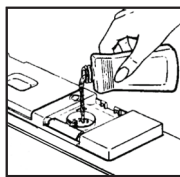
Intenzív mosás



Ha az intenzív mosási programot használja, töltsön be egy második 15 grammnyi adagot (egy evőkanál). Ez az extra adagot kellene helyezni a kis tartályban (lásd a képet).

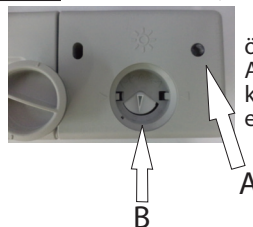
AZ ÖBLÍTŐSZER BETÖLTÉSE

A „B” öblítőszert adagoló a mosogatószert adagolótól jobbra található, befogadóképessége nagyjából 130 ml.



Nyissa ki a fedelet és öntsön be elegendő folyadékot, ami több mosogatóhoz elég. Ügyeljen, hogy ne töltsön túl a tartályt. Csukja be a fedelet.

Az utolsó öblítési fázisban automatikusan kiáramló adalékanyag elősegíti a gyors száradást és megakadályozza a foltok kialakulását.



Minden mosogatóhoz javasolt öblítőszert használni.

Az öblítőszert szintjét az adagoló közepén található jelzőnyíláson ellenőrizheti (A).

TELE - sötét



ÜRES - világos



AZ ÖBLÍTŐSZER SZABÁLYOZÁSA (1-től 4-ig)

A szabályozó („B”) a visszajelző alatt található és kézzel állítható, a „3”-as pozíció ajánlott.

A víz keménységét a vízkövesedés vagy a szárazság alapján állapíthatjuk meg.

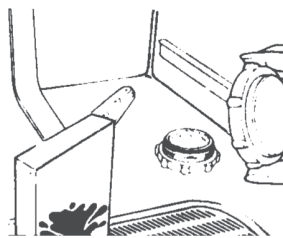
A legjobb eredmény elérése érdekében fontos, hogy a megfelelő mennyiségű öblítőszert adagolását állítsuk be.

A mosogató után,
· ha csíkok jelennek meg az edényeken, csökkentse a mennyiséget egy pozícióval.
· ha fehér foltok jelennek meg, növelje a mennyiséget egy pozícióval.

A SÓ BETÖLTÉSE

A mosogatógép vízlágyítóval van ellátva, ami megtisztítja a vizet az ásványi anyagoktól, amelyek vízkövesedést és ezzel a gép károsodását okozhatják. A mosogatógép alsó részén egy sóadagoló található, amely a vízlágyító regenerálására szolgál.

A vízlágyító egység szűrőelemét, speciálisan mosogatógépekhez előállított sóval kell feltölteni. Ez a só tableta vagy granulátum formájában kapható.



A só adagolásához csavarja le a zárósapkát a készülék alsó részén.

A művelet során egy kis víz túlcserélődhet, ennek ellenére folytassa a só betöltését, amíg az adagoló megtelik. Törölje le a menetről a sómaradványokat és csavarja vissza a zárósapkát.

Ha nincs szükség azonnal a mosogatógépre, indítsa el a hideg öblítés programot (Eco+Rapid ledek), így a túlfolyt sóoldat kiürül a víztartályból.

A sóadagoló befogadóképessége 1,5 kg, a készülék hatékony működésének érdekében az adagolót a beállításoknak megfelelően, időről időre újra kell tölteni.

Megjegyzés: Az adagolót csordulásig kell tölteni vízzel. Csak teljesen feltöltött sóadagolóval üzemelje be a mosogatógépet.

HASZNÁLAT

A vízlágyító szabályozása az elektronikus programozóval

A vízlágyító 5 fokozatban, 60°Fh (francia osztályozás) illetve 33°Dh (német osztályozás) keménységi fokig tudja szabályozni a vízkeménységet. A beállításokat az alábbi táblázatban soroltuk fel.

