

ROSIÈRES

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

EN

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

IT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

FR

INSTRUCCIONES DE USO E INSTALACIÓN

ES

GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

DE

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE

NL



SAFETY INSTRUCTIONS

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children must not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they not play with the appliance.
- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

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

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

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

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

WARNING !

- Knives and other utensils with sharp points must be loaded in the basket with their points down or placed in a horizontal position.
- When the appliance is located on a carpet floor, attention must be paid to ensure that there is no obstruction to the bottom vents.
- Make sure that the plug or the omnipolar breaker that disconnects the appliance remains accessible after installation.
 - The appliance must be connected to the water mains using the hose-set provided. The old hosesets should not be reused. The hose-set must be replaced only with spare parts available from the manufacturer or by contacting the customer service department and replacement should be carried on by qualified technician.
- Water pressure must be between 0,08 MPa and 0,8 MPa. If the pressure is below the minimum consult our service department for advice.
- Before connecting the appliance to the mains supply it is important to ensure:
 1. that the supply socket is properly earthed;
 2. that your electricity supply is capable of meeting the consumption requirements listed on the rating plate of your appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

• WARNING!

Ensure that your product is properly earthed.

In the absence of adequate earthing you will notice that when touching the metal parts of your appliance an electrical dispersion can be felt, due to the presence of a radio interference suppressor.



- Manufacturer declines all responsibility for any damage due to non-earthing of the machine.
- Ensure that the dishwasher does not crush power cables.
- Do not remove the plug from the mains supply socket by pulling the mains cable or the machine itself.

SAFETY INSTRUCTIONS

- In general it is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.
 - Never touch the appliance when your hands or feet are wet or damp.
 - Do not use when your feet are bare.
 - Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun etc).
 - Leaning or sitting on the open door of the dishwasher could cause it to tip over.
 - If the appliance breaks down or stops working properly, switch it off, turn off the water supply and do not tamper with it. Repair work should only be carried out by an approved service agent and only genuine spare parts should be fitted. Any failure to follow the above advice may have serious consequences for the safety of the appliance.
 - Water left in the machine or on the dishes at the end of the wash programme should not be swallowed.
 - The maximum number of place setting for dishwasher is 6.
 - The dishwasher is designed for normal kitchen utensils.
- Objects that have been contaminated by petrol, paint, traces of steel or iron, corrosive chemicals, acids or alkalis must not be washed in the dishwasher.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
 - **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - The hob cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, the glass hob lid or the glass hob surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
 - The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
 - Only use the temperature probe recommended for this oven.
 - **WARNING:** Never remove the oven door seal.
 - Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.
 - When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
 - When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
 - Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
 - Any spillage should be removed from the lid before opening.
 - The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
 - **CAUTION:** glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.
 - If present, do not to stare into halogen lamp hob elements.
 - Use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
 - Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.
 - Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
 - Do not place anything on control panel.



SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The product must not be placed on a base.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the product must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellowgreen earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The type of power cable must be H05V2V2-F. The earth conductor (yellowgreen) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts. Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:**In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The new hose-sets supplied with the appliance must be used and the old hose-sets to be discarded.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
 - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible";
 - The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)";
 - This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
 - The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- **CAUTION:**Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away".
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- Caution, possibility of tilting 
- Anti-tip restraints must be applied. Follow the instruction provided with the brackets included in the product. 

UNPACKING THE APPLIANCE

Inside the appliance, you will find the booklet and, for gas model, a bag containing :

- if you have to change the type of gas: new jets for the gas modifications, Butane Gas G30 28-30 mbar or Propane Gas G31-37 mbar,
- for connection by soft rubber tube, an end piece for Natural Gas and an end piece for Butane or Propane gas with seal.

RECOMMENDATIONS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR APPLIANCE.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the appliance, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

. Identification plate is located at the back of the Trio.

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



Product Code:.....
Serial N°:

IMPORTANT NOTES

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

• The Trio consists of three elements, a hob, an oven and a dishwasher. For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.

• This appliance is designed for domestic use only.
• If the Trio shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect from the power supply and immediately contact an approved service agent.

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

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

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

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

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

• Use oven gloves when placing or removing a dish from the oven.

• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use oven protectors available from some stores. Aluminium or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting the enamel or causing deterioration to the inside.

• When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.

• The hob lid (for gas model):

- While the cooker is in use, keep the lid in the upright position.
- before opening the lid, remove any items from it, to avoid any spillage.

- before closing the lid, let all the hot parts of the cooker cool down.
- do not store heavy or metallic objects on the lid.

• If you wish to dispose of an old dishwasher be careful to remove the door to eliminate the risk of children becoming trapped inside it.

• The dishwasher has been made from materials which can be recycled so that it can be disposed of in an environmentally friendly way.

• Ensure that the dishwasher does not crush power cables.

• It is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.

• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

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

Any failure to follow the above advice may have serious consequences for the safety of the appliance.

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

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

TECHNICAL DATA



TRIO			
TYPE / Reference	TRI 5 S		TRI 5
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Position			
Front left	Rapid burner	Rapid burner	highlight Ø180
Rear left	Semi rapid bur.	E.P. Ø180	highlight Ø220
Rear right	Ultra rap. bur.	Ultra rapid bur.	highlight Ø140
Front right	Auxiliary bur.	Auxiliary bur.	highlight Ø140
Flame failur device	Yes		-
Ignition	Yes		-
Installation class	2 subclass 1 end 1		-
Installed gas type / power			
Gas power kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternative injector kit for LPG gas available in the packaging			
Gas power kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Dishwasher			
Place setting EN60436	6	6	6
Water pressure min 0,08 - max 0,08 MPa			
Rated power input			
TRI 5 S Voltage(V)-Frequency(Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Voltage(V)-Frequency(Hz)	220-230V~/380-400V~50Hz		
Electrical power	2100	3600	8600

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

INSTALLATION

WARNING:

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that a professionally qualified person should undertake the task who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.

In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

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

GAS MODEL

1.1 SUITABLE LOCATION

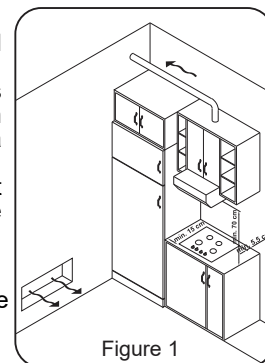
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

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

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

• Before installing the appliance, the technician must :

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



The Trio is factory set for use with the gas type as stated on the packaging and repeated on the rating plate affixed to the cooker.

Natural gas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : main gas

- If necessary, change the gas.

To adapt the gas burners cooker fit suitable jets that provide the nominal flow rate (as explained on paragraph changing the gas type).

• For installation the technician must :

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

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

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

- The cooker has adjustable feet for perfect levelling on the floor.

- Make the gas connection to the installation according to the gas supply.

- Connect the cooker electrically in compliance with the information given on paragraph electrical connection.

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

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

ANY MODIFICATION MADE TO THE GAS SETTING SHOULD BE NOTED ON THE RATING PLATE AFFIXED TO THE COOKER.

• GAS CONNECTION

This must be done in compliance with the regulations in force in the installation country (For U.K. only: by law the gas installation \commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer). In all cases, on the gas feed pipe provide a stopcock, a regulator or regulator release device for propane gas. Only use valves, regulators ends and flexible tubes, regulators with the official mark of the installation country.

Gas connection according to installation :

Natural Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)

Butane Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)

Propane Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)

1 - provided the flexible hose can be inspected for its entire length.

2 - provided the soft rubber tube can be inspected for its entire length, its length does not exceed 1.5 metres and it is fitted with suitable clamps at the ends.

1, 2 - soft tubes and flexible hoses with mechanical fittings must be arranged to be away from any flames, and not deteriorated by the combustion gases, hot cooker parts or by any spills of hot food.

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

INSTALLATION

• THREE CONNECTION OPTIONS :

• RIGID PIPE CONNECTION

Connect directly to the manifold fittings.

• CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE WITH MECHANICAL FITTINGS

We recommend this type of connection.

Screw the hose nuts directly onto the manifold fitting on the one hand and onto the stop cock of the piping on the other hand.

• CONNECTION BY SOFT RUBBER

We do not recommend this type of connection.

To be reserved solely for old installations not enabling any other option.

Screw the compliant end piece (2)

Fit the soft tube to the end piece on the one hand and to the regulator or to the valve outlet on the other hand.

(2) In all cases, make sure the seal is fitted. Following the connection operations, test the leak tightness using soapy water, testing by flame is strictly prohibited.

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

CHANGING THE GAS TYPE :

WARNING:

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

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

When changing the gas, the technician should successively :

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

CHANGE THE JETS :

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

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



Figure 2

REGULATING THE MINIMUM FLAME

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

-Remove the knobs,

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

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

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

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

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

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

Restore the knobs

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

-Remove, grids, burners and lid.

-Remove the top plate

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

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

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

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

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

-Restore burners, grids lid and knobs.



Warning :
Never loosen
the others
screws !

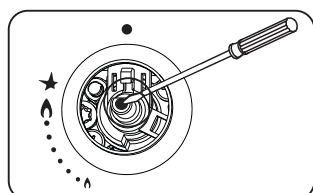


Figure 3A



Figure 3B

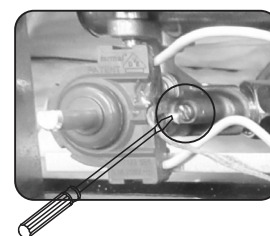


Figure 3C

INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives". The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omni pole cut-out switch .
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

Warning! This appliance must be earthed. In the absence of adequate earthing you will notice that when touching the metal parts of your appliance an electrical dispersion can be felt due to the presence of a radio interference suppressor.

• TRIO TYPE TRI 5 S

A power cord is supplied with the Trio which allows it to be connected only to a power supply of 220-230 V between phases, or between phase and neutral. Connect to a 16 Amp socket.

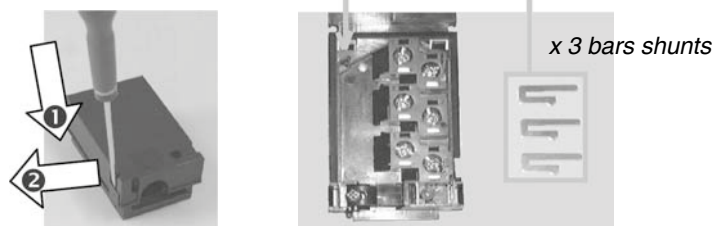
• TRIO TYPE TRI 5

Depending on the model the product can be supplied with or without power cord. If the power cord is not supplied: the cord type and its connection must be in accordance to safety instruction and table provided.

To open the terminal block :

- Locate the two tabs on the sides,
- place the screwdriver blade on the front of the tab, insert it (1) and press down (2)
- Lift the cover off.

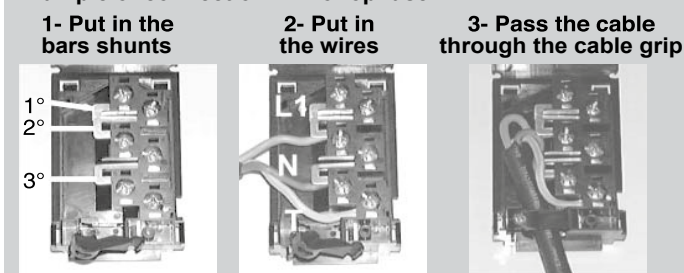
Terminal block



To connect :

- unscrew the cable grip,
- pass the cable through the cable grip,
- strip the insulation off the end of the each wire and connect them to the according to the numbers shown in the table as well as the "bars shunts".

Example of connection in monophasic



Caution: incorrect tightening can cause dangerous heating risks for the power supply cable.

When the connection operation to the appliance terminals is finished, tighten the cable clamp and close the cover.

	Monophase 220-230V~	Three phases 220-230V3~	Three phases 380-400V~3N~
CABLE TYPE-AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK			
To Shunt: make a bridge with a shunt bar	2 Phase Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Neutral Shunt 4-5 T Earth	1 Phase Shunt 1-2 3 Phase Shunt 3-4 5 Phase T Earth	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral Shunt 4-5 T Earth

WATER CONNECTION - WATER DRAINAGE

WATER CONNECTION :

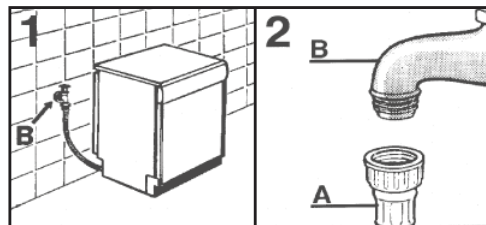
The inlet and drain hoses can be directed to left or right. The dishwasher can be connected to either cold or hot water, as long as it is no hotter than 60°C.

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

The inlet hose must be connected to a tap so that the water supply can be cut off when the machine is not in use (fig.1). The dishwasher inlet hose is fitted with a 3/4" threaded connector (fig.2). The inlet hose "A" should be tightly connected to a 3/4" tap "B".

The water connection of the dishwasher must be done exclusively with the pipe supplied. **Do not use an old pipe.**

If the machine is connected to new pipes or to pipes which have not been in use for long time, run water through for a few minutes before connecting the inlet hose. In this way no deposits of sand or rust will clog up the water inflow filter.

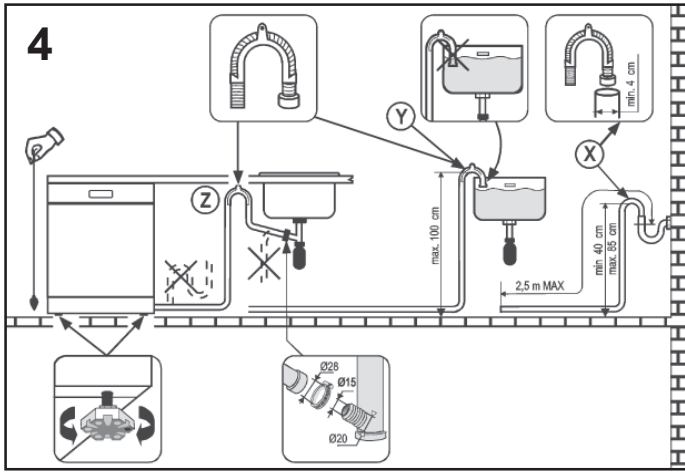


WATER DRAINAGE :

Take care not to bend or kink the drain hose when connecting it to the machine so that the water can drain freely from it (fig.4y). The drain hose must be at least 40 cm above floor level and it must have an internal diameter of at least 4 cm. It is advisable to fit an anti-odour air trap (fig.4x).

If necessary, the outlet hose can be extended up to 2,6 m, provided that it is kept at a maximum height of 85 cm above floor level. For this, contact Customer Service.

INSTALLATION

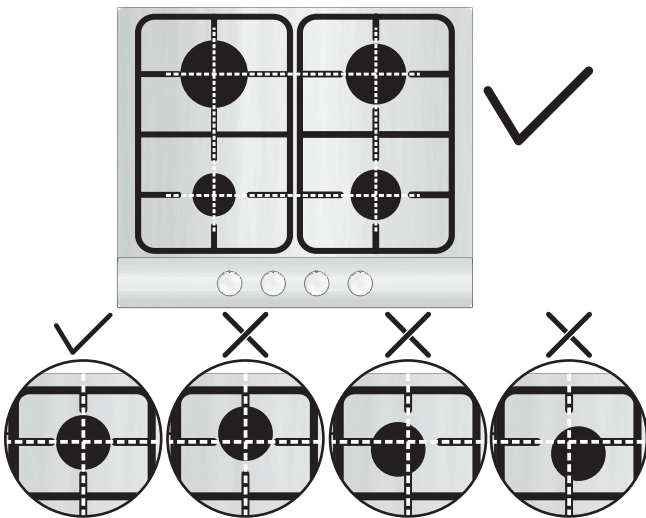


The hose can be hooked over the side of the sink (it must not be immersed in water, in order to prevent water from being siphoned back to the machine when this is in operation) Check that there are no kinks in the inlet and outlet hoses. To extend, if necessary the inlet hose, contact the Customer Service.

GAS BURNERS

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

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



USE

Each burner is controlled by a tap with progressive settings allowing:

- * a wider choice of settings from the maximum position to the lowest and most precise one,
- * easier flame regulation according to the pan diameter,
- * no risk of cutting off the flame or switching off when the flame is turned down quickly.

IGNITION

RECOMMENDATIONS : when the burners are not in service, the general gas supply tap should always be turned off.

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

- Turn on the gas tap,
 - A symbol next to each control knob indicates which burner is lit.
 - Turn and press in the relevant burner control knob to the ☆ symbol, keeping it pressed in until the flame ignites. On models fitted with electronic ignition the flame is ignited by an electric spark. This is operated by the button or by pressing the knob (for models with ignition under the knob).
- For models not fitted with electronic ignition, or if there is no electric power light the flame with a match.

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

NB: for models fitted with the SAFETY thermocouple, keep the knob pressed in for a few seconds in order to activate the safety system. If the knob is released straightaway there is not time for the safety system to be activated and the flame goes out. If this happens, repeat the ignition procedure from the beginning waiting longer after the flame is lit.

The rapid thermocouple safety device automatically cuts off the gas supply if the flame is accidentally extinguished.

If there are particular local gas supply conditions which make ignition difficult, you are advised to repeat the ignition procedure, turning the knob to "minimum" (♢).

- Set the flame according to your cooking requirements. Intermediate positions are available between the (♢) and (♣) settings on the control knob.
- To turn the flame out, turn the control knob back to stop position.
- If the burner is accidentally extinguished, turn the knob to "0", wait one minute and then try to ignite again.

PANS

For a proper use of the burners, choose pans which match the dimensions given below :

- * Very fast Ø 18 cm and more
- * Fast Ø from 16 to 26 cm
- * Semi-fast Ø 12 cm
- * Auxiliary Ø 10 cm

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

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

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

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

Aluminium pans may leave marks on the enamelled pan support. These marks can easily be removed with a damp cloth and a light abrasive product.

SOME TIPS

- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.
- Where possible use lid to cover the pan. Regulate the flame to not overlap the diameter of the pan.

USE

THE VITROCERAMIC ZONE

ADVICES

The use of high quality utensils is important to obtain good cooking results :

- Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases.
- Ensure that the base of the pot or pan is dry.
- Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit.

CHOOSING UTENSILS

The following information will help you to choose cookware which will give good performance.



On the label, check the mark that shows if the pan is compatible with the vitroceramic.

Stainless Steel: highly recommended. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium: heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron: usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

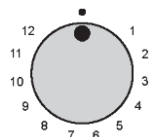
Porcelain/enamel : Good performance only with a thinly smooth, flat base.

THE ZONES

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

USE

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.
- It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.



- The power-on indicator light comes on to show that the heat zone is operating.

- Each zone is linked to a residual heat indicator located on the hob. It lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down.
- To switch off a heat zone, turn the corresponding control knob until the position "0".
- **Positions :** the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings that suit you best.

Positions			Some Tips
1	1-2	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	3-4	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	5-6	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	9-10	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	11-12	Very High	Steaks, chops, frying...

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

OVEN EQUIPMENT (According to the model)

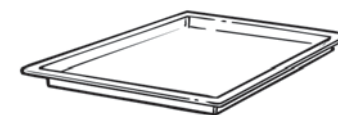
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

- **THE SHELF :** it is for holding dishes, plates, and meat joints when cooking with the grill. It is fitted with rails which enables the drip tray to be slid into.



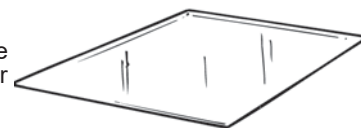
Thanks to its special shape, the shelf always remains horizontal, even when pulled to its fullest extent towards the front of the oven, thus avoiding the risk of dishes sliding off or tipping over.

- **THE DRIP TRAY :** collects meat and grilling juices during grilling. It can be put on the shelf, or slid under it. Unless used with the grill, the drip tray must not be stored in the oven while in use.



Never use the drip tray as a roasting tray. This would cause smoke to be produced, fat to be splashed and the oven would become rapidly stained.

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

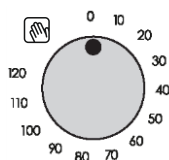


Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

- **THE ROTISSERIE** is equipped with a skewer and an handle, two forks and a skewer support.

When the oven is in use, any unused accessories should be removed.

• THE CIRCUIT-BREAKER TIMER



- It takes in charge the functioning of the oven, for between 1 and 120 minutes, with immediate start and automatic stop. When the time is up, the timer automatically cuts off the power supply to the oven.

- However, the oven could be used without programming. In this case, turn the control knob to the Hand position (hand icon).

Nota : to set a time, turn the control knob clockwise up to the 120 minutes mark and then turn it back to the required time.






THE OVEN USE

VERY IMPORTANT : the oven and the dishwasher cannot be used at the same time. To use the oven, you have to close the dishwasher.

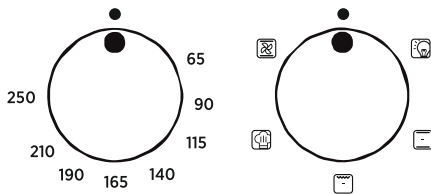
IMPORTANT : always keep small children away from the Trio while it is in use. If the Trio is fitted with a lid, lift it up before use.







THE COOKING METHODS (According to the model)

- **Convection + Fan** (fan icon): We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extrawhencooking foods at the same time.

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


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



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

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

- Turn the control knob of the circuit-breaker timer to the hand position or on a programming duration.

 • The regulator indicator light indicates that the thermostat is working. It goes on and off regularly during the cooking time.

COOKING ADVICES

MEAT:

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to splatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke. Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

CORRECT PRE-HEATING IS THE BASIS OF SUCCESSFUL RED MEAT COOKERY.

CAKE - PASTRIES AND BISCUITS :

Avoid using shiny moulds because they reflect heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution : the correct way to use foil is with the shiny side inwards. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the cake.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: sponge cake, soufflés, brioche, etc., will tend to fall. You can check if cakes are done, by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready, and you can stop the cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it finished off without burning.

The following instructions are for guidance only. You may wish to alter them according to your own experience or your personal taste.

Pre-heating times :

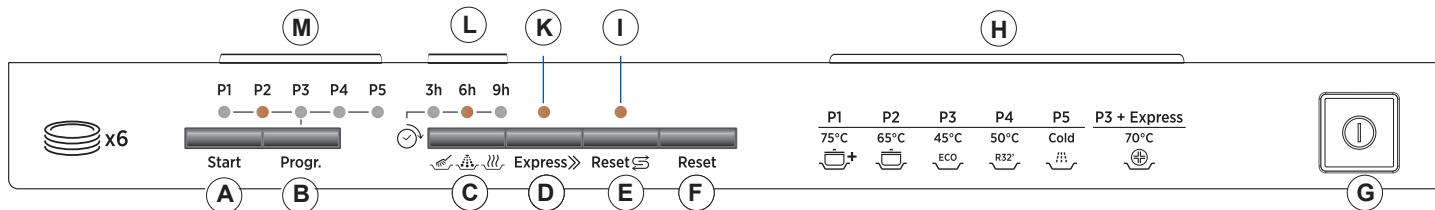
- 20 minutes between 210 and 250°C
- 15 minutes between 140 and 190°C
- 10 minutes between 65 and 115°C

QUANTITY	FOOD	Oven Temperature in °C	Shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
FISH				
	Trout	200	1	15 / 25
1 kg	Whiting	190	1	50
MEAT				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Roast veal	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette of veal	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Leg of lamb	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Leg of mutton	150 / 160	1	50 / 60
POULTRY				
2 kg	Pigeons	150 / 160	1	45
4 kg	Goose	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Duck	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Chicken	170	1	60 / 80
VARIOUS				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PASTRY				
	Buckwheat cake	175	1	40 / 50
	Tart with fruits	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (leaven dough)	160	1	40 / 45
	Meringue	100	1	90
	Puff pastry	200	1	20

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

DISHWASHER CONTROLS



- A "START" button
- B "PROGRAMME SELECTION" button
- C "DELAY START" button
- D "EXPRESS" option button
- E "RESET" button for "SALT EMPTY" light
- F "RESET" button (cancelling programme)
- G "ON/OFF" button
- H Programme guide
- I "SALT EMPTY" light
- K "OPTION SELECTION" light
- L "PROGRAMME STATUS" lights/ "DELAY START" time lights
- M "PROGRAMME SELECTION" lights

SELECTING THE PROGRAMMES AND SPECIAL FUNCTIONS

The dishwasher and the oven cannot be used simultaneously.

Setting a programme

Open the door and press the On/off button ; the Program selection (P3) LED start flashing.

- Set the required programme by pressing Programme selection button, LED of the chosen programme will turn on (2 LEDs for COLD RINSE programme).
- Press the "START" button (the selected programme indicator light will stop flashing and remain on).
- Close the door (after audible signal), the chosen programme will start automatically.

USE THE DISHWASHER

Grip the handle in the front panel and pull forward. If the machine comes open while it is working, an electrical safety device automatically switches everything off. For the machine to work properly, the door should not be opened while it is in operation.

Closing the door

Place the basket in the dishwasher. Make sure that the spray arm is free to rotate and is not obstructed by cutlery, crockery or pans. Close the door, pressing on it to make sure it is firmly shut.

Interrupting a programme

It is not recommended that the door be opened while a programme is running, and especially not during the main wash phase and final drying.

However, the appliance stops automatically when the door is opened.

When the door is closed again, the programme continues automatically.

If you wish to change or cancel a programme that is running, carry out the following procedure:

Hold the "PROGRAMME SELECTION" button down for at least 15 seconds. The programme indicator lights will turn on and off individually and sequentially and some audible signals will sound. The running programme will be cancelled and all the programme indicator lights will flash.

Before starting a new programme, you should check that there is still detergent in the dispenser. If necessary, top up the dispenser.

WARNING: if the door is opened during the drying phase, an intermittent audible signal is activated to advise that the cycle is not yet completed.

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

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

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

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

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

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

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

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

USE THE DISHWASHER

Memorization of the last programme used

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

IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

To disable the memorization, follow the same procedure.



WARNING!

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

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

Attention - The dishwasher is equipped with an anti-overflow safety device which in the event of anomaly intervenes by evacuating water in excess.

Fault Signals

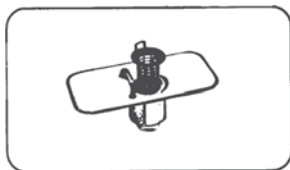
If malfunctions or faults occur when a program is running, the LED that corresponds to the selected cycle (2 LEDs for COLD RINSE programme) will blink rapidly and an audible signal will be activated. In this case, turn the dishwasher off by pressing the On / Off button. After checking to make sure the water inlet hose tap is open, that the drain hose is not bent and that the siphon or filters are not clogged, re-start the selected program. If the anomaly persists, contact Customer Service.

Important !

To ensure the correct operation of the anti-overflow safety device, it is recommended not to move or to tilt the dishwasher during operation.

If it is necessary to move or to tilt the dishwasher, first make sure the washing cycle is finished and that no water is left in the tank.

PRELIMINARY OPERATIONS AND CLEANING THE FILTER UNIT



The filtering system is composed of :

- a central filter cup which traps the largest food particles.
- a flat filter which continuously filters the washing water.
- the micro filter, situated under the

flat filter, which traps the smallest food particles ensuring a perfect rinse.

For best results, the filter unit should be checked and cleaned after each wash.

To remove the filter unit, simply grip the handle and lift the whole unit out.

Remove the flat filter and wash the whole unit under a jet of water. If necessary a small brush can be used.

The central cup is just resting on top for easy cleaning. The dishwasher is fitted with a self cleaning micro filter, which only requires checking about once every 15 days.

However, it is advisable to check after every wash, that the central cup and the flat filter are not clogged.

NB : After cleaning the filters, make sure that they are correctly reassembled, one inside the other, and that the flat filter is properly positioned at the bottom of the dishwasher.

A poor seating of the filter unit could have an adverse effect on the efficiency of the appliance.

Important : Never use the dishwasher without filter.

Cleaning the appliance's interior

- The dishwasher does not require special maintenance, because the tank is self-cleaning.

- Regularly wipe the door gasket with a damp cloth to remove any food remains or rinse aid.

- Dishwasher cleaning is recommended, in order to remove limestone deposits or dirt. We suggest you run a washing cycle periodically with specialist dishwasher cleaning products. For all cleaning operations the dishwasher must be empty.

- If, in spite of the routine cleaning of the filters, you notice that the dishes or pans are not properly washed or rinsed, check that all the spray heads on the rotor arm are clear.

If they are blocked, clean them in the following way:

1. The rotor arm can be removed simply by pulling it upwards;
2. wash the rotor arm under a jet of water to clear any blockage in the spray heads.
3. when you have finished, refit the rotor arms in the same position.

Warning: Do not use tools that can deform the spray heads.

Option buttons

"EXPRESS" button

This button provides an energy and time saving of 25% on average (according to the select cycle) reducing the wash water temperature and the drying time during the final rinse.

This programme is recommended for light soil washes, and for slightly wet dishes that are not fully dry, & improved drying results.

We advise you to leave the door of the Dishwasher half-open at the end of the cycle, to allow for a natural circulation of air inside the dishwasher.

Salt empty indicator

This model is provided with an indicator light on the control panel which will light up when it is necessary to reload the salt container.

The appearance of white stains on dishes is generally a warning sign that the salt container needs filling.

"RESET" button for "SALT EMPTY" light

After filling the salt container, you should press this button for a few seconds, until the corresponding indicator light switches off.



WARNING!

If you press the reset button without filling the salt container, this will interfere with the correct functioning of the salt indicator light.

IMPORTANT

In order to guarantee the correct functioning of the salt indicator light, YOU MUST ALWAYS FULLY REPLENISH THE SALT CONTAINER.

"DELAY START" button

The dishwasher start time can be set with this button, delaying the start by 3, 6 or 9 hours.

Proceed as follows to set a delayed start:

- Choose a programme by pressing the "PROGRAMME SELECTION" button.

- Press the "DELAY START" button (each time the button is pressed the start will be delayed by 3, 6 or 9 hours respectively and the corresponding time indicator light will illuminate).

- To start the countdown, press the "START" button (the set time indicator light will start to flash).

If a 9 hour delay is set, countdown will be displayed by the 6h indicator light after 3 hours and the 3h indicator light after 6 hours.

At the end of the last 3 hours (at the end of countdown) the 3h indicator light will stop flashing and remain on to indicate the washing phase and the programme will start automatically.

If countdown has not ended, whereby the programme has not yet started, it is possible to change or cancel the delayed start and select another programme or select/deselect the option button, proceeding as follows:

- Hold the "RESET" button down for at least 3 seconds.

Some audible signals will sound and the programme indicator lights will turn on and off individually and sequentially.

- The delayed start and the selected programme will be cancelled.

The programme indicator lights will flash.

- Press the "DELAY START" button to set another delayed start time (the corresponding indicator light will turn on).

- A new programme can be set after a delayed time has been changed or cancelled or an option button can be selected or deselected.

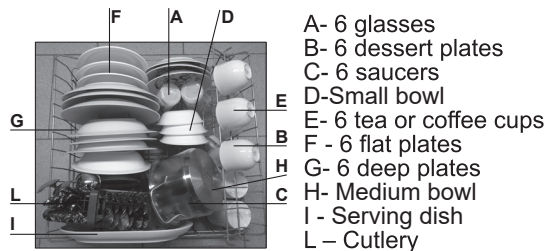
USE

LOADING DISHES

The basket has been carefully designed to make loading easy. For good wash performance, remove any debris from the dishes (bones, tooth picks, the remains of meat and vegetables) to avoid blocking the filters, water outlet and washing arm nozzle and, as a result, reducing washing efficiency.

Warning ! to avoid any injury from cutlery with blades or sharp points, they can be placed with the handles upwards.

LOADING A 6 PLACES SETTING (EN 60436)



- A- 6 glasses
- B- 6 dessert plates
- C- 6 saucers
- D- Small bowl
- E- 6 tea or coffee cups
- F- 6 flat plates
- G- 6 deep plates
- H- Medium bowl
- I- Serving dish
- L- Cutlery

LOADING 4 PLACE SETTINGS PLUS CASSEROLES

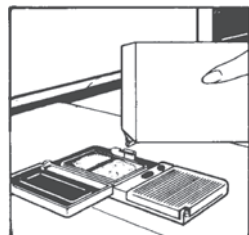
Casseroles, salad bowls, souppans, lids etc., can be loaded on the basket. It is advisable to arrange the cutlery

in the basket provided for that purpose. If there is any cutlery with narrow handles, it should be placed with handles upwards, to avoid falling through the bottom of the basket and blocking the washing arm. Do not put wooden handled lids in the basket, or any whose lids are bonded with resin.

LOADING THE DETERGENT

It is essential to use a detergent that is specifically designed for dishwashers either in powder, liquid or tablet form. Unsuitable detergents, (like those for washing up by hand) do not contain the proper ingredients for use in a dishwasher and impede the efficient functioning.

Normal wash

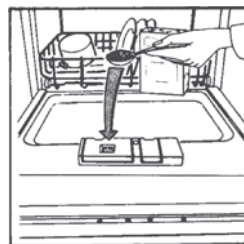


The detergent dispenser is inside the door. The dispenser lid should be closed before every wash. To open it, simply press the catch. At the end of each wash cycle the lid is always open and ready for the next time the dishwasher is used. The amount of detergent to be used varies according to how dirty the dishes are and the type of wash. A 15g dose is normally recommended. If the water is hard or the

dishes are exceptionally dirty, 25g of detergent should be loaded. After pouring the detergent into the dispenser, close the lid, since not all detergents are the same and the instructions on the boxes of detergent can vary.

We should just like to remind users that too little detergent does not clean the dishes properly whilst too much detergent not only does not produce better results but is also a waste. Do not use an excessive amount of detergent and help limit damage to the environment at the same time.

Intensive washing

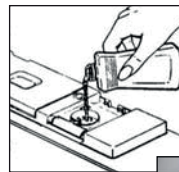


When using the intensive wash programme, add a second dose of detergent of about 15g (1 soup spoonful).

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

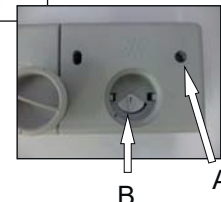
FILLING THE RINSE AID DISPENSER

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



Open the lid and pour in enough liquid, which will last several washes. Try to avoid overloading. Close the lid.

This additive, which is automatically released during the last rinse cycle, helps the dishes to dry quickly and prevents spots and stains forming. It is always advisable to use rinse aid.



Check the rinse aid level through the indicator eye "A" which is situated in the centre of the dispensers.

FULL - Dark



EMPTY - Bright



REGULATING THE RINSE AID (from 1 to 4).

The regulator control "B" is below the indicator and can be turned with the finger, the recommended position is "3". The hardness of the water can be judged by incrustation or by the level of dryness.

It is therefore important that the correct dosage of Rinse Aid is regulated to give the best results.

After the wash,

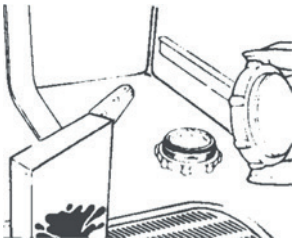
- . if streaks occur on the dishes, decrease the amount by one position.

- . if whitish spots occur, increase the amount by one position.

LOADING THE SALT

The dishwasher is fitted with a softener that clears the water of lime which could cause scale and damage the dishwasher. On the bottom of the dishwasher there is a salt dispenser for regenerating the softener.

The filter element of the softener unit should be recharged with a salt specially produced for dishwashers. This salt can be bought either as tablets or as granules.



To add salt, unscrew the cap of the salt dispenser on the bottom and refill the dispenser.

During this operation a little water will overflow but keep adding salt until the dispenser is full, clean the thread of salt residue and retighten the cap.

The salt dispenser has a capacity of between 1.5 kg for efficient use of the appliance, it should be refilled from time to time according to the regulation of the water softener unit.

The regulation of the softener unit must be done in accordance to the table and instruction in next page.

NB: it is necessary to add water until the dispenser overflows. Only install the dishwasher completely filling the salt dispenser.

If the dishwasher is not required straightaway, set the programme Cold rinse ("Eco+Rapid, 2 Leds") so that the salt solution which has overflowed is discharged from the washing tank.

USE

Regulating the water softener with electronic programmer

The water softener can treat water with a hardness level of up to 60°Fh (French grading) or 33°Dh (German grading) through 5 settings. The settings are listed in the panel below:

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

IMPORTANT

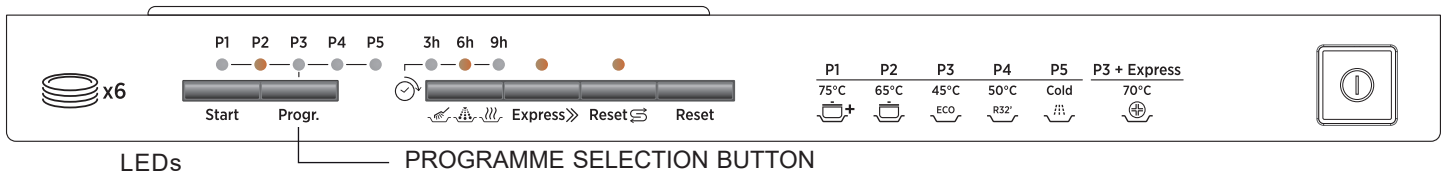
The dishwasher must ALWAYS be off before start of this procedure.

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



WARNING!

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



WASHING PROGRAMME

Information for the test laboratories General programme comparison

Ref. EN 60436 standards:

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

CONSUMPTION (main programmes)			
Programme	Energy (kWh)	Water (L)	Place Setting
Universal	1,25	15	6
Hygiene+	0.93	12	6
Eco *	0.61	8	6
Rapid 32'	0,60	8	6
Power consumption of the off-mode and of the left-on mode: 0,5 W / 1 W			
* The values given for programmes other than the eco programme are indicative only.			
* Values are measured in a laboratory according to European Standard EN 60436			

The regeneration phase is done at the end of the washing cycle.








- the amount of water consumed in the regeneration phase is about 4L, with an increase of energy consumptions of about 1 Wh and 3 minutes of cycle time.

- the frequency of the regeneration depends on the setting chosen by the user based on the hardness of the tap water.

- for the Eco cycle the frequency related to the set positions is reported in the table side:

Position	Frequency
0	never
1	1 every 5 cycle
2	1 every 3 cycle
3	1 every 2 cycle
4	1 every 1 cycle

Programme	Description	Check list					Programme contents					Average duration in minutes	Special function buttons available	
		Detergent for soaking (Prewash)	Detergent for washing	Clean filter	Check rinse aid dispenser	Check salt container	Hot pre-wash	Cold pre-wash	Main wash	First cold rinse	Second cold rinse		Hot rinse with rinse aid	With cold water (15°C) -Tolerance ± 10%/-

P1		Intensive	Once a day - for heavily soiled pans and any other items that have been left all day for washing.	●	●	●	●	●	○	75°C	○	○	○	130	YES	YES	
P2		Universal	Once a day - for normal soiled pans and any other items that have been left all day for washing.		●	●	●	●	○	65°C	○		○	120	YES	YES	
P3		Eco	Programme for normally soiled tableware (the most efficient in terms of its combined energy and water consumption for that type of tableware). Programme standardised to EN 60436.	●	●	●	●	●	○	45°C			○	190	YES	YES	
P4		Rapid 32'	Quick wash for dishes which are to be washed immediately after the meal. Wash load of 6 persons.		●	●	●	●		50°C				○	32	YES	N/A
P5		Cold pre-wash	Short cold pre-wash for items that are stored in the dishwasher until you are ready to wash a full load.			●					○				5	YES	N/A
		Dishwasher Cleaner P3 + 	This programme should be used periodically with specialist dishwasher cleaning products. For all cleaning operations the dishwasher must be empty.							70°C	○				45	YES	

SOME PRACTICAL HINTS

- To carry out a wash programme with a full load of dishes load the machine correctly after each meal and do a cold pre-wash between each load to get rid of stains and remove the larger residues of food.
- Achieve the best use of energy, water, detergent and time by using the recommended maximum load size.
- Manual pre-rinsing of tableware items leads to increase water and energy consumption and is not recommended
- Washing tableware in a household dishwasher usually consumes less energy and water in the use phase than hand dishwashing when the household dishwasher is used according to the instruction.

HOW TO GET GOOD WASH RESULTS

- 1) Place the dishes face downwards.
- 2) Try to place the dishes in such a way that they are not touching one another. If they are loaded properly you will get better results.
- 3) Before placing the dishes in the dishwasher remove any remaining food (bones, shells, pieces of meat or vegetables, coffee grounds, skin of fruit, cigarette ash etc. that could clog up the outflow and the washing arm jets.
- 4) After loading the dishes, check that the washing arm can rotate freely.
- 5) Pans and other dishes that have particularly stubborn food particles or remnants of burnt food should be left to soak in water with dishwasher detergent.
- 6) To wash silver properly:
 - a) - rinse the silver immediately after use especially if it has been used for mayonnaise, eggs, fish etc.
 - b) - do not sprinkle detergent onto it.
 - c) - keep it separate from other metals.

WHAT TO DO IF ...

You want to stop the dishwasher to put in more dishes whilst it is in the middle of a wash. Open the door, put in the dishes, and close the door, the machine will start up again automatically.

WHAT NOT TO WASH ...

It should also be remembered that not all dishes are suitable for washing in a dishwasher. We advise against using the dishwasher to wash items in thermoplastic, cutlery with wooden or plastic handles, saucepans with wooden handles, items in aluminium, crystal, leaded glass unless otherwise stated.

Certain decorations may fade. It is therefore a good idea before loading the whole batch to wash just one of the items first so as to be sure that others like it will not fade.

It is also a good idea not to put silver cutlery with non-stainless steel handles into the dishwasher as there could be a chemical reaction between them.

NB : when buying new crockery or cutlery always make sure that they are suitable for washing in a dishwasher

AFTER USE - After each wash, close the tap which supplies the water to the dishwasher and press the On/Off button to the Off position. If the dishwasher is not going to be used for some time, the following precautions are advisable:

- 1 - carry out a wash programme, but with no dishes, to degrease the machine,
- 2 - pull the plug out,
- 3 - turn off the water supply tap,
- 4 - fill the rinse aid dispenser,
- 5 - leave the door slightly ajar,
- 6 - leave the inside of the machine clean,
- 7 - if the machine is to be left in a place where the temperature is below 0°C, the water left in the dispenser could freeze.

Therefore, it is advisable to raise the temperature above 0°C, approximately 24 hours before using the machine again.

CLEANING

• Before carrying out any cleaning, you must :

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

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

• THE ENAMELLED PARTS:

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

• THE VITROCERAMIC HOB

Do not use a sponge that is too wet. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

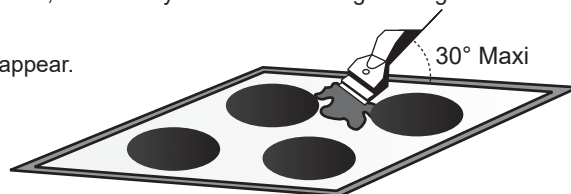
Maintenance :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door, as this may result in shattering of the glass

Stubborn stains :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- repeat the operation if necessary.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°. Never leave a scraper with a razor blade within reach of children.



A few hints :

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential for preventing scratches and wear.

Make sure that the surface is clean before using the hob again.

To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialist cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving.

CLEANING

• OVEN LIGHTING

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperature 300°C mini. Replacing the bulb : disconnect the power supply from the oven before attempting to replace the lamp. Wait for the oven to cool down before doing any operation.

To change a defective bulb, just unscrew the glass cover, unscrew the bulb, replace it with the same type, after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

This product contains a light source of energy efficiency class G.

• THE ACCESSORIES

The oven shelf - the pastry tray : do not clean the oven shelf with harsh abrasives, scouring pads or sharp objects. Simply use a cloth wrung out in hot soapy water. Rinse with clean water and then dry.

The drip tray : after grilling, remove the drip tray from the oven and pour the grease into a container. Wash and rinse the drip tray in very hot water, using a sponge and washing powder. If still stained with sticky food, immerse in soapy water. The drip tray can be clean in the dishwasher. Never put the drip tray back in the oven if still dirty.

• THE OVEN DOOR GLASS

It is recommended to wipe the oven door glass with absorbent paper after each cooking cycle. If there is heavy staining, the glass can be cleaned with a sponge cleaning agent.

• OVEN DOOR :

it is possible to clean the oven door while in position or after removal.

To remove the door, carry out the following :

- . open the door fully,
- . release the hooks,
- . pull the door upwards, closing it partially, until it is free.

To refit it, make sure you reposition the hinges carefully ; a notch located below them lets you fit the hinges correctly.

After the door is put back on its supports, fit the hinges in their initial position.

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

It is important the burners are replaced correctly.