Szint	Vízkeménység	Vízkeménység	Regeneráló só használata	A vízlágyító beállítása
	°FH (francia)	°dH (német)		
0	0-8	4	nem	
1	9-20	5-11	igen	1.jelzőlámpa
2	21-30	12-17	igen	1+2.jelzőlámpa
3	31-40	18-22	igen	1+2+3.jelzőlámpa
4	41-60	23-33	igen	1+2+3+4.jelzőlámpa

FONTOS!

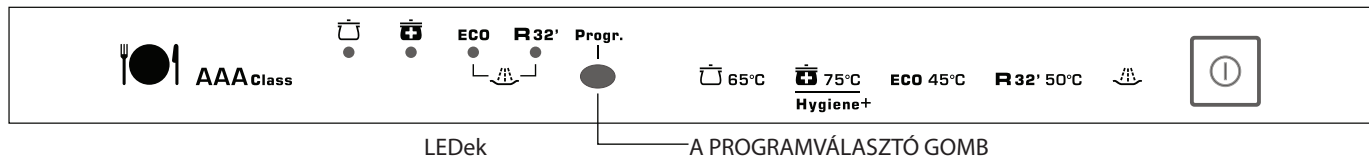
A mévelet megkezdése előtt a mosogatógépet **MINDIG** ki kell kapcsolni.

1. Tartsa lenyomva a **"PROGRAMVÁLASZTÁS"** gombot, és ezzel egyidejűleg kapcsolja e a mosogatógépet a **"BE/KI"** gomb lenyomásával (egy rövid hangjelzés hallható).
2. Legalább 5 másodpercig továbbra is tartsa lenyomva a **"PROGRAMVÁLASZTÁS"** gombot, AMÍG hangjelzés nem hallható. Egyes **"PROGRAMVÁLASZTÁS"** jelzőlámpák fel fognak gyulladni az aktuális vízlágyító beállítási szint kijelzése céljából.
3. Nyomja le ismét ugyanazt a gombot a szükséges vízlágyítási szint kiválasztásához: a gomb minden egyes lenyomásakor egy jelzőlámpa gyullad fel (a vízlágyítási szintet a felgyulladó lámpák száma jelzi). Az 5. szint esetében 4 lámpa villog, a 0 szint esetében mindegyik lámpa kialszik.
4. Kapcsolja ki a mosogatógépet a **"BE/KI"** gomb megnyomásával az új beállítás megerősítéséhez.



FIGYELMEZTETÉS!

Bármilyen probléma felmerülése esetén kapcsolja ki a mosogatógépet a „BE/KI” gomb megnyomásával, és kezdje előlről a méveletet (1. LÉPÉS).



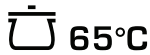


MOSOGATÁSI PROGRAMOK

Információ a vizsgáló laboratóriumok számára Általános programok összehasonlítása

Az EN-50242 szabványra hivatkozva:

- 1) Normál adag
- 2) Fényesség beállítás: "4"
- 3) Mosogatószer mennyisége: 18gr. a mosogatáshoz

FOGYASZTÁS (fő programok)*		
Programok	Energia (kWh)	Víz (L)
Általános	1.25	15
Higiénia+	0.93	12
Takarékos	0.67	8
Rapid 32'	0.60	8
Energiafogyasztás kikapcsolt / tartás üzemmódban: 0,1 W / 0,8 W		
* Az EN 50242 európai szabvány szerint laboratóriumban mért értékek (a mindennapi használat során előfordulhatnak eltérések).		