Chromed grids and burners

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

This does not jeopardize the functionality of the hob

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

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

• **LID :** once the Trio has cooled down, simply clean with soapy water and dry with a clean cloth. Before lifting the lid, make sure that anything that might spill over has been removed.

• WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



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

- The WEEE should not be treated as domestic waste;

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

TROUBLESHOOTING

REMEMBER! the oven and the dishwasher cannot be used in the same time.

Should the dishwasher fail to operate, before contacting the Service Centre, make the following checks:

FAULT	CAUSE	REMEDY
1 - Machine completely dead	Plug is not connected correctly	Connect electric plug
	O/I button has not been pressed	Press button
	No electricity	Check the electricity supply
	Door is open	Close door
2 - Machine does not draw water	See causes for No 1	Check
	Water tap is turned off	Turn water tap on
	Programme selector is not at correct position	Turn programme selector to correct position
	The inlet hose is bent	Eliminate the bends in the hose
	The inlet hose filter is blocked	Clean the filter at the end of the hose
3 - Machine does not discharge water	Filter is dirty	Clean filter
	Outlet hose is kinked	Straighten outlet hose
	The outlet hose extension is not correctly connected	Follow the instructions for connecting the outlet hose carefully
	The outlet connection on the wall is pointing downwards not upwards	Call a qualified technician
4 - Machine discharges water continuously	Position of outlet hose is too low	Lift outlet hose to at least 40 cm above floor level
5 - Spray arm is not heard to rotate	Excessive amount of detergent	Reduce amount of detergent
	Item prevents arm from rotating	Check
	Plate and cup filter very dirty	Clean plate and cup filter
6 - On electronic appliance without a display: "Eco" indicator light and indicator light "No 1", with audible signal	Water inlet tap turned off	Switch off the appliance - Turn on the tap - Re-set the cycle
7 - Load of dishes is only partially washed	See causes for No 5	Check
	Bottom of saucepans have not been washed well	Burnt on food remains must be soaked before putting pans in dishwasher
	Edge of saucepans have not been washed well	Reposition saucepans
	Spray arm is blocked	Remove spray arm by unscrewing ring nut clockwise and wash under running water
	The dishes have not been properly loaded	Do not place the dishes too closely together
	The end of the outlet hose is in the water	The end of the outlet hose must not come into contact with the outflow water
	The incorrect amount of detergent has been measured out; the detergent is old and hard	Increase the measure according to how dirty the dishes are and change detergent
	The tap of the salt dispenser is not closed very well	Tighten it fully.
	The wash programme is not thorough enough	Choose a more vigorous programme
8 - Presence of white spots on dishes	Water is too hard	Check salt and rinse aid level and regulate amount. Should the fault persist, contact Service Centre
9 - Noise during wash	The dishes knock against one another	Load dishes better onto the basket
	The revolving arm knock against the dishes	Load dishes better
10 - The dishes are not completely dry	Inadequate air flow	Leave the dishwasher door ajar at the end of wash program to allow dishes to dry naturally

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Questo elettrodomestico non deve essere usato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente del suo utilizzo, a meno che ciò non avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state fornite le istruzioni per il suo utilizzo.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili come quelli di seguito indicati:
 - Zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Case coloniche.
 - Clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali.
 - Bed & breakfast.

L'uso di questo elettrodomestico in ambienti diversi da quelli domestici o per scopi diversi dall'impiego domestico, ad esempio l'uso commerciale da parte di utenti esperti o qualificati, è escluso anche nelle applicazioni sopra indicate.

Usi dell'elettrodomestico diversi da quelli qui descritti possono ridurre la durata e annullarne la garanzia del produttore.

Eventuali danni all'elettrodomestico oppure altri danni o perdite dovute all'uso diverso dal quello domestico (anche se in ambienti domestici) non saranno ammessi dal produttore nella misura massima consentita dalla legge.

- Non lasciare aperto lo sportello poiché potrebbe causare rischi (ad es. potrebbe far inciampare).
- **AVVERTENZA!**

Coltelli e altri utensili taglienti devono essere caricati nel cestello con le punte rivolte verso il basso o in posizione orizzontale.

- Se l'elettrodomestico è collocato su pavimenti in moquette, occorre particolare attenzione affinché le prese d'aria inferiori non risultino ostruite.
- Assicurarsi che la presa di corrente o l'interruttore onnipolare che scollega l'alimentazione rimangano accessibili dopo l'installazione.
- L'elettrodomestico deve essere collegato alla rete idrica con raccordi nuovi.
- Non riutilizzare i raccordi.
- La pressione idrica deve essere compresa tra 0,08 e 0,8 MPa. Se la pressione è inferiore al minimo consentito, consultare l'assistenza per ottenere istruzioni.
- Prima di collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica, è importante accertarsi:

1. che la presa di corrente sia collegata correttamente a terra;
2. che la rete elettrica sia conforme ai requisiti energetici riportati sulla targhetta contenente i dati tecnici dell'elettrodomestico.

• Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.

- **AVVERTENZA!**

Accertarsi che il prodotto sia collegato correttamente a terra.

Se la messa a terra non è adeguata, toccando le parti metalliche dell'elettrodomestico si potrebbe avvertire una dispersione elettrica dovuta alla presenza di un dispositivo di soppressione delle interferenze radio.

- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti alla mancata messa a terra della macchina.
- Accertarsi che la lavastoviglie non schiacci i cavi elettrici.
- Non staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo o l'elettrodomestico.
- In generale, l'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghie è sconsigliato.
- Non toccare mai l'elettrodomestico con le mani o i piedi bagnati o umidi.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Non utilizzarlo a piedi nudi.
- Non lasciare l'elettrodomestico esposto alle intemperie (pioggia, sole ecc.).
- Appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto della lavastoviglie potrebbe farla ribaltare.
- Se l'elettrodomestico si rompe o smette di funzionare correttamente, spegnerlo, staccare la mandata idrica e non manometterlo. I lavori di riparazione devono essere effettuati solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato e i ricambi devono essere solo quelli originali. L'inosservanza di quanto sopra indicato può implicare gravi conseguenze per la sicurezza dell'elettrodomestico.
- L'acqua rimasta nella macchina o sulle stoviglie alla fine del programma di lavaggio non deve essere ingerita.
- La capacità massima di carico della lavastoviglie è di 6 coperti.
- La lavastoviglie è progettata per utensili da cucina normali. Oggetti contaminati da benzina, vernice, tracce di acciaio o ferro, sostanze chimiche corrosive, acidi o alcali non devono essere lavati in lavastoviglie.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Le operazioni di cottura devono essere sorvegliate. Una procedura di cottura breve deve essere sorvegliata in modo continuo.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, il coperchio del piano cottura in vetro o la superficie del piano cottura in vetro, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere la protezione, dopo la pulizia, e la protezione deve essere rimontata seguendo le istruzioni.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata
- **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.
- Quando si colloca il ripiano interno, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte posteriore della cavità. Il ripiano deve essere totalmente inserito nella cavità.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.
- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** i coperchi di vetro possono frantumarsi quando si riscaldano. Spegnerli tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.
- Non fissare con gli occhi gli elementi del piano cottura della lampada alogena, se presente.
- Utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inappropriate può causare incidenti.
- Non collocare sul piano cottura oggetti metallici (ad es. coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi). Potrebbero riscaldarsi.
- Non toccare le zone calde durante l'uso o subito dopo l'uso.
- Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.



ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada.
- Il prodotto non deve essere posizionato su una base.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il prodotto deve essere collegato solo tramite un interruttore omipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato, rispettando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali. In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe comprometersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- Utilizzare la nuova serie di tubi fornita con l'elettrodomestico e gettare via i tubi vecchi.
- Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'elettrodomestico siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta dei dati).
- Questo elettrodomestico non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle norme vigenti in materia di impianti. Prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- L'uso di un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad es. l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace, o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se disponibile.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere lontani i bambini.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
- Non cucinare mai gli alimenti direttamente sul piano cottura in vetroceramica. Adoperare sempre utensili da cucina adeguati.
- Collocare la pentola sempre al centro dell'unità su cui avviene la cottura.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.
- Non strisciare gli utensili da cucina sul piano cottura.
- Non riporre oggetti pesanti al di sopra del piano cottura. Se cadono sul piano cottura, possono danneggiarlo. Non adoperare il piano cottura come superficie di lavoro.
- Non appoggiare pellicole di alluminio o contenitori di plastica sulle zone scaldanti.
- Per evitare il rischio di ustioni gravi, si raccomanda di tenere i bambini lontani dalle zone di cottura mentre sono accese e fino a quando rimane accesa la spia del calore residuo quando sono spente.
- **Attenzione: rischio di ribaltamento**
- È necessario applicare i fermi antiribaltamento. Seguire le istruzioni fornite con le staffe incluse nel prodotto.



RIMOZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO DALL'IMBALLO

All'interno dell'elettrodomestico è reperibile l'opuscolo e, per il modello a gas, un sacchetto con il seguente contenuto:

- nuovi ugelli per il cambio di gas (gas butano G30 28-30 mbar o gas propano G31-37 mbar), se occorre modificare il tipo di gas;
- un terminale per gas naturale e un terminale per gas butano o propano con guarnizione, per il collegamento tramite un tubo di gomma morbida.

RACCOMANDAZIONI

PER OTTIMIZZARE L'USO DELL'ELETTRODOMESTICO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI. È preferibile conservare le istruzioni per l'installazione e l'uso per eventuali future consultazioni. Prima di installare l'elettrodomestico, prendere nota del numero di serie qualora fosse necessario ottenere assistenza dal servizio post-vendita. *La targhetta di identificazione si trova sulla parte posteriore dell'elettrodomestico Trio.*

L'AZIENDA NON SARÀ RESPONSABILE DEL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE NEL PRESENTE DOCUMENTO.

NOTE IMPORTANTI

• L'installazione del gas dell'elettrodomestico e il collegamento elettrico devono essere effettuati da un installatore approvato o un tecnico con qualifiche simili.

• Trio si compone di 3 elementi: piano cottura, forno e lavastoviglie. Per motivi di sicurezza non apportare mai modifiche a questo elettrodomestico.

• Questo elettrodomestico è stato progettato solo per uso domestico.

• Se l'elettrodomestico Trio presenta anche minimo difetto, non collegarlo. Staccare l'alimentazione elettrica e rivolgersi immediatamente un tecnico dell'assistenza autorizzato.

• Se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non appoggiarsi agli sportelli e non consentire ai bambini di farlo.

• Dopo ogni utilizzo, è preferibile pulire l'elettrodomestico Trio. In questo modo, si evita l'accumulo di sporco o grasso che si riuocce e brucia, producendo fumo e odori sgradevoli.

• Non conservare prodotti infiammabili nell'elettrodomestico Trio, in quanto potrebbero prendere fuoco se l'elettrodomestico viene acceso inavvertitamente.

• Nel caso di piani cottura con lampade alogene, non fissare con gli occhi le piastre durante l'uso.

• Per l'inserimento o la rimozione di un piatto dal forno, adoperare guanti da forno.

• Non rivestire le pareti del forno con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondere e causare danni interni.

• L'uso di oli e grassi durante la cottura richiede una sorveglianza continua del processo di cottura, poiché possono prendere fuoco facilmente.

• Precauzioni riguardanti il coperchio del piano cottura (per il modello a gas):

- Durante l'uso, tenere il coperchio del fornello in posizione verticale.

- Prima di aprire il coperchio, rimuovere eventuali oggetti appoggiati per evitare fuoriuscite.

- Prima di chiudere il coperchio, lasciare raffreddare tutte le parti calde del fornello.

- Non riporre oggetti pesanti o metallici sul coperchio.

• Se occorre smaltire una vecchia lavastoviglie, rimuovere lo sportello per evitare il rischio che i bambini possano rimanere intrappolati all'interno dell'elettrodomestico.

• La lavastoviglie è stata realizzata con materiali riciclabili, per cui può essere smaltita nel rispetto dell'ambiente.

• Accertarsi che la lavastoviglie non schiacci i cavi elettrici.

• L'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe è sconsigliato.

• Per eventuali domande relative al cavo di alimentazione elettrica, rivolgersi all'assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

• Se l'elettrodomestico è collocato su pavimenti in moquette, occorre particolare attenzione affinché le prese d'aria inferiori non risultino ostruite.

L'inosservanza di quanto sopra indicato può implicare gravi conseguenze per la sicurezza dell'elettrodomestico. CANDY può apportare modifiche a seguito di miglioramenti tecnici per migliorare la qualità dei suoi prodotti.

Questo elettrodomestico è conforme alla Direttiva europea 2009/142/CE (GAD) e a partire dal 21/04/2018 al regolamento sugli elettrodomestici a gas 2016/426 (GAR).



Product Code:.....
Serial N°:

DATI TECNICI



TRIO			
TIPO / Riferimento	TRI 5 S		TRI 5
	4 gas	3 gas + 1 elettr.	4 elettr.
Posizione			
Anteriore a sinistra	Brucciato rapido	Brucciato rapido	HiLight Ø 180
Posteriore a sinistra	Brucciato semirapido	E.P. Ø 180	HiLight Ø 220
Posteriore a destra	Brucciato ultrarapido	Brucciato ultrarapido	HiLight Ø 140
Anteriore a destra	Brucciato ausiliario	Brucciato ausiliario	HiLight Ø 140
Dispositivo di sicurezza fiamma	Sì		-
Accensione	Sì		-
Classe di installazione	2 sottoclasse 1		-
Tipo di gas installato / potenza			
Potenza del gas in kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) litri/h	833	666	-
Kit iniettore alternativo per gas GPL disponibile nell'imballo			
Potenza del gas in kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Lavastoviglie			
Coperti (EN 60436)	6	6	6
Pressione idrica: min 0,08 MPa, max 0,08 MPa			
Potenza nominale in ingresso			
TRI 5 S Tensione (V) - Frequenza (Hz)	220-230V~50Hz		
TRI 5 Tensione (V) - Frequenza (Hz)	220-230V~/380-400 V~50Hz		
Potenza elettrica	2100	3600	8600

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato in qualsiasi modo.

INSTALLAZIONE

AVVERTENZA:

L'installazione di un elettrodomestico può rivelarsi un'operazione complicata e, se non viene eseguita correttamente, può pregiudicare gravemente la sicurezza dell'utente. Questa operazione, quindi, deve essere effettuata da un professionista qualificato in conformità ai regolamenti tecnici vigenti.

Qualora l'installazione fosse eseguita da una persona non qualificata, contravvenendo a questa raccomandazione, il produttore declina ogni responsabilità per eventuali problemi tecnici, indipendentemente dai conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Se il fornello è collocato su una base, predisporre opportuni accorgimenti per evitare che scivoli dalla base.

MODELLO A GAS

1.1 POSIZIONE ADATTA

- Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.

- Un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'area in cui è installato. Per tale motivo, è opportuno garantire una buona ventilazione mantenendo aperti tutti i passaggi naturali dell'aria o installando una cappa aspirante con una canna fumaria di scarico. L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o un aumento della velocità della ventola elettrica, se presente.

- Se non è possibile installare una cappa, è necessario montare una ventola elettrica su una parete esterna o su una finestra per garantire un'adeguata ventilazione. La ventola elettrica dovrebbe essere in grado di effettuare un ricambio d'aria completo in cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore deve attenersi alle norme nazionali pertinenti.

• Requisiti per il tecnico prima dell'installazione dell'elettrodomestico:

- Verificare la compatibilità tra l'elettrodomestico Trio e l'impianto del gas. La targhetta sul piano cottura indica il tipo di gas per cui è progettato l'elettrodomestico. Il collegamento alla rete di alimentazione del gas o alla bombola del gas deve essere effettuato dopo aver controllato che sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. Se non è regolato correttamente, consultare le istruzioni nei paragrafi seguenti per modificare l'installazione del gas.

L'elettrodomestico Trio è impostato in fabbrica per l'uso con il gas di tipo indicato sull'imballo e riportato anche sulla targhetta applicata al fornello.

Gas naturale G 20-20 mbar / G25-25 mbar: gas principale.

- Se necessario, cambiare il gas.

Per adattare il fornello con bruciatori a gas, applicare ugelli idonei che forniscano la portata nominale (come descritto nel paragrafo relativo alla modifica del gas).

• Requisiti di installazione per il tecnico:

Tutte le operazioni devono essere effettuate con l'alimentazione elettrica scollegata.

Trio è un elettrodomestico di classe 2, sottoclasse 1; i mobili adiacenti all'elettrodomestico non devono essere più alti della parte superiore dell'elettrodomestico.

- Se l'elettrodomestico Trio viene montato accanto a un mobile su uno dei lati, la distanza tra l'elettrodomestico e il mobile deve essere pari o superiore a 15 cm (v. Figura 1), mentre la distanza tra l'elettrodomestico e la parete posteriore deve essere pari o superiore a 5,5 cm. La distanza tra l'elettrodomestico e altre unità o elettrodomestici sovrastanti (ad es. una cappa aspirante) non deve essere inferiore a 70 cm (Figura 1).

- La cucina è dotata di piedini regolabili per un perfetto livellamento sul pavimento.

- Effettuare il collegamento del gas all'impianto in base all'alimentazione del gas.

- Effettuare i collegamenti elettrici del fornello in conformità a quanto indicato nel paragrafo relativo ai collegamenti elettrici.

- Se il tipo di gas è stato modificato, regolare la portata minima di ogni bruciatore a gas (come descritto nel paragrafo relativo alla modifica del tipo di gas).

- Collegare l'elettrodomestico Trio alla rete idrica e allo scarico dell'acqua (v. paragrafo relativo al collegamento idrico).

QUALUNQUE MODIFICA APPORTATA ALL'INSTALLAZIONE DEL GAS DEVE ESSERE ANNOTATA SULLA TARGHETTA AFFISSA AL FORNELLO.

• COLLEGAMENTO DEL GAS

Deve essere effettuato in conformità alle normative vigenti nel paese di installazione (solo per il Regno Unito: per legge l'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore "Gas Safe"). In tutti i casi, sul tubo di alimentazione del gas è dotato di rubinetto di arresto, regolatore o dispositivo di erogazione del gas propano con regolatore. Adoperare solo valvole, regolatori e tubi flessibili con terminazioni a cui è affisso il marchio ufficiale del paese di installazione.

Collegamento del gas in base all'impianto:

Tubo flessibile rinforzato per gas naturale con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

Tubo flessibile rinforzato per butano con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

Tubo flessibile rinforzato per propano con raccordi meccanici (1) - Tubo di gomma morbida (2)

1 - Purché il tubo flessibile possa essere ispezionato per tutta la sua lunghezza.

2 - Purché il tubo di gomma morbida possa essere ispezionato per tutta la sua lunghezza, che non deve essere superiore a 1,5 metri, e sia dotato di appositi morsetti alle estremità.

I tubi morbidi e flessibili 1 e 2 con raccordi meccanici devono essere disposti lontani da eventuali fiamme e non possano essere deteriorati dai gas della combustione, dai componenti caldi del fornello o da eventuali fuoriuscite di alimenti caldi.

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato in qualsiasi modo.

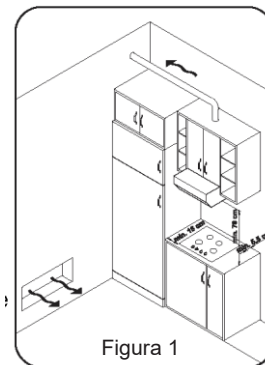


Figura 1

• I COLLEGAMENTI POSSONO SONO TRE:

• COLLEGAMENTO DEL TUBO RIGIDO

Deve essere collegato direttamente ai raccordi del collettore.

• COLLEGAMENTO MEDIANTE TUBO FLESSIBILE CON RACCORDI MECCANICI

Questo tipo di collegamento è preferibile.

Avvitare i dadi del tubo direttamente sul raccordo del collettore da una parte e sul rubinetto di arresto del tubo dall'altra.

• COLLEGAMENTO MEDIANTE TUBO MORBIDO IN GOMMA

Questo tipo di collegamento è sconsigliato.

Può essere effettuato solo per impianti vecchi che non consentono altre scelte.

Avvitare il terminale conforme (2).

Applicare il tubo morbido al raccordo all'estremità da un lato e all'uscita del regolatore o della valvola dall'altro.

(2) *In tutti i casi, accertarsi che la guarnizione sia montata. Dopo le operazioni di collegamento, verificare la tenuta stagna con acqua saponata. È severamente vietato la prova con la fiamma.*

Avvertenza: se nelle vicinanze di questo elettrodomestico si sente odore di gas, scollegare l'alimentazione del gas e rivolgersi immediatamente a un tecnico. Non cercare la perdita con una fiamma.

MODIFICA DEL TIPO DI GAS:

AVVERTENZA:

L'operazione deve essere effettuata solo da professionisti qualificati in conformità alle norme tecniche vigenti e alle istruzioni riportate di seguito.

La capacità calorifica e la pressione del gas variano a seconda del tipo di gas.

Per la modifica del gas, il tecnico deve effettuare le seguenti operazioni in sequenza:

- 1-Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica.
- 2-Effettuare il collegamento del gas all'impianto come descritto precedentemente.
- 3-Chiudere la valvola del gas prima dell'elettrodomestico.
- 4-SOSTITUIRE GLI UGELLI
- 5-REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI:

Per adattare il piano cottura a vari tipi di gas, seguire istruzioni riportate di seguito:

- Rimuovere griglie e bruciatori.
- Inserire una chiave esagonale (7 mm) nel supporto del bruciatore (Figura 2).
- Svitare l'inietttore e sostituirlo con uno adatto al gas da utilizzare (v. tabella dei tipi di gas).

UGELLO



Figura 2

REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

Per regolare il minimo della fiamma, il tecnico deve seguire le istruzioni riportate di seguito:

-Rimuovere le manopole.

CASO 1: vite di regolazione visibile all'interno dell'asta della valvola (v. Figura 3A)

Dopo l'accensione dei bruciatori, ruotare la manopola di comando sulla regolazione minima e rimuoverla (la manopola è facilmente rimovibile esercitando una lieve pressione).

Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 3A.

Ruotando la vite in senso orario, si riduce il flusso di gas; ruotandola in senso antiorario si aumenta il flusso.

Utilizzare questa regolazione per ottenere una fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza, quindi rimontare la manopola di comando.

Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma al minimo fino a fine corsa. Rimontare le manopole.

CASO 2: vite di regolazione non visibile (v. Figura 3B)

-Rimuovere, griglie, bruciatori e coperchio.

-Rimuovere la piastra superiore.

-Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 3C.

Ruotando la vite in senso orario, si riduce il flusso di gas; ruotandola in senso antiorario si aumenta il flusso.

-Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma al minimo fino a fine corsa.

-Per l'alimentazione a gas naturale, la vite di regolazione della fiamma al minimo deve essere ruotata in senso antiorario di mezzo giro rispetto alla posizione di chiusura completa (fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza).

-Rimontare la piastra superiore, accertandosi di riassembleare correttamente ogni pezzo smontato o scollegato senza danneggiare i componenti (nel caso in cui il tecnico debba effettuare la sostituzione con ricambi originali).

-Rimontare bruciatori, coperchio delle griglie e manopole.



Avvertenza:
non allentare
le altre viti!

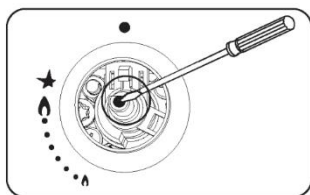


Figura 3A



Figura 3B

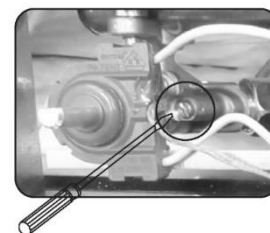


Figura 3C

COLLEGAMENTO ELETTRICO

"L'installazione deve essere conforme alle direttive standard". Il produttore declina ogni responsabilità in caso di danni causati da un uso improprio o irragionevole.

Avvertenza:

- Prima di effettuare qualunque intervento elettrico, controllare la tensione di alimentazione indicata sul contatore elettrico, la regolazione dell'interruttore, la continuità del collegamento a terra e l'idoneità del fusibile.
- Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato tramite una presa con polo di collegamento a terra oppure tramite un disgiuntore omni-polare. Se l'elettrodomestico è dotato di uscita per una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo che tale uscita sia accessibile. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali incidenti causati dall'uso di elettrodomestici non collegati a terra o con difetti di continuità della messa a terra.
- Per eventuali domande relative al cavo di alimentazione elettrica, rivolgersi all'assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

Avvertenza! Questo elettrodomestico deve essere collegato a terra. Se la messa a terra non è adeguata, toccando le parti metalliche dell'elettrodomestico si potrebbe avvertire una dispersione elettrica dovuta alla presenza di un dispositivo di soppressione delle interferenze radio.

• TRI 5 S

L'elettrodomestico Trio è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una fonte di energia elettrica di 220-230 V tra le fasi o tra fase e neutro. Il collegamento deve essere effettuato a una presa a 16 ampere.

• TRI 5

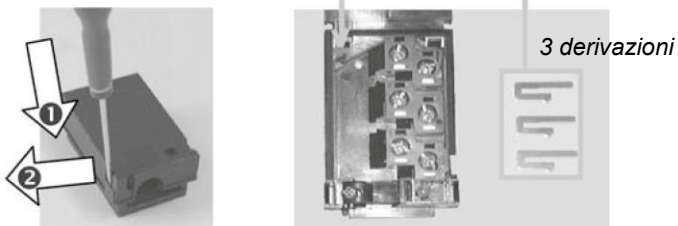
"A seconda del modello, il prodotto può essere con o senza cavo di alimentazione. Nel caso il cavo non sia fornito, utilizzare un cavo e una connessione conformi alle istruzioni di sicurezza e alla tabella in dotazione."

La morsetteria è collocata sulla parte posteriore dell'elettrodomestico Trio.

Per aprire la morsetteria:

- . individuare le due linguette sui lati;
- . inserire la lama di un cacciavite sulla parte anteriore della linguetta (1) e premere (2).
- . Sollevare il coperchio.

Morsetteria



Per effettuare il collegamento:

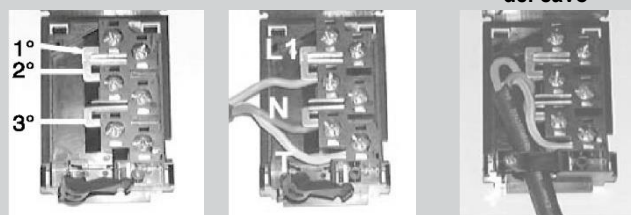
- . svitare il morsetto del cavo;
- . far passare il cavo attraverso il morsetto del cavo;
- . rimuovere la guaina isolante dall'estremità di ogni conduttore e collegare i conduttori in base ai numeri delle derivazioni illustrate nella tabella.

Esempio di collegamento monofase

1) Inserire le derivazioni

2) Inserire i conduttori

3) Far passare il cavo attraverso il morsetto del cavo



Attenzione: un serraggio errato può causare il riscaldamento pericoloso del cavo di alimentazione elettrica.

Una volta terminata l'operazione di collegamento ai morsetti dell'elettrodomestico, stringere il morsetto del cavo e chiudere il coperchio.

	Monofase 220-230 V~	Trifase 220-230 V 3~	Trifase 380-400V~3N
TIPO DI CAVO - SEZIONE	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
COLLEGAMENTO ALLA MORSETTIERA			
Per la derivazione: realizzare un ponte con una derivazione	2 Fase Derivazione 1-2 Derivazione 2-3 5 Neutro Derivazione 4-5 T Terra	1 Fase Derivazione 1-2 3 Fase Derivazione 3-4 5 Fase T Terra	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Neutro Derivazione 4-5 T Terra

COLLEGAMENTO IDRICO - SCARICO DELL'ACQUA

COLLEGAMENTO IDRICO:

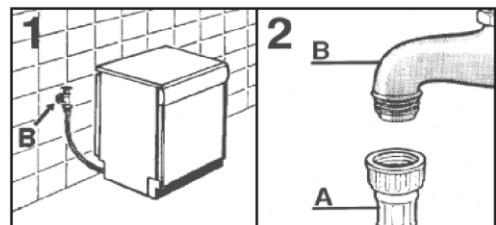
I tubi di ingresso e di scarico possono essere orientati a destra o a sinistra. La lavastoviglie può essere collegata ad acqua fredda o calda, purché la temperatura non sia superiore a 60 °C.

La pressione idrica deve essere compresa tra 0,08 e 0,8 MPa. Se la pressione è inferiore al minimo consentito, consultare l'assistenza per ottenere istruzioni.

Il tubo di ingresso deve essere collegato a un rubinetto in modo che l'alimentazione idrica possa essere interrotta quando la macchina non è utilizzata (Fig. 1). Il tubo di ingresso della lavastoviglie è dotato di un connettore filettato da 3/4" (Fig. 2). Il tubo di ingresso (A) deve essere collegato saldamente a un rubinetto da 3/4" (B).

Il collegamento idrico della lavastoviglie deve essere effettuato esclusivamente con il tubo fornito in dotazione. **Non adoperare tubi vecchi.**

Se la macchina è collegata a tubi nuovi o a tubi che non sono stati utilizzati per lungo tempo, far scorrere l'acqua per alcuni minuti prima di collegare il tubo di ingresso. In questo modo, si escludono ostruzioni del filtro di ingresso dovute a depositi di sabbia o ruggine.

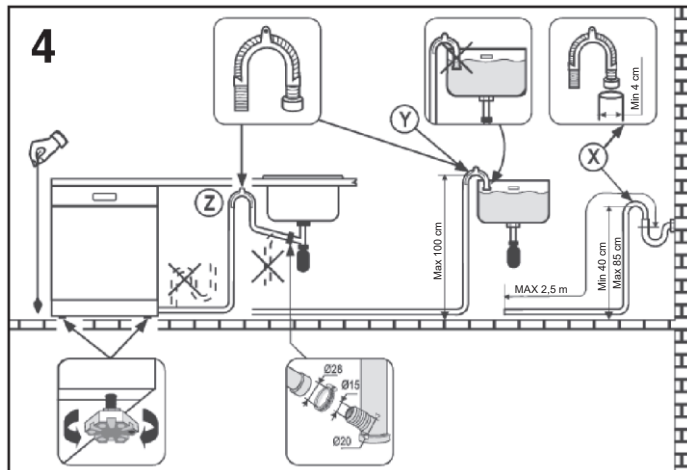


SCARICO DELL'ACQUA:

Attenzione a non piegare o attorcigliare il tubo di scarico quando viene collegato alla macchina, in modo che l'acqua possa defluire liberamente (Fig. 4 Y). Il tubo di scarico deve trovarsi ad almeno 40 cm sopra il livello del pavimento e deve avere un diametro interno di almeno 4 cm. È preferibile montare un sifone per eliminare i cattivi odori (Fig. 4 X).

Se necessario, il tubo di uscita può essere allungato fino a 2,6 m, purché non venga superata un'altezza massima di 85 cm dal livello del pavimento. Per questa operazione, rivolgersi all'assistenza clienti.

INSTALLAZIONE

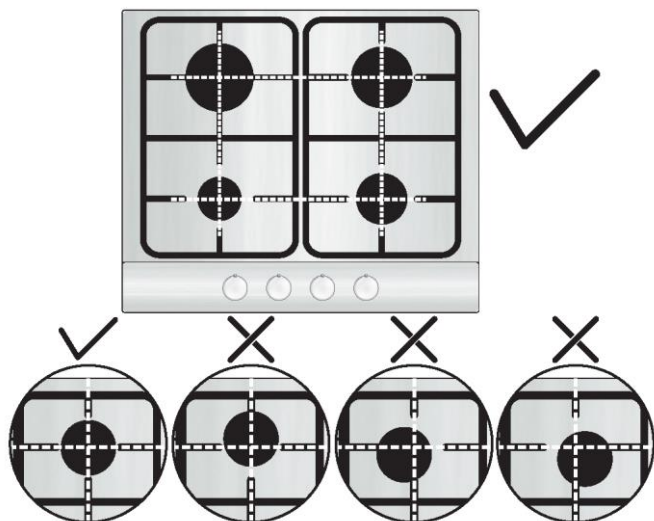


Il tubo può essere agganciato sopra il lato del lavandino (non deve essere immerso nell'acqua, per evitare che l'acqua ritorni nella macchina quando è in funzione). Accertarsi dell'assenza di pieghe nei tubi di ingresso e di uscita. Per prolungare il tubo di ingresso, se necessario, rivolgersi all'assistenza clienti.

BRUCIATORI A GAS

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per lo scopo a cui è destinato, ossia la cottura domestica; qualunque altro uso sarà ritenuto improprio e potrebbe essere pericoloso. Il produttore non sarà responsabile di eventuali danni o perdite derivanti da un uso improprio.

Prima di utilizzare il bruciatore, accertarsi che i perimetri della griglia siano al centro del bruciatore, come illustrato nella figura seguente.



UTILIZZO

Ogni bruciatore è contornato da un rubinetto con regolazioni progressive che consentono:


- una più ampia scelta di regolazioni, dalla posizione massima alla minima e a quella più precisa;
- regolazione della fiamma più facile in base al diametro della pentola;
- assenza di rischi di interruzione della fiamma o di spegnimento quando la fiamma viene arrestata rapidamente.

ACCENSIONE

RACCOMANDAZIONI: quando i bruciatori non vengono utilizzati, chiudere sempre il rubinetto generale di mandata del gas.

UTILIZZO

Prima di accendere il piano cottura a gas, accertarsi che i coperchi dei bruciatori siano collocati nella posizione corretta.

- Aprire il rubinetto del gas.
- Un simbolo accanto a ogni manopola indica il bruciatore acceso.
- Ruotare e premere la relativa manopola di comando del bruciatore fino al simbolo , tenendola premuta fino all'accensione della fiamma. Nei modelli dotati di accensione elettronica, la fiamma viene accesa da una scintilla elettrica. L'azionamento avviene tramite il pulsante o premendo la manopola (per i modelli con accensione sotto la manopola).

Per i modelli sprovvisti di accensione elettronica o in assenza di corrente elettrica, accendere la fiamma con un fiammifero.

Avvertenza: in ogni caso, se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, non insistere; attendere almeno 1 minuto prima provare nuovamente ad accendere il bruciatore.

NOTA: per i modelli dotati di termocoppia di SICUREZZA, tenere premuta la manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza. Se la manopola viene rilasciata immediatamente, il sistema di sicurezza non ha il tempo di attivarsi e la fiamma si spegne. In tal caso, ripetere la procedura di accensione dall'inizio aspettando più a lungo dopo l'accensione della fiamma.

Il dispositivo di sicurezza a termocoppia rapida interrompe automaticamente la mandata del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

In caso di particolari condizioni locali di mandata del gas che rendono l'accensione difficoltosa, si consiglia di ripetere la procedura di accensione ruotando la manopola fino al minimo (0).

- Regolare la fiamma in base alle esigenze di cottura. Sulla manopola di comando sono disponibili posizioni intermedie tra (0) e (1).
- Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola di comando in posizione di arresto.
- Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola fino a "0", attendere un minuto e provare nuovamente ad accenderlo.

PENTOLE

Per un uso corretto dei bruciatori, scegliere pentole con le seguenti dimensioni:

- * Molto rapido: Ø 18 cm o superiore
- * Rapido: Ø 16-26 cm
- * Semirapido: Ø 12 cm
- * Ausiliario: Ø 10 cm

• Non adoperare pentole con un fondo curvo, scanalato o deformato. **AVVERTENZA:** se la fiamma si spegne accidentalmente, ruotare la manopola in posizione di spegnimento e attendere almeno 1 minuto prima della riaccensione.

Se i rubinetti del gas si irrigidiscono nel corso degli anni, per ruotarli occorre lubrificarli.

Tale operazione deve essere effettuata solo da tecnici qualificati.

• Le pentole in alluminio possono lasciare segni sul supporto della pentola smaltata. Questi segni sono facilmente rimovibili con un panno umido e un prodotto lievemente abrasivo.

ALCUNI SUGGERIMENTI:

- Evitare di far bollire gli alimenti troppo intensamente. Questa operazione non riduce i tempi di cottura, ma provoca un'agitazione marcata degli alimenti che può ripercuotersi negativamente sul sapore.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Per risparmiare gas, accertarsi che le fiamme non fuoriescano dal fondo della pentola.
- Non utilizzare il bruciatore a gas con pentole vuote.
- Se possibile, coprire la pentola con un coperchio. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.

ZONA IN VETROCERAMICA

CONSIGLI

L'uso di utensili di alta qualità è importante per ottenere risultati di cottura soddisfacenti:

- Adoperare sempre utensili da cucina di buona qualità, con la base spessa e totalmente piana.
- Accertarsi che la base della padella o della pentola sia asciutta.
- Adoperare pentole con diametro sufficientemente largo da coprire completamente la superficie dell'unità.

SCelta DEGLI UTENSILI

Le informazioni seguenti faciliteranno la scelta di pentole con buone caratteristiche.



Sull'etichetta, controllare il simbolo indicante se la pentola è compatibile con la vetroceramica.

Acciaio inox: altamente consigliato, specialmente se la base è stratificata. La base stratificata unisce i vantaggi dell'acciaio inox (aspetto, durata e stabilità) con quelli dell'alluminio o del rame (conduzione del calore, distribuzione uniforme del calore).

Alluminio: consigliato se il peso è elevato. Buona conducibilità. I residui di alluminio a volte sembrano graffi sul piano cottura, ma possono essere eliminati se puliti immediatamente. A causa del basso punto di fusione, non utilizzare alluminio sottile.

Ghisa: utilizzabile, ma sconsigliata. Scarso rendimento. Può graffiare la superficie.

Fondo in rame/ceramica: consigliabile se il peso è elevato. Buone prestazioni, anche se il rame può lasciare residui che possono sembrare graffi. I residui possono essere eliminati purché il piano cottura venga pulito immediatamente. Non lasciare bollire queste pentole fino ad asciugarsi. Il metallo surriscaldato può legarsi ai piani cottura in vetro. Una pentola di rame surriscaldata lascerà un residuo che produrrà macchie permanenti sul piano cottura.

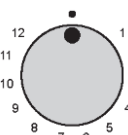
Smalto/porcellana: buone prestazioni solo se la base è piatta e lievemente liscia.

ZONE

- **Zona evidenziata:** è operativa entro 3 secondi ed è adatta per una cottura costante, omogenea e sostenuta.
- **Sprinter:** la funzione Sprinter riduce i tempi di cottura fino al 15%.

UTILIZZO

- Individuare il simbolo corrispondente alla zona di cottura da utilizzare.
- È preferibile regolare il calore al massimo fino al corretto riscaldamento, poi ridurlo fino alla regolazione desiderata per la cottura.



• La spia di accensione si illumina indicando che la zona termica è in funzione.

- Ogni zona è collegata a una spia di calore residuo collocata sul piano cottura. Si accende quando la temperatura della zona termica raggiunge e supera i 60 °C. Rimane accesa, anche se l'unità viene spenta, fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Per disattivare una zona termica, ruotare la manopola di comando corrispondente fino alla posizione "0".
- **Posizioni:** gli esempi seguenti sono forniti solo come guida. Una volta acquisita familiarità con l'uso del piano cottura, sarà possibile provare le regolazioni più adatte alle specifiche esigenze.

Posizioni		Alcuni suggerimenti
1	1-2 Molto bassa	Per mantenere caldo un piatto, sciogliere burro e cioccolato ecc.
2	3-4 Bassa	Cottura lenta, salse, stufati, budino di riso, uova in camicia ecc.
3	5-6 Moderata	Fagioli, alimenti surgelati, frutta, bollitura dell'acqua ecc.
4	7-8 Media	Mele al vapore, verdure fresche, pasta, crêpe, pesce ecc.
5	9-10 Alta	Cottura più intensa, frittate, bistecche ecc.
6	11-12 Molto alta	Bistecche, bracioline, frittore ecc.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Utilizzare pentole il cui diametro sia abbastanza largo da coprire completamente la superficie dell'unità: la dimensione della pentola non deve essere inferiore alla zona di riscaldamento. L'ideale sarebbe che il diametro della pentola fosse leggermente più ampio della superficie dell'unità, per sfruttare al meglio l'energia prodotta.
- Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, i tempi di cottura diminuiscono.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

ATTREZZATURE PER FORNI (in base al modello)

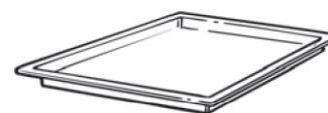
Prima di utilizzare per la prima volta le attrezzature, è necessario pulirle. Lavarle con una spugna. Sciacquarle e asciugarle.

- **RIPIANO:** serve ad appoggiare piatti e tagli di carne quando si cucina con il grill. È dotata di guide in cui è possibile inserire il vassoio di gocciolamento.



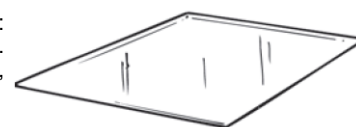
Grazie alla sua forma particolare, il ripiano resta sempre orizzontale, anche quando viene estratto completamente verso la parte anteriore del forno, evitando in tal modo il rischio che i piatti scivolino o si capovolgano.

- **VASSOIO DI GOCCIOLAMENTO:** raccoglie i succhi della carne e della griglia quando viene utilizzato il grill. È possibile farlo scorrere sotto il ripiano o collocarlo sopra. Se non viene utilizzato con il grill, il vassoio di gocciolamento non deve essere lasciato nel forno durante l'uso.



Non adoperare mai il vassoio di gocciolamento per gli arrostiti, altrimenti si producono fumi e schizzi di grasso, e il forno si macchia velocemente.

- **VASSOIO DA PASTICCERIA:** deve essere collocato sul ripiano. Serve alla cottura di pasticcini, biscotti, meringhe ecc.

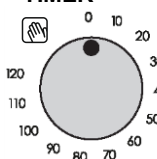


Il vassoio da pasticceria non deve mai essere collocato direttamente sul fondo del forno.

- **GIRARROSTO:** è costituito da uno spiedo e un manico, due forchette e un supporto per lo spiedo.

Quando il forno è in uso, rimuovere gli accessori inutilizzati.

TIMER



- Tiene il forno acceso per un tempo compreso tra 1 e 120 minuti, con avvio immediato e arresto automatico. Allo scadere del tempo, il timer interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica del forno.

- Il forno può essere utilizzato senza programmazione. In questo caso, basta ruotare la manopola di comando in posizione Mano

Nota: per impostare un tempo, ruotare la manopola in senso orario fino al segno dei 120 minuti e poi riportarla sul tempo di cottura desiderato.

USO DEL FORNO

MOLTO IMPORTANTE: il forno e la lavastoviglie non possono essere utilizzati contemporaneamente.

Per utilizzare il forno, è necessario chiudere la lavastoviglie.






IMPORTANTE: tenere sempre lontani i bambini dall'elettrodomestico Trio mentre viene utilizzato. Se l'elettrodomestico Trio è dotato di coperchio, sollevarlo prima dell'uso.

METODI DI COTTURA (in base al modello)

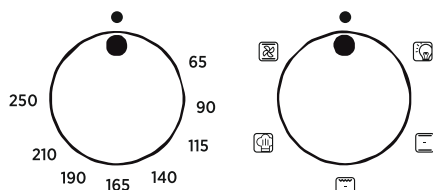
- **Cottura ventilata** è preferibile adoperare questo metodo per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti e i tempi di cottura e preriscaldamento si riducono. È possibile cucinare diverse pietanze contemporaneamente, con o

UTILIZZO

senza la stessa preparazione, in una o più posizioni. Questo metodo di cottura è caratterizzato da una distribuzione uniforme del calore e gli odori non si mescolano. Quando si cuociono più pietanze contemporaneamente, prolungare la cottura di circa 10 minuti.

- **Grill** : viene utilizzata la resistenza superiore. Ideale per grigliate miste, kebab e piatti gratinati. La resistenza diventa calda dopo 5 minuti di preriscaldamento.
- **Grill + Girarrosto** : viene utilizzata la resistenza superiore assieme al girarrosto, per esaltare il sapore dell'arrosto tradizionale. Togliere tutti gli accessori dal forno.
 . Collocare il vassoio di sgocciolamento sul fondo del forno.
 . Infilzare con lo spiedo la pietanza da cuocere e collocarla al centro tra le due forchette.
 . Inserire lo spiedo nella staffa e far scorrere la staffa e lo spiedo sul secondo livello. L'estremità dello spiedo, quindi, sarà rivolta verso la feritoia del meccanismo di azionamento.
 . Inserire lo spiedo nel meccanismo di azionamento.
- **Statico + Girarrosto** : viene utilizzato il girarrosto assieme alla cottura a convezione. Consente di ridurre i tempi di cottura. È importante, tuttavia, che il ripiano venga collocato con le guide capovolte, rivolte verso l'alto, con il vassoio di gocciolamento sopra.
- La funzione **MASTERBAKE**  consente di cucinare in maniera più sana, riducendo la quantità di olio o grasso necessaria. La combinazione di resistenze a ciclo pulsante garantisce risultati ottimali per la cottura di pane o dolci.
- **Statico** : viene utilizzata sia la resistenza superiore che quella inferiore. Preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Questo metodo è ideale per gli arrosti e la cottura tradizionale. Per rapprendere carni rosse, roast beef, coscia di vitello, selvaggina, pane, alimenti avvolti in carta stagnola (cartoccio), pasta sfoglia. Collocare l'alimento e il relativo piatto su un ripiano in posizione centrale.