Program	leírás	ellenőrzőlista					program tartalma					időtartam		
		mosószer ázta tásához	mosószer mosáshoz	szűrőtisztítás	öblítésegítő elosztó	sóadagoló ellenőrzése	forró	hideg előmosás	főmosás	első öblítés	második hideg öblítés		öblítés öblítésegítővel	hideg vízzel
 65°C	Normál	Naponta egyszer – normálisan szennyezett serpenyőkhöz és más olyan edényekhez, amelyek egész nap keletkeznek a mosáshoz.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Naponta egyszer – erősen szennyezett serpenyőkhöz és bármely más olyan edényekhez, amelyek egész nap keletkeznek a mosáshoz.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	eco	Program átlagosan szennyezett edényekhez (az adott edényfajta esetében a leghatékonyabb programnak tekinthető a kombinált energia- és vízfogyasztás szempontjából). EN 50242 szabvány szerinti program.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	153
R 32' 50°C	gyors 32'	Gyors mosogatás olyan edényekhez, amelyeket közvetlen étkezés után mosogatnak. 4/6 személy után keletkező mosogatási igény.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32
	Hideg előmosás	Rövid előmosás olyan edényekhez, amelyeket a mosogatóban tárolnak, míg az meg nem telik.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6

HASZNÁLAT

GYAKORLATI TANÁCSOK

- A mosogatóprogram teljes töltettel futtatásához, minden étkezés után helyezze be az edényeket és minden alkalommal indítson el egy hideg előmosást, hogy eltávolítsa a nagyobb ételmaradványokat.

HOGYAN ÉRHETÜNK EL JÓ MOSOGATÁSI EREDMÉNYEKET?

- 1) Az edényeket lefelé fordítva helyezze el.
- 2) Próbálja úgy elhelyezni az edényeket, hogy azok nem érnek egymáshoz. Ha megfelelően helyezi el az edényeket, jobb eredményt érhet el.
- 3) Mielőtt behelyezné az edényeket, távolítsa el az ételmaradékot (csontokat, héjakat, hús és zöldségdarabokat, kávézaccot, gyümölcshéjat, cigarettahamut, stb.) melyek eltömíthetik a kifolyót vagy akadályozhatják a mosogatókarok szűrőfejeit.
- 4) Miután behelyezte az edényeket, ellenőrizze, hogy a mosogatókarok szabadon ferothatnak.
- 5) A serpenyőket és más odaégett ételmaradványokkal szennyezett edényeket áztassa be mosogatószeres vízbe.
- 6) Evőeszköz mosogatása.
 - a) – rögtön a használat után áztassa be az evőeszközöket, különösen, ha majonézhez, tojáshoz, halhoz, stb. használta.
 - b) – ne öntsön rá mosogatószert
 - c) – tartsa más fémeektől elkülönítve.

MI A TEENDŐ, HA...

Mosogatás közben le akarja állítani a gépet, hogy további edényeket helyezzen be. Nyissa ki az ajtót, tegye be az edényeket, csukja vissza az ajtót és a gép automatikusan újraindul.

MIT NE MOSOGASSON A GÉPPEL?

Ne feledje, hogy nem minden edény alkalmas gépi mosogatra.

Nem ajánlott a mosogatógépbe tenni a következőket: fa vagy műanyagnyelű evőeszközöket, fafogantyús edényeket, alumínium, kristály, ólomüveg tárgyakat.

Egyes díszítések kifakulhatnak. Ezért tanácsos a teljes étkezéslet mosogatása előtt, csak egy darabbal kipróbálni a mosogatást, meggyőződve arról, hogy a készlet többi része sem fog kifakulni.

Szintén nem ajánlott a nem rozsdamentes acél fogóval ellátott ezüst edényeket a mosogatógépbe tenni, mert ezek kémiai reakcióba léphetnek egymással.

Megjegyzés: Ha új edényeket vagy evőeszközöket vásárol, mindig győződjön meg róla, hogy azok alkalmasak-e a gépi mosogatra.

HASZNÁLAT UTÁN – Minden mosogatás után, zárja el a gép vízellátását biztosító csapot és nyomja a Be/Ki gombot a Ki helyzetbe.