• Ruotare la manopola di regolazione sul metodo di cottura richiesto e impostare una temperatura:



- *  Statico Temperatura da 65 a 250 °C
-  Grill Temperatura 200 °C
-  Grill + Girarrosto Temperatura 200 °C
-  Statico + Girarrosto Temperatura da 65 a 250 °C
- *  Master bake Temperatura da 65 a 250 °C
-  Cottura ventilata Temperatura da 65 a 250 °C

*** Collaudato in conformità alla norma CENELEC EN 60350-1 per la definizione della classe energetica.

- Ruotare la manopola del timer dell'interruttore sulla posizione della mano o su una durata di programmazione.



- La spia luminosa del regolatore indica che il termostato è in funzione. Si accende e si spegne regolarmente durante il tempo di cottura.

CONSIGLI PER LA COTTURA

CARNE:

È preferibile salare la carne solo dopo la cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso.

In caso contrario, il forno si sporca e produce molto fumo. I tagli di carne bianca, di maiale, di vitello e di agnello e il pesce possono essere collocati nel forno freddo. Il tempo di cottura è superiore rispetto al forno preriscaldato, ma la cottura della parte centrale risulta migliore perché il calore ha più tempo per penetrare.

IL CORRETTO PRERISCALDAMENTO È FONDAMENTALE PER CUOCERE PERFETTAMENTE LA CARNE ROSSA.

TORTE, PASTICCINI E BISCOTTI:

Evitare l'uso di stampi lucidi perché riflettono il calore e possono rovinare le torte. Se le torte si rosolano troppo rapidamente, coprirle con carta oleata o una pellicola di alluminio.

Attenzione: il modo corretto di usare la pellicola è con il lato lucido verso l'interno.

In caso contrario, il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nella torta.

Non aprire lo sportello nei primi 20-25 minuti di cottura, altrimenti il pan di Spagna, i soufflé, le brioche, ecc. tenderanno ad appiattirsi. Per controllare se una torta è cotta, pungere il centro con la lama di un coltello o con un ferro da maglia. Se la lama esce pulita e asciutta, la torta è pronta e si può arrestare la cottura. Se la lama esce umida o sporca di pezzi di torta, proseguire la cottura riducendo lievemente il livello del termostato in modo che la cottura termini senza bruciature.

Le seguenti istruzioni sono fornite solo come guida. È possibile apportare variazioni in base all'esperienza o al gusto personale.

Tempi di preriscaldamento:

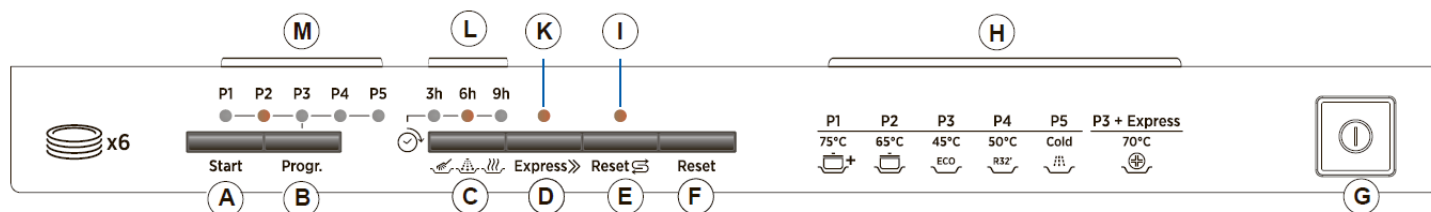
- . 20 minuti tra 210 e 250 °C
- . 15 minuti tra 140 e 190 °C
- . 10 minuti tra 65 e 115 °C

QUANTITÀ	PIETANZA	Temperatura del forno in °C	Posizione del ripiano dal basso	Tempo di cottura in minuti
PESCE				
	Trota	200	1	15 / 25
1 kg	Merlano	190	1	50
CARNE				
1 - 1,5 kg	Roast beef	190	1	90
1 kg	Arrosto di vitello	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Spezzatino di vitello	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Coscia di agnello	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Coscia di montone	150 / 160	1	50 / 60
POLLAME				
2 kg	Piccione	150 / 160	1	45
4 kg	Oca	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Anatra	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pollo	170	1	60 / 80
PIETANZE VARIE				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflé	200	1	20
	Frittelle	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PASTICCERIA				
	Torta di grano saraceno	175	1	40 / 50
	Crostata di frutta	180 / 190	1	20 / 30
	Biscotti (impasto lievitato)	160	1	40 / 45
	Meringhe	100	1	90
	Pasta sfoglia	200	1	20

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e provare sempre a riempirlo. Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità.

COMANDI DELLA LAVASTOVIGLIE



- A Pulsante di AVVIO
- B Pulsante di SELEZIONE DEL PROGRAMMA
- C Pulsante "PARTENZA RITARDATA"
- D Pulsante di opzione "EXPRESS"
- E Pulsante "RESET" per la spia "ESAURIMENTO SALE"
- F Pulsante "RESET" (annullamento del programma)

- G Pulsante di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
- H Guida al programma
- I Spia "ESAURIMENTO SALE"
- K Spia "SELEZIONE OPZIONE"
- L Spie "STATO PROGRAMMA"/spie del tempo "PARTENZA RITARDATA"
- M Spie di SELEZIONE DEL PROGRAMMA

SELEZIONE DEI PROGRAMMI E DELLE FUNZIONI SPECIALI

La lavastoviglie e il forno non possono essere utilizzati contemporaneamente.

Impostazione di un programma

- Aprire lo sportello e premere il pulsante di accensione/spegnimento; i la spia di selezione del programma (P3) comincia a lampeggiare.
- Impostare il programma desiderato premendo il pulsante di selezione del programma; il LED del programma scelto si accende (2 LED per il programma RISCIAQUO FREDDO).
- Premere il pulsante di AVVIO (la spia del programma selezionato smetterà di lampeggiare e rimarrà accesa).
- Chiudere lo sportello (dopo il segnale acustico); il programma scelto si avvia automaticamente.

USO DELLA LAVASTOVIGLIE

Apertura dello sportello

Afferrare la maniglia nel pannello frontale e tirarla. Se la macchina viene aperta mentre è in funzione, un dispositivo di sicurezza elettrico spegne tutto automaticamente. Per il corretto funzionamento, lo sportello non deve essere aperto mentre la macchina è in funzione.

Chiusura lo sportello

Inserire il cestello all'interno della cavità. Accertarsi che l'irroratore sia libero di ruotare e non sia ostruito da posate, stoviglie o pentole. Chiudere lo sportello, premendolo per accertarsi che sia ben chiuso.

Interruzione di un programma

Si sconsiglia di aprire lo sportello mentre è in corso un programma, soprattutto durante la fase di lavaggio principale e l'asciugatura finale.

L'elettrodomestico, tuttavia, si arresta automaticamente all'apertura dello sportello.

Quando lo sportello viene richiuso, il programma continua automaticamente.

Per modificare o annullare un programma in esecuzione, effettuare la procedura seguente:

- Tenere premuto il pulsante di "SELEZIONE DEL PROGRAMMA" per almeno 5 secondi. Le singole spie del programma si accenderanno e spegneranno e verranno emessi in sequenza alcuni segnali acustici.
- Il programma in corso sarà annullato e tutte le spie del programma lampeggeranno.

Prima di avviare un nuovo programma, accertarsi che ci sia ancora del detersivo nell'erogatore. Se necessario, ricaricare l'erogatore.

ATTENZIONE: se lo sportello viene aperto durante la fase di asciugatura, si attiva un segnale acustico intermittente per segnalare che il ciclo non è ancora terminato.

La fine del programma sarà indicata con un segnale acustico (se non è disattivato) della durata di 5 secondi che si ripete per 3 volte a intervalli di 30 secondi.

La spia del programma selezionato (2 spie per il programma "COLD RINSE") inizierà a lampeggiare.

A questo punto, sarà possibile togliere le stoviglie appena lavate e spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO" oppure effettuare un nuovo carico per un altro ciclo di lavaggio.

L'allarme di fine programma può essere disattivato come indicato di seguito:

IMPORTANTE
La lavastoviglie deve essere SEMPRE spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di "SELEZIONE DEL PROGRAMMA" e contemporaneamente accendere la lavastoviglie premendo il pulsante di "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO" (verrà emesso un breve segnale acustico).

2. Tenere premuto il pulsante di "SELEZIONE DEL PROGRAMMA" per almeno 15 secondi (durante questo periodo verranno emessi 2 segnali acustici).

3. Rilasciare il pulsante quando viene emesso il secondo segnale acustico (si accendono le 3 spie di "SELEZIONE DEL PROGRAMMA").

4. Premere nuovamente lo stesso pulsante: le 3 spie luminose (che indicano che l'allarme è attivato) inizieranno a lampeggiare (per indicare che l'allarme è disattivato).

5. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO".

Per riattivare l'allarme, seguire la stessa procedura.

AVVERTENZA!
Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio.

Memorizzazione dell'ultimo programma utilizzato

L'ultimo programma utilizzato può essere memorizzato effettuando la seguente procedura:

IMPORTANTE

La lavastoviglie deve essere SEMPRE spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** e contemporaneamente accendere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spengimento (verrà emesso un breve segnale acustico).
2. Tenere premuto il pulsante di **"SELEZIONE DEL PROGRAMMA"** per almeno 30 secondi (durante questo periodo verranno emessi 3 segnali acustici).
3. Rilasciare il pulsante quando viene emesso il **TERZO** segnale acustico (lampeggeranno tutte le spie).
4. Premere nuovamente lo stesso pulsante: la spia lampeggiante (memorizzazione disattivata) smette di lampeggiare e rimane accesa (memorizzazione attivata).
5. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di **"ACCENSIONE/SPENIMENTO"**.

Per disabilitare la memorizzazione, seguire la stessa procedura.



AVVERTENZA!

Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spengimento e ricominciare la procedura dall'inizio.

In caso di interruzione dell'alimentazione durante il funzionamento della lavastoviglie, una memoria speciale memorizza il programma selezionato e continua da dove è stato interrotto al ripristino dell'alimentazione.

Attenzione: la lavastoviglie è dotata di un dispositivo di sicurezza che in caso di anomalie impedisce le fuoriuscite svuotando l'acqua in eccesso.

Segnali di guasto

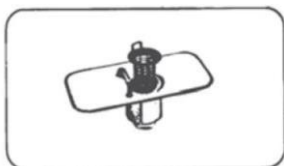
Durante un programma, se si verifica un malfunzionamento o un'anomalia, il LED corrispondente al ciclo scelto (2 LED per il programma COLD RINSE) lampeggeranno rapidamente e verrà emesso un segnale acustico. In questo caso, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spengimento. Accertarsi che il rubinetto del tubo dell'acqua sia aperto, che il tubo di scarico non sia piegato e che il sifone o i filtri non siano intasati, e impostare nuovamente il programma scelto. Se l'anomalia non scompare, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Importante!

Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo di sicurezza che impedisce le fuoriuscite, si raccomanda di non spostare né inclinare la lavastoviglie durante l'uso.

Se è necessario spostare o inclinare la lavastoviglie, accertarsi innanzitutto che il ciclo di lavaggio sia terminato e che non rimanga acqua nella vasca.

OPERAZIONI PRELIMINARI E PULIZIA DEL FILTRO



Il sistema di filtraggio è costituito da:

- Una tazza filtrante centrale che intrappola le particelle di cibo più grandi.
- Un filtro piatto che filtra continuamente l'acqua di lavaggio.

- Un microfiltro, collocato sotto il filtro piatto, che intrappola le particelle di cibo più piccole per garantire un risciacquo perfetto. Per ottenere risultati ottimali, il filtro deve essere controllato e pulito dopo ogni lavaggio. Per rimuovere il filtro basta afferrare la maniglia e sollevarlo. Rimuovere il filtro piatto e lavare l'intera unità sotto un getto d'acqua. Se necessario, è possibile utilizzare una spazzola di piccole dimensioni.

Per facilitare la pulizia, la tazza centrale è semplicemente appoggiata sulla parte superiore. La lavastoviglie è dotata di un microfiltro autopulente che deve essere controllato più o meno ogni 15 giorni.

È preferibile controllare dopo ogni lavaggio che la tazza centrale e il filtro piatto non siano intasati.

NOTA: dopo aver pulito i filtri, accertarsi che siano stati rimontati correttamente, uno dentro l'altro, e che il filtro piatto sia stato collocato correttamente sulla parte inferiore della lavastoviglie. Se il filtro viene montato in maniera errata, l'efficienza dell'elettrodomestico potrebbe diminuire.

Importante: non utilizzare mai la lavastoviglie senza filtro.

Pulizia dell'interno dell'elettrodomestico

La lavastoviglie non necessita di cure particolari, poiché la vasca è autopulente.

- Pulire regolarmente le guarnizioni dello sportello per rimuovere tracce di cibo o brillantante.

- Si raccomanda la pulizia della lavastoviglie per rimuovere sporco o depositi di calcare. Consigliamo di effettuare periodicamente un ciclo di lavaggio utilizzando prodotti specifici per la pulizia delle lavastoviglie. Durante qualsiasi operazione di pulizia, la lavastoviglie deve essere vuota.

- Se, nonostante i filtri siano puliti periodicamente, si nota che piatti e pentole non sono lavati o sciacquati adeguatamente, controllare che gli ugelli del braccio rotante siano liberi da ostruzioni.

Nel caso siano ostruiti, pulirli come segue:

1. Rimuovere il braccio rotante tirando verso l'alto;
2. Lavare il braccio rotante sotto un getto d'acqua per eliminare le ostruzioni presenti negli ugelli.
3. Una volta terminato, rimontare il braccio rotante nella posizione originaria.

Avvertenza: Non utilizzare oggetti che possano deformare gli ugelli.

Pulsanti opzione

Pulsante "EXPRESS"

Questo pulsante consente un risparmio di energia e tempo in media del 25% (a seconda del ciclo selezionato) riducendo la temperatura dell'acqua di lavaggio e il tempo di asciugatura durante il risciacquo finale.

Questo programma è consigliato per lavaggi con sporco leggero e per stoviglie leggermente bagnate che non sono completamente asciutte e risultati di asciugatura migliori.

Vi consigliamo di lasciare la porta della lavastoviglie semiaperta a fine ciclo, per consentire una circolazione naturale dell'aria all'interno della lavastoviglie.

Indicatore di esaurimento del sale

Questo modello è dotato di una spia sul pannello comandi che si accende quando è necessario ricaricare il contenitore del sale.

La comparsa di macchie bianche sui piatti è generalmente un segnale di avvertimento che il contenitore del sale deve essere riempito.

Pulsante "RESET" per la spia "ESAURIMENTO SALE"

Dopo aver riempito il contenitore del sale, è necessario premere questo pulsante per alcuni secondi, fino allo spegnimento della relativa spia.



AVVERTENZA!

Se si preme il pulsante di reset senza riempire il contenitore del sale, ciò interferirà con il corretto funzionamento della spia del sale.

IMPORTANTE

Per garantire il corretto funzionamento della spia del sale, E' NECESSARIO RIEMPIRE SEMPRE IL CONTENITORE DEL SALE.

Pulsante "PARTENZA RITARDATA"

Questo pulsante permette di programmare l'avvio del ciclo di lavaggio con un ritardo di 3, 6 o 9 ore.

Per impostare la partenza ritardata procedere nel seguente modo:

- Scegliere un programma premendo il pulsante "SELEZIONE DEL PROGRAMMA".
- Premere il pulsante "PARTENZA RITARDATA" (ad ogni pressione si potrà impostare una partenza ritardata rispettivamente di 3, 6 o 9 ore ed la spia corrispondente al tempo scelto s'illuminerà con luce fissa).
- Per avviare il conto alla rovescia, premere il pulsante "AVVIO" (la spia del tempo impostato inizierà a lampeggiare). Se è impostato un ritardo di 9 ore, il conto alla rovescia verrà visualizzato dalla spia 6h dopo 3 ore e dalla spia 3h dopo 6 ore. Al termine delle ultime 3 ore (alla fine del conto alla rovescia), la spia delle 3h passerà da luce lampeggiante a fissa indicando la fase di lavaggio ed il programma partirà automaticamente.

Se il conto alla rovescia non è terminato, per cui il programma non è ancora iniziato, è possibile modificare o annullare la partenza ritardata e selezionare un altro programma oppure selezionare/deselezionare il pulsante di opzione, procedendo come segue:

- Tenere premuto il pulsante "RESET" per almeno 3 secondi. Verranno emessi in sequenza alcuni segnali acustici e le spie del programma si accenderanno e spegneranno singolarmente e in sequenza.
- La partenza ritardata e il programma selezionato verranno annullati. Le spie del programma lampeggeranno.
- Premere il pulsante "PARTENZA RITARDATA" per impostare un tempo diverso per la partenza ritardata (la spia corrispondente si accenderà).
- È possibile impostare un nuovo programma dopo aver modificato o annullato un tempo di ritardo oppure è possibile selezionare o deselezionare un pulsante di opzione.

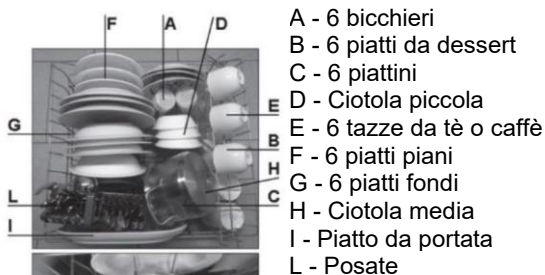
UTILIZZO

CARICAMENTO DELLE STOVIGLIE

Il cestello è stato progettato accuratamente per semplificare il caricamento. Per ottimizzare il lavaggio, rimuovere i detriti dalle stoviglie (ossa, stuzzicadenti, resti di carne e verdure) per evitare ostruzioni nei filtri, nell'uscita dell'acqua e nell'ugello del braccio di lavaggio che riducono l'efficienza del lavaggio.

Attenzione! Per evitare lesioni causate da posate con lame o punte affilate, collocare le posate con i manici rivolti verso l'alto.

CARICAMENTO DI 6 COPERTI (EN 60436)



CARICAMENTO DI 4 COPERTI PIÙ CASSERUOLE

Casseruole, insalatiere, zuppieri, coperchi ecc. possono essere caricati sul cestello.

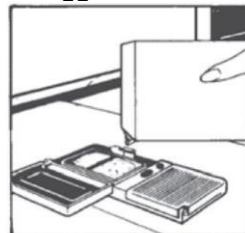
È preferibile collocare le posate nell'apposito cestello. Le posate con manici stretti devono essere collocate con i manici verso l'alto, per evitare che cadano attraversando il fondo del cestello e che blocchino il braccio di lavaggio. Non collocare nel cestello coperchi con maniglie in legno o fissati con resina.

CARICAMENTO DEL DETERSIVO

È particolarmente importante utilizzare detersivi appositi per lavastoviglie (in polvere, liquidi o in pastiglie).

I detersivi inadatti (ad es. detersivi per lavaggio a mano) non contengono gli ingredienti adeguati per l'uso nelle lavastoviglie e riducono l'efficienza dell'elettrodomestico.

Lavaggio normale

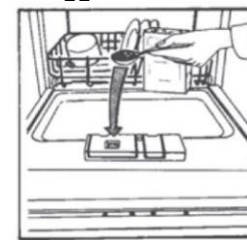


L'erogatore del detersivo è collocato all'interno dello sportello. Il coperchio dell'erogatore deve essere chiuso prima di ogni lavaggio. Per aprirlo, basta premere il fermo. Al termine di ogni ciclo di lavaggio, il coperchio si apre ed è pronto per l'utilizzo successivo della lavastoviglie. La quantità di detersivo da utilizzare dipende dalla quantità di sporco delle stoviglie e dal tipo di lavaggio. Normalmente, è consigliabile una dose di 15 g.

Se l'acqua è dura o le stoviglie sono particolarmente sporche, caricare 25 g. Dopo aver versato il detersivo nell'erogatore,

chiudere il coperchio, dal momento che non tutti i detersivi sono uguali e le istruzioni sulle confezioni di detersivo possono variare. Tenere presente che una quantità insufficiente di detersivo non pulisce adeguatamente le stoviglie, mentre una quantità eccessiva di detersivo non solo non migliora i risultati, ma costituisce uno spreco. Per contribuire a limitare i danni ambientali, non adoperare detersivo in quantità eccessiva.

Lavaggio intensivo

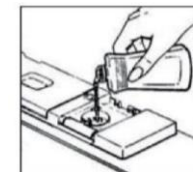


Quando si utilizza il programma di lavaggio intensivo, aggiungere una seconda dose di detersivo di circa 15 g (1 cucchiaino da minestra).

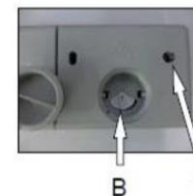
Questa dose supplementare deve essere collocata nel serbatoio piccolo (v. immagine).

RIEMPIMENTO DELL'EROGATORE DEL BRILLANTANTE

L'erogatore del brillantante (B) è collocato a destra dell'erogatore del detersivo e ha una capacità di circa 130 ml.



Aprire il coperchio e versare una quantità di liquido sufficiente, che durerà diversi lavaggi. Evitare sovraccarichi. Chiudere il coperchio. Questo additivo, che viene erogato automaticamente durante l'ultimo ciclo di lavaggio, contribuisce all'asciugatura rapida delle stoviglie ed evita la formazione di macchie. È sempre preferibile utilizzare il brillantante.



Controllare il livello del brillantante tramite la finestrella (A) collocata al centro degli erogatori.

PIENO - Scurο



VUOTO - Chiarο



REGOLAZIONE DEL BRILLANTANTE (da 1 a 4)

Il comando del regolatore (B) è collocato sotto l'indicatore e può essere ruotato con il dito; la posizione consigliata è "3". La durezza dell'acqua può essere valutata in base alle incrostazioni o al livello di asciugatura.

Per ottenere risultati ottimali, quindi, è importante regolare correttamente il dosaggio del brillantante.

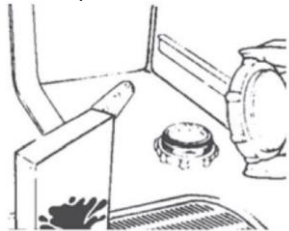
Dopo il lavaggio:

• Se appaiono striature sulle stoviglie, ridurre la quantità di una posizione.

• Se si osservano macchie biancastre, aumentare la quantità di una posizione.

CARICAMENTO DEI SALI

La lavastoviglie è dotata di un addolcitore che elimina la calce dall'acqua che potrebbe produrre depositi di calcare e danneggiare la lavastoviglie. Sul fondo della lavastoviglie è collocato un erogatore di sali per la rigenerazione dell'addolcitore. L'elemento filtrante dell'addolcitore deve essere ricaricato con sali prodotti appositamente per le lavastoviglie. Questi sali possono essere reperibili in commercio come granuli o pastiglie.



Per aggiungere i sali, svitare il tappo dell'erogatore dei sali sulla parte inferiore e riempire l'erogatore.

Durante questa operazione, anche se fuoriesce un po' d'acqua, continuare ad aggiungere i sali fino a riempire l'erogatore, eliminare i sali dalla filattatura e stringere nuovamente il tappo.

Se la lavastoviglie non deve essere adoperata immediatamente, impostare il programma **Cold Rinse ("Eco+Rapid, 2 LED")** in modo che la soluzione salina in eccesso venga scaricata dalla vasca di lavaggio.

L'erogatore dei sali ha una capacità di 1,5 kg per un uso efficiente dell'elettrodomestico, e deve essere riempito di tanto in tanto in base alla regolazione dell'addolcitore dell'acqua.

Il decalcificatore deve essere regolato in base alla tabella e alle istruzioni consultabili nella pagina seguente.

NOTA: è necessario aggiungere acqua fino a quando l'erogatore non trabocca. Utilizzare la lavastoviglie solo dopo aver riempito completamente l'erogatore dei sali.

UTILIZZO

Regolazione dell'addolcitore dell'acqua con programmatore elettronico

L'addolcitore per acqua può trattare acqua con un livello di durezza fino a 60 °Fh (classificazione francese) o 33 °Dh (classificazione tedesca) e 5 impostazioni. Le impostazioni sono elencate nella tabella seguente:

Livello	Durezza dell'acqua	Durezza dell'acqua	Uso di sali rigeneranti	Impostazione dell'addolcitore dell'acqua
	°fH (gradi francesi)	°dH (gradi tedeschi)		
0	0-8	4	no	
1	9-20	5-11	sì	Spia 1
2	21-30	12-17	sì	Spie 1+2
3	31-40	18-22	sì	Spie 1+2+3
4	41-60	23-33	sì	Spie 1+2+3+4

IMPORTANTE

La lavastoviglie deve essere **SEMPRE** spenta prima di iniziare questa procedura.

1. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" e contemporaneamente **accendere** la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**" (verrà emesso un breve segnale acustico).
2. Tenere premuto il pulsante di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" per almeno 5 secondi **FINO A QUANDO** verrà emesso un segnale acustico. Alcune spie di "**SELEZIONE DEL PROGRAMMA**" si accendono per indicare il livello di impostazione attuale dell'addolcitore dell'acqua.
3. Premere nuovamente lo stesso pulsante per selezionare il livello dell'addolcitore richiesto: ad ogni pressione del pulsante si accende una spia (il livello dell'addolcitore dell'acqua è indicato dal numero di spie accese). Per il **livello 5**, lampeggiano 4 spie, per il **livello 0** tutte le spie sono spente.
4. Per confermare la nuova impostazione, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di "**ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**".



AVVERTENZA!

Se si verifica un problema, spegnere la lavastoviglie premendo il pulsante di accensione/spegnimento e ricominciare la procedura dall'inizio (Passo 1).



PROGRAMMA DI LAVAGGIO

Informazioni per il confronto generale dei programmi per i laboratori di prova

Riferimenti alla norma EN 60436:

- 1) Carico normale
- 2) Regolazione lucentezza: "4"
- 3) Quantità di detersivo: 4 g per prelavaggio, 10 g per lavaggio.

CONSUMO (programmi principali)			
Programma	Energia (kWh)	Acqua (L)	Coperti
Universale	1,25	15	6
Hygiene+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Rapid 32'	0,60	8	6
Consumo energetico con elettrodomestico spento e acceso: 0,5 W / 1 W			
I valori indicati per i programmi, ad esclusione del lavaggio Eco, sono solamente a scopo indicativo. * I valori sono misurati in laboratorio in conformità alla norma europea EN 60436			

- la fase di rigenerazione si svolge al termine del ciclo di lavaggio.
- la quantità d'acqua consumata nella fase di rigenerazione è di circa 4 litri, con un aumento del consumo di energia di circa 1Wh e una durata del ciclo di 3 minuti.
- la frequenza della rigenerazione dipende dalle impostazioni dell'utente, effettuate in base alla durezza dell'acqua.
- per il ciclo Eco, la frequenza relativa alle posizioni impostate è indicata nella tabella qui sotto:

Posizioni	Frequenza
0	mai
1	1 ogni 5 ciclo
2	1 ogni 3 ciclo
3	1 ogni 2 ciclo
4	1 ogni 1 ciclo

Programma	Descrizione	Lista di controllo					Contenuto del programma					Durata media in minuti	Tasti funzioni speciali disponibili	
		Detersivo per l'ammollo (prelavaggio)	Detersivo per il lavaggio	Pulizia del filtro	Controllo dell'erogatore del brillitante	Controllo del contenitore del sale	Prelavaggio a caldo	Prelavaggio a freddo	Lavaggio principale	Primo risciacquo freddo	Secondo risciacquo freddo		Risciacquo caldo con brillitante	Con acqua fredda (15 °C) - Tolleranza ±10%

P1		Intensivo	Una volta al giorno: pentole molto sporche e altri oggetti lasciati tutto il giorno in attesa del lavaggio.	●	●	●	●	●	○	75 °C	○	○	○	130	Sì	Sì
P2		Universale	Una volta al giorno: pentole con sporco normale e altri oggetti lasciati tutto il giorno in attesa del lavaggio.		●	●	●	●		65 °C	○		○	120	Sì	Sì
P3		Eco	Programma standard per stoviglie con sporco normale (il più efficiente in termini di consumo combinato di acqua e corrente per questo tipo di stoviglie). Programma standardizzato secondo la norma EN 60436.	●	●	●	●	●		45 °C			○	190	Sì	Sì
P4		Rapid 32'	Lavaggio rapido per stoviglie da lavare subito dopo il pasto. Carico di lavaggio per 6 persone.		●	●	●	●		50 °C			○	32	Sì	N/D
P5		Prelavaggio a freddo	Breve prelavaggio a freddo per oggetti lasciati nella lavastoviglie fino a quando non si è pronti per il lavaggio a pieno carico.			●								5	Sì	N/D
		Curalavastoviglie P3 +	Questo programma deve essere utilizzato periodicamente con prodotti per la pulizia della lavastoviglie. Per tutte le operazioni di pulizia la lavastoviglie deve essere vuota.							70 °C	○			45	Sì	

ALCUNI SUGGERIMENTI PRATICI

- Per eseguire un programma di lavaggio con un carico completo di stoviglie, caricare correttamente la macchina dopo ogni pasto ed effettuare un prelavaggio a freddo tra un carico e l'altro per eliminare le macchie e rimuovere i residui di cibo più grandi.
- Ottimizzare il consumo di energia, tempo, detersivo e acqua effettuando lavaggi a pieno carico.
- Sciacquare le stoviglie prima del lavaggio causa maggiori consumi di acqua ed energia, e non è consigliato.
- Il lavaggio in lavastoviglie normalmente comporta un consumo di acqua ed energia inferiore rispetto al lavaggio a mano quando la lavastoviglie è utilizzata seguendo le istruzioni d'uso.

COME OTTENERE BUONI RISULTATI DI LAVAGGIO

- 1) Collocare le stoviglie a faccia in giù.
- 2) Cercare di collocare le stoviglie in modo che non si tocchino tra loro. Se le stoviglie sono caricate correttamente, i risultati saranno migliori.
- 3) Prima di collocare le stoviglie nella lavastoviglie, rimuovere eventuali residui di cibo (ossa, gusci, pezzi di carne o verdura, fondi di caffè, bucce di frutti, cenere di sigaretta ecc.) che potrebbero ostacolare il deflusso e ostruire i getti del braccio di lavaggio.
- 4) Dopo aver caricato le stoviglie, accertarsi che il braccio di lavaggio possa ruotare liberamente.
- 5) Pentole e altre stoviglie sporche di particelle di cibo particolarmente ostinate o residui di cibo bruciato devono essere lasciate in ammollo in acqua e detersivo per lavastoviglie.
- 6) Per lavare correttamente l'argento:
 - a) - Sciacquare l'argento subito dopo l'uso, soprattutto se è sporco di maionese, uova, pesce ecc.
 - b) - Non cospargerlo di detersivo.
 - c) - Tenerlo separato dagli altri metalli.

COSA FARE SE...

Si desidera arrestare la lavastoviglie per collocare altre stoviglie durante un lavaggio. Aprire lo sportello, inserire le stoviglie e chiudere lo sportello; la macchina si riavvierà automaticamente.

COSA NON LAVARE...

Tenere presente che non tutte le stoviglie sono adatte al lavaggio in lavastoviglie. Tenere sempre presente che la lavastoviglie non deve essere utilizzata per il lavaggio di oggetti in termoplastica, posate con manici di legno o di plastica, casseruole con manici di legno, oggetti di alluminio, cristallo e vetro piombato, salvo diverse indicazioni. Alcune decorazioni possono sbiadirsi. Prima di caricare tutte le stoviglie, quindi, è preferibile lavare uno solo degli oggetti di questi tipo in modo da accertarsi che altri oggetti simili non si sbiadiscano. È preferibile, inoltre, non collocare nella lavastoviglie posate d'argento con manici in acciaio non inossidabile, in quanto potrebbero reagire chimicamente tra loro.

NOTA: quando si acquistano stoviglie o posate nuove, accertarsi sempre che possano essere lavate in lavastoviglie.

DOPO L'USO: dopo ogni lavaggio, chiudere il rubinetto di mandata dell'acqua della lavastoviglie e spegnerla premendo il pulsante di accensione/spegnimento. Se la lavastoviglie non verrà utilizzata per un certo periodo di tempo, è preferibile adottare le seguenti precauzioni: 1 - Effettuare un programma di lavaggio senza stoviglie, per sgrassare la macchina.

2 - Estrarre la spina.

3 - Chiudere il rubinetto di mandata dell'acqua.

4 - Riempire l'erogatore del brillantante.

5 - Lasciare lo sportello lievemente socchiuso.

6 - Lasciare pulita la parte interna della macchina.

7 - Se la macchina deve essere lasciata in un luogo dove la temperatura è inferiore a 0 °C, l'acqua rimasta nell'erogatore potrebbe congelarsi.

È preferibile, quindi, aumentare la temperatura oltre 0 °C circa 24 ore prima di riutilizzare la macchina.

PULIZIA

- Prima di effettuare qualunque operazione di pulizia, è necessario:
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica e attendere che tutte le parti calde si raffreddino.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi o corrosivi, sostanze sbiancanti o acidi. Evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (limone, aceto ecc.) sulle parti smaltate, verniciate o di acciaio inox.

• PARTI SMALTATE:

Per la pulizia di oggetti smaltati, verniciati o cromati, utilizzare acqua calda saponata o un detersivo non caustico. Per l'acciaio inox utilizzare una soluzione detergente appropriata.

• PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA

Non utilizzare una spugna troppo bagnata. È preferibile tenere lontano dal piano cottura tutte le sostanze che possono fondersi, ad es. oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.

Manutenzione:

- Versare alcune gocce di prodotto detergente specifico sulla superficie del piano cottura.
- Strofinare eventuali macchie ostinate con un panno morbido o carta da cucina inumidita.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi, pagliette metalliche o attrezzi appuntiti per pulire lo sportello di vetro del forno, altrimenti il vetro potrebbe frantumarsi.

Macchie ostinate:

- Versare alcune gocce di prodotto detergente specifico sulla superficie del piano cottura.
- Grattare la macchia con un raschietto, tenendolo inclinato di 30° rispetto al piano cottura, fino a rimuoverla completamente.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Ripetere l'operazione, se necessario.

Un raschietto con lama affilata non danneggia la superficie se mantenuto inclinato di 30°. Non lasciare il raschietto con lama affilata alla portata dei bambini.

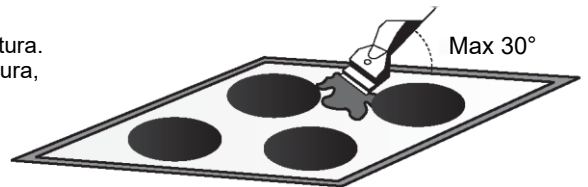
Qualche suggerimento:

La pulizia frequente lascia uno strato protettivo essenziale per prevenire graffi e usura.

Accertarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano cottura.

Eventuali macchie lasciate dall'acqua possono essere pulite con qualche goccia di aceto o succo di limone. Strofinare con un po' di carta assorbente e qualche goccia di detergente liquido specifico.

Anche se la superficie in vetroceramica resiste allo sfregamento dei contenitori a fondo piatto, è sempre preferibile sollevarli per spostarli da una zona all'altra.



PULIZIA

• ILLUMINAZIONE DEL FORNO

La lampadina e il coperchio sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature: 230 V~, attacco E14, 15 W, temperatura minima 300 °C. Sostituzione della lampadina: scollegare l'alimentazione elettrica dal forno prima di tentare la sostituzione della lampadina. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare qualunque operazione.

Per sostituire una lampadina difettosa basta svitare il coperchio di vetro, svitare la lampadina, sostituirla con una lampadina dello stesso tipo e riavvitare il coperchio di vetro protettivo. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

• ACCESSORI

Ripiano del forno e vassoio da pasticceria: non pulire il ripiano del forno con prodotti abrasivi duri, pagliette in acciaio o utensili affilati. Basta usare un panno imbevuto di acqua calda saponata e strizzato. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

Vassoio di gocciolamento: dopo l'uso del grill, rimuovere il vassoio di gocciolamento dal forno e versare il grasso in un contenitore. Lavare e sciacquare il vassoio di gocciolamento in acqua molto calda, utilizzando spugna e detersivo. In presenza di cibo appiccicoso che non va via, immergerlo in acqua saponata. Il vassoio di gocciolamento può essere pulito in lavastoviglie. Non collocare mai il vassoio di gocciolamento nel forno se è ancora sporco.

• VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

È preferibile pulire il vetro dello sportello del forno con carta assorbente dopo ogni ciclo di cottura. In caso di macchie ostinate, il vetro può essere pulito con spugna e detergente.

• SPORTELLO DEL FORNO:

Lo sportello del forno può essere pulito in posizione o smontato.

Per rimuovere lo sportello, effettuare le seguenti operazioni:

- . Aprire completamente lo sportello.
- . Sbloccare i ganci.
- . Tirare lo sportello verso l'alto, chiudendolo parzialmente fino a liberarlo.

Per rimontarlo, riposizionare con attenzione le cerniere. La tacca inferiore ne facilita il montaggio.

Collocare lo sportello sui supporti e montare le cerniere nella loro posizione iniziale.

• BRUCIATORI A GAS: I bruciatori possono essere puliti con acqua saponata. Per ripristinare la loro lucentezza originale, utilizzare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inox per uso domestico. Dopo la pulizia, asciugare i bruciatori e rimontarli.

È importante che i bruciatori siano rimontati correttamente.

Griglie e bruciatori cromati

Le griglie e i bruciatori cromati tendono a scolorirsi con l'uso.

Ciò non compromette la funzionalità del piano cottura.

• Attenzione: evitare l'ingresso di acqua nei bruciatori.

Il centro assistenza post-vendita può fornire i ricambi necessari.

• COPERCHIO: dopo che l'elettrodomestico Trio si è raffreddato, il coperchio può essere pulito con acqua saponata e asciugato con un panno pulito. Prima di sollevare il coperchio, togliere eventuali oggetti appoggiati che potrebbero causare fuoriuscite.

• GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, coprire la pentola con un coperchio. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

ATTENZIONE! Il forno e la lavastoviglie non possono essere utilizzati contemporaneamente.

Se la lavastoviglie non funziona, prima di contattare il centro assistenza effettuare i seguenti controlli:

GUASTO	CAUSA	SOLUZIONE
1 - Macchina completamente ferma	La spina non è collegata correttamente	Collegare la spina di corrente
	Il pulsante di accensione/spengimento non è stato premuto	Premere il pulsante
	Assenza di elettricità	Controllare l'alimentazione elettrica
	Sportello aperto	Chiudere lo sportello
2 - La macchina non preleva l'acqua	V. cause per la voce n. 1	Controllo
	Rubinetto dell'acqua chiuso	Aprire il rubinetto dell'acqua
	Il selettore del programma non è nella posizione corretta	Ruotare il selettore del programma nella posizione corretta
	Il tubo di ingresso è piegato	Eliminare le pieghe del tubo
3 - La macchina non scarica l'acqua	Il filtro del tubo di ingresso è bloccato	Pulire il filtro all'estremità del tubo
	Filtro sporco	Pulire il filtro
	Tubo di uscita piegato	Raddrizzare il tubo di uscita
	La prolunga del tubo di uscita non è collegata correttamente	Seguire le istruzioni per collegare con attenzione il tubo di uscita
4 - La macchina scarica l'acqua continuamente	Il collegamento dell'uscita a parete è rivolto verso il basso e non verso l'alto	Chiamare un tecnico qualificato
	La posizione del tubo di uscita è troppo bassa	Sollevare il tubo di uscita ad almeno 40 cm dal livello del pavimento
5 - Non si sente ruotare l'irroratore	Quantità eccessiva di detersivo	Ridurre la quantità di detersivo
	Un oggetto impedisce la rotazione del braccio	Controllo
	Piastra e filtro a tazza molto sporchi	Pulire la piastra e il filtro a tazza
6 - Su elettrodomestici elettronici senza display: spia "Eco" e spia "N. 1", con segnale acustico	Rubinetto di ingresso dell'acqua chiuso	Spegnere l'elettrodomestico, aprire il rubinetto e reimpostare il ciclo
7 - Il carico delle stoviglie viene lavato solo parzialmente	V. cause per la voce n. 5	Controllo
	Il fondo delle casseruole non è stato lavato bene	I resti di cibo bruciato devono essere immersi in ammollo prima di collocare le pentole nella lavastoviglie
	I bordi delle casseruole non sono stati lavati bene	Riposizionare le pentole
	L'irroratore è ostruito	Rimuovere l'irroratore svitando la ghiera in senso orario e lavarlo sotto l'acqua corrente
	Le stoviglie non sono state caricate correttamente	Non collocare le stoviglie troppo vicine tra loro
	L'estremità del tubo di uscita è immersa nell'acqua	L'estremità del tubo di uscita non deve entrare a contatto con l'acqua di scarico
	Quantità errata di detersivo. Detersivo vecchio e indurito	Aumentare il dosaggio in base al livello di sporco delle stoviglie e cambiare il detersivo
	Il rubinetto dell'erogatore dei sali non è perfettamente chiuso	Stringerlo completamente
Il programma di lavaggio non è abbastanza efficace	Scegliere un programma più energico	
8 - Presenza di macchie bianche sulle stoviglie	L'acqua è troppo dura	Controllare il livello dei sali e del brillantante e regolare le quantità. Se il problema non si risolve, contattare il centro assistenza
9 - Rumore durante il lavaggio	Le stoviglie si urtano tra loro.	Caricare meglio le stoviglie nel cestello
	Il braccio girevole urta contro le stoviglie	Caricare meglio le stoviglie
10 - Le stoviglie non sono completamente asciutte	Flusso d'aria insufficiente	Alla fine del programma di lavaggio, lasciare socchiuso lo sportello della lavastoviglie affinché le stoviglie si asciughino naturalmente

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Éviter de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
 - coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - habitations rurales ;
 - des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.

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

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

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

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

• AVERTISSEMENT !

Placer les couteaux et les autres ustensiles de cuisine pointus avec la pointe vers le bas ou à l'horizontale. Si l'appareil est posé sur un sol recouvert de moquette, faites attention à ce que les bouches d'aération au bas de l'appareil ne soient pas obstruées.

• Assurez-vous que la prise ou le disjoncteur omnipolaire qui déconnecte l'appareil reste accessible après l'installation.

• L'appareil doit être raccordé sur le circuit de distribution de l'eau à l'aide d'un tuyau flexible neuf.

• Ne pas réutiliser les vieux tuyaux flexibles.

• La pression de l'eau doit être comprise entre 0,08 Mpa et 0,8 Mpa. Si la pression est inférieure à la valeur minimum, s'adresser à notre service après-vente.

• Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier si :

1. la prise d'alimentation est correctement mise à la terre ;
2. si le secteur est en mesure de prendre en charge la consommation indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.

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

• AVERTISSEMENT !

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

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

• Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une machine non mise à la terre.

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

• Ne pas retirer la fiche de la prise secteur en tirant le câble d'alimentation ou la machine elle-même.

• De manière générale, il n'est pas recommandé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges.

• Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

• Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.

• Ne pas laisser l'appareil exposé aux éléments (pluie, soleil, etc.).

• Le fait de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ouverte du lave-vaisselle pourrait le faire basculer.

• Si l'appareil tombe en panne ou cesse de fonctionner correctement, l'éteindre, couper l'alimentation en eau et ne rien faire de plus. Les travaux de réparation ne doivent être effectués que par un technicien agréé

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

et seules les pièces détachées authentiques doivent être installées. Tout non-respect des conseils ci-dessus peut avoir de graves conséquences sur la sécurité de l'appareil.

- L'eau restante dans la machine ou sur la vaisselle à la fin du programme de lavage ne doit pas être avalée.
- Le nombre maximum de couverts pour le lave-vaisselle est de 6.
- Le lave-vaisselle est conçu pour les ustensiles de cuisine normaux.

Les objets qui ont été contaminés par de l'essence, de la peinture, des traces d'acier ou de fer, des produits chimiques corrosifs, des acides ou des alcalis ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

• **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

• Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

• **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.

• Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

• Le processus de cuisson sur la table de préparation doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

• **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.

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

• Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

• **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

• Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, le couvercle en verre de la table de cuisson ou la surface en verre de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.

• Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.

• Le four doit être éteint avant de retirer la protection. Après le nettoyage, la protection doit être replacée conformément aux instructions.

• Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four

• **AVERTISSEMENT** : ne jamais enlever le joint de la porte du four.

• Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage impropre, incorrect ou déraisonnable.

• En plaçant la grille à l'intérieur, vérifier que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.

• Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.

• Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.

• Tout liquide renversé doit être retiré du couvercle avant l'ouverture.

• La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.



- **ATTENTION** : les couvercles en verre peuvent se briser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

• Si elles sont présentes, ne pas regarder fixement les lampes halogènes de la plaque de cuisson.

• Utiliser uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

• Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque de cuisson. Ils pourraient chauffer.

• Éviter de toucher les zones de chaleur pendant le fonctionnement ou pendant un certain temps après l'usage.

• Ne rien placer sur le panneau de commande.



• **AVERTISSEMENT** : Éviter tout risque d'électrocution en vous assurant que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

• Si l'appareil est placé sur une base, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne tombe de la base.

• L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le produit ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

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

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

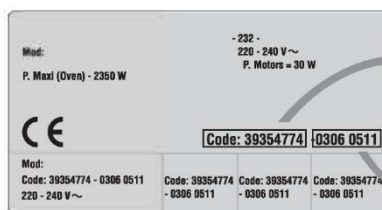
RECOMMANDATIONS

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

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

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

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



Product Code:.....
Serial N°:

REMARQUES IMPORTANTES

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

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

• Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES



TYPE / Référence	TRIO		
	TRI 5 S	TRI 5	
	4 Gaz	3 Gaz + 1 EL	4 EL
Position			
Avant gauche	Brûleur rapide	Brûleur rapide	hilight Ø180
Arrière gauche	Brûleur semi-rapide	P.E. Ø180	hilight Ø220
Arrière droite	Brûleur ultra rap.	Brûleur ultra rap.	hilight Ø140
Avant droite	Brûleur aux.	Brûleur aux.	hilight Ø140
Dispositif de contrôle de flamme	Oui		-
Allumage	Oui		-
Classe d'installation	2 sous-classe 1 point 1		-
Type de gaz/alimentation installé(e)			
Puissance du gaz kW	8,75	7	-
G20 20mbar (G.N.) l/h	833	666	-
Kit d'injecteur alternatif pour gaz GPL disponible dans l'emballage			
Puissance du gaz kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Lave-vaisselle			
Nombre de couverts EN 60436	6	6	6
Pression d'eau min 0,08 - max 0,08 MPa			
Puissance d'entrée nominale			
TRI 5 S Voltage (V) - Fréquence (Hz)	220-230V~50Hz		
TRI 5 Voltage (V) - Fréquence (Hz)	220-230V~/380-400 V~50Hz		
Alimentation électrique	2100	3600	8600

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



INSTALLATION

AVERTISSEMENT :

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

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

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

MODÈLE À GAZ

1.1 EMBLACEMENT APPROPRIÉ

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

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

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

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

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

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

- Si nécessaire, changer le gaz.

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

• Pour l'installation, le technicien doit :

Tous les travaux doivent être effectués hors tension.

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

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

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

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

- Brancher la cuisinière au secteur conformément aux informations données au paragraphe Raccordement électrique.

- Si le type de gaz a été modifié, régler le débit minimal de chaque brûleur à gaz (comme expliqué au paragraphe Changer le type de gaz).

- Connecter le Trio à l'alimentation en eau et à l'évacuation de l'eau (voir paragraphe Raccordement de l'eau).

TOUTE MODIFICATION APPORTÉE AU RÉGLAGE DU GAZ DOIT ÊTRE NOTÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE APOSÉE SUR LA CUISINIÈRE.

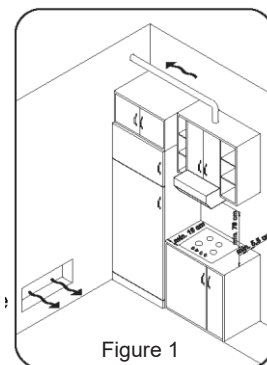


Figure 1

• RACCORDEMENT AU GAZ

Il doit être fait conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation (pour le Royaume-Uni uniquement : en vertu de la loi, l'installation / la mise en service du gaz doit être effectuée par un installateur « Gas Safe »). Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation en gaz est équipé d'un robinet d'arrêt, d'un régulateur ou d'un dispositif de déverrouillage de régulateur pour le gaz propane. N'utiliser que des vannes, des dispositifs de régulation, des tuyaux flexibles et des régulateurs avec la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement au gaz selon l'installation :

Tuyau flexible rigide pour gaz naturel avec raccords mécaniques (1) - Tuyau en caoutchouc souple (2)

Tuyau flexible rigide pour gaz Butane avec raccords mécaniques (1) - Tuyau en caoutchouc souple (2)

Tuyau flexible rigide pour gaz Propane avec raccords mécaniques (1) - Tuyau en caoutchouc souple (2)

1 - à condition que le tuyau flexible puisse être inspecté sur toute sa longueur.

2 - à condition que le tuyau en caoutchouc souple puisse être inspecté sur toute sa longueur, que sa longueur ne dépasse pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé d'attaches appropriées aux extrémités.

1, 2 - Les tuyaux souples et les tuyaux flexibles avec raccords mécaniques doivent être disposés à l'écart de toute flamme, et ne pas être détériorés par les gaz de combustion, les parties chaudes de la cuisinière ou par tout déversement d'aliments chauds.

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

• TROIS OPTIONS DE RACCORDEMENT :

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement aux raccords du collecteur.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE AVEC RACCORDS MÉCANIQUES

Nous recommandons ce type de raccordement.

Visser les écrous de tuyau directement sur le raccord de collecteur d'une part et sur le robinet d'arrêt de la tuyauterie d'autre part.

• RACCORDEMENT PAR CAOUTCHOUC SOUPLE

Nous ne recommandons pas ce type de raccordement.

À réserver uniquement aux anciennes installations qui ne permettent pas d'autres options.

Visser la pièce d'extrémité conforme (2)

Fixer le tuyau souple sur la pièce d'extrémité d'une part, et sur le régulateur ou sur la sortie de la vanne, d'autre part.

(2) Dans tous les cas, s'assurer que le joint est installé. Après les opérations de raccordement, tester l'étanchéité aux fuites à l'aide d'eau savonneuse, l'essai par flamme est strictement interdit.

Avertissement : En cas de détection d'une odeur de gaz à proximité de cet appareil, couper l'alimentation en gaz de l'appareil et appeler directement l'ingénieur. Ne pas chercher une fuite avec une flamme nue.

CHANGEMENT DU TYPE DE GAZ :

AVERTISSEMENT :

Seule une personne professionnellement qualifiée devrait entreprendre la tâche et l'exécuter conformément aux réglementations techniques en vigueur et en suivant les instructions.

La capacité calorifique et la pression du gaz varient selon le type de gaz.

Lors du changement de gaz, le technicien doit successivement :

- 1-Débrancher l'appareil du secteur
- 2-Faire le « RACCORDEMENT AU GAZ » de l'installation comme décrit ci-dessus
- 3-Fermer la vanne de gaz avant l'appareil
- 4-CHANGER LES INJECTEURS
- 5-RÉGULER LA FLAMME MINIMALE

CHANGER LES INJECTEURS :

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, suivre les instructions suivantes :

- Retirer les grilles et les brûleurs
- Insérer une clé hexagonale (7 mm) dans le support du brûleur (Figure 2)
- Dévisser l'injecteur et le remplacer par un autre adapté au gaz à utiliser (voir le tableau des types de gaz)

INJECTEUR



Figure 2

RÉGULATION DE LA FLAMME MINIMALE

Pour réguler la flamme minimale, le technicien effectue les instructions suivantes :

-Retirer les boutons

CAS 1 : vis de régulation visible à l'intérieur de l'arbre de vanne (voir figure 3A)

Après avoir allumé les brûleurs, tourner le bouton contrôle sur le réglage minimum, puis retirer le bouton (en appliquant une pression douce).

À l'aide d'un petit tournevis de type « Terminal », la vis de régulation peut être ajustée comme sur la figure 3A.

La rotation de la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le débit de gaz, la rotation dans l'autre sens augmente le débit.

Utiliser ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de long, puis replacer le bouton de commande.

Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le GPL - la vis pour régler la flamme de ralenti doit être tournée (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.

Reposer les boutons

CAS 2 : vis de régulation non visible (voir figure 3B)

-Retirer les grilles, les brûleurs et le couvercle.

-Retirer la plaque supérieure

-À l'aide d'un petit tournevis, la vis de régulation peut être ajustée comme sur la figure 3C.

La rotation de la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le débit de gaz, la rotation dans l'autre sens augmente le débit.

-Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le GPL - la vis pour régler la flamme de ralenti doit être tournée (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.

-Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le gaz naturel, la vis de réglage de la flamme de ralenti doit être tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 1/2 tour à partir de la position de fermeture complète. (flamme d'environ 3 à 4 mm de long)

-Replacer la plaque supérieure en veillant à remonter correctement chaque pièce démontée ou débranchée et à ne pas endommager les pièces (sinon, le technicien doit les remplacer par des pièces détachées d'origine).

-Reposer les brûleurs, le couvercle des grilles et les boutons.



Avertissement :
Ne jamais
desserrer les
autres vis !

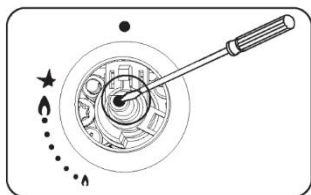


Figure 3A



Figure 3B

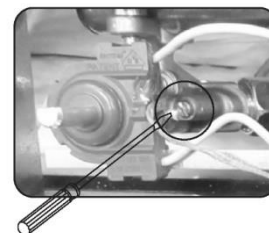


Figure 3C

INSTALLATION

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

« L'installation doit être conforme aux directives standard ». Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant être causé par une utilisation inappropriée ou déraisonnable.

Avertissement :

- Toujours vérifier, avant toute opération électrique, la tension d'alimentation indiquée sur le compteur d'électricité, le réglage du disjoncteur, la continuité du raccordement à la terre avec l'installation et l'adéquation du fusible.
- Le raccordement électrique à l'installation doit être effectué avec une prise de terre ou via un interrupteur de coupure omnipolaire. Si l'appareil a une prise murale, il doit être installé de manière à ce que la prise murale soit accessible. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident dû à l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou avec une continuité de branchement à la terre défectueuse.
- Toute question relative au cordon d'alimentation doit être envoyée au Service après-vente ou à un technicien qualifié.

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

• TRI 5 S

Un cordon d'alimentation est fourni avec le Trio pour le connecter uniquement à une alimentation de 220-230 V entre les phases, ou entre la phase et le neutre. Connecter à une prise 16 A.

• TRI 5

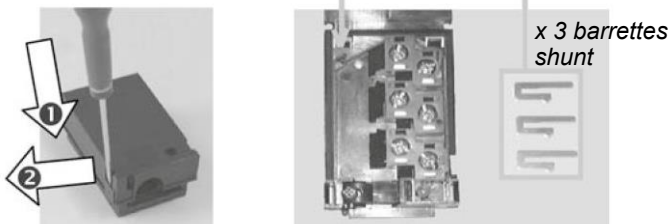
Selon le modèle, l'appareil peut être fourni avec ou sans cordon d'alimentation. En cas d'absence de cordon d'alimentation : le type de cordon et son raccordement doivent être conformes aux consignes de sécurité et au tableau fourni.

Le bornier se trouve à l'arrière du Trio.

Pour ouvrir le bornier :

- . Localiser les deux languettes sur les côtés.
- . Placer la lame de tournevis à l'avant de la languette, l'insérer (1) et appuyer (2).
- . Soulever le couvercle.

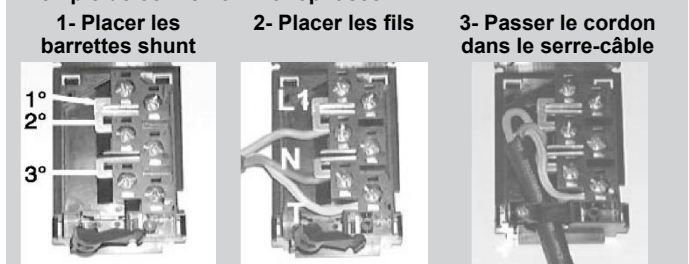
Bornier



Pour connecter :

- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque fil et les connecter aux bornes selon les numéros indiqués dans le tableau, comme pour les « barrettes shunt ».

Exemple de connexion monophasée



Attention, un serrage incorrect peut entraîner des risques de surchauffe dangereuse pour le câble d'alimentation.

Lorsque le raccordement aux bornes de l'appareil est terminé, serrer le collier de serrage et fermer le couvercle.

	Monophasé 220-230~	Triphasé 220-230V3~	Triphasé 380-400V~3N
TYPE DE CÂBLE-SECTION	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
CONNEXION AU BORNIER			
Shunter : faire un pont avec une barrette shunt	2 Phase Shunter 1-2 Shunter 2-3 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre	1 Phase Shunter 1-2 3 Phase Shunter 3-4 5 Phase T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre

RACCORDEMENT DE L'EAU - VIDANGE DE L'EAU

RACCORDEMENT DE L'EAU :

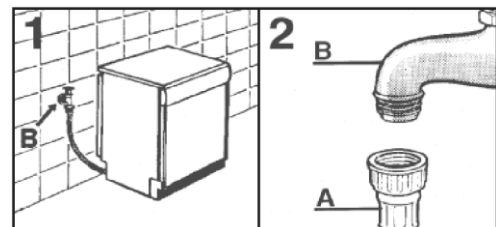
Les tuyaux d'arrivée et de vidange peuvent être dirigés vers la gauche ou la droite. Le lave-vaisselle peut être raccordé à l'eau froide ou chaude tant qu'elle ne dépasse pas 60 °C.

La pression de l'eau doit être comprise entre 0,08 MPa et 0,8 MPa. Si la pression est inférieure à la valeur minimum, s'adresser à notre service après-vente.

Le tuyau d'arrivée doit être raccordé à un robinet afin que l'alimentation en eau puisse être coupée lorsque la machine n'est pas utilisée (fig. 1). Le tuyau d'arrivée du lave-vaisselle est muni d'un raccord fileté de 3/4" (fig.2). Le tuyau d'arrivée "A" doit être bien raccordé à un robinet 3/4" "B".

Le raccordement à l'eau du lave-vaisselle doit être effectué exclusivement avec le tuyau fourni. **Ne pas utiliser un vieux tuyau.**

Si la machine est reliée à de nouveaux tuyaux ou à des tuyaux qui n'ont pas été utilisés depuis longtemps, faire couler de l'eau pendant quelques minutes avant de raccorder le tuyau d'arrivée. De cette façon, aucun dépôt de sable ou de rouille ne bouchera le filtre d'entrée d'eau.

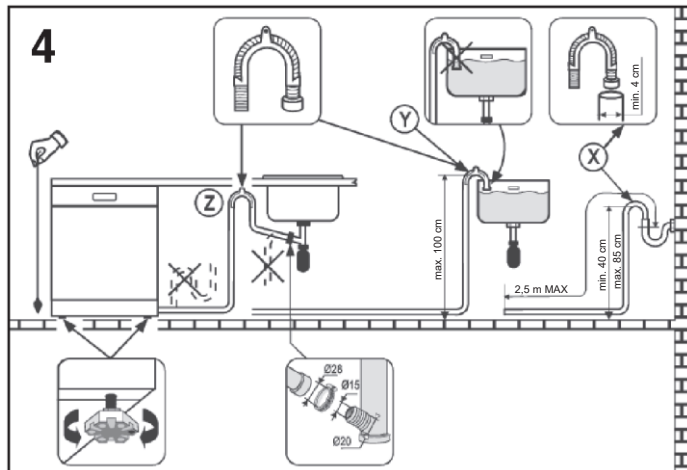


VIDANGE DE L'EAU :

Veiller à ne pas plier ou à ne pas tordre le tuyau de vidange lors de son raccordement à la machine afin que l'eau puisse s'écouler librement de celle-ci (fig.4y). Le tuyau de vidange doit être au moins à 40 cm au-dessus du niveau du sol et doit avoir un diamètre interne d'au moins 4 cm. Il est conseillé d'installer un siphon (fig.4x).

Si nécessaire, le tuyau de sortie peut être rallongé jusqu'à 2,6 m, uniquement s'il est maintenu à une hauteur maximale de 85 cm au-dessus du niveau du sol. Pour cela, contacter le Service client.

INSTALLATION

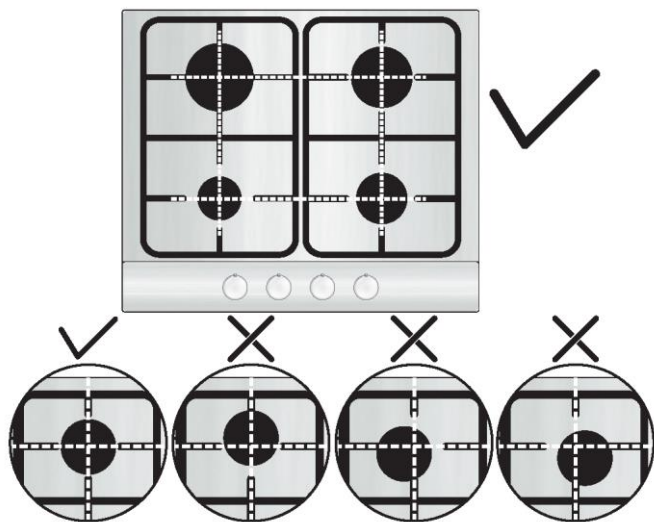


Le tuyau peut être accroché sur le côté de l'évier (il ne doit pas être immergé dans l'eau, afin d'éviter le siphonnage de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement). Vérifier que les tuyaux d'entrée et de sortie ne sont pas pliés. Pour rallonger, si nécessaire, le tuyau d'entrée, contacter le Service Client.

BRÛLEURS À GAZ

Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné, la cuisine domestique, et toute autre utilisation sera jugée inappropriée et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages ou des préjudices résultant d'une utilisation incorrecte.

Avant d'utiliser le brûleur, s'assurer que les périmètres de la grille centrent le brûleur comme indiqué ci-dessous.



UTILISATION

Chaque brûleur est commandé par un robinet avec des réglages progressifs permettant :

- un choix plus large de paramètres de la position maximale à la position minimale la plus précise,
- un réglage plus facile de la flamme en fonction du diamètre de la casserole,
- de supprimer le risque de coupure ou d'extinction de la flamme lorsque la flamme est éteinte rapidement.

ALLUMAGE

RECOMMANDATIONS : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet général d'alimentation en gaz doit toujours être coupé.

UTILISATION

Avant d'allumer la table de cuisson au gaz, s'assurer que les chapeaux du brûleur sont correctement positionnés.

- Ouvrir le robinet de gaz
 - Un symbole à côté de chaque bouton de commande indique quel brûleur est allumé.
 - Tourner et appuyer sur le bouton du brûleur correspondant jusqu'au symbole , en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que la flamme s'allume. Sur les modèles équipés d'un allumage électronique, la flamme est allumée par une étincelle électrique. Cette procédure est réalisée via le bouton ou en appuyant sur le bouton (pour les modèles avec allumage sous le bouton).
- Pour les modèles ne disposant pas d'un allumage électronique, ou s'il n'y a pas d'alimentation électrique, allumer la flamme à l'aide d'une allumette.

Avertissement : Dans tous les cas, si au bout de 5 secondes le brûleur n'est pas allumé, cesser son fonctionnement et attendre au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

NB : pour les modèles équipés d'un thermocouple de SÉCURITÉ, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes afin d'activer le système de sécurité. Si le bouton est relâché directement, le système de sécurité n'a pas le temps de s'activer et la flamme s'éteint. Si cela se produit, répéter la procédure d'allumage à partir du début en attendant plus longtemps après l'allumage de la flamme. Le dispositif de sécurité rapide de thermocouple coupe automatiquement l'alimentation en gaz si la flamme est éteinte accidentellement.

En cas de conditions locales particulières d'alimentation en gaz qui rendent l'allumage difficile, il est conseillé de répéter la procédure d'allumage en tournant le bouton sur « minimum » (Ⓔ).

- Régler la flamme en fonction des besoins de cuisson. Les positions intermédiaires sont disponibles entre les réglages (Ⓔ) et (Ⓕ) sur le bouton de commande.
- Pour éteindre la flamme, tourner le bouton de commande jusqu'en position d'arrêt.
- Si le brûleur est éteint accidentellement, tourner le bouton sur « 0 », attendre une minute, puis essayer de le rallumer à nouveau.

CASSEROLES

Pour une utilisation correcte des brûleurs, choisir des casseroles qui correspondent aux dimensions indiquées ci-dessous :

- * Très rapide Ø 18 cm et plus
- * Rapide Ø de 16 à 26 cm
- * Semi-rapide Ø 12 cm
- * Auxiliaire Ø 10 cm

• Il n'est pas recommandé d'utiliser des poêles à fond courbé, serti ou déformé.

AVERTISSEMENT : Si une flamme est accidentellement éteinte, tourner le bouton en position d'arrêt et patienter au moins une minute avant de tenter de la rallumer.

Si, au fil des ans, les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner, il est nécessaire de les lubrifier.

Cette opération ne doit être effectuée que par des techniciens de service qualifiés.

• Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques sur le support émaillé. Ces marques peuvent facilement être enlevées à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit abrasif léger.

QUELQUES CONSEILS...

• Éviter de faire bouillir des aliments trop intensément. Les aliments ne sont pas cuits plus rapidement. En fait, il est soumis à une agitation sévère, ce qui peut provoquer la perte d'une partie des saveurs.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Pour économiser du gaz, s'assurer que les flammes ne dépassent pas le fond de la casserole.
- Ne pas utiliser le brûleur à gaz avec une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, utiliser un couvercle pour couvrir la casserole. Régler la flamme de sorte que celle-ci ne dépasse pas le fond de la casserole.

UTILISATION

LA ZONE VITROCÉRAMIQUE

CONSEILS

L'utilisation d'ustensiles de haute qualité est importante pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- Toujours utiliser des ustensiles de cuisine de bonne qualité avec des bases parfaitement plates et épaisses.
- S'assurer que la base de la casserole ou de la poêle est sèche.
- Utiliser des casseroles dont le diamètre est suffisamment large pour recouvrir complètement l'unité de cuisson.

CHOIX DES USTENSILES

Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances.



Sur l'étiquette, vérifier la marque qui indique si la casserole est compatible avec la vitrocéramique.

Acier inoxydable : fortement recommandé. Particulièrement efficace avec une base en sandwich. La base en sandwich combine les avantages de l'acier inoxydable (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (conduction de la chaleur, répartition uniforme de la chaleur).

Aluminium : fond épais recommandé. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des rayures sur la table de cuisson, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.

Fonte : utilisable, mais non recommandé. Mauvaise performance. Risque de rayer la surface.

Fond en cuivre/grès : fond épais recommandé. De bonnes performances, mais le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent apparaître comme des rayures. Les résidus peuvent être enlevés si la table de cuisson est nettoyée immédiatement. Cependant, ne pas laisser ces casseroles bouillir à sec. Le métal surchauffé peut se coller sur les tables de cuisson en verre. Une casserole en cuivre surchauffée laissera un résidu qui tachera définitivement la table de cuisson. **Porcelaine/émaïl** : Bonne performance uniquement avec une base fine et plate.

LES ZONES

- **Zone highlight** : opérationnelle en 3 secondes, convient à une cuisson stable, homogène et longue.
- **Sprinter** : avec l'installation sprinter, il est possible de réduire les temps de cuisson jusqu'à 15 %.

UTILISATION

- Rechercher le signe correspondant à la zone de cuisson à utiliser.
- Il est recommandé de régler la chaleur à son maximum jusqu'à ce que la zone soit bien chauffée, puis de diminuer au réglage de cuisson souhaité.

- Le voyant lumineux de mise sous tension s'allume pour montrer que la zone de chaleur fonctionne.

- Chaque zone est reliée à un témoin de chaleur résiduelle situé sur la table de cuisson. Il s'allume lorsque la température de la zone de chaleur atteint 60 °C et plus. Il reste allumé, même si l'appareil est éteint, jusqu'à ce que la surface ait refroidi.

- Pour éteindre une zone de chaleur, tourner le bouton de commande correspondant jusqu'à la position « 0 ».

- **Positions** : les exemples ci-dessous sont montrés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions			Quelques conseils
1	1-2	Très doux	Maintenir un plat au chaud, faire fondre le beurre et le chocolat, etc.
2	3-4	Doux	Cuisson lente, sauces, ragoûts, riz, œufs pochés, etc.
3	5-6	Intermédiaire	Haricots, aliments surgelés, fruits, eau bouillante, etc.
4	7-8	Moyen	Pommes à la vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons, etc.
5	9-10	Fort	Cuisson plus intense, omelettes, steaks, etc.
6	11-12	Vif	Steaks, côtelettes, friture, etc.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Utiliser des casseroles dont le diamètre est suffisamment large pour recouvrir complètement l'unité de cuisson : la casserole ne doit pas être plus petite que le foyer. Si elle est légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale.
- Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

ÉQUIPEMENTS DU FOUR (selon le modèle)

Il est nécessaire de procéder à un premier nettoyage des équipements avant la première utilisation. Laver les équipements avec une éponge. Rincer et essuyer.

- **LA GRILLE** : elle permet de poser les plats, les moules et les grillades lors de la cuisson avec le gril. Elle est équipée de rails qui permettent de glisser la lèche-frite.



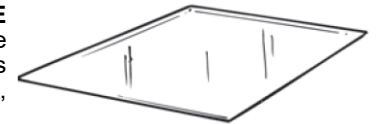
Grâce à sa forme spéciale, la grille reste toujours horizontale, même lorsqu'elle est tirée au maximum vers l'avant du four, évitant ainsi tout risque de glissement ou débordement.

- **LA LÈCHEFRITE** : recueille la viande et le jus de cuisson pendant la cuisson. Elle peut être mise sur la grille, ou glissée en dessous. À moins d'être utilisée avec le gril, la lèche-frite ne doit pas être placée dans le four pendant son utilisation.



Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plaque de cuisson. Cela provoquerait la production de fumée, des éclaboussures de graisse et des taches dans le four.

- **LA PLAQUE À PÂTISSERIE** doit être placée sur la grille. Elle permet de cuire de petites pâtisseries telles que choux, biscuits, meringues, etc.




Ne jamais placer la plaque directement sur le fond du four.

- **LE TOURNÉBROCHE** est équipé d'une broche et d'une poignée, de deux fourchettes et d'un support à broche.

Lorsque le four est en cours d'utilisation, retirer tous les accessoires non utilisés.

LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT

- Il prend en charge le fonctionnement du four, entre 1 et 120 minutes, avec un démarrage immédiat et un arrêt automatique. Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement l'alimentation du four.

- Cependant, le four peut être utilisé sans programmation. Dans ce cas, tourner le bouton de commande sur la position Manuelle .


Nota : pour régler la durée, tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de 120 minutes, puis le tourner dans l'autre sens jusqu'à la durée souhaitée.

UTILISATION DU FOUR

TRÈS IMPORTANT : le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas être utilisés en même temps. Pour utiliser le four, fermer le lave-vaisselle.






IMPORTANT : tenir les enfants à l'écart du Trio pendant son utilisation. Si le Trio est muni d'un couvercle, le soulever avant utilisation.

MÉTHODES DE CUISSON (selon le modèle)

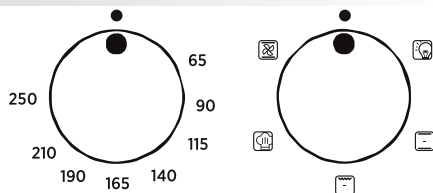
- **Convection + ventilateur**  : nous recommandons d'utiliser cette méthode pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments







UTILISATION

et les temps de cuisson et de préchauffage sont réduits. Il est possible de cuire différents aliments en même temps avec ou sans la même préparation à une ou plusieurs positions. Cette méthode de cuisson offre une répartition uniforme de la chaleur et les odeurs ne sont pas mélangées. Prévoir dix minutes supplémentaires pour la cuisson en simultané.

- **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. Succès garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient chauds.
- **Gril + Tournebroche**  : utilisation de la résistance de voûte en combinaison avec le tournebroche pour obtenir le goût d'une grillade traditionnelle. Sortir tous les accessoires du four. Placer la lèchefrite sur le fond du four. Piquer les aliments à cuire et les centrer entre les deux fourchettes. Fixer la broche dans le support et faire glisser le support et la broche au deuxième niveau. L'extrémité de la broche sera alors face à la fente dans le mécanisme d'entraînement. Fixer la broche dans le mécanisme d'entraînement.
- **Convection + Tournebroche**  : utilisation du tournebroche et de la convection naturelle. Permet d'économiser du temps lors de la cuisson. Cependant, prendre soin de placer la grille avec les rails vers le haut, en direction du haut du four, et de placer la lèchefrite dessus.
- **Master bake**  : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
- **Convection naturelle**  : La sole et la voûte sont utilisées. Préchauffer le four pendant dix minutes environ. Cette méthode est l'idéal pour cuire et rôtir de manière traditionnelle. Pour saisir les viandes rouges, le rosbif, un gigot d'agneau, le gibier, le pain, les papillotes, la pâte feuilletée. Placer les aliments et leur plat sur une grille à mi-hauteur.


• Tourner le bouton de commande sur le mode de cuisson demandé et régler une température :



- *  Convection naturelle Température de 65 °C à 250 °C
-  Gril Température de 200 °C
-  Gril + Tournebroche Température de 200 °C
-  Convection + Tournebroche Température de 65 °C à 250 °C
- *  Master bake Température de 65 °C à 250 °C
-  Convection + ventilateur Température de 65 °C à 250 °C

* Testé conformément à la norme CENELEC EN 60350-1 utilisée pour la définition de la classe énergétique.

- Tourner le bouton de commande du minuteur coupe-circuit sur la position manuelle ou sur une durée de programmation.

-  Le voyant lumineux du régulateur indique que le thermostat fonctionne. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant le temps de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

VIANDE :

Il est préférable de saler les viandes après la cuisson, car le sel favorise les éclaboussures de graisse.

Cela salit le four et produit beaucoup de fumée. Les morceaux de viande blanche, de porc, de veau, d'agneau et de poisson peuvent être mis dans le four froid. Le temps de cuisson est plus long que dans un four préchauffé, mais ils cuisent mieux jusqu'au centre, car la chaleur a plus de temps pour pénétrer dans la viande.

UN PRÉCHAUFFAGE CORRECT EST LA BASE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE RÉUSSIE.

GÂTEAUX/PÂTISSERIES ET BISCUITS :

Éviter d'utiliser des moules brillants, car ils reflètent la chaleur et peuvent abîmer les gâteaux. Si les gâteaux brunissent trop rapidement, les recouvrir de papier sulfurisé ou de papier aluminium. **Attention** : le papier aluminium s'utilise côté brillant vers l'intérieur.

Sinon, la chaleur est reflétée par la surface brillante et ne pénètre pas dans le gâteau.

Éviter d'ouvrir la porte pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les sponge cakes, soufflés, brioches, etc. auront tendance à retomber. Vérifier si les gâteaux sont cuits en piquant le centre avec une lame de couteau ou une aiguille à tricoter métallique. Si la lame ressort propre et sèche, le gâteau est prêt, arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou recouverte de gâteau, continuer la cuisson, en baissant légèrement le thermostat pour qu'il cuise sans brûler.

Les instructions suivantes ne s'appliquent qu'à titre indicatif. Il est possible de les modifier en fonction de l'expérience ou des goûts personnels.

Temps de préchauffage :

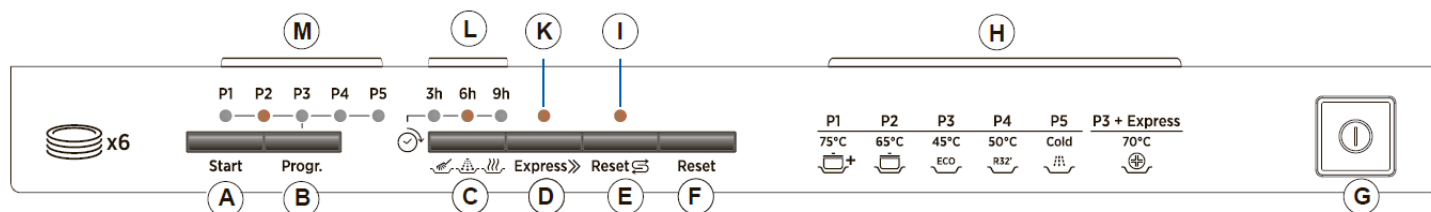
- 20 minutes entre 210 et 250°C
- 15 minutes entre 140 et 190°C
- 10 minutes entre 65 et 115°C

QUANTITÉ	ALIMENTS	Température du four en °C	Position de la grille depuis le bas	Temps de cuisson en minutes
POISSON				
	Truite	200	1	15/25
1 kg	Merlan	190	1	50
VIANDE				
1 — 1,5 kg	Rosbif	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150/160	1	120/150
2 kg	Blanquette de veau	170/190	1	60/90
1 — 1,5 kg	Gigot d'agneau	150/160	1	60/75
1 — 1,5 kg	Gigot de mouton	150/160	1	50/60
VOLAILLE				
2 kg	Pigeons	150/160	1	45
4 kg	Oie	160	1	240/270
2 — 2,5 kg	Canard	175	1	90/150
1 — 1,5 kg	Poulet	170	1	60/80
DIVERS				
	Lasagnes	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignet	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PÂTISSERIE				
	Gâteau au sarrasin	175	1	40/50
	Tarte aux fruits	180/190	1	20/30
	Petits pains (pâte levée)	160	1	40/45
	Meringue	100	1	90
	Pâte feuilletée	200	1	20

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter de préchauffer le four et toujours le remplir. Ouvrir la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteindre le four de 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utiliser la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE



A Touche « DÉMARRER »

B Touche « SÉLECTION DES PROGRAMMES »

C Touche « DÉPART DIFFÉRÉ »

D Touche d'option « EXPRESS »

E Touche « RÉINITIALISATION » pour voyant « SEL VIDE »

F Touche « RÉINITIALISATION » (programme d'annulation)

G Touche « MARCHE/ARRÊT »

H Guide de programme

I Voyant « SEL VIDE »

K Voyant « SÉLECTION D'OPTION »

L Voyants « ÉTAT DU PROGRAMME »/« DÉPART DIFFÉRÉ »

M Voyants « SÉLECTION DES PROGRAMMES »

SÉLECTION DES PROGRAMMES ET FONCTIONS SPÉCIFIQUES

Le lave-vaisselle et le four ne peuvent pas être utilisés simultanément.

Choix d'un programme

Ouvrir la porte et appuyer sur la touche Marche/Arrêt ; la LED de sélection du programme (P3) commencent à clignoter.

- Choisir le programme requis en appuyant sur la touche de sélection des programmes, la LED du programme sélectionné s'allume (2 LED pour le programme RINÇAGE À FROID).
- Appuyez sur la touche « DÉMARRER » (le voyant du programme sélectionné cesse de clignoter et reste allumé).
- Fermer la porte (après le signal sonore), le programme sélectionné démarre automatiquement.

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

Ouverture de la porte

Saisir la poignée dans le panneau avant et tirer vers l'avant. Si la machine s'ouvre pendant son fonctionnement, un dispositif de sécurité électronique coupe automatiquement tout. Pour que la machine fonctionne correctement, la porte ne doit pas être ouverte pendant son fonctionnement.

Fermeture de la porte

Placer le panier dans le lave-vaisselle. S'assurer que le bras de pulvérisation peut tourner et n'est pas obstrué par les couverts, la vaisselle ou les casseroles. Fermer la porte en appuyant dessus pour s'assurer qu'elle est bien fermée.

Interruption d'un programme

Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte pendant qu'un programme est en cours, et surtout pas pendant la phase de lavage principale et le séchage final.

Toutefois, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Lorsque la porte est refermée, le programme se poursuit automatiquement.

Pour modifier ou annuler un programme en cours, procéder comme suit :

- Maintenir le bouton « SÉLECTION DES PROGRAMMES » enfoncé pendant au moins 5 secondes. Les voyants lumineux du programme s'allument et s'éteignent individuellement et séquentiellement et certains signaux sonores retentissent.
- Le programme en cours est annulé et tous les voyants du programme clignotent.

Avant de lancer un nouveau programme, vérifier qu'il y a encore du détergent dans le distributeur. Si nécessaire, remplir le compartiment.

AVERTISSEMENT : si la porte est ouverte pendant la phase de séchage, un signal sonore intermittent est activé pour indiquer que le cycle n'est pas encore terminé.

Une alarme de 5 secondes retentit (si elle n'est pas coupée) 3 fois à 30 secondes d'intervalle pour indiquer que le programme est terminé.

Le voyant du programme sélectionné (2 voyants lumineux pour le programme « RINÇAGE À FROID ») se met à clignoter.

La vaisselle peut maintenant être retirée et le lave-vaisselle éteint en appuyant sur la touche « MARCHE/ARRÊT » ou la vaisselle peut être chargée pour un nouveau cycle.

L'alarme de fin de programme peut être coupée comme suit :

IMPORTANT

Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.

1. Maintenir le bouton « SÉLECTION DES PROGRAMMES » enfoncé et allumer simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « MARCHE/ARRÊT » (un signal sonore bref retentit).

2. Maintenir la touche « SÉLECTION DES PROGRAMMES » enfoncée pendant au moins 15 secondes (2 signaux sonores retentissent).

3. Relâcher la touche lorsque le deuxième signal sonore retentit (3 voyants lumineux « SÉLECTION DES PROGRAMMES » s'allument).

4. Appuyer à nouveau sur le même bouton : les 3 voyants lumineux (qui indiquent que l'alarme est activée) se mettent à clignoter (pour indiquer que l'alarme est éteinte).

5. Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pour confirmer le nouveau réglage.

Pour remettre l'alarme en marche, suivre la même procédure.



AVERTISSEMENT !

En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure depuis le début.

Mémorisation du dernier programme utilisé

Le dernier programme utilisé peut être mémorisé en suivant ce qui suit :

IMPORTANT

Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.

1. Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé et allumer simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » (un signal sonore bref retentit).
2. Maintenir la touche « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncée pendant au moins 30 secondes (3 signaux sonores retentissent).
3. Relâcher la touche lorsque le **TROISIÈME** signal sonore retentit (tous les voyants clignotent).
4. Appuyer à nouveau sur le même bouton : le voyant clignotant (mémorisation éteinte) cesse de clignoter et reste allumé (mémorisation allumée).
5. Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour confirmer le nouveau réglage.

Pour désactiver la mémorisation, suivre la même procédure.



AVERTISSEMENT !

En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure depuis le début.

En cas de coupure de l'alimentation pendant le fonctionnement du lave-vaisselle, une mémoire spéciale stocke le programme sélectionné et, lorsque l'alimentation est rétablie, celui-ci reprend là où il était resté.

Attention — Le lave-vaisselle est équipé d'un dispositif de sécurité antidébordement qui, en cas d'anomalie, intervient en évacuant l'eau en excès.

Signaux de dysfonctionnement

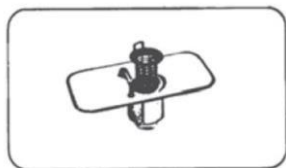
En cas de dysfonctionnement ou de panne lors de l'exécution d'un programme, la LED correspondant au cycle sélectionné (2 LED pour le programme RINÇAGE À FROID) clignote rapidement et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Après avoir vérifié que le robinet du tuyau d'arrivée d'eau est ouvert, que le tuyau de vidange n'est pas plié et que le siphon ou les filtres ne sont pas obstrués, redémarrer le programme sélectionné. Si l'anomalie persiste, contacter le Service client.

Important !

Pour assurer le bon fonctionnement du dispositif de sécurité antidébordement, il est recommandé de ne pas déplacer ou incliner le lave-vaisselle pendant son fonctionnement.

S'il est nécessaire de déplacer ou d'incliner le lave-vaisselle, s'assurer d'abord que le cycle de lavage est terminé et qu'il ne reste pas d'eau dans le réservoir.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES ET NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE FILTRATION



Le système de filtration contient :

- un gobelet filtrant central qui capte les particules alimentaires les plus importantes.
- un filtre plat qui filtre en continu l'eau de lavage.

- un micro-filtre, situé sous le filtre plat, qui retient les particules alimentaires les plus petites, assurant ainsi un rinçage parfait. Pour de meilleurs résultats, l'unité de filtre doit être vérifiée et nettoyée après chaque lavage. Pour retirer l'unité de filtre, il suffit de saisir la poignée et de soulever l'ensemble. Retirez le filtre plat et lavez l'ensemble sous un jet d'eau. Si nécessaire, un petit pinceau peut être utilisé.

Le gobelet central repose simplement sur le dessus pour un nettoyage facile. Le lave-vaisselle est équipé d'un microfiltre autonettoyant, qui nécessite seulement une vérification environ une fois tous les 15 jours.

Cependant, il est conseillé de vérifier après chaque lavage que le gobelet central et le filtre plat ne sont pas obstrués. N.B. : après avoir nettoyé les filtres, s'assurer qu'ils sont correctement remontés, l'un à l'intérieur de l'autre, et que le filtre plat est correctement positionné au bas du lave-vaisselle.

Un mauvais positionnement de l'unité filtrante pourrait avoir un effet négatif sur l'efficacité de l'appareil.

Important : Ne jamais utiliser le lave-vaisselle sans filtre.

Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

- Le lave-vaisselle ne nécessite pas d'entretien particulier, parce que le réservoir est auto-nettoyant.
- Essuyez régulièrement le joint de porte à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les restes d'aliments ou le produit de rinçage.
- Le nettoyage au lave-vaisselle est recommandé, afin d'éliminer les dépôts calcaires ou la saleté. Nous vous suggérons d'effectuer périodiquement un cycle de lavage à l'aide de produits de nettoyage spécialisés pour lave-vaisselle. Pour toutes les opérations de nettoyage, le lave-vaisselle doit être vide.
- Si, malgré le nettoyage régulier des filtres, vous constatez que la vaisselle ou les récipients ne sont pas correctement lavés ou rincés, vérifiez que toutes les têtes de pulvérisation sur le bras du rotor sont dégagées.

Si elles sont bloquées, nettoyez-les de la manière suivante :

1. Le bras du rotor peut être retiré en le tirant simplement vers le haut ;
2. laver le bras du rotor sous un jet d'eau pour dégager tout blocage dans les têtes de pulvérisation.
3. lorsque vous avez terminé, remettez les bras du rotor dans la même position.

Avertissement : N'utilisez pas d'outils susceptibles de déformer les têtes de pulvérisation.

Touches d'options

Touche « EXPRESS »

Cette touche permet une économie d'énergie et de temps de 25 % en moyenne (selon le cycle sélectionné) en réduisant la température de l'eau de lavage et le temps de séchage pendant le rinçage final.

Ce programme est recommandé pour la vaisselle peu sale et légèrement humide ainsi que pour un séchage optimal.

Nous vous conseillons de laisser la porte du lave-vaisselle entrouverte à la fin du cycle, pour permettre la circulation naturelle de l'air à l'intérieur du lave-vaisselle.

Indicateur de sel vide

Ce modèle est doté d'un voyant lumineux sur le panneau de commande qui s'allume quand il est nécessaire de recharger le réservoir de sel.

L'apparition de taches blanches sur la vaisselle est généralement un signe indiquant que le réservoir de sel a besoin d'être rempli.

Touche « RÉINITIALISATION » pour voyant « SEL VIDE »

Après avoir rempli le réservoir de sel, appuyez sur cette touche pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant s'éteigne.



AVERTISSEMENT !

Si vous appuyez sur la touche de réinitialisation sans remplir le réservoir de sel, cela interfère avec le bon fonctionnement de l'indicateur de sel.

IMPORTANT

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'indicateur de sel, VOUS DEVEZ TOUJOURS REMPLIR ENTIÈREMENT LE RÉSERVOIR DE SEL.

Touche « DÉPART DIFFÉRÉ »

Cette touche permet de régler l'heure de démarrage du lave-vaisselle en différé de 3, 6 ou 9 heures.

Procéder comme suit pour régler un départ différé :

■ Choisir un programme en appuyant sur la touche « SÉLECTION DES PROGRAMMES ».

■ Appuyer sur la touche « DÉPART DIFFÉRÉ » (chaque fois que la touche est enfoncée, le démarrage est différé de 3, 6 ou 9 heures et le voyant correspondant s'allume).

■ Pour démarrer le compte à rebours, appuyer sur la touche « DÉMARRER » (le voyant lumineux de l'heure définie commence à clignoter).

Si un délai de 9 heures est défini, au bout de 3 heures le voyant lumineux de 6 h s'allumera, puis le voyant lumineux de 3 h après 6 heures.

À la fin des 3 dernières heures (à la fin du compte à rebours), le voyant 3h cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer la phase de lavage et le programme démarre automatiquement.