Ha a mosogatógépet egy ideig nem fogja használni, a következő intézkedések ajánlottak:

- 1 – futtasson le egy mosogatási programot edények nélkül, hogy zsírtalanítsa a gépet,
- 2 – húzza ki a hálózati csatlakozót,
- 3 – zárja el a vízbevezető csapot,
- 4 – töltsse fel az öblítőszer adagolóját,
- 5 – hagyja résnyire nyitva az ajtót
- 6 – hagyja tisztán a gép belsejét,
- 7 – ha a gépet olyan helyen hagyja ahol a hőmérséklet 0°C alá süllyedhet, az adagolóban hagyott víz megfagyhat.

Ezért a következő használat előtt 24 órával tanácsos a hőmérsékletet 0°C fölé melegíteni.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- Mielőtt hozzálát a tisztításhoz, ne feledje:
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várjon, amíg a felmelegedett részek kihűlnek.
- Soha ne használjon dörzshatású tisztítószeret, fém súrolót vagy éles tárgyakat a készülék tisztításához.

• A ZOMÁNCOZOTT RÉSZEK

Soha ne használjon éles szemcsés anyagokat, súrolószivacsot vagy éles tárgyakat, mert azok maradandóan károsítják a zománcot. Miután a készülék lehűlt, tisztítsa meg szappanos vízzel, majd pedig törölje szárazra tiszta ruhával.

• A VITROKERÁMIA TŰZHELYLAP

Ne használjon nagyon nedves szivacsot.

Célszerű a tűzhelylaptól távol tartani az olyan olvadékony anyagokat, mint a műanyag eszközök, a cukor vagy a cukortartalmú termékek.

Karbantartás:

- Cseppentsen néhány csepp speciális tisztítószeret a tűzhelylap felületére.
- Dörzsölje le a makacs foltokat puha ruhával vagy enyhén nedves háztartási papírtörővel.
- Száraz, puha ruhával vagy háztartási papírtörővel törölje tisztára a felületet.
- A sütőajtó üvegének tisztításához soha ne használjon dörzslő hatású tisztítószeret vagy éles tárgyakat, mert az üvegtörést eredményezhet.

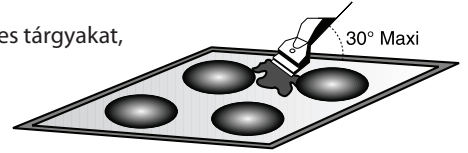
Makacs foltok:

- Cseppentsen néhány csepp speciális tisztítószeret a tűzhelylap felületére.
- 30°-os szögben tartva használjon kaparókést, amíg a foltok el nem tűnnek.
- Száraz, puha ruhával vagy háztartási papírtörővel törölje tisztára a felületet.
- Szükség esetén ismételje meg a műveletet.

A borotvapengés kaparóeszköz nem károsítja a felületet, ha azt 30°-os szögben tartja. Soha ne hagyja a borotvapengés kaparóeszközt gyermekek számára elérhető helyen.

Néhány ötlet:

A rendszeres tisztítással olyan védőréteg alakítható ki, amely megakadályozza a karcolóást és a kopást. A tűzhelylap ismételt használata előtt győződjön meg, hogy tiszta-e a felület. A víznyomok eltüntetéséhez használjon néhány csepp ecetet vagy citromlét. Ezután törölje le itatóspapírral és néhány csepp speciális tisztítófolyadékkal. Az üvegerámia felület ellenáll a lapos fenekű főzőedények karcoló hatásának, mozgatusukkor azonban célszerű mindig megemelni az edényeket.



HASZNÁLAT

• A SÜTŐ VILÁGÍTÁS

Az izzó és az izzófedél hőálló anyagból készült. 230V~ - E 14 alap – 15W – Hőmérséklet 300°C mini. Az izzó cseréje: válassza le a sütőt az elektromos hálózatról, mielőtt hozzálátna az izzó cseréjéhez. Várjon, amíg a sütő kihűl, mielőtt hozzákezdene a művelethez.

A kiégett izzó cseréjéhez, csavarozza le az üveg fedelet, csavarja ki az izzót, helyezzen be egy ugyanolyan típusú izzót, csavarozza vissza a védőfedelet.

• TARTOZÉKOK

Sütőpolc: ne tisztítsa a polcot dörzshatású anyagokkal. Használjon meleg szappanos vízbe mártott rongyot. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.

A csepegtető tálca: Grillezés után, vegye ki a tálcát a sütőből és öntse ki belőle a zsírt. Szivacs és mosószer használatával, forró vízben mossa le és öblítse ki a tálcát. Ha még mindig szennyezett maradt, áztassa be szappanos vízben. A csepegtető tálca a mosogatógépben is tisztítható.

Soha ne tegye vissza a sütőbe a csepegtető tálcát, ha az még mindig koszos.

• A SÜTŐ AJTÓ ÜVEGE

Ajánlott a sütőajtó üvegét nedvszívó papírral megtörölni minden sütés után. Ha erősen szennyezett az üveg, megtisztítható egy szivaccsal és tisztítószerrel.

• SÜTŐAJTÓ:

A sütőajtó az adott helyzetben vagy leszerelés után tisztítható.

Az ajtó levétele céljából járjon el az alábbiak szerint:

. nyissa ki teljesen az ajtót;

. oldja ki a kampókat;

. kissé becsukva húzza az ajtót felfelé, amíg ki nem szabadul a helyéről.

A visszaszereléskor ügyeljen a csuklópántok visszahelyezésére; az alattuk lévő mélyedés teszi lehetővé a csuklópántok pontos beillesztését.

Az ajtó tartóelemre történő visszahelyezése után illessze be a csuklópántokat eredeti helyzetükbe.

• **GÁZÉGFŐK:** javasoljuk, hogy a tisztításkor távolítsa el a zsíros vagy odaégett lerakódásokat ammóniabázisú szerekkel vagy szokásos tisztítószerrel. A használat után közvetlenül ne merítse az égőfej-sapkákat hideg vízbe, nehogy a hősokk miatt megrepedjen a zománc. Ha a nyílások eltömődnek, kefélje át szappanos vízzel, majd pedig tiszta ruhával törölje szárazra őket.

Az égőfejek visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy az égőcsészék is és az égőfejek is szárazak legyenek, és megfelelő módon tegye őket vissza a helyükre.

• **Figyelmeztetés:** Vigyázzon, hogy ne kerüljön víz az égőfejekbe.

• **FEDŐLAP:** miután a Trio készülék lehűlt, tisztítsa meg szappanos vízzel, majd pedig törölje szárazra tiszta ruhával. A fedőlap felemelése előtt távolítsa el róla minden tárgyat.



A készülék a 2002/96/EC európai direktívának megfelelően az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó (WEEE) jelöléssel van ellátva. A feleslegessé vált termékének helyes kezelésével segíthet elkerülni a környezet és az emberi egészség károsodását, amely bekövetkezhet, ha nem a megfelelő hulladékkezelési eljárást alkalmazzák. A terméken található szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett, a helyben elérhető, elektromos és elektronikai hulladékok újrahasznosítására kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni.

A feleslegessé vált termék elhelyezése a hulladékkezelésre vonatkozó helyi környezetvédelmi szabályozásnak megfelelően kell, hogy történjen. A hulladékkezelésre és újrahasznosításra vonatkozó részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

HIBAELHÁRÍTÁS

NE FELEDJE! A sütő és a mosogatógép egyidejűleg nem használható.