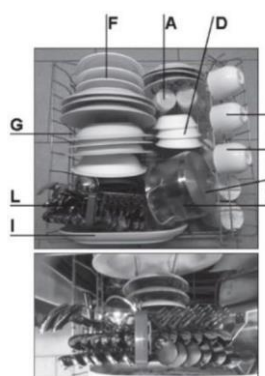
UTILISATION

CHARGEMENT DES PLATS

Le panier a été soigneusement conçu pour faciliter le chargement. Pour une bonne performance de lavage, retirer les restes de nourriture de la vaisselle (os, cure-dents, restes de viande et de légumes) afin d'éviter de bloquer les filtres, la sortie d'eau et la buse du bras de lavage et, par conséquent, de réduire l'efficacité du lavage.

Attention ! Pour éviter toute blessure avec des couverts aux lames ou pointes coupantes, ceux-ci peuvent être placés avec les manches vers le haut.

CHARGEMENT 6 COUVERTS (EN 60436)



- A - 6 verres
- B - 6 assiettes à dessert
- C - 6 soucoupes
- D - Petit bol
- E - 6 tasses à thé ou à café
- F - 6 assiettes plates
- G - 6 assiettes creuses
- H - Bol moyen
- I - Plat de service
- L - Couverts

CHARGEMENT 4 COUVERTS ET CASSEROLES

Casseroles, saladiers, casseroles, couvercles, etc. peuvent être chargés dans le panier.

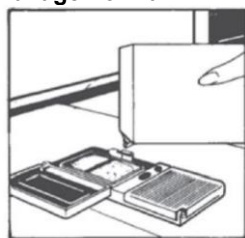
Il est recommandé d'organiser les couverts dans le panier prévu à cet effet. Les couverts avec des manches fins placés doivent être placés manches vers le haut pour éviter de tomber dans le fond du panier et de bloquer le bras de lavage. Ne pas placer de couvercles avec des poignées en bois dans le panier ni de couvercles collés avec de la résine.

CHARGEMENT DU DÉTERGENT

Il est essentiel d'utiliser un détergent spécial lave-vaisselle sous forme de poudre, de liquide ou de tablettes.

Les détergents inadaptés (comme ceux destinés au lavage à la main) ne contiennent pas les ingrédients appropriés pour une utilisation au lave-vaisselle et nuisent à son bon fonctionnement.

Lavage normal



Le distributeur de détergent se trouve à l'intérieur de la porte. Le couvercle du distributeur doit être fermé avant chaque lavage. Pour l'ouvrir, il suffit d'appuyer sur la gâchette. À la fin de chaque cycle de lavage, le couvercle est toujours ouvert et prêt pour la prochaine utilisation du lave-vaisselle. La quantité de détergent à utiliser varie en fonction de la saleté de la vaisselle et du type de lavage. Une dose de 15 g est généralement recommandée.

Si le compte à rebours n'est pas terminé et que le programme n'a pas encore démarré, il est possible de modifier ou d'annuler le départ différé et de sélectionner un autre programme ou de sélectionner/désélectionner la touche de l'option, comme suit :

■ Maintenir la touche « RÉINITIALISATION » enfoncée pendant au moins 3 secondes.

Certains signaux sonores retentissent et les voyants lumineux du programme s'allument et s'éteignent individuellement et dans l'ordre.

■ Le départ différé et le programme sélectionné sont annulés. Les voyants de programme clignotent.

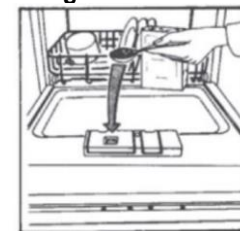
■ Appuyer sur la touche « DÉPART DIFFÉRÉ » pour régler une autre heure de départ différé (le voyant correspondant s'allume).

■ Un nouveau programme peut être défini une fois qu'un délai différé a été modifié ou annulé ou qu'une touche d'option peut être sélectionnée ou désélectionnée.

Si l'eau est dure ou si la vaisselle est exceptionnellement sale, 25 g de détergent doivent être chargés. Après avoir versé le détergent dans le distributeur, fermer le couvercle, car tous les détergents ne sont pas les mêmes et les instructions sur les boîtes de détergent peuvent varier.

Nous voudrions simplement rappeler aux utilisateurs que trop peu de détergent ne nettoie pas correctement la vaisselle et qu'une trop grande quantité de détergent ne produit pas de meilleurs résultats et constitue un gaspillage. Ne pas utiliser une quantité excessive de détergent et limiter les dommages à l'environnement.

Lavage intensif

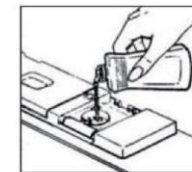


Lors de l'utilisation du programme de lavage intensif, ajouter une deuxième dose de détergent d'environ 15 g (1 cuillère à soupe).

Cette dose supplémentaire doit être mise dans le petit réservoir (voir image)

REPLISSAGE DU DISTRIBUTEUR DE LIQUIDE DE RINÇAGE DE RINÇAGE

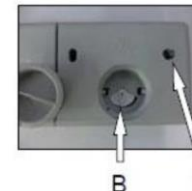
Le distributeur de liquide de rinçage « B » se trouve à droite du distributeur de détergent et a une capacité d'environ 130 ml.



Ouvrir le couvercle et verser suffisamment de liquide pour plusieurs lavages. Éviter de trop le remplir. Fermer le couvercle.

Cet additif, qui se libère automatiquement au cours du dernier cycle de rinçage, permet à la vaisselle de sécher rapidement et empêche la formation de taches. Il est toujours recommandé d'utiliser du liquide de rinçage.

Vérifier le niveau du liquide de rinçage à travers l'orifice indicateur « A » situé au centre des distributeurs.



PLEIN — Foncé ●

VIDE — Clair ○

AJUSTEMENT DU LIQUIDE DE RINÇAGE (de 1 à 4).

La commande de régulation « B » se trouve sous l'indicateur et peut être tournée avec le doigt, la position recommandée est « 3 ».

La dureté de l'eau peut être évaluée en fonction de l'incrustation ou du degré de séchage.

Il est donc important d'ajuster le dosage de l'agent de rinçage pour obtenir les meilleurs résultats.

Après le lavage,

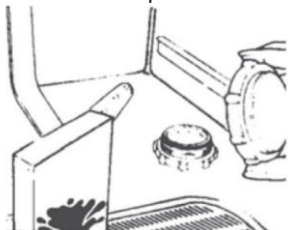
. si des traces sont présentes sur la vaisselle, réduire la quantité d'une position.

. si des taches blanches se produisent, augmenter la quantité d'une position.

CHARGEMENT DU SEL

Le lave-vaisselle est équipé d'un adoucisseur qui supprime le calcaire de l'eau pour éviter le tartre qui endommage le lave-vaisselle. Sur le fond du lave-vaisselle, il y a un distributeur de sel pour régénérer l'adoucissant.

L'élément filtrant de l'adoucisseur doit être rechargé avec un sel spécialement produit pour les lave-vaisselle. Ce sel peut être acheté en comprimés ou en granules.



Pour ajouter du sel, dévisser le bouchon du distributeur de sel sur le fond et remplir le distributeur. L'eau peut déborder pendant cette opération. Continuer d'ajouter du sel jusqu'à ce que le distributeur soit rempli, éliminer les résidus de sel du filetage et revisser le bouchon.

Si le lave-vaisselle n'est pas utilisé immédiatement, choisir le programme Rinçage à froid (« Eco+Rapid, 2 LED ») de manière à ce que la solution saline qui a débordé soit évacuée du réservoir de lavage.

Le distributeur de sel a une capacité d'environ 1,5 kg. Pour une utilisation efficace de l'appareil, il doit être rempli de temps en temps conformément au réglage de l'unité d'adoucisseur d'eau.

Le réglage de l'adoucisseur d'eau doit être effectué conformément au tableau et aux consignes de la page suivante.

NB : il est nécessaire d'ajouter de l'eau jusqu'à ce que le distributeur déborde. Installer le lave-vaisselle en remplissant complètement le distributeur de sel.

UTILISATION

Réglage de l'adoucisseur d'eau avec un programmateur électronique

L'adoucisseur d'eau peut traiter de l'eau d'un niveau de dureté allant jusqu'à 60° Fh (mesure française) ou 33° Dh (mesure allemande) à travers 5 réglages. Les paramètres sont listés dans le panneau ci-dessous :

Niveau	Dureté de l'eau		Utilisation de sel régénérant	Réglage de l'adoucisseur d'eau
	°fH (France)	°dH (Allemagne)		
0	0-8	4	non	
1	9-20	5-11	oui	Témoin lumineux 1
2	21-30	12-17	oui	Témoin lumineux 1+2
3	31-40	18-22	oui	Témoin lumineux 1+2+3
4	41-60	23-33	oui	Témoin lumineux 1+2+3+4

IMPORTANT

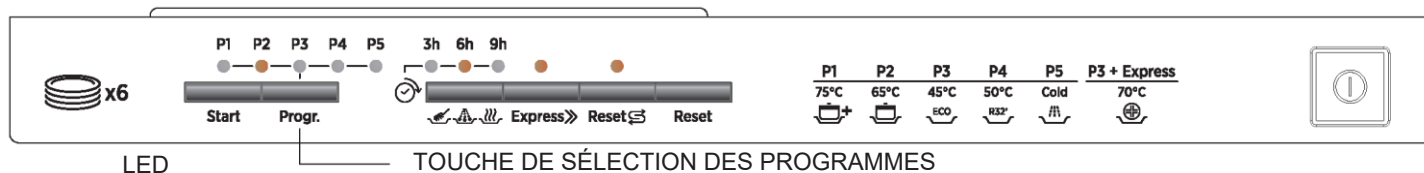
Le lave-vaisselle doit TOUJOURS être éteint avant le début de cette procédure.

- Maintenir le bouton « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncé et **allumer** simultanément le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » (un signal sonore bref retentit).
- Maintenir la touche « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » enfoncée pendant au moins 5 secondes, **JUSQU'À** ce qu'un signal sonore retentisse. Certains voyants de « **SÉLECTION DES PROGRAMMES** » s'allument pour indiquer le niveau de réglage de l'adoucisseur actuel.
- Appuyer à nouveau sur la même touche pour sélectionner le niveau d'adoucisseur d'eau requis : à chaque fois que la touche est enfoncée, un voyant s'allume (le niveau d'adoucisseur d'eau est indiqué par le nombre de voyants allumés). Pour le **niveau 5**, 4 voyants clignotent, pour le **niveau 0**, tous les voyants sont éteints.
- Éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche « **MARCHE/ARRÊT** » pour confirmer le nouveau réglage.



AVERTISSEMENT !

En cas de problème, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » et recommencer la procédure à partir du début (ÉTAPE 1).



PROGRAMME DE LAVAGE

Informations sur la comparaison du programme Général en laboratoires d'essai

Normes Réf. EN 60436 :








- Charge normale
- Réglage de la brillance : « 4 »
- Quantité de détergent : 4 g pour le prélavage, 10 g pour le lavage.

CONSOMMATION (programmes principaux)			
Programme	Énergie (kWh)	Eau (L)	Service de table
Universel	1,25	15	6
Hygiène+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Rapide 32'	0,60	8	6
Consommation électrique du mode arrêt et du mode allumé : 0,5 W/1 W			
Les valeurs indiquées pour les programmes autres que le programme éco sont données à titre indicatif.			
* Les valeurs sont mesurées en laboratoire conformément à la norme européenne EN 60436			

- La phase de régénération se fait à la fin du cycle de lavage.
- La quantité d'eau consommée dans la phase de régénération est d'environ 4L, avec une augmentation de la consommation d'énergie d'environ 1Wh et une durée de cycle de 3 minutes.
- La fréquence de la régénération dépend des réglages choisis par l'utilisateur en fonction de la densité de l'eau du robinet.
- Pour le cycle Eco, la fréquence liée aux positions définies est indiquée dans le tableau ci-dessous :

Position	Fréquence
0	jamais
1	1 tous 5 cycle
2	1 tous 3 cycle
3	1 tous 2 cycle
4	1 tous 1 cycle

Programme	Description	Liste de contrôle					Déroulement du programme						Durée moyenne en minutes	Touches de fonction spéciales disponibles	
		Produit de pré-lavage	Produit de lavage	Nettoyer le filtre	Vérifier le distributeur de liquide de rinçage	Vérifier le réservoir de sel	Pré-lavage à chaud	Pré-lavage à froid	Lavage principal	Premier rinçage à froid	Deuxième rinçage à froid	Rinçage à chaud avec liquide de rinçage		Avec eau froide (15 °C) - Tolérance ± 10 %	Touche « DÉPART DIFFÉRÉ »

P1	 75°C	Intensif	Une fois par jour — pour les poêles très sales et tous les autres articles qui ont attendu toute la journée d'être lavés.	●	●	●	●	●	○	75 °C	○	○	○	130	OUI	OUI
P2	 65°C	Universel	Une fois par jour — pour les poêles normalement sales et tous les autres articles qui ont attendu toute la journée d'être lavés.		●	●	●	●	○	65 °C	○		○	120	OUI	OUI
P3	 45°C	Eco	Programme pour la vaisselle normalement sale (le plus efficace en matière de consommation combinée d'énergie et d'eau pour ce type de vaisselle). Programme standardisé selon EN 60436.	●	●	●	●	●	○	45 °C			○	190	OUI	OUI
P4	 50°C	Rapide 32'	Lavage rapide de la vaisselle qui doit être lavée immédiatement après le repas. Charge de lavage de 6 personnes.		●	●	●	●		50 °C			○	32	OUI	N/A
P5		Pré-lavage à froid	Pré-lavage à froid court pour les articles qui sont stockés dans le lave-vaisselle jusqu'à ce qu'il soit entièrement rempli.			●					○			5	OUI	N/A
	 70°C	Nettoyage du lave-vaisselle P3 + 	Ce programme doit être utilisé régulièrement avec des produits de nettoyage spécialisés pour lave-vaisselle. Pour toutes les opérations de nettoyage, le lave-vaisselle doit être vide.							70 °C	○			45	OUI	

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

- Pour réaliser un programme de lavage avec une charge complète, charger correctement la machine après chaque repas et faire un pré-lavage à froid entre chaque charge afin d'éliminer les taches et d'éliminer les résidus les plus importants.
- Optimisez l'utilisation de l'énergie, de l'eau, du détergent et du temps en utilisant la taille de charge maximale recommandée.
- Le pré-rinçage manuel des articles de vaisselle entraîne une augmentation de la consommation d'eau et d'énergie et n'est pas recommandé.
- Le lavage de la vaisselle dans un lave-vaisselle domestique consomme généralement moins d'énergie et d'eau en phase d'utilisation que le lavage de la vaisselle à la main lorsque ce dernier est utilisé conformément aux consignes.

COMMENT OBTENIR DE BONS RÉSULTATS DE LAVAGE

- 1) Placer les plats vers le bas.
- 2) Essayer de placer les plats de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact. S'ils sont chargés correctement, les résultats seront meilleurs.
- 3) Avant de mettre la vaisselle dans le lave-vaisselle, retirer tous les aliments restants (os, coquilles, morceaux de viande ou de légumes, marc de café, écorces de fruits, cendres de cigarettes, etc. qui pourraient obstruer la sortie d'eau et les buses du bras de lavage.
- 4) Après avoir chargé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage peut tourner librement.
- 5) Les casseroles et autres plats avec des aliments particulièrement tenaces ou des restes d'aliments brûlés doivent être mis à tremper dans de l'eau avec du détergent pour lave-vaisselle.
- 6) Pour laver l'argent correctement :
 - a) - rincer l'argent immédiatement après utilisation, surtout s'il a été utilisé pour de la mayonnaise, des œufs, du poisson, etc.
 - b) - ne pas le saupoudrer de détergent,
 - c) - le séparer des autres métaux.

COMMENT FAIRE POUR

Arrêter le lave-vaisselle pour mettre plus de vaisselle pendant qu'il est au milieu d'un lavage. Ouvrir la porte, mettre la vaisselle et fermer la porte, la machine redémarre automatiquement.

À NE PAS LAVER

Tous les plats ne sont pas adaptés au lavage au lave-vaisselle. Nous déconseillons d'utiliser le lave-vaisselle pour laver les articles en thermoplastique, les couverts avec des poignées en bois ou en plastique, les casseroles avec des poignées en bois, les éléments en aluminium, cristal, verre plombé, sauf mention contraire.

Certains décors peuvent s'estomper. Il est donc conseillé avant de charger le lot entier de laver seulement l'un des éléments afin d'être sûr que les autres éléments ne seront pas endommagés.

Il est également conseillé de ne pas mettre les couverts en argent avec des manches qui ne sont pas en acier inoxydable dans le lave-vaisselle, car il pourrait y avoir une réaction chimique entre eux.

NB : lors de l'achat de vaisselle ou de couverts neufs, s'assurer qu'ils sont adaptés au lavage au lave-vaisselle.

APRÈS UTILISATION — Après chaque lavage, fermer le robinet d'arrivée d'eau menant au lave-vaisselle et appuyer sur la touche Marche/Arrêt. Si le lave-vaisselle n'est pas utilisé pendant un certain temps, les précautions suivantes sont recommandées :

- 1 - effectuer un programme de lavage sans vaisselle pour dégraisser la machine,
- 2 - retirer la fiche,
- 3 - couper le robinet d'alimentation en eau,
- 4 - remplir le distributeur de liquide de rinçage,
- 5 - laisser la porte légèrement ouverte,
- 6 - vérifier que l'intérieur de la machine est propre.
- 7 - Si la machine doit être laissée dans un endroit où la température est inférieure à 0 °C, l'eau dans le distributeur pourrait geler.

Il est donc conseillé d'augmenter la température au-dessus de 0°C environ 24 heures avant d'utiliser la machine à nouveau.

NETTOYAGE

• Avant tout nettoyage, il est nécessaire de :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et d'attendre que toutes les pièces chaudes refroidissent.
- Ne pas utiliser d'abrasifs, de détergents corrosifs, d'agents blanchissants ou d'acides. Éviter toute substance acide ou alcaline (citron, jus, vinaigre, etc.) sur les parties émaillées, vernies ou en acier inoxydable.

• LES PARTIES ÉMAILLÉES :

Lors du nettoyage des parties émaillées, vernies ou chromées, utiliser de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non caustique. Pour l'acier inoxydable, utiliser une solution de nettoyage appropriée.

• LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser une éponge trop humide. Il est conseillé de garder à l'écart de la table de cuisson toutes les substances susceptibles de fondre, telles que les éléments en plastique, le sucre ou les produits à base de sucre.

Entretien :

- Déposer quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table de cuisson.
- Frotter les taches tenaces avec un chiffon doux ou avec du papier absorbant légèrement humide.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs, de laine de verre ou d'objets coupants pour nettoyer la porte du four en verre, car cela peut entraîner un éclatement du verre.

Taches tenaces :

- Déposer quelques gouttes d'un produit de nettoyage spécialisé sur la surface de la table de cuisson.
- Racler avec un grattoir, en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à ce que les taches disparaissent.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Répéter l'opération si nécessaire.

Un grattoir à lame de rasoir n'endommagera pas la surface tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.

Ne jamais laisser un grattoir avec une lame de rasoir à portée de main des enfants.

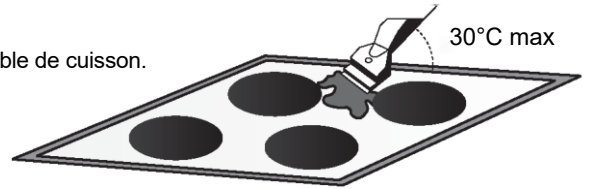
Quelques conseils :

Le nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour prévenir les rayures et l'usure.

S'assurer que la surface est propre avant d'utiliser la table de cuisson à nouveau.

Pour enlever les traces laissées par l'eau, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Essuyer ensuite avec du papier absorbant et quelques gouttes de liquide de nettoyage spécialisé.

La surface en vitrocéramique résistera au déplacement des récipients de cuisson à fond plat, mais il est toujours préférable de les soulever.



NETTOYAGE

• ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule et sa protection sont en matériau résistant aux hautes températures : 230 V — culot E14 — 15 W — Température 300 °C min. Remplacement de l'ampoule : débrancher l'alimentation électrique du four avant d'essayer de remplacer la lampe. Attendre que le four refroidisse avant toute opération.

Pour changer une ampoule défectueuse, dévisser la protection en verre, dévisser l'ampoule, la remplacer par le même type, et après avoir remplacé l'ampoule défectueuse, visser la protection en verre. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

• LES ACCESSOIRES

La plaque du four — la plaque à pâtisserie : ne pas nettoyer la plaque du four à l'aide d'abrasifs durs, de tampons à récurer ou d'objets coupants. Il suffit d'utiliser un chiffon imbibé dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire puis sécher.

La lèchefrite : après la cuisson, retirer la lèchefrite du four et verser la graisse dans un récipient. Laver et rincer la lèchefrite à l'eau très chaude, à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle. Si elle est encore collante, la plonger dans de l'eau savonneuse. La lèchefrite peut être nettoyée au lave-vaisselle. Ne jamais remettre la lèchefrite dans le four si elle est encore sale.

• LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

Il est recommandé d'essuyer la vitre de la porte du four avec du papier absorbant après chaque cycle de cuisson. En cas de taches tenaces, le verre peut être nettoyé à l'aide d'une éponge nettoyante.

• PORTE DU FOUR :

Il est possible de nettoyer la porte du four lorsqu'elle est en position ou après avoir été retirée.

Pour retirer la porte, procéder comme suit :

. Ouvrir complètement la porte.

. Desserrer les crochets.

. Tirer la porte vers le haut en la fermant partiellement jusqu'à ce qu'elle soit libérée.

Pour la remonter, s'assurer de repositionner soigneusement les charnières ; une encoche située en dessous des charnières permet de la fixer correctement dans les charnières.

Une fois la porte remise sur ses supports, replacer les charnières dans leur position initiale.

• **BRÛLEURS À GAZ :** Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Pour restaurer leur brillance d'origine, utiliser un nettoyant ménager pour l'acier inoxydable. Après le nettoyage, sécher les brûleurs et les replacer.

Il est important que les brûleurs soient correctement placés.

Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à se décolorer avec l'utilisation.

Cela ne met pas en péril la fonctionnalité de la plaque de cuisson

• **Attention :** Veiller à ne pas laisser entrer de l'eau dans les brûleurs.

Notre centre de service après-vente peut fournir des pièces détachées si nécessaire.

• **COUVERCLE :** une fois le Trio refroidi, il suffit de le nettoyer à l'eau savonneuse et de le sécher avec un chiffon propre. Avant de soulever le couvercle, s'assurer que tout ce qui pourrait se renverser a été retiré.

• GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Dans la mesure du possible, utiliser un couvercle pour couvrir la casserole. Régler la flamme de sorte que celle-ci ne dépasse pas le fond de la casserole.

DÉPANNAGE

NE PAS OUBLIER ! Le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas être utilisés en même temps.

Si le lave-vaisselle ne fonctionne pas, avant de contacter le Service client, effectuer les vérifications suivantes :

PROBLÈME	CAUSE	CORRECTION
1 - Machine complètement en panne	La prise n'est pas correctement branchée	Brancher la prise électrique
	Le bouton O/I n'a pas été pressé	Appuyer sur le bouton
	Pas d'électricité	Vérifier l'alimentation électrique
	La porte est ouverte	Fermer la porte
2 - La machine ne prélève pas d'eau	Voir les causes du N° 1	Contrôler
	Le robinet d'eau est coupé	Ouvrir le robinet d'eau
	Le sélecteur de programme n'est pas correctement positionné	Tourner le sélecteur de programme sur la bonne position
	Le tuyau d'arrivée est plié	Éliminer les pliures dans le tuyau
3 - La machine ne vidange pas l'eau	Le filtre du tuyau d'arrivée est bloqué	Nettoyer le filtre à l'extrémité du tuyau
	Le filtre est sale	Nettoyer le filtre
	Le tuyau de sortie est entortillé	Redresser le tuyau de sortie
	La rallonge du tuyau de sortie n'est pas correctement raccordée	Suivre attentivement les instructions pour le raccordement du tuyau de sortie
4 - La machine évacue l'eau en continu	Le raccord de sortie sur le mur est orienté vers le bas et non vers le haut	Contacteur un technicien qualifié
	La position du tuyau de sortie est trop basse	Soulever le tuyau de sortie à au moins 40 cm au-dessus du niveau du sol
5 - Le bras de pulvérisation ne semble pas tourner	Quantité excessive de détergent	Réduire la quantité de détergent
	Un article empêche le bras de tourner	Contrôler
	Filtre à assiettes et tasses très sale	Nettoyer le filtre à assiettes et tasses
6 - Appareil électronique en marche sans affichage : voyant lumineux « Eco » et voyant lumineux « N° 1 », avec signal sonore	Robinet d'arrivée d'eau coupé	Éteindre l'appareil — ouvrir le robinet — Réinitialiser le cycle
7 - La vaisselle chargée n'est que partiellement lavée	Voir les causes du N° 5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'a pas été bien lavé	Les restes d'aliments brûlés doivent être trempés avant de mettre les casseroles dans le lave-vaisselle
	Le bord des casseroles n'a pas été bien lavé	Repositionner les casseroles
	Le bras de pulvérisation est bloqué	Retirer le bras de pulvérisation en dévissant la bague dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver à l'eau courante
	Les plats n'ont pas été correctement chargés	Ne pas placer la vaisselle trop serrée
	L'extrémité du tuyau de sortie est dans l'eau	L'extrémité du tuyau de sortie ne doit pas entrer en contact avec l'eau de sortie
	La quantité de détergent est incorrecte ; le détergent est trop ancien et dur	Augmenter la mesure en fonction de la saleté de la vaisselle et changer de détergent
	Le robinet du distributeur de sel n'est pas bien fermé	Le serrer complètement.
	Le programme de lavage n'est pas assez complet	Choisir un programme plus puissant
8 - Présence de taches blanches sur la vaisselle	L'eau est trop dure	Vérifier le niveau du sel et du liquide de rinçage et ajuster la quantité. Si le défaut persiste, contacter le Service client
9 - Bruit pendant le lavage	Les plats se cognent les uns contre les autres	Mieux charger les plats dans le panier
	Le bras tournant entre en contact avec la vaisselle	Mieux charger la vaisselle
10 - La vaisselle n'est pas complètement sèche	Débit d'air insuffisant	Laisser la porte du lave-vaisselle ouverte à la fin du programme de lavage pour permettre à la vaisselle de sécher naturellement

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sea bajo supervisión o después de recibir instrucciones precisas respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:
 - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Fincas agrícolas.
 - El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos tipo pensión.

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

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

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

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

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

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

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

- Utilice mangueras nuevas para conectar el electrodoméstico a la toma de agua.
- No reutilice las mangueras antiguas.
- La presión del agua debe encontrarse entre 0,08 MPa y 0,8 MPa. Si la presión se encuentra por debajo del mínimo, consulte a su departamento de atención al cliente.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, es importante que se asegure de lo siguiente:
 1. Que el enchufe de alimentación cuente con una puesta a tierra adecuada.
 2. Que el sistema de alimentación eléctrica esté preparado para los requisitos de consumo enumerados en la placa de características técnicas del electrodoméstico.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.

- ¡ATENCIÓN!

Asegúrese de que el producto esté puesto a tierra correctamente.

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



- El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por la falta de conexión a tierra del electrodoméstico.
- Asegúrese de que el lavavajillas no aplaste los cables de alimentación.
- No retire el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación o del propio electrodoméstico.
- En general, no se recomienda utilizar adaptadores, enchufes múltiples y/o cables alargadores.
- Nunca toque el electrodoméstico cuando tenga las manos o los pies mojados o húmedos.
- No lo utilice cuando tenga los pies desnudos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

DESEMPAQUETADO DEL ELECTRODOMÉSTICO

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

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

RECOMENDACIONES

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

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



Product Code:.....
Serial N°:

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

NOTAS IMPORTANTES

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

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

• Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- No deje objetos pesados o metálicos sobre la tapa.

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

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

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

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

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

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

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

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

DATOS TÉCNICOS



TIPO / Referencia	TRIO		
	TRI 5 S	TRI 5	TRI 5
	4 gas	3 gas + 1 EL	4 EL
Posición			
Delantera izquierda	Quemador rápido	Quemador rápido	Retroiluminación Ø180
Trasera izquierda	Quemador semirrápido	E.P. Ø180	Retroiluminación Ø220
Trasera derecha	Quemador ultrarrápido	Quemador ultrarrápido	Retroiluminación Ø140
Delantera derecha	Quemador auxiliar	Quemador auxiliar	Retroiluminación Ø140
Dispositivo de fallo de la llama	Sí		-
Encendido	Sí		-
Clase de instalación	2 subclase 1 final 1		-
Tipo de gas instalado / potencia			
Potencia de gas kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Kit de inyector alternativo para gas GLP disponible en el paquete			
Potencia de gas kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Lavavajillas			
Servicios EN 60436	6	6	6
Presión del agua mín.: 0,08 - máx.: 0,08 MPa			
Consumo nominal de energía			
TRI 5 S Voltaje (V) - Frecuencia (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Voltaje (V) - Frecuencia (Hz)	220-230V~ /380-400 V~ 50Hz		
Suministro eléctrico	2100	3600	8600

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

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA:

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

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

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

MODELO A GAS

1.1 UBICACIÓN ADECUADA

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

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

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

• Antes de instalar el electrodoméstico, el técnico deberá:

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

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

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

- Si es necesario, cambie el gas.

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

• Para la instalación, el técnico deberá:

Todos los trabajos deben realizarse con el suministro eléctrico desconectado.

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

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

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

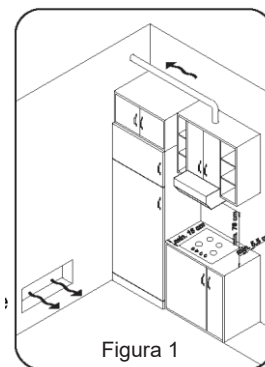
- Realice la conexión de gas a la instalación de acuerdo con el suministro de gas.

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

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

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

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



• CONEXIÓN DE GAS

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

Conexión de gas según la instalación:

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

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

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

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

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

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

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

• TRES OPCIONES DE CONEXIÓN:

• CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA

Conecte directamente a los accesorios del colector.

• CONEXIÓN MEDIANTE MANGUERA FLEXIBLE CON ACCESORIOS MECÁNICOS

Recomendamos este tipo de conexión.

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

• CONEXIÓN CON GOMA FLEXIBLE

No recomendamos este tipo de conexión.

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

Atornille el terminal compatible (2).

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

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

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

CAMBIO DEL TIPO DE GAS:

ADVERTENCIA:

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

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

Al cambiar el gas, el técnico debe sucesivamente:

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

CAMBIAR LAS BOQUILLAS:

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

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

BOQUILLA



Figura 2

REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

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

-Retire los mandos.

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

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

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

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

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

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

Vuelva a colocar los mandos.

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

-Retire las rejillas, los quemadores y la tapa.

-Retire la placa superior

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

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

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

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

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

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



Advertencia:
¡Nunca afloje los otros tornillos!

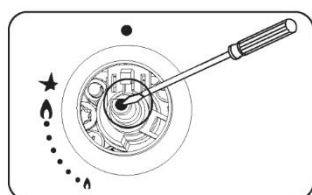


Figura 3A



Figura 3B

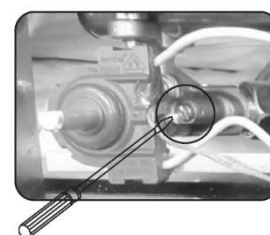


Figura 3C

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Advertencia:

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

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

• TRI 5 S

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

• TRI 5

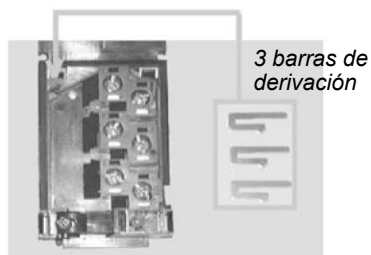
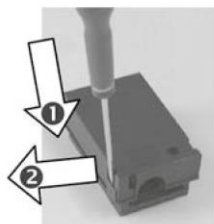
«Según el modelo, el producto puede suministrarse con o sin cable de alimentación. Si no se suministra el cable de alimentación: el tipo de cable y su conexión deben seguir las instrucciones de seguridad y la tabla proporcionada.»

El bloque de terminales se encuentra en la parte posterior de Trio.

Para abrir el bloque de terminales:

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

Bloque de terminales

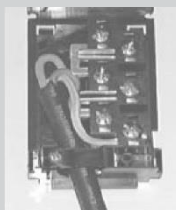
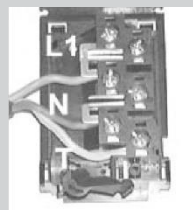
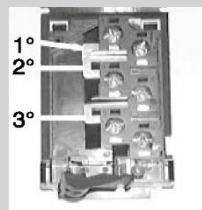


Para conectar:

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

Ejemplo de conexión en monofásico

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



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

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

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

CONEXIÓN PARA EL AGUA - DESAGÜE

CONEXIÓN PARA EL AGUA

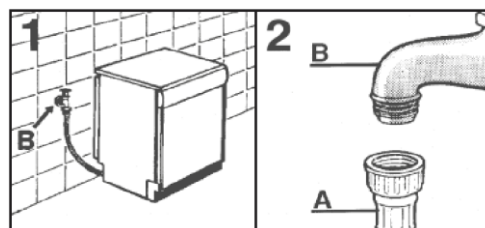
Las mangueras de entrada y desagüe se pueden dirigir a la izquierda o a la derecha. El lavavajillas puede conectarse a agua fría o caliente, siempre y cuando la temperatura no supere los 60 °C.

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

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

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

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

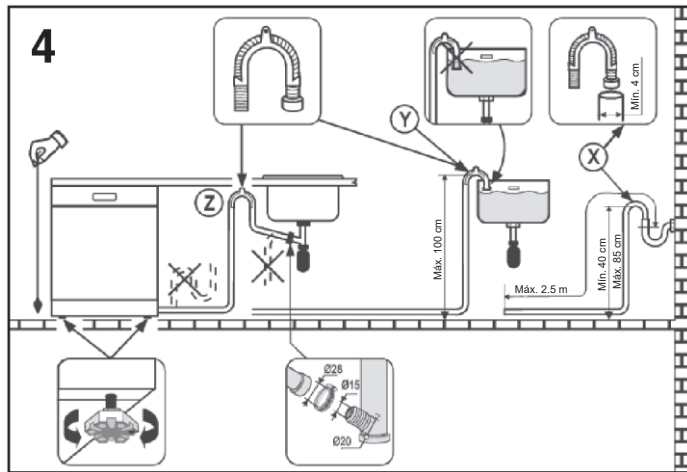


DESAGÜE:

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

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

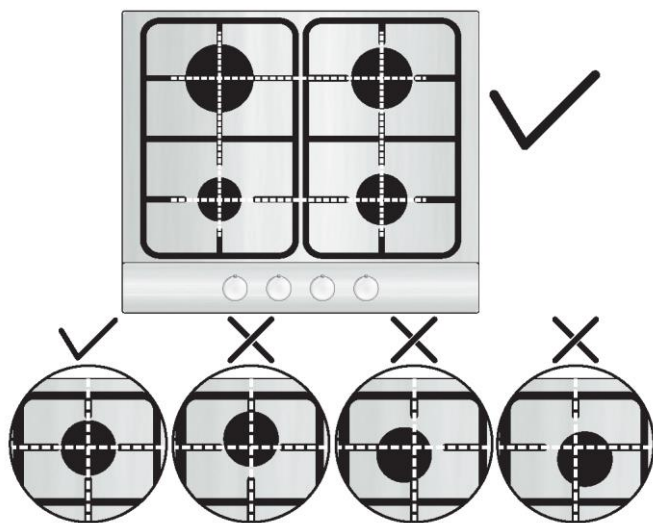
INSTALACIÓN



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

QUEMADORES DE GAS

Este electrodoméstico solo debe utilizarse para los fines para los que ha sido diseñado, es decir, la cocina doméstica. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y, por lo tanto, podrían ser peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún daño o pérdida resultante de un uso inadecuado. Antes de usar el quemador, asegúrese de que los perímetros de la rejilla centren el quemador como se muestra a continuación.



USO

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

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

ENCENDIDO

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

USO

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS

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

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

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

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

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

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

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

ALGUNOS CONSEJOS...

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

ZONA DE VITROCERÁMICA

CONSEJOS

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

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

ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

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



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

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

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

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

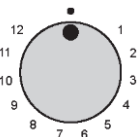
Fondo de cobre/cerámica: muy recomendado. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que pueden aparecer como arañazos. Los residuos pueden ser eliminados, siempre y cuando la placa se limpie inmediatamente. Sin embargo, no deje agua hirviendo en estos utensilios hasta que se seque. El metal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

LAS ZONAS

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

USO

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



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

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

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

EQUIPO DEL HORNO (según el modelo)

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

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



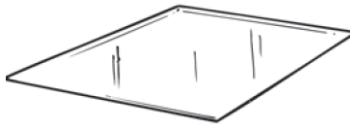
Gracias a su forma especial, el estante permanece siempre horizontal, incluso cuando se tira al máximo de él hacia la parte delantera del horno, evitando así el riesgo de que los platos se deslicen o se vuelquen.

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



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

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



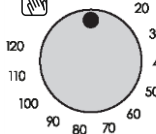
Nunca coloque la bandeja directamente sobre la parte inferior del horno.

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

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

EL TEMPORIZADOR DEL DISYUNTOR

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



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

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






USO DEL HORNO

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

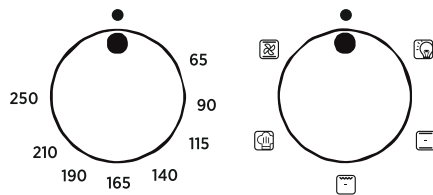
IMPORTANTE: mantenga a los niños pequeños alejados de Trio mientras está en uso. Si Trio está equipado con una tapa, levántela antes de usarlo.







MÉTODOS DE COCCIÓN (según el modelo)

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

- **Grill** : Utiliza el elemento de calefacción superior. Éxito garantizado para asados mixtos, kebabs y platos gratinados. Es necesario un precalentamiento de cinco minutos para calentar el elemento.
- **Grill + Rustepollos** : utiliza el elemento de calentamiento superior junto con el rustepollos, con lo que se consigue el auténtico sabor de un asado tradicional. Retire todos los accesorios del horno.
 - Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del horno.
 - Ensarte los alimentos a cocinar y colóquelos entre las dos horquillas.
 - Coloque la brocheta en el soporte y deslice el soporte y la brocheta en el segundo nivel. El extremo de la brocheta quedará frente a la ranura del mecanismo de accionamiento.
 - Coloque la brocheta en el mecanismo de accionamiento.
- **Convección + Rustepollos** : utiliza al mismo tiempo el rustepollos y la cocción por convección. Permite ahorrar tiempo al cocinar. Sin embargo, hay que colocar el estante con los rieles boca abajo con los rieles hacia arriba y poner encima la bandeja de goteo.
- **«MASTER BAKE»** : esta función permite cocinar de forma más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite requerida. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado perfecto.
- **Convección** : Se utilizan los elementos de calentamiento inferior y superior. Precaliente el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para los asados y horneados tradicionales. Para carnes rojas, roast beef, piernas de cordero, caza, pan, alimentos cocidos envueltos en papel de aluminio (papillotes), hojaldre. Coloque el alimento y su plato en un nivel intermedio.

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



- *  Convección Temperatura de 65 °C a 250 °C
-  Grill Temperatura de 200 °C
-  Grill + Rustepollos Temperatura de 200 °C
-  Convección + Rustepollos Temperatura de 65 °C a 250 °C
- *  Master bake Temperatura de 65 °C a 250 °C
-  Convección + Ventilador Temperatura de 65 °C a 250 °C

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

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



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

CONSEJOS DE COCCIÓN

CARNE:

Es mejor no salar las carnes hasta después de cocinarlas, ya que la sal hace que la carne salpique la grasa. Esto ensuciará el horno y hará mucho humo. Los trozos de carnes blancas, cerdo, ternera, cordero y pescado se pueden meter al horno frías. El tiempo de cocción es más largo que en un horno precalentado, pero se cocina mejor hasta el centro ya que el calor tiene más tiempo para penetrar en la carne.

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

PASTELES, PASTAS Y GALLETAS:

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

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

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

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

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

Tiempos de precalentamiento:

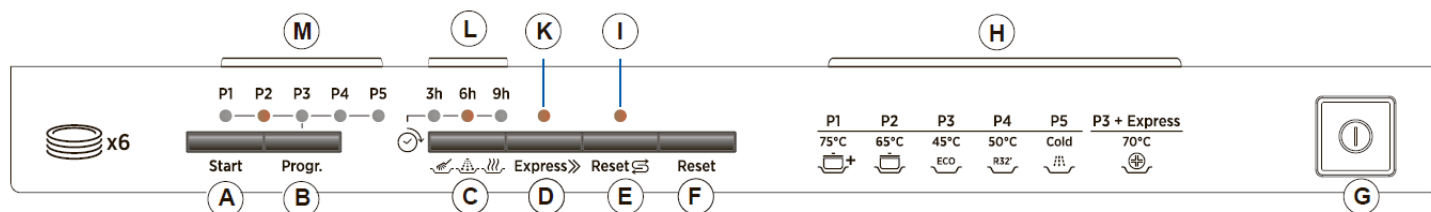
- 20 minutos entre 210 y 250 °C.
- 15 minutos entre 140 y 190 °C.
- 10 minutos entre 65 y 115 °C.

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

CONTROLES DEL LAVAVAJILLAS



- | | |
|---|---|
| <p>A Botón de "INICIO"</p> <p>B Botón de "SELECCIÓN DEL PROGRAMA"</p> <p>C Botón de "INICIO DIFERIDO"</p> <p>D Botón de la opción "EXPRESS"</p> <p>E Botón "RESTABLECER" para la luz "SIN SAL"</p> <p>F Botón "RESTABLECER" (cancelar programa)</p> | <p>G Botón de "ENCENDIDO/APAGADO"</p> <p>H Guía del programa</p> <p>I Luz de "SIN SAL"</p> <p>K Luz de "SELECCIÓN DE OPCIONES"</p> <p>L Luces de "ESTADO DEL PROGRAMA" / Luces de tiempo del "INICIO DIFERIDO"</p> <p>M Luces de "SELECCIÓN DEL PROGRAMA"</p> |
|---|---|

SELECCIÓN DE LOS PROGRAMAS Y FUNCIONES ESPECIALES

El lavavajillas y el horno no pueden utilizarse simultáneamente.

Configuración de un programa

Abra la puerta y pulse el botón de encendido/apagado; el LED de selección del programa (P3) comienza a parpadear.

- Ajuste el programa requerido pulsando el botón de selección del programa, el LED del programa elegido se encenderá (2 LED para el programa ACLARADO EN FRÍO).
- Pulse el botón de "INICIO" (la luz indicadora del programa seleccionado deja de parpadear y permanecerá encendida).
- Cierre la puerta (después de la señal acústica), el programa elegido se iniciará automáticamente.

USO DEL LAVAVAJILLAS

Apertura de la puerta

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

Cierre de la puerta

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

Interrupción de un programa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Mantenga presionado el botón de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA» durante al menos 15 segundos (durante este tiempo, se emitirán 2 señales acústicas).

3. Suelte el botón cuando suene la segunda señal acústica (se iluminarán 3 indicadores de «SELECCIÓN DEL PROGRAMA»).

4. Vuelva a pulsar el mismo botón: los 3 indicadores luminosos (que indican que la alarma está activada) empezarán a parpadear (para indicar que la alarma está apagada).

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

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

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

Memorización del último programa utilizado

El último programa utilizado se puede memorizar del modo siguiente:

¡IMPORTANTE!

El lavavajillas debe estar apagado antes de iniciar este procedimiento.

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

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

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

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

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

Para desactivar la memorización, siga el mismo procedimiento.



¡ATENCIÓN!

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

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

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

Señales de fallo

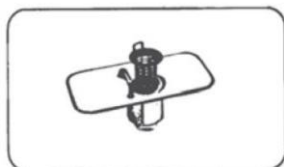
Si se produce un mal funcionamiento o algún fallo cuando se está ejecutando un programa, el LED que corresponde al ciclo seleccionado (2 LED para el programa ACLARADO EN FRÍO) parpadeará rápidamente y se activará una señal acústica. En este caso, apague el lavavajillas pulsando el botón de encendido/apagado.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

¡Importante!

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

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

OPERACIONES PRELIMINARES Y LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE FILTRADO



El sistema de filtrado está compuesto por:

- Una copa de filtrado central que atrapa las partículas de alimentos más grandes.
- Un filtro plano que filtra continuamente el agua de lavado.

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

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

Nota: Después de limpiar los filtros, asegúrese de que se vuelvan a montar correctamente, uno dentro del otro, y de que el filtro plano se coloque correctamente en la parte inferior del lavavajillas. Un mal montaje de la unidad de filtrado podría tener un efecto negativo en la eficiencia del electrodoméstico.

Importante: Nunca utilice el lavavajillas sin filtro.

Limpieza del interior del aparato

- El lavavajillas no requiere un mantenimiento especial, porque el depósito se limpia de forma automática.
- Limpie regularmente la junta de la puerta con un paño húmedo para eliminar los restos de comida o el abrillantador.
- Se recomienda la limpieza en el lavavajillas para eliminar los depósitos de piedra caliza o la suciedad. Le sugerimos que realice periódicamente un ciclo de lavado con productos especializados para la limpieza de lavavajillas. Para todas las operaciones de limpieza, el lavavajillas debe estar vacío.
- Si, a pesar de la limpieza rutinaria de los filtros, observa que los platos o cacerolas no están bien lavados o enjuagados, compruebe que todos los cabezales de pulverización del brazo del rotor estén limpios.

Si están bloqueados, límpielos de la siguiente manera:

1. El brazo del rotor se puede retirar simplemente tirando de él hacia arriba;
2. Lave el brazo del rotor bajo un chorro de agua para eliminar cualquier obstrucción en los cabezales de pulverización.
3. Cuando haya terminado, vuelva a colocar los brazos del rotor en la misma posición.

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

Botones de opciones

Botón "EXPRESS"

Este botón proporciona un ahorro de energía y tiempo del 25 % en promedio (según el ciclo seleccionado) reduciendo la temperatura del agua de lavado y el tiempo de secado durante el aclarado final.

Este programa se recomienda para lavados con suciedad ligera y para platos ligeramente húmedos que no estén totalmente secos, y ofrece mejores resultados de secado.

Le aconsejamos que deje la puerta del lavavajillas semiabierta al final del ciclo para permitir una circulación natural del aire dentro del lavavajillas.

Indicador de falta de sal

Este modelo cuenta con una luz indicadora en el panel de control que se ilumina cuando sea necesario recargar el depósito de sal.

La aparición de manchas blancas en los platos es generalmente una señal de advertencia de que el depósito de sal necesita rellenarse.

Botón "RESTABLECER" para la luz "SIN SAL"

Después de llenar el depósito de sal, pulse este botón durante unos segundos hasta que el indicador luminoso correspondiente se apague.



¡ADVERTENCIA!

Si pulsa el botón de restablecimiento sin llenar el depósito de sal, esto interferirá con el correcto funcionamiento del indicador luminoso de sal.

¡IMPORTANTE!

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del indicador luminoso de sal, SIEMPRE DEBE LLENAR TOTALMENTE EL DEPÓSITO DE SAL.

Botón de "INICIO DIFERIDO"

La hora de inicio del lavavajillas se puede ajustar con este botón, retrasando el inicio 3, 6 o 9 horas.

Proceda de la siguiente manera para establecer un inicio diferido:

■ Seleccione un programa pulsando el botón "SELECCIÓN DEL PROGRAMA".

■ Pulse el botón "INICIO DIFERIDO" (cada vez que se pulsa el botón, inicio se retrasará en 3, 6 o 9 horas, respectivamente, y se iluminará el indicador de tiempo correspondiente).

■ Para iniciar la cuenta atrás, pulse el botón de "INICIO" (el indicador de tiempo empezará a parpadear).

Si se establece un retraso de 9 horas, la cuenta atrás será mostrada por el indicador luminoso de 6 horas después de 3 horas y el indicador luminoso de 3 horas después de 6 horas.

Al final de las últimas 3 horas (al final de la cuenta atrás) el indicador luminoso de 3 horas dejará de parpadear y permanecerá encendido para indicar que la fase de lavado y el programa se iniciarán automáticamente.

Si la cuenta atrás no ha terminado, por lo que el programa todavía no ha comenzado, es posible cambiar o cancelar el inicio diferido y seleccionar otro programa o seleccionar/deseleccionar el botón de opción haciendo lo siguiente:

■ Mantenga pulsado el botón "RESTABLECER" durante al menos 3 segundos.

Oirá algunas señales acústicas y los indicadores luminosos del programa se encenderán y apagarán individual y secuencialmente.

■ El inicio diferido y el programa seleccionado se cancelarán.

El indicador luminoso del programa parpadeará.

■ Pulse el botón "INICIO DIFERIDO" para ajustar otra hora de inicio diferido (el indicador luminoso correspondiente se encenderá).

■ Se puede configurar un nuevo programa una vez que la hora diferida ha sido cambiada o cancelada, o bien puede seleccionar o deseleccionar un botón de opción.

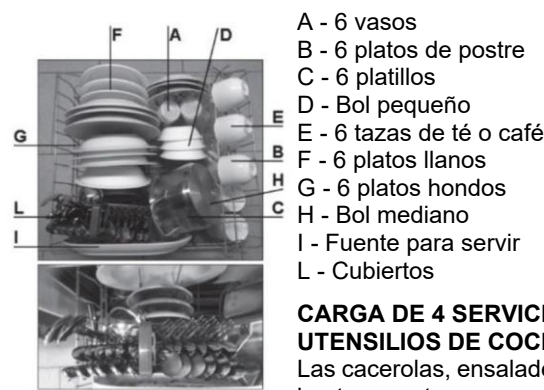
USO

CARGA DE LOS PLATOS

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

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

CARGA DE 6 SERVICIOS (EN 60436)



CARGA DE 4 SERVICIOS MÁS UTENSILIOS DE COCINA

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

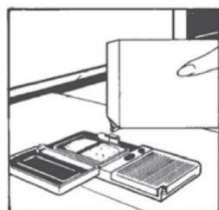
Es aconsejable colocar la cubertería en la cesta prevista para tal fin. Si hay cubiertos con mango estrecho, estos se deben colocar con los mangos hacia arriba para evitar que se deslicen por la parte inferior de la cesta y bloqueen el brazo de lavado. No coloque tapas con asa de madera o pegada con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

CARGA DEL DETERGENTE

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

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

Lavado normal

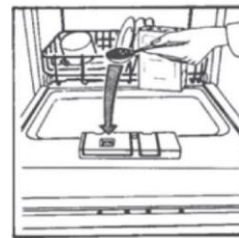


El depósito del detergente se encuentra en el interior de la puerta. La tapa del depósito debe cerrarse antes de cada lavado. Para abrirlo, simplemente presione el cierre. Al final de cada ciclo de lavado, la tapa siempre está abierta y lista para la vez siguiente que se vaya a utilizar el lavavajillas.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

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

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

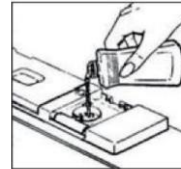
Lavado intensivo



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

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL ABRILLANTADOR

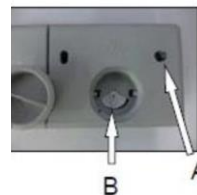
El depósito «B» del abrillantador está a la derecha del depósito de detergente y tiene una capacidad de unos 130 ml.



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

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

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



LLENO - Oscuro

VACÍO - Claro

AJUSTE DEL ABRILLANTADOR (DE 1 A 4)

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

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

Después del lavado:

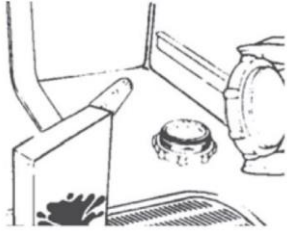
. Si aparecen marcas de rayas en la vajilla, reduzca la cantidad hasta la posición inferior.

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

CARGADO DE LA SAL

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

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



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

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

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

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

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

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

USO

Regulado del ablandador de agua mediante programador electrónico

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

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

¡IMPORTANTE!

El lavavajillas debe estar apagado antes de iniciar este procedimiento.

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



¡ATENCIÓN!

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



PROGRAMA DE LAVADO

Información para los laboratorios de pruebas Comparación general de programas

Ref. normas EN 60436:

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

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

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

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

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








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

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

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

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

Programa	Descripción	Lista de verificación					Contenido del programa					Duración media en minutos	Botones de funciones especiales disponibles	
		Detergente para remojo (prelavado)	Detergente para el lavado	Limpiar el filtro	Comprobar el depósito del abrillantador	Comprobar el depósito de sal	Prelavado en caliente	Prelavado en frío	Lavado principal	Primer aclarado en frío	Segundo aclarado en frío		Aclarado en caliente con abrillantador	Con agua fría (15 °C) - Tolerancia ± 10%

P1		Intensivo	Una vez al día: para utensilios con un grado de suciedad alto y cualquier otro artículo que se haya dejado todo el día para el lavado.	●	●	●	●	●	○	75 °C	○	○	○	130	Sí	Sí
P2		Universal	Una vez al día: para utensilios con un grado de suciedad normal y cualquier otro artículo que se haya dejado todo el día para el lavado.		●	●	●	●		65 °C	○		○	120	Sí	Sí
P3		Eco	Programa para vajilla con un grado de suciedad normal (el más eficiente en términos de consumo combinado de agua y energía para ese tipo de vajilla). Programa estandarizado según EN 60436.	●	●	●	●	●		45 °C			○	190	Sí	Sí
P4		Rápido 32'	Lavado rápido para platos que deben lavarse inmediatamente después de la comida. Carga de lavado de 6 servicios.		●	●	●	●		50 °C			○	32	Sí	N/A
P5		Prelavado en frío	Prelavado corto en frío para artículos que se almacenan en el lavavajillas hasta que esté listo para lavar una carga completa.			●					○			5	Sí	N/A
		Limpiador de lavavajillas P3 + 	Este programa debe utilizarse periódicamente con productos especializados para la limpieza del lavavajillas. Para todas las operaciones de limpieza, el lavavajillas debe estar vacío.							70 °C	○			45	Sí	

ALGUNOS CONSEJOS PRÁCTICOS...

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

CÓMO OBTENER BUENOS RESULTADOS DE LAVADO

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

QUÉ HACER SI...

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

QUÉ NO LAVAR...

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA

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

• PIEZAS ESMALTADAS:

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

• PLACA DE VITROCERÁMICA

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

Mantenimiento:

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

Manchas persistentes:

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

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

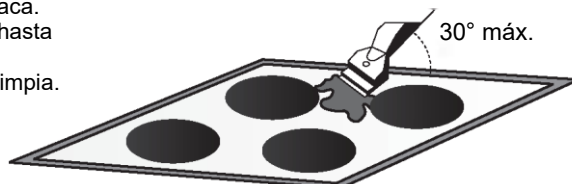
Algunos consejos:

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

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

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

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



LIMPIEZA

• ILUMINACIÓN DEL HORNO

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

• LOS ACCESORIOS

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

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

• VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

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

• PUERTA DEL HORNO

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

Para extraer la puerta, haga lo siguiente:

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

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

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

Es importante volver a colocar los quemadores correctamente.

Rejillas y quemadores cromados

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

Esto no pone en peligro la funcionalidad de la placa.

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

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

• GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

- landwirtschaftliche Betriebe,

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

- Bed & Breakfast (B&B)-Unterkünfte.

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

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

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

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

• **WARNUNG!**

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

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

Achten Sie darauf, dass der Stecker oder der omnipolare Unterbrecher, der das Gerät trennt, nach der Installation zugänglich bleibt.

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

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

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

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

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

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

• **WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

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

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

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

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

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

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

• Das Gerät nicht barfuß verwenden.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn das Gerät defekt ist oder nicht mehr richtig funktioniert, schalten Sie es aus, drehen Sie die Wasserzufuhr ab und nehmen Sie keine Eingriffe daran vor. Reparaturarbeiten dürfen nur von einer zugelassenen Kundendienststelle durchgeführt werden, und es dürfen nur Originalersatzteile eingebaut werden. Eine Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann schwerwiegende Folgen für die Sicherheit des Geräts haben.
- Wasser, das am Ende des Spülprogramms in der Maschine oder auf dem Geschirr zurückbleibt, sollte nicht geschluckt werden.
- Die maximale Anzahl von Gedecken, die in den Geschirrspüler passen, beträgt 6.
- Der Geschirrspüler ist für normale Küchenutensilien ausgelegt.
- Gegenstände, die durch Benzin, Farbe, Rückstände von Stahl oder Eisen, ätzende Chemikalien, Säuren oder Laugen verunreinigt wurden, dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Der Kochvorgang auf dem Kochfeld muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Ofen nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder dürfen nicht in die Nähe des Geräts gelangen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür, die Glasabdeckung der Kochmulde oder die Glasoberfläche der Kochmulde keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Vor dem Entfernen der Schutzvorrichtung ist der Ofen auszuschalten, nach der Reinigung ist die Schutzvorrichtung entsprechend den Anweisungen wieder anzubringen.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- **WARNUNG:** Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Verschüttetes Material sollte von der Abdeckung entfernt werden, bevor sie geöffnet wird.
- Die Oberfläche der Kochmulde muss vor Schließen der Abdeckung abkühlen.
- **VORSICHT:** Glasdeckel können beim Erhitzen zerbrechen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Wenn vorhanden, nicht in die Halogenlampen der Herdelemente schauen.
- Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Gaskochmulde ab. Diese könnten sich erhitzen.
- Die Heizzonen während der Benutzung und danach (für eine Weile) nicht berühren.
- Stellen Sie nichts auf dem Bedienfeld ab.
- **WARNUNG:** Vermeiden Sie die Möglichkeit eines Stromschlags - stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Das Produkt darf nicht auf eine Unterlage gestellt werden.
- Das Gerät nicht hinter einer Zierblende oder Tür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.



SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- VORSICHT: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

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

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

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

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Schneidbrett.

- Das Kochgeschirr nicht über die Kochmulde schieben.

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

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche.

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

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

- Vorsicht, Kippgefahr!



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



AUSPACKEN DES GERÄTS

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

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

EMPFEHLUNGEN

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

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

. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Trio.



Product Code:.....
Serial N°:.....

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

WICHTIGE ANMERKUNGEN

- **Beauftragen Sie einen zugelassenen Installateur oder Techniker mit ähnlichen Qualifikationen mit der Installation des Geräts an den Gasanschluss und an den elektrischen Anschluss.**
 - Das Trio besteht aus drei Elementen, einer Kochmulde, einem Ofen und einem Geschirrspüler. Aus Sicherheitsgründen dürfen an diesem Gerät unter keinen Umständen Änderungen vorgenommen werden.
 - Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
 - Wenn das Trio auch nur den kleinsten Defekt aufweist, darf es nicht angeschlossen werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich sofort an einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter.
 - Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden
 - Lehnen Sie sich nicht an die Türen und erlauben Sie auch Kindern nicht, dies zu tun.
 - Wir empfehlen, das Trio nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dadurch wird verhindert, dass sich Schmutz oder Fett ansammelt, das erneut erhitzt wird und verbrennt und unangenehme Gerüche und Rauch erzeugt.
 - Lagern Sie keine entflammaren Produkte im Trio, da sie Feuer fangen können, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
 - Bei Kochmulden mit Halogenlampen dürfen die Platten während des Gebrauchs nicht angestarrt werden.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gericht in den Ofen schieben oder aus dem Ofen nehmen.
 - Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommen Aluminium oder sonstige Schutzvorrichtungen mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie die Emaille schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
 - Wenn Sie Fett oder Öl zum Kochen verwenden, überwachen Sie stets den Kochvorgang, da erhitztes Fett und Öl schnell Feuer fangen können.
 - Die Kochmuldenabdeckung (für Gasmodell):
 - Halten Sie die Abdeckung während der Herd benutzt wird, in der aufrechten Position.
 - Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf liegenden Gegenstände, um ein Verschütten zu vermeiden.
 - Lassen Sie alle heißen Teile des Herds abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
 - Stellen Sie keine schweren oder metallischen Gegenstände auf die Abdeckung.
 - Wenn Sie einen alten Geschirrspüler entsorgen möchten, achten Sie darauf, die Tür zu entfernen, um zu vermeiden, dass Kinder sich darin verfangen.
 - Der Geschirrspüler wurde aus recycelbaren Materialien hergestellt, so dass er umweltfreundlich entsorgt werden kann.
 - Achten Sie darauf, dass der Geschirrspüler keine Stromkabel zerdrückt.
 - Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel.
 - Alle Fragen bezüglich des Netzkabels sind an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker zu richten.
 - Wenn das Gerät auf einem Teppichboden steht, muss darauf geachtet werden, dass die unteren Lüftungsschlitze nicht abgedeckt werden.
- Eine Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann schwerwiegende Folgen für die Sicherheit des Geräts haben.**
- Um die Qualität der Produkte zu verbessern, kann CANDY Änderungen im Zusammenhang mit technischen Verbesserungen vornehmen. Das Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2009/142/EG (GAD) und ab 21.04.2018 die Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426 (GAR).

TECHNISCHE DATEN



TRIO			
TYP / Referenz	TRI 5 S		TRI 5
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Stellung			
Vorne links	Schneller Brenner	Schneller Brenner	Hilight Ø180
Hinten links	Halbschneller Brenner	. E.P. Ø180	Hilight Ø220
Hinten rechts	Ultraschneller Brenner	Ultraschneller Brenner	Hilight Ø140
Vorne rechts	Hilfsbrenner	Hilfsbrenner	Hilight Ø140
Flammenausfallvorrichtung	Ja		-
Zündung	Ja		-
Installationsklasse	2 Unterklasse 1 Ende 1		-
Installierter Gastyp / Leistung			
Gas-Leistung kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternativer Einspritzdüsenatz für LPG-Gas in der Verpackung enthalten			
Gas-Leistung kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Geschirrspülmaschine			
Maßgedeck nach EN 60436	6	6	6
Wasserdruck min 0,08 - max 0,08 MPa			
Nennleistungsaufnahme			
TRI 5 S Spannung (V)- Frequenz (Hz)	220-230V~50Hz		
TRI 5 Spannung (V)- Frequenz (Hz)	220-230V~ /380-400 V~50Hz		
Spannung	2100	3600	8600

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

INSTALLATION

WARNUNG:

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

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

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

GASMODELL

1.1 GEEIGNETER STANDORT

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

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

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

• Vor der Installation des Geräts muss der Techniker

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

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

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

- Wechseln Sie gegebenenfalls den Gastyp.

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

• Für die Installation muss der Techniker

Alle Arbeiten müssen bei getrennter Spannungsversorgung ausgeführt werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

• GASANSCHLUSS

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

Gasanschluss je nach Installation:

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

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

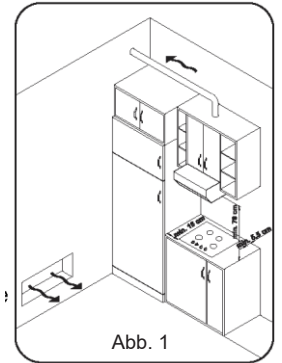
Propangas Starrer, flexibler Propangasschlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weichgummischlauch (2)

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

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

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

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



• DREI ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN:

• STARRE ROHRVERBINDUNG

Direkt an die Verteileranschlüsse anschließen.

• ANSCHLUSS ÜBER FLEXIBLEN SCHLAUCH MIT MECHANISCHEN ANSCHLÜSSEN

Wir empfehlen diese Anschlussart.

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

• ANSCHLUSS MIT WEICHGUMMI

Wir raten von dieser Anschlussart ab.

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

Schrauben Sie das entsprechende Endstück (2) fest

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

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

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

WECHSEL DES GASTYPS:

WARNUNG:

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

Brennwertkapazität und Gasdruck variieren je nach Gastyp.

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

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

DIE DÜSEN WECHSELN:

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

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

DÜSE



Abb. 2

REGELUNG DER MINDESTFLAMME

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

-Die Knöpfe entfernen,

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

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

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

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

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

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

Die Knöpfe wieder einsetzen

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

-Gitter, Brenner und Abdeckung entfernen.

-Die obere Platte entfernen

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

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

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

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

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

-Brenner, Gitterabdeckung und Knöpfe wieder einsetzen.



Warnung:
Lösen Sie niemals die anderen Schrauben!

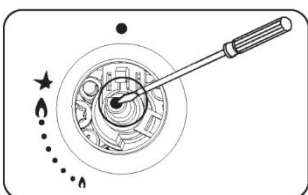


Abbildung 3A



Abbildung 3B

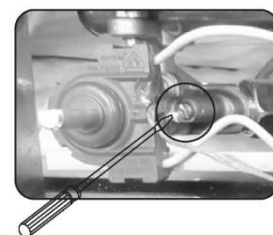


Abbildung 3C

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

Warnung:

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

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

• TRI 5 S

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

• TRI 5

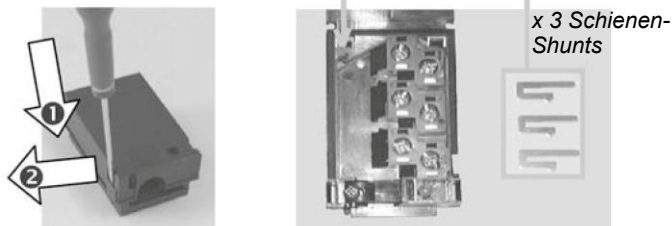
„Je nach Modell kann das Produkt mit oder ohne Netzkabel geliefert werden. Wenn das Netzkabel nicht mitgeliefert wird: Der Kabeltyp und sein Anschluss müssen den Sicherheitshinweisen und der mitgelieferten Tabelle entsprechen.“

Das Klemmbrett befindet sich auf der Rückseite des Trio.

Zum Öffnen des Klemmbretts:

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

Klemmbrett



Für den Anschluss:

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

Beispiel für einen einphasigen Anschluss



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

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

	Einphasig 220-230 V~	Dreiphasig 220-230V3~	Dreiphasig 380-400V~3N
KABELTYP- AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
ANSCHLUSS AN DAS KLEMMBRETT			
Für den Shunt: Brücke mit einer Shunt-Schiene herstellen	2 Phase Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Neutral Shunt 4-5 T Erde	1 Phase Shunt 1-2 3 Phase Shunt 3-4 5 Phase T Erde	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral Shunt 4-5 T Erde

WASSERANSCHLUSS - WASSERABFLUSS

WASSERANSCHLUSS:

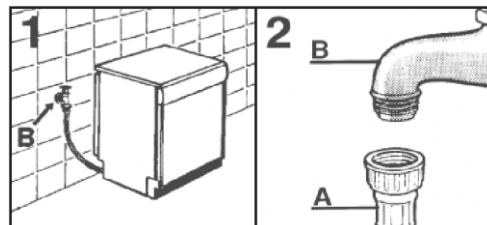
Die Zu- und Ablaufschläuche können nach links oder rechts geführt werden. Der Geschirrspüler kann entweder an Kalt- oder Warmwasser angeschlossen werden, solange es nicht heißer als 60°C ist.

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

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

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

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

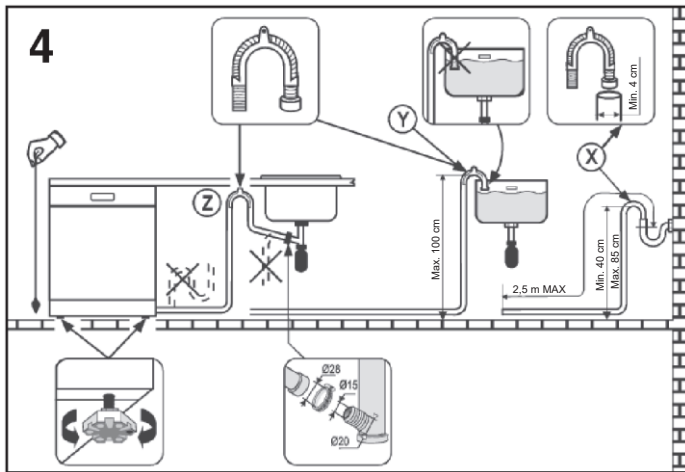


WASSERABLAUF:

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

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

INSTALLATION

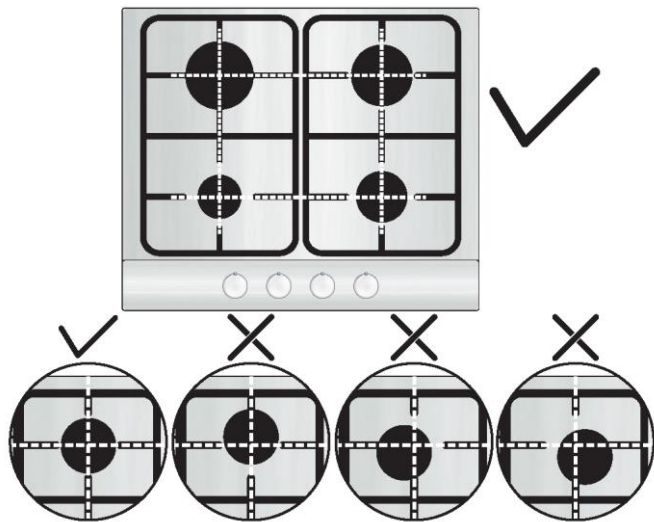


Der Schlauch kann über die Seite des Spülbeckens eingehakt werden (er darf nicht in Wasser eingetaucht werden, um zu verhindern, dass Wasser in die Maschine zurückgesaugt wird, wenn diese in Betrieb ist). Überprüfen Sie, dass keine Knicke in den Zu- und Ablaufschläuchen vorhanden sind. Wenden Sie sich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

GASBRENNER

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

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



NUTZUNG

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

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

ZÜNDUNG

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

NUTZUNG

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

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

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

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

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

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

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

KOCHGESCHIRR

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

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

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

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

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

Diese Schmierung muss einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorbehalten sein.

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

EINIGE TIPPS...

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

NUTZUNG

DIE GLASKERAMIK-ZONE

RATSCHLÄGE

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

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

AUSWAHL DER UTENSILIEN

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



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

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

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

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

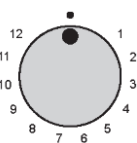
Kupferboden/Steinzeug: Es wird schweres Kupfer empfohlen. Gute Leistung, aber Kupfer kann Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Die Rückstände können entfernt werden, wenn die Oberfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd stehen. Überhitztes Metall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

DIE ZONEN

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

NUTZUNG

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



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

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

OFEN-AUSRÜSTUNG (je nach Modell)

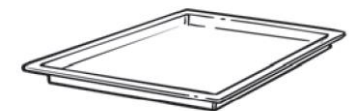
Es ist notwendig, jeden Ausrüstungsgegenstand vor der ersten Benutzung zu reinigen. Waschen Sie sie mit einem Schwamm. Sorgfältig abwaschen und abtrocknen.

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



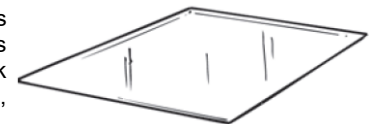
Blech immer waagrecht, auch wenn es vollständig nach vorne aus dem Ofen gezogen wird, wodurch die Gefahr des Abrutschens oder Umkippens von Gerichten vermieden wird.

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



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

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



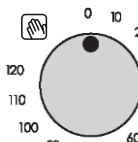
Stellen Sie das Konditorblech niemals direkt auf den Ofenboden.

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

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

• DER LEISTUNGSSCHALTER-TIMER

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



Fall drehen Sie den Bedienknopf auf die Hand-Position .

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

DIE VERWENDUNG DES OFENS

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


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


DIE GARMETHODEN (je nach Modell)

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

NUTZUNG

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


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


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


• Setzen Sie die Tropfschale auf den Ofenboden.

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

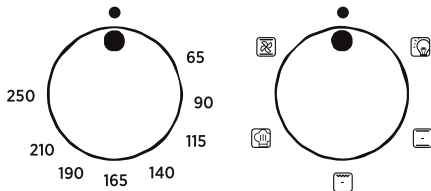
• Setzen Sie den Spieß in die Halterung ein und schieben Sie die Halterung und den Spieß auf die zweite Ebene. Das Ende des Spießes liegt dann dem Schlitz im Antriebsmechanismus gegenüber.

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

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

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

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




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

 Grill Temperatur 200°C

 Grill + Bratspiess Temperatur 200°C


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

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

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

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

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

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

KOCHEMPFEHLUNGEN

FLEISCH:

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

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

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

KUCHEN - GEBÄCK UND KEKSE:

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

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

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

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

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

Vorheizzeiten:

• 20 Minuten zwischen 210 und 250°C

• 15 Minuten zwischen 140 und 190°C

• 10 Minuten zwischen 65 und 115°C

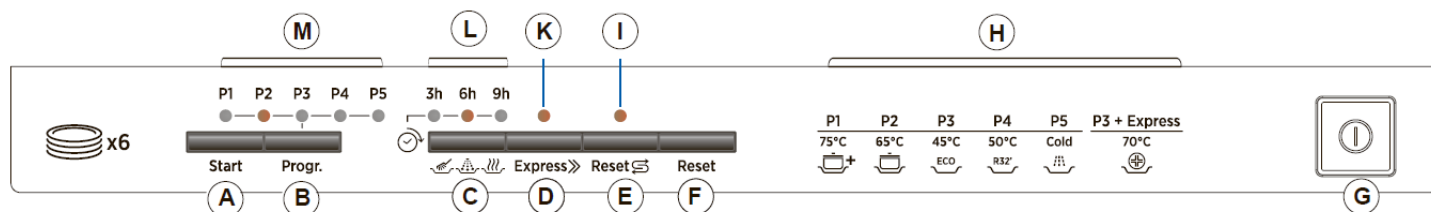
MENGE	LEBENSMITTEL	Ofen-Temperatur in °C	Blechposition von unten	Backzeit in Minuten
FISCH				
	Forelle	200	1	15 / 25
1 kg	Weißfisch	190	1	50
FLEISCH				
1 - 1,5 kg	Roastbeef	190	1	90
1 kg	Gebratenes Kalbfleisch	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette vom Kalb	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lammkeule	150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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

NUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

BEDIENELEMENTE FÜR GESCHIRRSPÜLER



A Taste „START“

B Taste „PROGRAMMAUSWAHL“

C Taste „VERZÖGERTER START“

D Optionstaste „EXPRESS“

E „RESET“-Taste für LED „SALZ NACHFÜLLEN“

F Taste „RESET“ (Abbruch des Programms)

G Taste „EIN/AUS“

H Programminfo

I LED „SALZ NACHFÜLLEN“

K LED „OPTIONSAUSWAHL“

L LED „PROGRAMMSTATUS“/ LED „VERZÖGERTER START“

M LEDs „PROGRAMMAUSWAHL“

AUSWAHL DER PROGRAMME UND SPEZIELLE FUNKTIONEN

Der Geschirrspüler und der Backofen können nicht gleichzeitig benutzt werden.

Einstellung eines Programms

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Ein/Aus-Taste; die Programmauswahl-LED (P3) beginnt zu blinken.

- Stellen Sie das gewünschte Programm ein, indem Sie den Programmwahlknopf drücken, die LED des gewählten Programms leuchtet auf (2 LEDs für das KALTSPÜLEN-Programm).
- Drücken Sie die Taste „START“ (die Kontrollleuchte des gewählten Programms hört auf zu blinken und leuchtet weiter).
- Schließen Sie die Tür (nach akustischem Signal), das gewählte Programm startet automatisch.

NUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Tür öffnen

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

Tür schließen

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

Anhalten eines Programms

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Programmende-Alarm kann wie folgt stummgeschaltet werden:

WICHTIG

Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs IMMER ausgeschaltet sein.

1. Halten Sie die Taste „PROGRAMMAUSWAHL“ gedrückt und schalten Sie gleichzeitig den Geschirrspüler ein, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken (es ertönt ein kurzes akustisches Signal).

2. Halten Sie die Taste „PROGRAMMAUSWAHL“ mindestens 15 Sekunden lang gedrückt (während dieser Zeit ertönen 2 akustische Signale).

3. Lassen Sie die Taste los, wenn das zweite akustische Signal ertönt (3 „PROGRAMMAUSWAHL“-Kontrollleuchten leuchten auf).

4. Drücken Sie die gleiche Taste erneut: die 3 Kontrollleuchten (die anzeigen, dass der Alarm aktiviert ist) beginnen zu blinken (um anzuzeigen, dass der Alarm ausgeschaltet ist).

5. Schalten Sie den Geschirrspüler aus, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken, um die neue Einstellung zu bestätigen.

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



WARNUNG!

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

NUTZUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Speichern des zuletzt verwendeten Programms

Das zuletzt verwendete Programm kann wie folgt gespeichert werden:

WICHTIG

Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs IMMER ausgeschaltet sein.

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

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



WARNUNG!

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

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

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

Fehlersignale

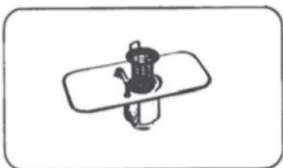
Wenn bei Ausführung eines Programms Störungen oder Fehler auftreten, blinkt die dem gewählten Waschgang entsprechende LED (2 LEDs für KALTSPÜLEN-Programm) schnell und ein akustisches Signal wird ausgelöst. Schalten Sie in diesem Fall den Geschirrspüler über die Ein-/Aus-Taste aus. Nachdem Sie sichergestellt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

Wichtig!

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

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

VORBEREITENDE SCHRITTE UND REINIGUNG DER FILTEREINHEIT



Das Filtersystem besteht aus:

- einem zentralen Filterbecher, der die größten Lebensmittelpartikel auffängt.
- einem Flachfilter, der das Waschwasser kontinuierlich filtert.

- dem Mikrofilter, der sich unter dem Flachfilter befindet und die kleinsten Lebensmittelpartikel auffängt und eine perfekte Spülung gewährleistet.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte die Filtereinheit nach jedem Waschvorgang überprüft und gereinigt werden.

Um die Filtereinheit zu entfernen, fassen Sie einfach den Griff an und heben Sie die gesamte Einheit heraus.

Entfernen Sie den flachen Filter und waschen Sie das gesamte Gerät unter einem Wasserstrahl aus. Bei Bedarf kann ein kleiner Pinsel verwendet werden.

Der zentrale Becher liegt zur einfachen Reinigung einfach oben auf. Der Geschirrspüler ist mit einem selbstreinigenden Mikrofilter ausgestattet, der nur etwa einmal alle 15 Tage überprüft werden muss. Es ist jedoch ratsam, nach jedem Waschen zu überprüfen, dass der zentrale Becher und der Flachfilter nicht verstopft sind. Anmerkung: Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen der Filter, dass sie korrekt wieder ineinander gesetzt wurden und dass der Flachfilter richtig am Boden des Geschirrspülers positioniert ist. Ein schlechter Sitz der Filtereinheit könnte sich nachteilig auf die Effizienz des Gerätes auswirken.

Wichtig: Benutzen Sie den Geschirrspüler nie ohne Filter.

Reinigung des Innenraums des Geräts

Der Geschirrspüler erfordert keine besondere Wartung, weil der Tank selbstreinigend ist.

- Wischen Sie die Türdichtung regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Lebensmittelreste oder Klarspüler zu entfernen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine wird empfohlen, um Kalksteinablagerungen oder Schmutz zu entfernen. Wir empfehlen Ihnen, regelmäßig einen Waschgang mit speziellen Reinigungsmitteln für Geschirrspüler durchzuführen. Für alle Reinigungsvorgänge muss der Geschirrspüler leer sein.
- Wenn Sie trotz der regelmäßigen Reinigung der Filter feststellen, dass das Geschirr oder die Töpfe nicht ordnungsgemäß gespült wurden, überprüfen Sie, ob alle Sprühdüsen auf dem Rotorarm frei sind.

Wenn Sie verstopft sind, reinigen Sie sie auf folgende Weise:

1. Der Rotorarm kann durch einfaches Ziehen nach oben entfernt werden;
2. Waschen Sie den Rotorarm unter einem Wasserstrahl aus, um eventuelle Verstopfungen zu beseitigen, die sich in den Sprühdüsen befinden könnten.
3. Wenn Sie fertig sind, montieren Sie die Rotorarme wieder in der gleichen Position.

Warnung: Verwenden Sie keine Werkzeuge, die die Sprühdüsen verformen können.

Optionstasten

Taste „EXPRESS“

Diese Taste ermöglicht eine Energie- und Zeitersparnis von durchschnittlich 25 % (je nach gewähltem Programm) durch die Reduzierung der Wassertemperatur und der Trocknungszeit während des letzten Spülvorgangs.

Dieses Programm wird für leicht verschmutztes und für leicht nasses, aber noch nicht ganz trockenes Geschirr empfohlen, um ein besseres Trocknungsergebnis zu erzielen.

Es wird empfohlen, die Tür des Geschirrspülers bei Programmende halb zu öffnen, um eine natürliche Luftzirkulation im Inneren des Geschirrspülers zu ermöglichen.

Anzeige „Salz nachfüllen“

Dieses Modell ist mit einer Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld ausgestattet, die aufleuchtet, wenn der Salzbehälter aufgefüllt werden muss.

Das Auftreten von weißen Flecken auf dem Geschirr ist in der Regel ein Warnzeichen dafür, dass Salz nachgefüllt werden muss.

„RESET“-Taste für LED „SALZ NACHFÜLLEN“

Nachdem Sie Salz nachgefüllt haben, drücken Sie diese Taste einige Sekunden lang, bis die entsprechende Kontrollleuchte erlischt.



WARNUNG!

Wenn Sie die Reset-Taste drücken, ohne Salz nachzufüllen, beeinträchtigt dies die korrekte Funktion der Salzkontrollleuchte.

WICHTIG

Um das korrekte Funktionieren der Salzkontrollleuchte zu gewährleisten, MÜSSEN SIE DEN SALZBEHÄLTER IMMER VOLLSTÄNDIG AUFFÜLLEN.

Taste „VERZÖGERTER START“

Mit dieser Taste kann die Startzeit des Geschirrspülers um drei, sechs oder neun Stunden verzögert werden.

Gehen Sie wie folgt vor, um einen verzögerten Start einzustellen:

- Wählen Sie ein Programm aus, indem Sie die Taste „PROGRAMMAUSWAHL“ drücken.
- Drücken Sie die Taste „VERZÖGERTER START“ (bei jedem Drücken der Taste wird der Start um drei, sechs bzw. neun Stunden verzögert und die entsprechende Zeitanzeige leuchtet auf).
- Um den Timer zu starten, drücken Sie die Taste „START“ (die Kontrollleuchte für die eingestellte Zeit beginnt zu blinken).

Wenn eine Verzögerung von neun Stunden eingestellt ist, wird der Countdown durch die 6h-Kontrollleuchte nach drei Stunden und die 3h-Kontrollleuchte nach sechs Stunden angezeigt.

Am Ende der letzten drei Stunden (am Ende des Countdowns) hört die 3h-Kontrollleuchte auf zu blinken und bleibt an, um die Spülphase anzuzeigen, und das Programm startet automatisch.

Wenn der Timer noch nicht abgelaufen ist und das Programm noch nicht begonnen hat, können Sie den verzögerten Start ändern oder abbrechen und ein anderes Programm auswählen oder die Optionstaste an- oder abwählen, indem Sie wie folgt vorgehen:

- Halten Sie die „RESET“-Taste mindestens drei Sekunden lang gedrückt.
- Mehrere akustische Signale ertönen, und die Programmanzeigeleuchten werden einzeln und nacheinander ein- und ausgeschaltet.
- Der verzögerte Start und das gewählte Programm werden abgebrochen.
- Die Programmkontrollleuchten blinken.
- Drücken Sie die Taste „VERZÖGERTER START“, um eine andere verzögerte Startzeit einzustellen (die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf).
- Ein neues Programm kann eingestellt werden, nachdem eine verzögerte Startzeit geändert oder gelöscht wurde. Alternativ kann auch eine Optionstaste ausgewählt oder abgewählt werden.

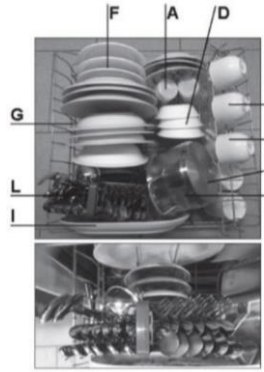
NUTZUNG

GESCHIRR LADEN

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

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

LADEN VON 6 MASSGEDECKEN (EN 60436)



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

LADEN VON 4 MASSGEDECKEN PLUS KASSEROLLEN

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

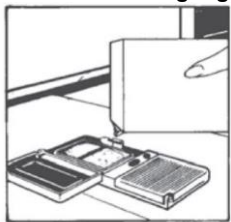
Es ist ratsam, das Besteck in den dafür vorgesehenen Korb zu legen. Besteck mit schmalen Griffen, sollte mit dem Griff nach oben in den Korb gestellt werden, damit es nicht unten durch den Korb durchfällt und den Wascharm blockiert. Legen Sie Deckel mit Holzgriffen oder solche, deren Deckel mit Harz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

EINFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELS

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

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

Normaler Waschgang

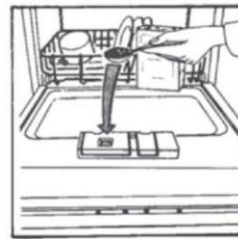


Der Reinigungsmittelspender befindet sich in der Tür. Der Spenderdeckel sollte vor jedem Waschen geschlossen werden. Um ihn zu öffnen, drücken Sie einfach auf die Verriegelung. Am Ende jedes Spülgangs ist der Deckel immer geöffnet und bereit für die nächste Benutzung des Geschirrspülers. Die Menge des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

Wenn das Wasser hart ist oder das Geschirr außergewöhnlich schmutzig ist, sollten 25 g Reinigungsmittel eingefüllt werden. Nachdem Sie das Reinigungsmittel in den Spender gegeben haben, schließen Sie

den Deckel, da nicht alle Reinigungsmittel gleich sind und die Anweisungen auf den Reinigungsmittelpackungen variieren können. Wir möchten die Nutzer darauf hinweisen, dass zu wenig Reinigungsmittel das Geschirr nicht richtig reinigt wird, während zu viel Reinigungsmittel nicht nur keine besseren Ergebnisse bringt, sondern auch eine Verschwendung ist. Verwenden Sie keine übermäßige Menge an Reinigungsmittel und tragen Sie gleichzeitig dazu bei, Umweltschäden zu begrenzen.

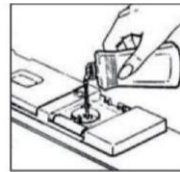
Intensivwaschgang



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

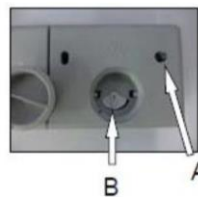
BEFÜLLEN DES KLARSPÜLERSPENDERS

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



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

Dieser Zusatz, der beim letzten Spülgang automatisch freigesetzt wird, trägt dazu bei, das Geschirr schnell zu trocknen und verhindert die Bildung von Tropfen und Flecken. Es ist immer ratsam, einen Klarspüler zu verwenden. Kontrollieren Sie den Klarspülerstand durch das in der Mitte des Spenders befindliche Anzeigefenster „A“.



VOLL - Dunkel



LEER-Hell



REGULIERUNG DES KLARSPÜLERS (von 1 bis 4).

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

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

Nach der Wäsche,

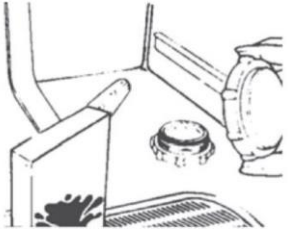
• wenn Streifen auf dem Geschirr zu sehen sind, verringern Sie die Menge um eine Stufe.

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

SALZ AUFFÜLLEN

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

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



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

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

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

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

Die Einstellung der Enthärtungsanlage muss gemäß der Tabelle und den Anweisungen auf der nächsten Seite erfolgen.

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

NUTZUNG

Regulierung des Wasserenthärterers mit elektronischem Programmiergerät

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

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

WICHTIG

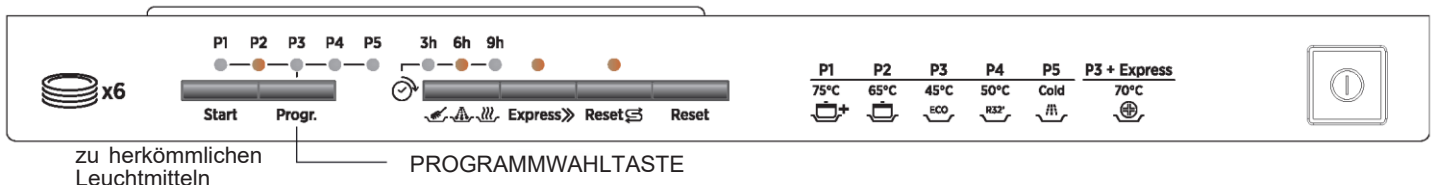
Der Geschirrspüler muss vor Beginn dieses Vorgangs IMMER ausgeschaltet sein.

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



WARNUNG!