Ha a mosogatógép nem működik, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, ellenőrizze a következőket:

HIBA	OK	MEGOLDÁS
1 – A gép egyáltalán nem működik	A hálózati csatlakozó nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa az elektromos csatlakozót
	O/I gomb nincs benyomva	Nyomja meg a gombot
	Nincs áram	Ellenőrizze az elektromos ellátást
	Az ajtó nyitva van	Csukja be az ajtót
2 – A gép nem szívja be a vizet	Lásd az 1. pont okait	Ellenőrizze
	El van zárva a vízcsap	Nyissa meg a csapot
	A programválasztó nem a megfelelő helyzetben van	Fordítsa a programválasztót a megfelelő helyzetbe
	A bemenőtömlő meg van törve	Egyenesítse ki a bemenőtömlőt
	A bemenőtömlő szűrője el van dugulva	Tisztítsa meg a szűrőt a tömlő végén
3 – A gép nem engedi le a vizet	A szűrő szennyezett	Tisztítsa meg a szűrőt
	A kimenőtömlő meg van törve	Egyenesítse ki a kimenőtömlőt
	A kimenőtömlő hosszabbítója nincs megfelelően csatlakoztatva	Kövesse a kimenőtömlő csatlakoztatására vonatkozó utasításokat
	A kimenőtömlő a falban lefelé néz és nem felfelé	Hívjon képzett szerelőt
4 – A gép folyamatosan engedi ki a vizet	A kimenőtömlő túlságosan alacsonyan van elhelyezve	Emelje a kimenőtömlőt legalább 40 centiméterrel a padló szintje fölé
5 – Nem hallani a szórókar forgását	Túl sok mosogatószer	Csökkentse a mosogatószer mennyiségét
	Valami megakadályozza a kar forgását	Ellenőrizze
	A tányér és csészeszűrő nagyon szennyezett	Tisztítsa meg a szűrőt
6 – A kijelző nélküli elektromos készüléken: "Eco" jelzőlámpa és "No 1" jelzőlámpa, hangjelzéssel	A bemenő vízcsap el van zárva	Kapcsolja ki a készüléket - nyissa meg a csapot – indítsa újra a ciklust
7 – A betöltött edények csak részben vannak elmosva	Lásd az 5. pont okait	Ellenőrizze
	A serpenyők alja nincs jól elmosva	Az aljára égett ételmaradékot tartalmazó serpenyőket behelyezése előtt be kell áztatni
	A serpenyők pereme nincs jól elmosogatva	Változtasson a serpenyők helyzetén
	A szórókar el van tömődve	Távolítsa el a szórókart a gyűrűs anya óramutatóval ellentétes elforgatásával és mossa meg folyóvízben
	Az edények nem megfelelően vannak behelyezve	Ne helyezze egymáshoz túl közel az edényeket
	A kimenőtömlő vége a vízben van	A kimenőtömlő vége nem érhet hozzá a kifolyó vízhez
	Helytelen mennyiségű mosogatószer lett kimérve; a mosogatószer régi és kemény	Az edények szennyezettségének megfelelően növelje a mennyiséget és cserélje le a mosogatószert
	A sóelosztó csapja nincs jól elzárva	Húzza meg teljesen.
	A mosogatóprogram nem elég alapos	Válasszon erősebb programot
8 – Fehér foltok jelennek meg az edényeken	Túl kemény a víz	Ellenőrizze a só és öblítés segítő szintjét és szabályozza a mennyiséget. Ha a hiba nem szűnik meg, akkor lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
9 – Zaj a mosogatás során	Az edények egymáshoz érnek	Töltse be jobban az edényeket a kosárba
	A forgókar az edényekhez ér	Töltse be jobban az edényeket
10 – Az edények nem teljesen szárazak	Elégtelen légáramlás	Hagyja kissé nyitva a mosogatógép ajtaját a mosóprogram végén, hogy természetes úton megszáradjanak az edények

STICK
RAITING LABEL
AND
GAS LABEL (only for Gas products)

07.2014 • REV.A • 41037691

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazueme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

PL

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

RU

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества своих изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики и характеристики безопасности.

HU

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben kiadványban előforduló, a nyomtatás vagy a szerkesztés hibájából adódó pontatlanságokért. Fenntartjuk a jogot, hogy szükség szerint, a fogyasztói érdekeket is figyelembe véve, módosításokat vezessünk be a terméken, a biztonsági és működési jellemzők sérelme nélkül.