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



WASCHPROGRAMM

Informationen für die Testlabors Allgemeiner Programmvergleich

Ref. Normen EN 60436:








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

VERBRAUCH (Hauptprogramme)			
Programm	Energie (kWh)	Wasser (L)	Platzierung
Universal	1,25	15	6
Hygiene+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Schnell 32'	0,60	8	6
Leistungsaufnahme im Aus-Modus und im Ein-Modus: 0,5 W / 1 W			
Die für andere Programme als das Eco-Programm angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte. * Die Werte werden in einem Labor gemäß der Europäischen Norm EN 60436			

Die Regenerationsphase wird am Ende des Waschgangs durchgeführt.
– Die in der Regenerationsphase verbrauchte Wassermenge beträgt etwa 4 l, der Energieverbrauch steigt um etwa 1 Wh und die Zykluszeit um 3 Minuten.
– Die Häufigkeit der Regeneration hängt von den Einstellungen ab, die der Benutzer in Abhängigkeit von der Härte des Leitungswassers vornimmt.
Für den Eco-Zyklus wird die Häufigkeit in Bezug auf die eingestellten Positionen in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Die Position	Frequenz
0	nie
1	1 jeden 5 zyklus
2	1 jeden 3 zyklus
3	1 jeden 2 zyklus
4	1 jeden 1 zyklus

Programm	Beschreibung	Checkliste					Programminhalte					Durchschnittliche Dauer in Minuten	Verfügbare Sonderfunktions-tasten	
		Spülmittel zum Einweichen (Vorspülen)	Spülmittel zum Spülen	Filter reinigen	Klarspüler prüfen	Salzbehälter prüfen	Heiß vorspülen	Kalt vorspülen	Hauptspülgang	Erste kalte Spülung	Zweite kalte Spülung		Heiß spülen mit Klarspüler	Mit kaltem Wasser (15°C) - Toleranz ± 10%

P1		Intensiv	Einmal am Tag - für stark verschmutztes Kochgeschirr und alle anderen Gegenstände, die den ganzen Tag zum Spülen liegen geblieben sind.	●	●	●	●	●	○	75°C	○	○	○	130	JA	JA
P2		Universal	Einmal am Tag - für normal verschmutztes Kochgeschirr und andere Gegenstände, die den ganzen Tag zum Spülen liegen geblieben sind.		●	●	●	●	○	65°C	○		○	120	JA	JA
P3		Eco	Programm für normal verschmutztes Geschirr (das hinsichtlich des kombinierten Energie- und Wasserverbrauchs für diese Art von Geschirr am wirksamsten ist). Programm genormt nach EN 60436.	●	●	●	●	●	○	45°C			○	190	JA	JA
P4		Schnell 32'	Schnellprogramm für Geschirr, das unmittelbar nach dem Essen gespült werden soll. Ladung von 6 Gedecken.		●	●	●	●		50°C			○	32	JA	N/A
P5		Kalt vorspülen	Kurzer kalter Vorspülgang für Gegenstände, die im Geschirrspüler aufbewahrt werden, bis eine volle Ladung zum Spülen bereit ist.			●					○			5	JA	N/A
		Geschirrspüler-Reinigung P3 + 	Dieses Programm sollte in regelmäßigen Abständen mit speziellen Reinigungsmitteln für Geschirrspüler ausgeführt werden. Bei allen Reinigungsvorgängen muss der Geschirrspüler leer sein.							70°C	○			45	JA	

EINIGE PRAKTISCHE HINWEISE....

- Um ein Waschprogramm mit einer vollen Geschirrladung durchzuführen, beladen Sie die Maschine nach jeder Mahlzeit korrekt und führen sie zwischen jeder Ladung eine kalte Vorwäsche durch, um Flecken zu und die größeren Speisereste zu entfernen. Nutzen Sie Energie, Wasser, Waschmittel und Zeit optimal, indem Sie die empfohlene maximale Beladungsmenge verwenden.
- Das manuelle Vorspülen von Geschirrtteilen führt zu einem erhöhten Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen.
- Das Spülen von Geschirr in einem Haushaltsgeschirrspüler verbraucht in der Nutzungsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Spülen von Hand, wenn der Haushaltsgeschirrspüler entsprechend der Gebrauchsanweisung verwendet wird.

WIE MAN GUTE WASCHERGEBNISSE ERZIELT

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

WAS ZU TUN IST, WENN...

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

WAS MAN NICHT WASCHEN SOLLTE...

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

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

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

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

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

- 1 - Führen Sie ein Waschprogramm durch, jedoch ohne Geschirr, um die Maschine zu entfetten,
- 2 - ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
- 3 - drehen Sie den Wasserhahn der Wasserversorgung zu,
- 4 - füllen Sie den Klarspülerspender auf,
- 5 - lassen Sie die Tür leicht angelehnt,
- 6 - hinterlassen Sie das Geräteinnere immer sauber.
- 7 - Wenn die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur unter 0°C gelassen werden soll, könnte das im Spender verbleibende Wassereinfrieren. Daher ist es ratsam, die Temperatur auf über 0°C zu erhöhen, etwa 24 Stunden bevor die Maschine wieder verwendet wird.

REINIGUNG

- Bevor Sie eine Reinigung durchführen, müssen Sie:
 - das Gerät vom Stromnetz trennen und warten, bis alle heißen Teile abgekühlt sind.
 - Keine Scheuermittel, ätzende Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Säuren verwenden. Keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen (Zitrone, Zitronensaft, Essig usw.) auf den Emaille-, Lack- oder Edelstahlteilen verwenden.
- **DIE EMAILLIERTEN TEILE:**
Verwenden Sie beim Reinigen der emaillierten, lackierten oder verchromten Abschnitte warmes Seifenwasser oder ein nicht säurehaltiges Spülmittel. Für Edelstahl eine geeignete Reinigungslösung verwenden.

- **DIE GLASKERAMIK-KOCHMULDE**

Verwenden Sie keinen zu nassen Schwamm. Es ist ratsam, alle Substanzen, die leicht schmelzen, wie z.B. Kunststoffgegenstände, Zucker oder Produkte auf Zuckerbasis, vom Kochfeld fernzuhalten.

Wartung:

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

Hartnäckige Flecken:

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

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

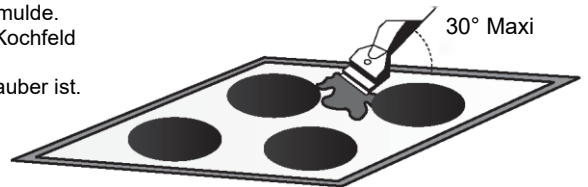
Ein paar Hinweise:

Häufiges Reinigen hinterlässt eine Schutzschicht, die zur Vermeidung von Kratzern und Abnutzung unerlässlich ist.

Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche sauber ist, bevor Sie die Kochmulde wieder verwenden.

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

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



REINIGUNG

- **OFENBELEUCHTUNG**

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

Um eine defekte Glühbirne auszuwechseln, schrauben Sie einfach die Glasabdeckung ab, schrauben Sie die Glühbirne aus und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne des gleichen Typs. Schrauben Sie danach das Schutzglas wieder auf. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

- **DAS ZUBEHÖR**

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

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

- **DAS GLAS DER OFENTÜR**

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

- **BACKOFENTÜR:**

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

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Tür auszubauen:

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

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

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

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

Es ist wichtig, die Brenner richtig einzusetzen.

Verchromte Rippenrahmen und Brenner

Verchromte Rippenrahmen und Brenner verfärben während des Gebrauchs.

Dadurch wird die Funktionsfähigkeit der Gaskochmulde nicht eingeschränkt.

• **Vorsicht:** Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Brenner gelangt.

Unser After-Sales-Servicecenter kann bei Bedarf Ersatzteile liefern.

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

- **ABFALLETSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ**



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

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

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

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale conditie. Om dit effect te verminderen, 10-15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een container met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de machine spelen
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - vakantiehuizen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie;
 - bed and breakfast-omgevingen.

Ander gebruik van dit apparaat dan in een huishoudelijke omgeving of voor typisch huishoudelijke doeleinden, zoals commercieel gebruik door deskundige of geschoolde gebruikers, is zelfs bij de bovengenoemde toepassingen uitgesloten.

Als het apparaat wordt gebruikt op een manier niet hiermee overeenkomt, dan kan dit de levensduur van het apparaat verminderen en vervalt mogelijk de garantie van de fabrikant.

Eventuele schade aan het apparaat of andere schade of verliezen ten gevolge van gebruik dat niet overeenkomst met thuisgebruik of huishoudelijk gebruik (zelfs niet wanneer zij het apparaat zich in een huishoudelijke omgeving bevindt) wordt door de fabrikant aanvaard, voor zover dit door de wet is toegestaan.

• De deur mag niet open blijven staan, omdat dit een mogelijk gevaar kan opleveren (met name struikelgevaar).

• WAARSCHUWING!

Messen en ander keukengerei met een scherpe punt moeten in het mandje worden geplaatst met de punt naar beneden of moeten horizontaal worden geplaatst.

- Wanneer het apparaat op een tapijtvloer is geplaatst, moet erop worden gelet dat de ventilatieopeningen aan de onderkant niet worden belemmerd.
- Zorg ervoor dat de stekker of de omnipolaire stroomonderbreker die de machine uitschakelt, na de installatie toegankelijk blijft.
- Het apparaat moet op het waternet worden aangesloten met behulp van nieuwe slangensets.
- De oude slangensets mogen niet opnieuw worden gebruikt.
- De waterdruk moet tussen 0,08 MPa en 0,8 MPa liggen. Als de druk lager is dan het minimum, neem dan contact op met onze serviceafdeling voor advies.
- Voordat u het apparaat op de netvoeding aansluit, is het belangrijk dat aan de volgende voorwaarden is voldaan:

1. Het stopcontact is correct geaard.

2. Uw elektriciteitsvoorziening voldoet aan de verbruikseisen die vermeld staan op het typeplaatje van uw apparaat.

• Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.

• WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat uw product goed is geaard.

Bij onjuiste aarding zult u merken dat u bij het aanraken van de metalen onderdelen van uw apparaat een elektrisch schokje krijgt als gevolg van de aanwezigheid van een RF-interferentieonderdrukker.

• De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele schade als gevolg van het niet aarden van het apparaat.

• Zorg ervoor dat de vaatwasser geen stroomkabels platdrukt.



• Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer of de machine zelf te trekken.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- Over het algemeen is het niet raadzaam om adapters, meerdere stekkers en/of verlengkabels te gebruiken.
- Raak het apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.
- Niet gebruiken als u op blote voeten bent.
- Stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon, enz.).
- Op de geopende deur van de vaatwasser leunen of zitten kan ervoor zorgen dat deze kantelt.
- Als het apparaat stukgaat of niet meer juist werkt, moet u hem uitzetten, de watertoevoer afsluiten en er verder afblijven. Reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een erkende servicevertegenwoordiger worden uitgevoerd en er mogen alleen originele reserveonderdelen worden gemonteerd. Niet opvolgen van het bovenstaande advies kan ernstige gevolgen hebben voor de veiligheid van het apparaat.
- Water dat na het wasprogramma is achtergebleven in de machine of de vaat mag niet worden ingeslikt.
- Het maximum aantal couverts voor de vaatwasser is 6.
- De vaatwasser is ontworpen voor normaal keukengerei. Voorwerpen die zijn vervuild met door benzine, verf, sporen van staal of ijzer, bijtende chemicaliën, zuren of basen mogen niet in de vaatwasser worden gewassen.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- Het kookproces van de kookplaat moet onder toezicht staan. Een kortstondig kookproces moet continu worden bewaakt.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Gebruik voor het reinigen van de ovendeurruit, het glazen deksel of het glazen oppervlak van de kookplaat geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de afscherming verwijdert, na reiniging moet de afscherming volgens de instructies worden teruggeplaatst.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortkomt uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.
- Zorg ervoor dat als u de plaat erin legt, de stop omhoog wijst en zich in de achterkant van de ruimte bevindt. De plaat moet volledig in de ruimte worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Eventuele gemorste producten moeten van het deksel worden verwijderd voordat deze wordt geopend.
- Laat het oppervlak van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- **VOORZICHTIG:** Glazen deksels kunnen bij verhitting breken. Zet alle branders uit voordat u het deksel sluit.
- Staar niet in halogeenlampen op de kookplaat, indien aanwezig.
- Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- Raak de warmtezones niet aan tijdens gebruik of enige tijd na gebruik.
- Plaats niets op het bedieningspaneel.



VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- **WAARSCHUWING:** Vermijd de mogelijkheid van een elektrische schok: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.
- Het product mag niet op een onderstel worden geplaatst.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag het product alleen worden aangesloten door een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron te plaatsen. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingskabel mag niet door de scheidingsschakelaar worden onderbroken. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het integreren van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een kabel of een speciale bundel verkrijgbaar bij de producent of door contact op te nemen met de afdeling klantenservice. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Het type voedingskabel moet H05V2V2-F zijn. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Laat alle reparaties uitsluitend over aan de afdeling klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen. Als het bovenstaande niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht en de garantie ongeldig worden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- De nieuwe slangensets die bij het apparaat worden geleverd, moeten worden gebruikt en de oude slangensets moeten worden weggegooid.
- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (soort gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De afstellingsvoorwaarden voor dit apparaat zijn vermeld op het etiket (of het typeplaatje).
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigvoorziening voor verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de relevante eisen inzake ventilatie.
- Het gebruik van een gasfornuis resulteert in de productie van warmte en vocht in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer mechanische ventilatie (mechanische afzuigkap). Voor langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het openen van een raam of een effectievere ventilatie, bijvoorbeeld het verhogen van het niveau van de mechanische ventilatie indien aanwezig.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en bakken, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.
- Kook het voedsel nooit rechtstreeks op de keramische kookplaat. Gebruik altijd het juiste kookgerei.
- Plaats de pan altijd in het midden van de eenheid waarop u kookt.
- Gebruik het oppervlak niet als snijplank.
- Verschuif het kookgerei niet over de kookplaat.
- Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.
- Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- Aluminiumfolie en plastic pannen mogen niet op verwarmingszones worden geplaatst.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen kinderen uit de buurt te houden van kookzones wanneer ze in werking zijn of wanneer ze zijn uitgeschakeld maar de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te vermijden.
- Let op, kans op kantelen 
- Er moeten antikantelsteunen worden aangebracht. Volg de instructie bij de beugels die zijn meegeleverd met het product. 

HET APPARAAT UITPAKKEN

In het apparaat vindt u het boekje en, bij een gasmodel, een zak met:

- nieuwe sproeiers voor de gasaanpassingen, butaangas G30 28–30 mbar of propaangas G31–37 mbar, als u het type gas moet veranderen;
- een eindstuk voor aardgas en een eindstuk voor butaan- of propaangas met afdichting voor aansluiting met een zachte rubberslang.

AANBEVELINGEN

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG DOOR OM HET BESTE UIT UW APPARAAT TE HALEN.

We raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor toekomstig gebruik. Noteer ook vóór installatie hieronder het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de aftersales-service.

. Het identificatieplaatje bevindt zich op de achterkant van de Trio.

DE ONDERNEMING IS NIET AANSPRAKELIJK INDIEN DE INSTRUCTIES IN DIT DOCUMENT NIET WORDEN NAGELEefd.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

• U moet de gasinstallatie van uw apparaat en de elektrische aansluiting ervan overlaten aan een erkende installateur of monteur met een gelijkwaardige kwalificaties.

• De Trio bestaat uit drie elementen: een fornuis/kookplaat, een oven en een vaatwasser. Om veiligheidsredenen mogen er in geen geval aanpassingen aan dit apparaat worden gedaan.

• Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

• Als de Trio zelfs het kleinste defect vertoont, sluit hem dan niet aan.

Trek de stekker uit het stopcontact en neem onmiddellijk contact op met een erkende servicevertegenwoordiger.

• Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om de mogelijkheid op een elektrische schok te vermijden.

- Leun niet op de deuren en laat kind dit ook niet doen.

• Wij raden aan de Trio na elk gebruik licht te reinigen. Dit voorkomt opeenhoping van vuil of vet dat opnieuw wordt verhit en verbrandt, waardoor onaangename geuren en rook ontstaan.

• Berg geen brandbare producten op in de Trio; deze kunnen namelijk vlam vatten als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

• In het geval van een kookplaat met halogeenlampen: niet rechtstreeks in de glasplaat staren.

• Gebruik ovenwanten wanneer u een schaal in de oven plaatst of uit de oven verwijderd.

• Bedek de binnenwanden van de oven niet met aluminiumfolie of wegwerpbaar ovenbeschermers die u in de winkel kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming die rechtstreeks in contact komen met het hete email kunnen ervoor zorgen dat het email smelt of kunnen de binnenkant aantasten.

• Wanneer u met vetten of oliën kookt, moet u het kookproces altijd in de gaten houden, aangezien verhitte vetten en oliën snel vlam kunnen vatten.

• Het fornuisdeksel (gasmodel):

- Houd het deksel rechtop terwijl het fornuis in gebruik is.

- Verwijder vóór het openen van het deksel alle items die erop staan, om morsen te voorkomen.

- Laat voordat u het deksel sluit alle warme onderdelen van het fornuis afkoelen.

- Bewaar geen zware of metalen voorwerpen op het deksel.

• Als u een oude vaatwasser wilt weggooiden, zorg dan dat u de deur verwijderd zodat er geen risico bestaat dat kinderen erin opgesloten worden.

• De vaatwasser is gemaakt van materialen die gerecycled kunnen worden zodat deze op een milieuvriendelijke manier kunnen worden verwijderd.

• Zorg ervoor dat de vaatwasser geen stroomkabels platdrukt.

• Het gebruik van adapters, meerdere stekkers en/of verlengkabels wordt niet aangeraden.

• Eventuele vragen over de voedingskabel kunt u richten aan de aftersales-service of een gekwalificeerde monteur.

• Wanneer het apparaat zich op een tapijtvloer bevindt, moet erop worden gelet dat er geen belemmeringen voor de bodemopeningen zijn.

Niet opvolgen van het bovenstaande advies kan ernstige gevolgen hebben voor de veiligheid van het apparaat.

Om de kwaliteit van de producten te verbeteren, kan CANDY wijzigingen aanbrengen in verband met technische verbeteringen. Het apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2009/142/EG (Gastoestellen) en vanaf 21-04-2018 aan Verordening (EU) 2016/426 (Gasverbrandingstoestellen).



Product Code:.....
Serial N°:

TECHNISCHE GEGEVENS



TRIO			
TYPE/referentie	TRI 5 S		TRI 5
	4 gas	3 gas + 1 EL	4 EL
Positie			
Linksvoor	Snelle brander	Snelle brander	HiLight Ø 180
Linksachter	Semisnelle br	Elek. plaat Ø 180	HiLight Ø 220
Rechtsachter	Ultrasnelle br.	Ultrasnelle br.	HiLight Ø 140
Rechtsvoor	Hulpbrander	Hulpbrander	HiLight Ø 140
Ontstekingsbeveiliging	Ja		-
Ontsteking	Ja		-
Installatieklasse	2 subklasse 1 eind 1		-
Geïnstalleerd gastype/vermogen			
Gasvermogen kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (aardgas) l/uur	833	666	-
Alternatieve injectorset voor LPG-gas beschikbaar in de verpakking			
Gasvermogen kW	8,75	7	-
G30/G31 28–30/37 mbar g/uur	636	509	-
Vaatwasser			
Plaatsing EN 60436	6	6	6
Waterdruk min. 0,08 - max. 0,08 MPa			
Nominaal opgenomen vermogen			
TRI 5 S Voltage (V) - Frequentie (Hz)	220-230V~50Hz		
TRI 5 Voltage (V) - Frequentie (Hz)	220-230V~/380-400 V~50Hz		
Elektrische stroom.	2100	3600	8600

De flexibele buis moet zodanig zijn gemonteerd dat de buis niet door een bepaalde ruimte loopt waar deze geplet/geknikt of op enige andere wijze beschadigd kan raken.

INSTALLATIE

WAARSCHUWING:

Het installeren van een huishoudelijk apparaat kan ingewikkeld zijn, en kan, als het niet correct wordt uitgevoerd, de veiligheid van de consument ernstig in gevaar brengen. Daarom moet een professioneel gekwalificeerde persoon de taak op zich nemen, die hij zal uitvoeren in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.

Indien dit advies wordt genegeerd en de installatie wordt uitgevoerd door een niet-gekwalificeerde persoon, wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid af voor een technisch defect van het product, ongeacht of dit al dan niet tot schade aan goederen of letsel aan personen leidt.

Als het fornuis op een onderstel wordt geplaatst, moeten er maatregelen worden genomen om te voorkomen dat het apparaat van het onderstel afschuift.

GASMODEL

1.1 GESCHIKTE LOCATIE

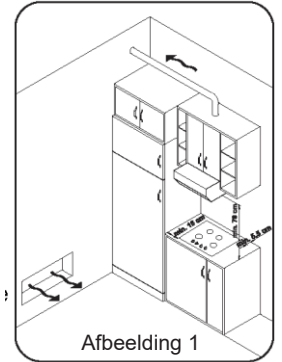
- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt.

- Een gasfornuis produceert warmte en vochtigheid in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Daarom moet u zorgen voor een goede ventilatie, hetzij door alle natuurlijke luchtdoorgangen open te houden of door een afzuigkap met een afvoerkanaal te installeren. Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, zoals het openen van een raam of een verhoging van de snelheid van de elektrische ventilator, als u er een hebt.

- Als een afzuigkap niet kan worden geïnstalleerd, moet een elektrische ventilator aan een buitenwand of raam worden gemonteerd om ervoor te zorgen dat er voldoende ventilatie is. De elektrische ventilator moet in staat zijn om 3-5 keer per uur een volledige luchtwisseling uit te voeren in de keuken. De installateur moet de toepasselijke nationale normen volgen.

• *Alvorens het apparaat te installeren, moet de monteur:*

- De compatibiliteit tussen de Trio en de gasinstallatie controleren. Het typeplaatje op het fornuis geeft aan voor welk type gas het fornuis is ontworpen. Het aansluiten op de gasleiding of gasfles mag pas worden uitgevoerd nadat is gecontroleerd of het fornuis is ingeregeld voor het type gas dat wordt geleverd. Als het niet correct is ingeregeld, raadpleeg dan de instructies in de volgende paragrafen om de gasinstelling te wijzigen.



De Trio is in de fabriek ingesteld voor gebruik met het type gas zoals staat vermeld op de verpakking en wordt herhaald op het typeplaatje op het fornuis.

Aardgas G20-20 mbar / G25-25 mbar: gasnet

- Wijzing indien nodig het gas.

Breng om de gasbranders aan te passen geschikte sproeiers aan die het nominale debiet opleveren (zoals uitgelegd in de paragraaf over wijzigen van het gastype).

• **Bij installatie moet de monteur rekening houden met het volgende:**

Al het werk moet worden uitgevoerd met afgesloten stroomtoevoer.

De Trio is klasse 2 - subklasse 1; meubelen naast het toestel mogen niet hoger zijn dan de bovenkant van het apparaat.

- Als de Trio aan een van beide zijden naast een kast wordt geplaatst, moet de afstand tussen de Trio en de kast ten minste 15 cm bedragen (zie afbeelding 1); terwijl de afstand tussen de Trio en de achterwand ten minste 5,5 cm moet bedragen. De afstand tussen de Trio en een ander toestel of apparaat daarboven (bijv. een afzuigkap) mag niet minder dan 70 cm bedragen (afbeelding 1).

- Het fornuis heeft verstelbare poten voor een perfecte vlakstelling op de vloer.

- Maak de gasaansluiting naar de installatie in overeenstemming met de gastoevoer.

- Sluit het fornuis aan op de elektriciteit in overeenstemming met de informatie in de paragraaf over de elektrische aansluiting.

- Als het gastype is gewijzigd, moet u de minimale doorstroming van elke gasbrander afstellen (zoals uitgelegd in de paragraaf over het wijzigen van het gastype).

- Sluit de Trio aan op de watertoevoer en op de waterafvoer (zie de paragraaf over de wateraansluiting).

ELKE WIJZIGING AAN DE GASINSTELLING MOET WORDEN GENOTEERD OP HET TYPEPLAATJE DAT OP HET FORNUIS IS AANGEBRACHT.

• GASAANSLUITING

Dit moet gebeuren in overeenstemming met de voorschriften die gelden in het land van installatie (alleen voor het VK: bij wet moet de gasinstallatie/inbedrijfstelling worden uitgevoerd door een in het 'Gas Safe Register' geregistreerde installateur). In alle gevallen moet de gastoevoerleiding worden voorzien van een afsluitkraan, een regelaar of een overdrukventiel voor propaangas. Gebruik alleen ventielen, uiteinden voor regelaars, flexibele buizen en regelaars met het officiële merk van het land van installatie.

Gasaansluiting conform de installatie:

Aardgas: robuuste, flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zachte rubberbuis (2)

Butaan: robuuste, flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zachte rubberbuis (2)

Propaan: robuuste, flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zachte rubberbuis (2)

1 - Op voorwaarde dat de flexibele slang langs zijn gehele lengte kan worden geïnspecteerd.

2 - Op voorwaarde dat de zachte rubberen buis langs de gehele lengte kan worden geïnspecteerd de buis niet langer is dan 1,5 meter en aan de uiteinden is voorzien van geschikte klemmen.

1, 2 - Zachte buizen en flexibele slangen met mechanische fittingen moeten uit de buurt van eventuele vlammen worden geplaatst en mogen niet beschadigd zijn door de verbrandingsgassen, hete fornuisdelen of gemorst heet voedsel.

De flexibele buis moet zodanig zijn gemonteerd dat de buis niet door een bepaalde ruimte loopt waar deze geplet/geknikt of op enige andere wijze beschadigd kan raken.

• DRIE AANSLUITOPTIES:

• AANSLUITING HARDE PIJP

Sluit rechtstreeks aan op de fittingen van het spruitstuk.

• AANSLUITING FLEXIBELE SLANG MET MECHANISCHE FITTINGEN

Wij raden dit type aansluiting aan.

Schroef de slangmoeren aan de ene kant rechtstreeks op het spruitstuk en aan de andere kant op de afsluitkraan van de pijp.

• AANSLUITING ZACHTE RUBBERSLANG

Wij raden dit type aansluiting niet aan.

Alleen voorbehouden voor oude installaties waarbij geen andere optie mogelijk is.

Schroef het conforme eindstuk vast. (2)

Bevestig de zachte buis aan de ene kant aan het eindstuk en aan de andere kant aan de regelaar of de ventieluitgang.

(2) *Controleer in alle gevallen of de afdichting is aangebracht. Na het aansluiten moet de lektheid worden getest met zeepwater. Testen met vlammen is streng verboden.*

Waarschuwing: Als gas kan worden geroken in de buurt van dit apparaat, moet de gastoevoer worden dichtgedraaid en onmiddellijk een technicus worden gebeld. Ga niet op zoek naar een lek met een open vlam.

HET TYPE GAS WIJZIGEN:

WAARSCHUWING:

Alleen een professioneel gekwalificeerd persoon mag de taak op zich nemen die hij zal uitvoeren in overeenstemming met de geldende technische voorschriften en instructies.

De calorische capaciteit en druk van het gas variëren naargelang het type gas.

Bij het wijzigen van het gas moet de monteur achtereenvolgens:

- 1-Het apparaat loskoppelen van de stroom.
- 2-De installatie uitvoeren zoals hierboven beschreven onder 'GASAANSLUITING'.
- 3-De gaskraan voor het apparaat sluiten.
- 4-DE SPROEIERS VERVANGEN.
- 5-DE MINIMALE VLAM INSTELLEN.

DE SPROEIERS VERVANGEN:

Volg de volgende instructies om het fornuis aan te passen aan gebruik met verschillende soorten gas:

- Verwijder de pannendragers en branders.
- Steek een zeskantsleutel (7 mm) in de brandersteun (afbeelding 2).
- Draai de injector los en vervang deze door eentje die geschikt is voor het te gebruiken gas (zie tabel met gastypen).

SPROEIER



Afbeelding 2

HET INSTELLEN VAN DE MINIMALE VLAM

Om de minimale vlam in te stellen moet de monteur de volgende instructies volgen:

-Verwijder de knoppen.

VOORBEELD 1: De regelschroef zichtbaar aan de binnenkant van de klepas (zie afbeelding 3A)

Draai na het aansteken van de branders de bedieningsknop naar de laagste stand en verwijder vervolgens de knop (deze kan met lichte druk eenvoudig worden verwijderd).

Met een kleine schroevendraaier voor 'klemmenblokken' kan de regelschroef worden ingesteld zoals in afbeelding 3A.

Als de schroef rechtsom wordt gedraaid dan wordt de gasstroom verkleind en als deze linksom wordt gedraaid dan wordt gasstroom vergroot.

Gebruik deze afstelling om een vlam van ongeveer 3 tot 4 mm te verkrijgen en plaats daarna de bedieningsknop terug.

Wanneer de beschikbare gastoevoer LPG is, dan moet de schroef om de stationaire vlam in te stellen tot de eindstop (rechtsom) worden gedraaid.

Plaats de knoppen terug.

VOORBEELD 2: De regelschroef is niet zichtbaar (zie afbeelding 3B)

-Verwijder de pannendragers, branders en het deksel.

-Verwijder de bovenste plaat.

-Met een kleine schroevendraaier kan de regelschroef worden afgesteld zoals in afbeelding 3C.

Als de schroef rechtsom wordt gedraaid dan wordt de gasstroom verkleind en als deze linksom wordt gedraaid dan wordt gasstroom vergroot.

-Wanneer de beschikbare gastoevoer LPG is, dan moet de schroef om de stationaire vlam in te stellen tot de eindstop (rechtsom) worden gedraaid.

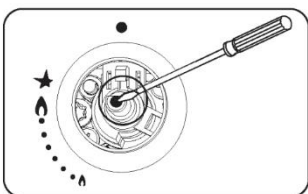
-Wanneer de beschikbare gastoevoer aardgas is, dan moet de schroef om de stationaire vlam in te stellen linksom worden gedraaid, een halve slag van de volledig gesloten stand (vlam van ongeveer 3 tot 4 mm).

-Plaats de bovenste plaat terug en zorg er daarbij voor dat u elk gedemonteerd of losgekoppeld onderdeel juist terugplaatst. Let erop dat u geen onderdelen beschadigt (in dat geval moet de monteur deze vervangen door originele reserveonderdelen).

-Plaats de branders, pannendragers, het deksel en de knoppen terug.



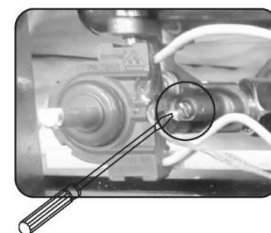
Waarschuwing:
Draai nooit de andere schroeven los!



Afbeelding 3A



Afbeelding 3B



Afbeelding 3C

ELEKTRISCHE AANSLUITING

“De installatie moet in overeenstemming zijn met de standaard richtlijnen.” De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door ongeschikt of nodeloos gebruik.

Waarschuwing:

- Controleer altijd voordat u elektrische werkzaamheden uitvoert, de voedingsspanning op de elektriciteitsmeter, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de verbinding met de aarde en of de zekering geschikt is.
- De elektrische aansluiting op de installatie moet worden gemaakt via een contactdoos met aarding of via een omnipolaire onderbreker. Als het apparaat een stopcontact heeft, moet het zo zijn geïnstalleerd dat het stopcontact bereikbaar is. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen als gevolg van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of een slechte continuïteit van de aarding heeft.
- Eventuele vragen over de voedingskabel kunt u richten aan de aftersales-service of een gekwalificeerde monteur.

Waarschuwing! Het apparaat moet geaard zijn. Bij onjuiste aarding zult u merken dat u bij het aanraken van de metalen onderdelen van uw apparaat een elektrisch schokje krijgt als gevolg van de aanwezigheid van een RF-interferentieonderdrukker.

• TRI 5 S

Er wordt een netsnoer meegeleverd met de Trio waardoor het tussen fasen of tussen fase en neutraal kan worden aangesloten op een voeding van 220–230 V. Sluit aan op een 16A-stopcontact.

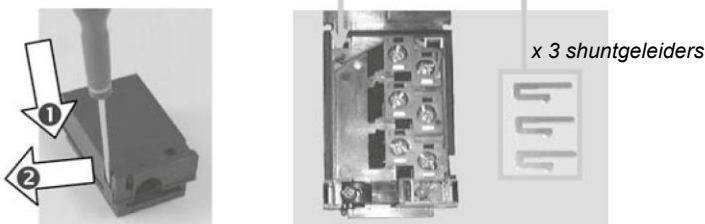
• TRI 5

Afhankelijk van het model kan het product met of zonder netsnoer worden geleverd. Als het netsnoer niet wordt meegeleverd: het type snoer en de aansluiting ervan moeten in overeenstemming zijn met de veiligheidsinstructies en de meegeleverde tabel. Het klemmenblok bevindt zich aan de achterkant van de Trio.

Het klemmenblok openen:

- Lokaliseer de twee lipjes aan de zijkanten.
- Plaats het blad van de schroevendraaier aan de voorkant van het lipje, steek hem in (1) en druk hem naar beneden (2).
- Til de afdekking eraf.

Klemmenblok



Aansluiten:

- Schroef de kabelklem los.
- Voer de kabel door de kabelklem.
- Strip de isolatie van het uiteinde van elke draad af en sluit ze aan in overeenstemming met de cijfers in de tabel en op de shuntgeleiders.

Voorbeeld van aansluiting in monofase



Let op: Onjuist aandraaien kan leiden tot gevaarlijke verhittingsrisico's bij de voedingskabel.

Schroef de kabelklem vast en sluit de afdekking wanneer het aansluiten op de klemmenblokken van het apparaat klaar is.

	Monofase 220–230~	Drie fasen 220–230 V 3~	Drie fasen 380–400V–3N
KABELTYPE AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
AANSLUITING OP HET KLEMMEN- BLOK			
Naar shunt: maak een brug met een shuntgeleider	2-fasig Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 neutraal Shunt 4-5 T aarde	1-fasig Shunt 1-2 3-fasig Shunt 3-4 5-fasig T aarde	1-fasig 2-fasig 3-fasig 5 neutraal Shunt 4-5 T aarde

WATERAANSLUITING - WATERAFVOER

WATERAANSLUITING:

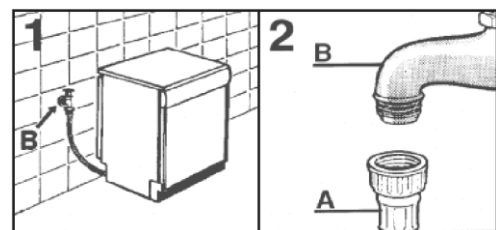
De toevoer- en afvoerslangen kunnen naar links of rechts worden gericht. De vaatwasser kan worden aangesloten op koud of warm water, zolang het niet warmer is dan 60 °C.

De waterdruk moet tussen 0,08 MPa en 0,8 MPa liggen. Als de druk lager is dan het minimum, neem dan contact op met de serviceafdeling voor advies.

De toevoerslang moet op een kraan worden aangesloten, zodat de watertoevoer kan worden afgesloten wanneer de machine niet wordt gebruikt (afb. 1). De toevoerslang voor de vaatwasser is voorzien van een 3/4"-schroefaansluiting (afb. 2). De toevoerslang (A) moet stevig op een 3/4" kraan (B) worden aangesloten.

De wateraansluiting van de vaatwasser mag uitsluitend worden uitgevoerd met de meegeleverde leiding. **Gebruik geen oude leiding.**

Als de machine is aangesloten op nieuwe leidingen of op leidingen die langere tijd niet zijn gebruikt, moet u er gedurende een paar minuten water doorheen laten stromen voordat u de toevoerslang aansluit. Op deze manier zullen afzettingen van zand of roest het waterinstroomfilter niet verstopen.

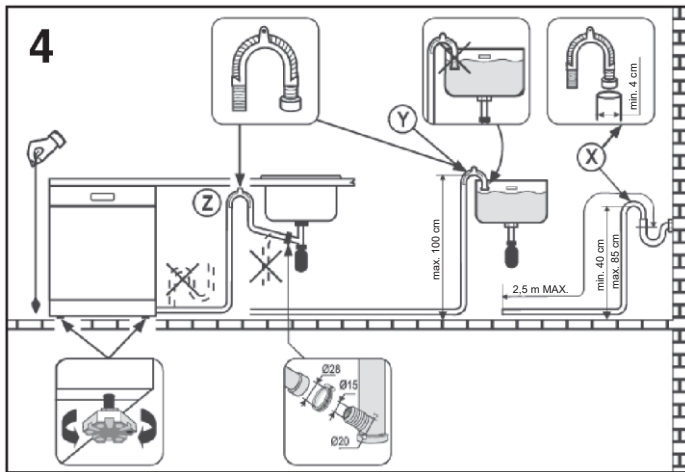


WATERAFVOER:

Zorg ervoor dat u de afvoerslang niet buigt of knikt wanneer u deze op de machine aansluit, zodat het water er vrij uit kan stromen (afb. 4Y). De afvoerslang moet ten minste 40 cm boven de vloer zitten en moet een binnendiameter van ten minste 4 cm hebben. Het is raadzaam om een stankafsluiter (afb. 4X) te plaatsen.

Indien nodig kan de afvoerslang tot 2,6 m worden verlengd, op voorwaarde dat hij op een hoogte van maximaal 85 cm boven de vloer wordt gehouden. Neem hiervoor contact op met de klantenservice.

INSTALLATIE

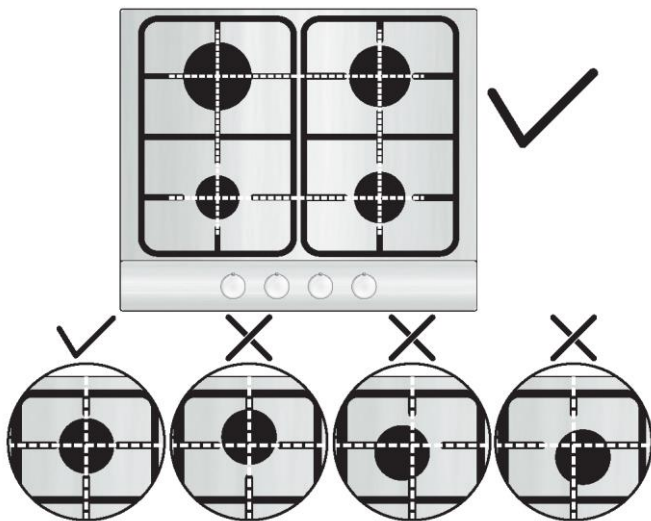


De slang kan aan de zijkant van de gootsteen worden vastgezet (hij mag niet worden ondergedompeld in water, om te voorkomen dat water wordt teruggevoerd naar de machine wanneer deze wordt gebruikt). Controleer of er geen knikken in de toevoer- en afvoerslangen zitten. Neem contact op met de klantenservice om de toevoerslang te verlengen, indien nodig.

GASBRANDERS

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is: huishoudelijk koken, en elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan daarom gevaarlijk zijn. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of verlies als gevolg van onjuist gebruik.

Voordat u de brander gebruikt, moet u zeker zijn dat de pannendrager centraal boven de brander zit, zoals in onderstaande afbeelding.



GEbruik

Elke brander wordt bediend door een kraan met geleidelijke instellingen voor:

- een bredere keuze aan instellingen van de maximale stand naar de laagste en meest precieze stand;
- eenvoudigere vlamregeling afgestemd op de pandiameter;
- geen risico op het afsnijden van de vlam of het uitschakelen ervan wanneer de vlam snel omlaag wordt gedraaid.

ONTSTEKING

AANBEVELINGEN: Als de branders niet in gebruik zijn, moet de algemene gastoevoer altijd worden uitgeschakeld.

GEbruik

Voordat u het gasfornuis inschakelt, moet u controleren of de branderdekseksels in de juiste positie zijn geplaatst.

- Draai het gas open.
 - Een symbool naast elke bedieningsknop geeft aan welke brander brandt.
 - Duw de bedieningsknop van de betreffende brander in en draai hem naar het symbool ☆. Houd de knop ingedrukt tot de vlam brandt. Bij modellen die zijn uitgerust met elektronische ontsteking wordt de vlam door een elektrische vonk ontstoken. Dit gebeurt met de speciale knop of door op de bedieningsknop in te drukken (voor modellen met ontbranding onder de knop).
- Bij modellen die niet met elektronische ontsteking zijn uitgerust, **of als er geen elektrische stroom is**, moet de vlam met een lucifer worden aangestoken.

Waarschuwing: Als de brander na 5 seconden nog niet aan staat, moet u stoppen en ten minste 1 minuut wachten voordat u nogmaals probeert de brander te ontsteken.

Opmerking: Bij modellen met de **VEILIGHEIDSTHERMOKOPPEL** moet u de knop enkele seconden ingedrukt houden om het veiligheidssysteem te activeren. Als de knop meteen wordt losgelaten, heeft het veiligheidssysteem niet genoeg tijd om in werking te treden en gaat de vlam uit. Als dit gebeurt, herhaalt u de ontstekingsprocedure vanaf het begin en wacht u langer totdat de vlam brandt.

Als de vlam per ongeluk wordt gedoofd, snijdt de snelle thermokoppelbeveiligiging automatisch de gastoevoer af.

Als er bepaalde plaatselijke gastoevoercondities zijn die het ontbranden moeilijk maken, wordt u geadviseerd de ontstekingsprocedure te herhalen en de knop naar 'minimaal' (⊖) te draaien.

- Stel de vlam in op uw kookbehoeften. Tussen de instellingen (⊖) en (⊕) van de bedieningsknop zijn tussenstanden beschikbaar.
- Draai de knop terug naar de stop-stand om de vlam uit te draaien.
- Als de brander per ongeluk wordt gedoofd, draait u de knop naar '0', wacht u één minuut en probeert u daarna opnieuw te ontsteken.

PANNEN

Kies voor een correct gebruik van de branders pannen die aan de onderstaande afmetingen voldoen:

- * Zeer snel \varnothing 18 cm en meer
- * Snel \varnothing van 16 tot 26 cm
- * Semi-snel \varnothing 12 cm
- * Hulpbranders \varnothing 10 cm

- Pannen met gebogen, geribbelde of kromgetrokken bodems worden niet aanbevolen.

WAARSCHUWING: Als een vlam per ongeluk wordt gedoofd, draait u de knop naar de uit-stand. Probeer minimaal 1 minuut lang niet opnieuw te ontsteken.

Als de gaskranen door de jaren heen stijf worden bij het draaien, moeten ze gesmeerd worden.

Een dergelijke handeling mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde servicemonteurs.

- Aluminium pannen kunnen plekken achterlaten op de emailen pannendrager. Deze plekken kunnen eenvoudig worden verwijderd met een vochtige doek en een licht schurend middel.

EEN PAAR TIPS ...

- Vermijd te intensief koken van voedsel. Voedsel kookt op deze manier namelijk niet sneller. In feite wordt het blootgesteld aan heftige bewegingen, waardoor het voedsel een deel van zijn smaak kan verliezen.

MILIEUBESCHERMING

- Om gas te besparen, moet u ervoor zorgen dat de vlammen niet voorbij de bodem van de pan komen.
- Gebruik de gasbrander niet met een lege pan.
- Gebruik indien mogelijk een deksel om de pan af te dekken. Regel de vlam zo dat deze de diameter van de pan niet overschrijdt.

GEBRUIK

DE VITROKERAMISCHE ZONE

ADVIEZEN

Het gebruik van hoogwaardig keukengerei is belangrijk om goede kookresultaten te behalen:

- Gebruik altijd hoogwaardig kookgerei met perfect vlakke en dikke bodems.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pot of pan droog is.
- Gebruik pannen waarvan de diameter breed genoeg is om het kookoppervlak volledig af te dekken.

KEUKENGEREI KIEZEN

De volgende informatie helpt u om kookgerei te kiezen dat goede prestaties zal leveren.



Controleer op het etiket het teken dat aangeeft of de pan kan worden gebruikt bij een vitrokeramische kookplaat.

Roestvrij staal: Zeer aan te bevelen. Vooral goed als ze een sandwichbodem hebben. De sandwichbodem combineert de voordelen van roestvrij staal (kwaliteit, duurzaamheid en stabiliteit) met de voordelen van aluminium of koper (warmtegeleiding, gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: Een zwaar gewicht wordt aanbevolen. Goede geleidbaarheid. Aluminiumresiduen lijken soms op krassen op de kookplaat, maar kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk worden schoongemaakt. Door het lage smeltpunt mag geen dun aluminium worden gebruikt.

Gietijzer: Bruikbaar, maar niet aanbevolen. Slechte prestaties. Kan het oppervlak krassen.

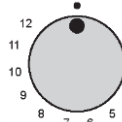
Koperen bodem/aardewerk: Een zwaar gewicht wordt aanbevolen. Goede prestaties, maar koper kan residuen achterlaten die op krassen kunnen lijken. De residuen kunnen worden verwijderd, zolang de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt. Laat deze potten nooit droogkoken. Oververhit metaal kan aan zich glazen kookplaten binden. Een oververhitte koperen pot laat een residu achter dat een permanente vlek zal maken op de kookplaat. **Porselein/email:** Alleen goede prestaties met een dunne, gladde, platte bodem.

DE ZONES

- **HiLight-zone:** Deze werkt binnen 3 seconden en is geschikt voor continu, gelijkmatig en duurzaam koken.
- **Sprinter:** Met de sprinterfunctie kan de kooktijd met tot wel 15% worden verkort.

GEBRUIK

- Vind het teken dat overeenkomt met de kookzone die u nodig heeft.
- Het wordt aanbevolen de temperatuur in te stellen op de hoogste stand tot de goed opgewarmd is en vervolgens lager te zetten naar de gewenste bereidingsinstelling.



- Het aan/uit-lampje gaat branden om aan te geven dat de warmtezone in werking is.
- Elke zone is verbonden met een restwarmte-indicator op de kookplaat. Deze gaat branden wanneer de temperatuur in de warmtezone 60 °C of hoger is. Het lampje blijft branden, zelfs als het apparaat is uitgeschakeld, tot het oppervlak is afgekoeld.
- Om een warmtezone uit te schakelen, draait u de betreffende bedieningsknop naar de stand '0'.
- **Standen:** De onderstaande voorbeelden zijn bedoeld als richtlijn. Wanneer u bekend raakt met het gebruik van uw kookplaat, zult u de instellingen kunnen uitzoeken die het beste bij u passen.

Standen	Enkele tips
1 1-2 Zeer laag	Om een schotel warm te houden, boter en chocolade te smelten ...
2 3-4 Laag	Langzaam koken, sauzen, stoofpotten, rijstpudding, gepocheerde eieren ...
3 5-6 Matig	Bonen, bevroren voedsel, fruit, water koken ...
4 7-8 Medium	Gestoomde appels, verse groenten, pasta, flensjes, vis ...
5 9-10 Hoog	Meer intens koken, omeletten, steaks ...
6 11-12 Zeer hoog	Steaks, koteletten, braden ...

MILIEUBESCHERMING

- Gebruik pannen waarvan de diameter breed genoeg is om het kookoppervlak volledig af te dekken. De pan mag niet kleiner zijn dan de warmtezone. Als de pan iets breder is, zal de energie optimaal worden gebruikt.
- Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen.
- Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer goed doorgewarmd is.

OVENACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

Voorafgaand aan het eerste gebruik moeten de accessoires worden schoongemaakt. Was ze met een spons. Goed afspoelen en afdrogen.

- **HET ROOSTER:** Voor schalen, borden en braadstukken bij koken met de grill. Het rooster is uitgerust met rails waar de lekbak in kan worden geschoven.



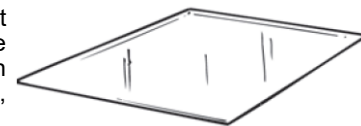
Dankzij de speciale vorm blijft het rooster altijd horizontaal, zelfs wanneer hij in zijn geheel naar de voorkant van de oven is getrokken, waardoor het risico dat gerechten eraf schuiven of kiepen wordt vermeden.

- **DE LEKBAK:** Hierin wordt vlees- en grillsap verzameld tijdens het grillen. Deze kan op het rooster worden gezet of eronder worden geschoven. De lekbak mag niet in de oven worden bewaard wanneer deze wordt gebruikt, tenzij deze met de grill wordt gebruikt.



Gebruik de lekbak nooit als bakplaat. Dit zorgt ervoor dat er rook geproduceerd wordt, dat er vet rondspat en dat de oven snel vies wordt.

- **DE BAKPLAAT** moet op het rooster worden geplaatst. Deze plaat is voor het bakken van kleine dingen zoals soezen, koekjes, schuimpjes, etc.




Plaats de bakplaat nooit rechtstreeks op de bodem van de oven.

- **HET BRAADSPIT** is voorzien van een spies en een handgreep, twee vorken en een spiessteun.

Wanneer de oven in gebruik is, moeten alle ongebruikte accessoires worden verwijderd.

DE STROOMONDERBREKINGSTIMER

- Deze neemt de werking van de oven in de hand gedurende 1 tot 120 minuten, met onmiddellijke start en automatische uitschakeling. Wanneer de tijd is verstreken, schakelt de timer automatisch de stroomtoevoer naar de oven uit.

- De oven kan echter zonder programma's worden gebruikt. Draai in dat geval de bedieningsknop op de handmatige stand .

Opmerking: Om een tijd in te stellen, draait u de bedieningsknop rechtsom naar de 120 minuten-markering en draait u hem vervolgens weer terug naar de gewenste tijd.


DE OVEN GEBRUIKEN

ZEER BELANGRIJK: De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

Om de oven te gebruiken, moet u de vaatwasser sluiten.

BELANGRIJK: Houd altijd kleine kinderen uit de buurt van de Trio als deze in gebruik is. Als de Trio is voorzien van een deksel, moet deze voor gebruik omhoog worden gezet.

DE BEREIDINGSMETHODES (afhankelijk van het model)

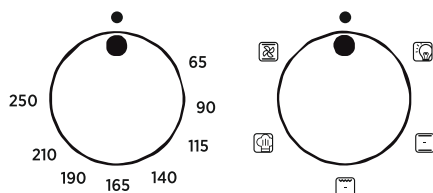
- **Met ventilator **: Wij raden u aan deze methode te gebruiken voor pluimvee, gebak, vis en groenten. Warmte dringt beter door

GEbruik

in het voedsel en zowel de bereidings- en voorverwarmingstijd worden verkort. U kunt verschillende etenswaren tegelijkertijd bereiden met of zonder dezelfde voorbereiding in één of meerdere posities. Deze bereidingsmethode zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en de geuren worden niet vermengd. Neem ongeveer tien minuten extra, wanneer u voedsel tegelijkertijd bereidt.

- **Gril** : Gebruik het bovenste verwarmingselement. Succes is gegarandeerd voor grill-, kebab- en gegratineerde gerechten. Er is vijf minuten voorverwarmen nodig om het element heet te krijgen.
- **Gril + draaispit** : Gebruik van het bovenste verwarmingselement in combinatie met de rotisserie zorgt voor de echte smaak van een traditioneel braadstuk. Verwijder alle accessoires uit de oven.
 - Plaats de lekbak op de bodem van de oven.
 - Steek de spies in het te bereiden voedsel en plaats het centraal tussen de twee vorken.
 - Plaats de spies in de houder en schuif de houder en de spies op het tweede niveau. Het einde van de spies zit dan tegenover de gleuf in het aandrijfmechanisme.
 - Plaats de spies in het aandrijfmechanisme.
- **Hete lucht + draaispit** : Gebruik tegelijkertijd de rotisserie en de conventionele bereiding. Hierdoor kan tijd worden bespaard bij het koken. U moet er echter wel voor zorgen dat het rooster met de rails omhoog wordt geplaatst. Zet de lekbak op het rooster.
- Met de functie 'MASTERBAKE'  kunt u gezonder koken, door de vereiste hoeveelheid vet of olie te verlagen. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een perfect bakresultaat.
- **Conventioneel** : Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Deze methode is ideaal voor alle traditionele braad- en bakgerechten. Voor het laten rusten van rood vlees, rosbief, lamsbout, wild, brood, in folie gewikkeld voedsel (papillotes), bladerdeeg. Plaats het voedsel met de schaal op een centrale positie op het rooster.



• Draai de bedieningsknop naar de benodigde bereidingsmethode en stel de temperatuur in:



- *  Conventioneel Temperatuur van 65 °C tot 250 °C
-  Gril Temperatuur 200 °C
-  Gril + draaispit Temperatuur 200 °C
-  Hete lucht + draaispit Temperatuur van 65 °C tot 250 °C
- *  Master bake Temperatuur van 65 °C tot 250 °C
-  Met ventilator Temperatuur van 65 °C tot 250 °C

*** Getest in overeenstemming met de definitie die in CENELEC EN 60350-1 wordt gebruikt voor de energieklassen.

- Draai de bedieningsknop van de stroomonderbrekingstimer naar de handmatige stand of naar een programmatuur.

  • Het controlelampje van de bediening geeft aan dat de thermostaat aan staat. Het lampje gaat tijdens de bereidingstijd regelmatig aan en uit.

BEREIDINGSADVIES

VLEES:

Het is beter het vlees pas na de bereiding te zouten, aangezien zout ervoor zorgt dat het vlees vet spettert.

Dit zal de oven vuil maken en een hoop rook veroorzaken. Braadstukken van wit vlees, varkensvlees, kalfsvlees, lamsvlees en vis kunnen in een koude oven worden gezet. De bereidingstijd is langer dan in een voorverwarme oven, maar het gerecht gaat beter tot in het midden, omdat de warmte meer tijd heeft om het gebrad te penetreren.

GOEDE VOORVERWARMING IS DE BASIS VOOR HET SUCCESVOL BEREIDEN VAN ROOD VLEES.

TAARTEN, PASTEIEN EN KOEKJES:

Vermijd het gebruik van glimmende bakvormen, omdat deze de hitte weerkaatsen en uw taarten kunnen doen mislukken. Als uw taart te snel bruin is, moet u deze afdekken met vetvrij papier of aluminiumfolie.

Let op: De juiste manier om folie te gebruiken is met de glanzende kant naar binnen.

Anders wordt de warmte weerkaatst door het glanzend oppervlak en dringt niet door in de taart.

Vermijd het openen van de deur gedurende de eerste 20 tot 25 minuten van de bereiding; biscuitgebak, soufflés, brioche, etc., hebben de neiging in te zakken. U kunt controleren of een taart klaar is door met een mes of een metalen breinaald in het midden te prikken. Als het mes er schoon en droog uit komt, is uw taart klaar en u kunt stoppen met bakken. Als het mes er vochtig uit komt of met stukjes taart eraan, ga dan door met bakken maar zet de thermostaat iets lager, zodat de taart gaar wordt zonder te verbranden.

De volgende instructies zijn slechts richtlijnen. Afhankelijk van uw eigen ervaring of uw persoonlijke smaak kunt u deze aanpassen.

Voorverwarmingstijden:

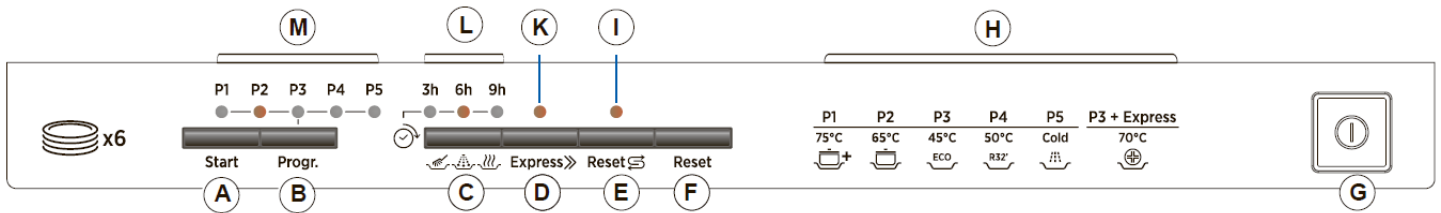
- 20 minuten tussen 210 en 250 °C
- 15 minuten tussen 140 en 190 °C
- 10 minuten tussen 65 en 115 °C

HOEVEELHEID	VOEDSEL	Oventemperatuur in °C	Roosterpositie vanaf de bodem	Bereidingstijd in minuten
VIS				
	Forel	200	1	15–25
1 kg	Wijting	190	1	50
VLEES				
1–1,5 kg	Rosbief	190	1	90
1 kg	Geroosterd kalfsvlees	150/160	1	120–150
2 kg	Kalfsstoof	170/190	1	60–90
1–1,5 kg	Lamsbout	150/160	1	60–75
1–1,5 kg	Schapenbout	150/160	1	50–60
GEVOGELTE				
2 kg	Duiven	150/160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240–270
2–2,5 kg	Eend	175	1	90–150
1–1,5 kg	Kip	170	1	60–80
DIVERSEN				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignet	200	1	20
	Pizza	200	1	20
GEBAK/PASTEIEN				
	Boekweitcake	175	1	40–50
	Fruittaart	180/190	1	20–30
	Biscuit (gistdeeg)	160	1	40–45
	Meringue	100	1	90
	Bladerdeeg	200	1	20

MILIEUBESCHERMING

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er warmte uit de ruimte verloren gaat iedere keer als hij geopend wordt. Om aanzienlijk op energie te besparen, de oven uitschakelen tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd en de restwarmte gebruiken die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de ruimte te voorkomen.

BEDIENINGSKNOPPEN VAN DE VAATWASSER



- A 'START'-knop
- B PROGRAMMAKEUZE-knop
- C UITGESTELDE START-knop
- D 'EXPRESS'-optieknop
- E 'RESET'-knop voor ZOUT OP-lampje
- F 'RESET'-knop (annuleert programma)
- G AAN/UIT-knop
- H Programmagids
- I ZOUT OP-lampje
- K OPTIESELECTIE-lampje
- L PROGRAMMASTATUS-lampjes/Lampjes tijd UITGESTELDE START
- M PROGRAMMAKEUZE-lampjes

HET SELECTEREN VAN DE PROGRAMMA'S EN SPECIALE FUNCTIES

De vaatwasser en de oven kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

Een programma instellen

Open de deur en druk op de aan/uit-knop; het programmaselectielampje (P3) beginnen te knipperen.

- Stel het benodigde programma in door op de programmakeuzeknop te drukken, het lampje van het gekozen programma gaat branden (2 lampjes voor het programma **KOUD SPOELEN**).
- Druk op de 'START'-knop (het indicatielampje van het geselecteerde programma stopt met knipperen en blijft branden).
- Sluit de deur (na het geluidssignaal) en het gekozen programma start automatisch.

DE VAATWASSER GEBRUIKEN

De deur openen

Pak het handvat in het voorpaneel vast en trek het naar voren. Als de machine wordt geopend terwijl hij in gebruik is, schakelt een elektrische veiligheidsinrichting alles automatisch uit. Om ervoor te zorgen dat de machine goed werkt, mag de deur niet worden geopend terwijl het apparaat in gebruik is.

De deur sluiten

Plaats de korf in de vaatwasser. Zorg ervoor dat de sproeiarm vrij kan draaien en niet wordt belemmerd door bestek, servies of pannen. Sluit de deur en druk erop om er zeker van te zijn dat hij goed dicht zit.

Een programma onderbreken

Het wordt niet aanbevolen de deur te openen terwijl een programma loopt, en vooral niet tijdens de belangrijkste wasfase en het drogen aan het einde.

Het apparaat stopt echter automatisch wanneer de deur wordt geopend.

Wanneer de deur weer gesloten is, gaat het programma automatisch weer verder.

Als u een programma dat draait wilt wijzigen of annuleren, voer dan de volgende procedure uit:

- Houd de knop voor '**PROGRAMMAKEUZE**' gedurende ten minste **5** seconden ingedrukt. De programma-indicatielampjes gaan individueel en opeenvolgend aan en uit en er klinken een aantal geluidssignalen.
- Het lopende programma zal worden geannuleerd en alle programma-indicatielampjes zullen knipperen.

Voordat u met een nieuw programma begint, moet u controleren of er nog steeds vaatwasmiddel in de dispenser zit. Als het nodig is, vult u de dispenser bij.

WAARSCHUWING: Als de deur tijdens de droogfase wordt geopend, wordt een intermitterend geluidssignaal geactiveerd om aan te geven dat de cyclus nog niet is voltooid.

Er klinkt 3 maal en met tussenpozen van 30 seconden een alarm van 5 seconden (indien niet gedempt) aan te geven dat het programma is beëindigd.

Het geselecteerde programma-indicatielampje (2 indicatielampjes voor het programma '**KOUD SPOELEN**') gaat knipperen.

Vaat kan nu worden verwijderd en de vaatwasser kan worden uitgeschakeld door op de '**AAN/UIT**'-knop te drukken of er kan vaat worden geladen voor een nieuwe cyclus.

Het alarm voor het einde van het programma kan als volgt worden gedempt:

BELANGRIJK
De vaatwasser moet **ALTIJD** uit staan voor aanvang van deze procedure.

1. Houd de knop voor '**PROGRAMMAKEUZE**' ingedrukt en zet tegelijkertijd de vaatwasser aan door op de '**AAN/UIT**'-knop te drukken (er klinkt een kort geluidssignaal).
2. Houd de knop voor '**PROGRAMMAKEUZE**' gedurende ten minste 15 seconden ingedrukt (waarbij deze keer 2 geluidssignalen klinken).
3. Laat de knop los wanneer het tweede geluidssignaal klinkt (3 indicatielampjes voor '**PROGRAMMAKEUZE**' gaan branden).
4. Druk nogmaals op dezelfde knop: de 3 indicatielampjes (die aangeven dat het alarm geactiveerd is) gaan knipperen (om aan te geven dat het alarm is uitgeschakeld).
5. Zet de vaatwasser uit door op de '**AAN/UIT**'-knop te drukken om de nieuwe instelling te bevestigen.

Om het alarm weer aan te zetten, volgt u dezelfde procedure.

WAARSCHUWING!
Als zich een probleem voordoet, schakelt u de vaatwasser uit door op de '**AAN/UIT**'-knop drukken en start u de procedure opnieuw vanaf het begin.

Herinneren van het laatste gebruikte programma

Het laatste programma dat wordt gebruikt kan worden herinnerd door de volgende stappen te volgen:

BELANGRIJK

De vaatwasser moet **ALTIJD** uit staan voor aanvang van deze procedure.

1. Houd de knop voor **'PROGRAMMAKEUZE'** ingedrukt en zet tegelijkertijd de vaatwasser aan door op de 'AAN/UIT'-knop te drukken (er klinkt een kort geluidssignaal).
2. Houd de knop voor **'PROGRAMMAKEUZE'** gedurende ten minste 30 seconden ingedrukt (waarbij deze keer 3 geluidssignalen klinken).
3. Laat de knop los wanneer het **DERDE** geluidssignaal klinkt (alle indicatielampjes gaan knipperen).
4. Druk nogmaals op dezelfde knop: het knipperende indicatielampje (herinneren uit) stopt met knipperen en blijft branden (herinneren aan).
5. Zet de vaatwasser uit door op de **'AAN/UIT'**-knop te drukken om de nieuwe instelling te bevestigen.

Volg dezelfde procedure het herinneren uit te schakelen, volg dezelfde procedure.



WAARSCHUWING!

Als zich een probleem voordoet, schakelt u de vaatwasser uit door op de **'AAN/UIT'**-knop drukken en start u de procedure opnieuw vanaf het begin.

Als er een onderbreking in de stroomvoorziening optreedt terwijl de vaatwasser in werking is, slaat een speciaal geheugen het geselecteerde programma op en gaat het, wanneer de stroom wordt hersteld, verder vanaf het punt waar het gestopt is.

Let op - De vaatwasser is uitgerust met een veiligheidsvoorziening tegen overstroming die in geval van een onregelmatigheid ingrijpt door het overtollige water af te voeren.

Foutsignalen

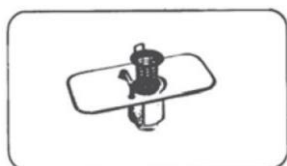
Als er storingen of fouten optreden bij het draaien van een programma, zal het lampje dat overeenkomt met de geselecteerde cyclus (2 lampjes voor het programma **KOUD SPOELLEN**) snel knipperen en wordt er een geluidssignaal geactiveerd. Zet in dat geval de vaatwasser uit door op de aan/uit-knop te drukken. Na een controle om er zeker van te zijn dat de kraan van de watertoevoerslang open staat, dat de afvoerslang niet verbogen is en dat de sifon of filters niet verstopt zijn, moet u het geselecteerde programma opnieuw starten. Als de onregelmatigheid blijft bestaan, neemt u contact op met de klantenservice.

Belangrijk!

Om een correcte werking van de beveiliging tegen overstroming te garanderen, wordt aanbevolen de vaatwasser tijdens het gebruik niet te verplaatsen of te kantelen.

Als het nodig is om de vaatwasser te verplaatsen of te kantelen, zorg er dan eerst voor dat het wasprogramma is voltooid en dat er geen water meer in de tank zit.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN EN HET REINIGEN VAN DE FILTEREENHEID



Het filtersysteem bestaat uit:

- een centrale filterbeker voor het opvangen van de grootste voedseldeeltjes;
- een plat filter waarmee het waswater continu wordt gefilterd;
- het microfilter, dat zich onder het platte filter bevindt en dat de kleinste voedseldeeltjes opvangt en zo een perfecte spoeling mogelijk maakt.

Voor het beste resultaat moet de filtereenheid na elke wasbeurt worden gecontroleerd en gereinigd.

Om de filtereenheid te verwijderen, pakt u de handgreep vast en tilt u het geheel eruit.

Verwijder het vlakfilter en was de gehele eenheid onder een waterstraal. Indien nodig kan een kleine borstel worden gebruikt. De centrale beker rust er gewoon bovenop en kan gemakkelijk worden gereinigd. De vaatwasser is voorzien van een zelfreinigend microfilter, dat slechts een keer in de 15 dagen gecontroleerd hoeft te worden.

Het is echter aan te raden om na elke wasbeurt te controleren of de centrale beker en het platte filter niet verstopt zijn. Opmerking: Zorg er na het reinigen van de filters voor dat de filters correct worden teruggeplaatst, de ene in de andere, en dat het platte filter goed aan de onderkant van de vaatwasser wordt geplaatst.

Een slechte plaatsing van de filtereenheid kan een negatief effect hebben op de efficiëntie van het apparaat.

Belangrijk: Gebruik de vaatwasser nooit zonder filter.

De binnenkant van de machine reinigen

De vaatwasser heeft geen speciaal onderhoud nodig, omdat de tank zelfreinigend is.

- Veeg de pakking van de deur regelmatig af met een vochtige doek om etensresten of spoelglansmiddel te verwijderen.

- Het reinigen van de vaatwasser wordt aanbevolen, om kalkaanslag of vuil te verwijderen. Wij raden u aan om met regelmatige tussenpozen een wasprogramma uit te voeren met speciale reinigingsproducten voor de vaatwasser. Voor alle reinigingswerkzaamheden moet de vaatwasser leeg zijn.

- Als u, ondanks de routinematige reiniging van de filters, constateert dat de vaat of de pannen niet goed worden gewassen of gespoeeld, dient u te controleren of alle sproeikoppen op de rotorarm vrij zijn.

Als ze verstopt zijn, reinigt u ze op de volgende manier:

1. De rotorarm kan eenvoudig worden verwijderd door hem omhoog te trekken;
2. Was de rotorarm onder een waterstraal om eventuele verstoppingen in de sproeikoppen te verwijderen.
3. Als u klaar bent, plaatst u de rotorarmen weer in dezelfde positie.

Waarschuwing: Gebruik geen gereedschap waarmee dat de sproeikoppen kunnen worden vervormd.

Optieknoppen

'EXPRESS'-knop

Deze knop zorgt voor een energie- en tijdsbesparing van gemiddeld 25% (afhankelijk van de gekozen cyclus) waardoor de temperatuur van het waswater wordt verlaagd en de droogtijd tijdens de laatste spoeling worden verkort.

Dit programma wordt aanbevolen voor lichte wasbeurten, en voor iets natte vaat die niet volledig droog is, maar ook voor betere droogresultaten.

Wij raden u aan de deur van de vaatwasser half open te laten aan het einde van de cyclus, zodat een natuurlijke circulatie van lucht in de vaatwasser mogelijk is.

Zout op-indicator

Dit model is voorzien van een indicatielampje op het bedieningspaneel dat gaat branden wanneer het nodig is om het zoutreservoir bij te vullen.

Het verschijnen van witte vlekken op de vaat is over het algemeen een waarschuwing dat het zoutreservoir moet worden bijgevuld.

'RESET'-knop voor ZOUT OP-lampje

Houd deze knop na het vullen van het zoutreservoir enkele seconden ingedrukt, totdat het bijbehorende indicatielampje uit gaat.



WAARSCHUWING!

Als u op de resetknop drukt zonder het zoutreservoir te vullen, dan zal dit een juiste werking van het zoutindicatielampje verstoren.

BELANGRIJK

Om de juiste werking van het zoutindicatielampje te garanderen, **MOET U HET ZOUTRESERVOIR ALTIJD VOLLEDIG BIJVULLEN.**

UITGESTELDE START-knop

De starttijd van de vaatwasser kan met deze knop worden ingesteld, waarbij de start met 3, 6 of 9 uur wordt uitgesteld.

Ga als volgt te werk om een uitgestelde start in te stellen:

- Kies een programma door op de PROGRAMMAKEUZE-knop te drukken.
 - Druk op de UITGESTELDE START-knop (elke keer als de knop wordt ingedrukt, wordt de start met respectievelijk 3, 6 of 9 uur uitgesteld en gaat het bijbehorende tijdindicatielampje branden).
 - Om het aftellen te starten, drukt u op de 'START'-knop (het indicatielampje van de ingestelde tijd begint te knipperen).
- Als een vertraging van 9 uur is ingesteld, wordt aftellen weergegeven met het 6h-indicatielampje na 3 uur en het 3h-indicatielampje na 6 uur.
- Aan het einde van de laatste 3 uur (aan het einde van het aftellen) stopt het 3h-indicatielampje met knipperen en blijft branden om de wasfase aan te geven en wordt het programma automatisch gestart.

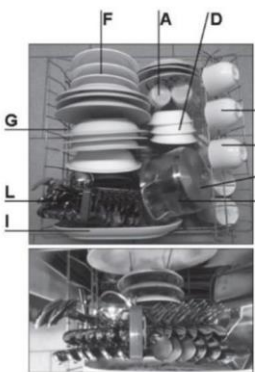
GEBRUIK

DE VAAT LADEN

De korf is zorgvuldig ontworpen om het laden gemakkelijk te maken. Verwijder voor goede wasprestaties eventueel vuil van de vaat (botten, tandenstoker, vlees- en groenteresten) om te voorkomen dat de filters, de waterafvoer en de spuitmond van de sproeiarm verstopt raken en daardoor de wasefficiëntie verminderen.

Waarschuwing! Om letsel door bestek met scherpe lemmeten of punten te voorkomen, kunnen deze met de handgreep naar boven worden geplaatst.

6 COUVERTS LADEN (EN 60436)



- A- 6 glazen
- B- 6 gebaksbordjes
- C- 6 schotels
- D- Kleine kom
- E- 6 thee- of koffiekopjes
- F- 6 platte borden
- G- 6 diepe borden
- H- Kom medium
- I- Serveerschaal
- L- Bestek

4 COUVERTS PLUS OVENSCHALEN LADEN

Ovenschalen, slakommen, soeppannen, deksels etc. kunnen in de korf worden geladen.

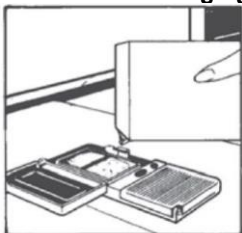
Het is raadzaam om het bestek in de daarvoor bestemde mandje te plaatsen. Als er messen met smalle handgrepen zijn, moet deze met handgrepen naar boven worden geplaatst, om te voorkomen dat ze door de onderkant van het mandje vallen en de sproeiarm blokkeren. Leg geen deksels met houten handvat in de korf of deksels waarvan het deksel is gelijmd met hars.

HET VAATWASMIDDEL LADEN

Het gebruik van een reinigingsmiddel dat speciaal is ontworpen voor vaatwassers in de vorm van poeder, vloeistof of tablet is essentieel.

Ongeschikte reinigingsmiddelen (zoals die voor afwassen met de hand) bevatten niet de juiste ingrediënten voor gebruik in een vaatwasser en kunnen een efficiënte werking belemmeren.

Normale vaatreiniging



De vaatwasmiddeldispenser bevindt zich in de deur. Het deksel van de dispenser moet voor elke wasbeurt worden gesloten. Om het deksel te openen, drukt u gewoon op de vergrendeling. Aan het einde van elke wascyclus staat het deksel altijd open en klaar voor de volgende keer dat de vaatwasser wordt gebruikt.

De te gebruiken hoeveelheid vaatwasmiddel varieert naargelang hoe vuil de vaat is en welke soort reiniging wordt uitgevoerd.

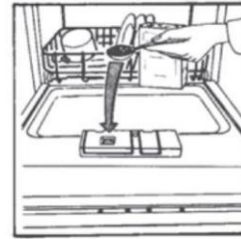
Indien het aftellen niet is beëindigd, waarbij het programma nog niet is gestart, is het mogelijk om de uitgestelde start te wijzigen of te annuleren en een ander programma te selecteren of als volgt de optieknop te selecteren of deselecteren:

- Houd de 'RESET'-knop ten minste 3 seconden ingedrukt. Er klinken een aantal geluidssignalen en de programma-indicatielampjes gaan individueel en opeenvolgend aan en uit.
- De uitgestelde start en het geselecteerde programma worden geannuleerd. De programma-indicatielampjes knipperen.
- Druk op de UITGESTELDE START-knop om een andere tijd in te stellen voor de uitgestelde start (het bijbehorende indicatielampje gaat branden).
- Nadat een uitgestelde start is gewijzigd of geannuleerd, kan een nieuw programma worden ingesteld of kan een optieknop worden geselecteerd of gedeselecteerd.

Normaal gesproken wordt een dosis van 15 g aanbevolen. Als het water hard is of de vaat uitzonderlijk vuil is, moet 25 g vaatwasmiddel worden toegevoegd. Sluit het deksel na het toevoegen van het vaatwasmiddel in de dispenser, want niet alle vaatwasmiddelen zijn gelijk en de instructies op de verpakking van het vaatwasmiddel kan verschillen.

We willen gebruikers er kort aan herinneren dat het gebruik van te weinig vaatwasmiddel de vaat niet goed reinigt, terwijl het gebruik van te veel vaatwasmiddel geen betere resultaten oplevert en ook nog eens een verspilling is. Gebruik geen overmatige hoeveelheid vaatwasmiddel en help tegelijkertijd de schade aan het milieu te beperken.

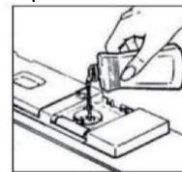
Intensieve vaatreiniging



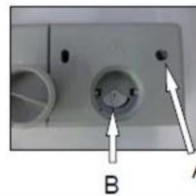
Voeg bij gebruik van het intensieve wasprogramma een tweede dosis vaatwasmiddel van ongeveer 15 g (1 eetlepel vol) toe. Deze extra dosis moet in het kleine reservoir worden gedaan worden (zie afbeelding).

DE SPOELMIDDELDISPENSER VULLEN

De spoelmiddeldispenser (B) zit rechts van de vaatwasmiddeldispenser en heeft een capaciteit van ongeveer 130 ml.



Open het deksel en giet er voldoende vloeistof in voor een aantal wasbeurten. Probeer overvullen te voorkomen. Sluit het deksel. Deze toevoeging, die automatisch vrijkomt tijdens de laatste spoelcyclus, helpt de vaat snel te drogen en voorkomt dat er druppels en vlekken ontstaan. Het is altijd aan te raden spoelmiddel te gebruiken.



Controleer het spoelmiddelniveau aan de hand van het indicatorroog (A), dat zich in het midden van de dispensers bevindt.

VOL - Donker

LEEG - Licht

HET SPOELMIDDEL INSTELLEN (van 1 tot 4)

De bedieningsknop (B) bevindt zich onder de indicator en kan met de vinger worden gedraaid, de aanbevolen stand is '3'. De hardheid van het water kan worden beoordeeld aan de hand van de korstvorming of door de mate van droogheid.

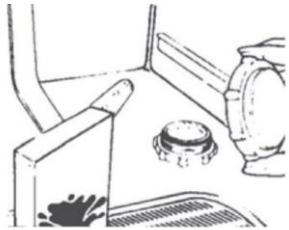
Het is daarom belangrijk dat de juiste dosering spoelmiddel wordt ingesteld om de beste resultaten te behalen.

Na het wassen:

- . de hoeveelheid één stand verlagen als er strepen op de vaat optreden;
- . de hoeveelheid één stand verhogen als er witte vlekjes optreden.

HET ZOUT TOEVOEGEN

De vaatwasser is voorzien van een ontharder die het water ontdoet van kalk, wat afzetting en schade aan de vaatwasser kan veroorzaken. Aan de onderkant van de vaatwasser bevindt zich een zoutdispenser voor het regenereren van de ontharder. Het filterelement van de onthardingseenheid moet gevoed worden met zout dat speciaal voor vaatwassers wordt geproduceerd. Dit zout kan in de vorm van tabletten of korrels worden gekocht.



Om zout toe te voegen, schroeft u de dop los van de zoutdispenser op de bodem en vult u de dispenser bij.

Tijdens deze handeling zal er een klein beetje water overlopen, maar blijft zout toevoegen van zout tot de dispenser vol is, verwijder eventuele zoutresten van de schroefdraad en draai de dop weer vast.

Als de vaat niet onmiddellijk hoeft te worden gewassen, stelt u het programma 'Koud spoelen' in ('Eco+Snel, 2 lampjes') zodat de zoutoplossing die is overstroomd uit het waterreservoir wordt afgevoerd.

De zoutdispenser heeft een capaciteit van 1,5 kg voor efficiënt gebruik van het apparaat, en moet van tijd tot tijd worden bijgevuld al naargelang de instelling van de waterontharder.

De instelling van de waterontharder moet gebeuren volgens de tabel en instructie op de volgende bladzijde.

Opmerking: Het is noodzakelijk om water toe te voegen tot de dispenser overstroomt. Vul de zoutdispenser volledig bij installatie van de vaatwasser.

GEBRUIK

Het instellen van de waterontharder met elektronische programmatuur

De waterontharder kan water behandelen met een hardheidsgraad van maximaal 60 °fH (Franse hardheid) of 33 °dH (Duitse hardheid) aan de hand van 5 instellingen. De instellingen worden in de tabel hieronder beschreven:

Niveau	Waterhardheid	Waterhardheid	Gebruik van regeneratiezout	Instelling waterontharder
	°fH (Frans)	°dH (Duits)		
0	0–8	4	nee	
1	9–20	5–11	ja	Indicatielampje 1
2	21–30	12–17	ja	Indicatielampje 1+2
3	31–40	18–22	ja	Indicatielampje 1+2+3
4	41–60	23–33	ja	Indicatielampje 1+2+3+4

BELANGRIJK

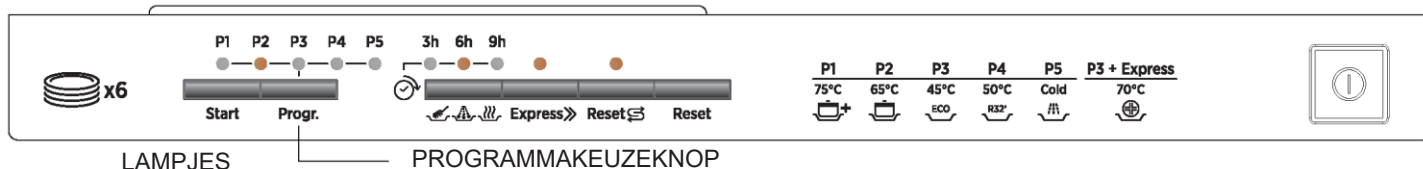
De vaatwasser moet **ALTIJD** uit staan voor aanvang van deze procedure.

- Houd de knop voor 'PROGRAMMAKEUZE' ingedrukt en zet tegelijkertijd de vaatwasser **aan** door op de 'AAN/UIT'-knop te drukken (er klinkt een kort geluidssignaal).
- Houd de knop voor 'PROGRAMMAKEUZE' gedurende ten minste 5 seconden ingedrukt, **TOT** er een geluidssignaal klinkt. Sommige indicatielampjes voor 'PROGRAMMAKEUZE' zullen gaan branden om het huidige ingestelde wateronthardingsniveau aan te geven.
- Druk opnieuw op dezelfde knop om het vereiste wateronthardingsniveau te selecteren: telkens wanneer de knop wordt ingedrukt, gaat één indicatielampje branden (het wateronthardingsniveau wordt aangegeven door het aantal lampjes dat brandt). Bij **niveau 5** knipperen 4 lampjes en bij **niveau 0** zijn alle lampjes uit.
- Zet de vaatwasser uit door op de 'AAN/UIT'-knop te drukken om de nieuwe instelling te bevestigen.



WAARSCHUWING!

Als zich een probleem voordoet, schakelt u de vaatwasser uit door op de 'AAN/UIT'-knop drukken en start u de procedure opnieuw vanaf het begin (STAP 1).



WASPROGRAMMA

Informatie voor de algemene programmavergelijking van de testlaboratoria

Ref. EN 60436-normen:

- Normale lading
- Glansinstelling: '4'
- Hoeveelheid vaatwasmiddel: 4 g voor voorwas, 10 g voor wassen.

VERBRUIK (belangrijkste programma's)			
Programma	Energie (kWh)	Water (l)	Couverts
Universeel	1,25	15	6
Hygiëne+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Snel 32'	0,60	8	6








Elektriciteitsverbruik in de uit-stand en in de sluimerstand: 0,5 W/1 W

De waarden vermeld voor andere programma's dan het eco-programma zijn slechts indicatief.
*** De waarden worden gemeten in een laboratorium volgens de Europese norm**

- De regeneratiefase wordt aan het einde van de wascyclus uitgevoerd.
- De hoeveelheid water die in de regeneratiefase wordt verbruikt is ongeveer 4L, met een toename van het energieverbruik van ongeveer 1Wh en 3 minuten cyclustijd.
- De frequentie van de regeneratie is afhankelijk van de door de gebruiker gekozen instellingen op basis van de hardheid van het leidingwater.
- Voor de Eco-cyclus wordt de frequentie gerelateerd aan de ingestelde standen in de onderstaande tabel weergegeven:

Positie	Frequentie
0	nooit
1	1 elke 5 cyclus
2	1 elke 3 cyclus
3	1 elke 2 cyclus
4	1 elke 1 cyclus

Programma	Beschrijving	Controlelijst					Programma-onderdelen						Gemiddelde duur in minuten	Speciale functieknoppen beschikbaar			
		Wasmiddel voor weken (voorwas)	Wasmiddel voor wassen	Filter reinigen	Glansspoelmiddel/dispenser controleren	Zoutreservoir controleren	Warme voorwas	Koude voorwas	Hoofdwas	Eerste koude spoeling	Tweede koude spoeling	Warme spoeling met glansspoelmiddel		Met koud water (15°C) – Tolerantie ± 10%-	UITGESTELDE START-knop	'EXPRESS'-knop	

P1		Intensief	Eens per dag – voor zwaar bevulde pannen en alle andere items die de hele dag zijn blijven staan om te worden afgewassen.	●	●	●	●	●	○		75°C	○	○	○	130	JA	JA
P2		Universeel	Eenmaal per dag – voor normaal bevulde pannen en alle andere items die de hele dag zijn blijven staan om te worden afgewassen.		●	●	●	●		○	65°C	○		○	120	JA	JA
P3		Eco	Programma voor normaal bevuld tafelgerei (het meest efficiënt qua gecombineerd energie- en waterverbruik voor dat soort tafelgerei). Gestandaardiseerd programma volgens EN 60436.	●	●	●	●	●		○	45°C			○	190	JA	JA
P4		Snel 32'	Snel wassen voor vaat die onmiddellijk na het eten moeten worden afgewassen. Vaatwaslading van 6 personen.		●	●	●	●			50°C			○	32	JA	N.v.t.
P5		Koude voorwas	Korte koude voorwas voor items die in de vaatwasser worden opgeslagen tot u klaar bent om een volledige lading af te wassen.			●				○					5	JA	N.v.t.
		Vaatwas-serreiniger P3 + 	Dit programma moet regelmatig worden gebruikt met speciaal daarvoor bestemde schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines. De vaatwasser moet bij alle reinigingen leeg zijn.								70°C	○			45	JA	

EEN AANTAL PRAKTISCHE TIPS ...

- Voor het uitvoeren van een wasprogramma met een volledige lading vaat moet u na elke maaltijd de machine correct laden en tussen elke lading door een koude voorwas uitvoeren om vlekken en de grotere restanten van voedsel te verwijderen.
- Maak optimaal gebruik van energie, water, afwasmiddel en tijd door de aanbevolen maximale beladingsgraad te gebruiken.
- Het handmatig voorspoelen van serviesgoed leidt tot een hoger water- en energieverbruik en wordt afgeraden.
- Het afwassen van serviesgoed in een huishoudelijke afwasmachine verbruikt in de gebruiksfase gewoonlijk minder energie en water dan het afwassen met de hand, wanneer de huishoudelijke afwasmachine volgens de instructies wordt gebruikt.

GOEDE WASRESULTATEN BEHALEN

- 1) Plaats de vaat op de kop in de vaatwasser.
- 2) Probeer de items zo te plaatsen dat ze elkaar niet raken. Als ze goed zijn geplaatst, krijgt u betere resultaten.
- 3) Verwijder vóór het plaatsen van de vaat in de vaatwasser eventuele voedselresten (botten, schalen, vlees- of groenteresten, gemalen koffie, de schil van fruit, sigarettenas, etc.) die de afvoer en de sproeiarm van de sproeiarm zouden kunnen verstopen.
- 4) Nadat u de vaat hebt geladen, controleert u of de sproeiarm vrij kan draaien.
- 5) Pannen en andere schalen met bijzonder hardnekkige voedselresten of overblijfselen van aangebrand voedsel moeten worden geweekt in water met vaatwasmiddel.
- 6) Zilver goed wassen:
 - a) - Spoel het zilver onmiddellijk na gebruik af, vooral als het voor mayonaise, eieren, vis etc. is gebruikt.
 - b) - Sprengel er geen vaatwasmiddel op.
 - c) - Houd het afgezonderd van andere metalen.

WAT TE DOEN ALS ...

U de vaatwasser wilt laten stoppen om er meer vaat in te zetten terwijl het apparaat halverwege een wasbeurt is. Open de deur, plaats de vaat en sluit de deur. De machine start automatisch weer.

WAT NIET WASSEN ...

Men moet ook niet vergeten dat niet alle vaat geschikt is voor het afwassen in een vaatwasser. We raden nogmaals aan om de volgende producten niet in de vaatwasser te wassen: thermoplast, bestek met houten of plastic handgrepen, steelpannen met houten handgrepen, artikelen van aluminium, kristal, glas-in-lood, tenzij anders aangegeven.

Bepaalde decoraties kunnen vervagen. Het is daarom een goed idee om voordat u de hele set laadt eerst een van de items te wassen om er zeker van te zijn dat andere niet zullen vervagen. Het is ook een goed idee om zilveren bestek niet met niet-roestvrijstalen handgrepen in de vaatwasser te zetten, omdat daartussen een chemische reactie zou kunnen ontstaan.

Opmerking: Bij het kopen van nieuwe servies of bestek moet u er altijd voor zorgen dat ze geschikt zijn voor het afwassen in een vaatwasser.

NA GEBRUIK – Na elke wasbeurt sluit u de kraan die het water naar de vaatwasser levert en zet u de aan/uit-knop op uit. Als de vaatwasser enige tijd niet zal worden gebruikt, worden de volgende voorzorgsmaatregelen aanbevolen:

- 1 - Voer een wasprogramma uit, maar zonder vaat, om de machine te ontvetten.
 - 2 - Trek de stekker uit het stopcontact.
 - 3 - Draai de waterkraan dicht.
 - 4 - Vul de spoelmiddeldispenser.
 - 5 - Laat de deur iets open staan.
 - 6 - Houd de binnenkant van de machine schoon.
 - 7 - Als de machine moet worden achtergelaten op een plek waar de temperatuur onder de 0 °C ligt, kan het resterende water in de dispenser bevriezen.
- Daarom is het raadzaam om de temperatuur ongeveer 24 uur voordat u de machine weer in gebruik neemt te verhogen tot boven de 0 °C.

REINIGING

- Voordat u de reiniging uitvoert, moet u denken aan het volgende:
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht totdat alle warme onderdelen zijn afgekoeld.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, bijtende schoonmaakmiddelen, bleekmiddelen of zuren. Vermijd zure of alkalische stoffen (citroen, sap, azijn, etc.) op de geëmailleerde, gelakte of roestvrijstalen delen.
- **DE GEËMAILLEERDE DELEN:**
Gebruik warm zeepwater of een niet-bijtende reinigingsmiddel bij het reinigen van de geëmailleerde, gelakte of chromen delen. Gebruik voor roestvrij staal een geschikte reinigungsoplossing.
- **DE VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT**
Gebruik geen spons die te nat is. Het is raadzaam om alle stoffen die kunnen smelten, zoals plastic, suiker of producten op basis van suiker, uit de buurt van de kookplaat te houden.

Onderhoud:

- Doe een paar druppels van een speciaal reinigungsproduct op het oppervlak van de kookplaat.
- Wrijf eventuele hardnekkige vlekken af met een zachte doek of met licht vochtig keukenpapier.
- Veeg af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen om de glazen ovendeur schoon te maken, omdat het glas hierdoor kan barsten.

Hardnekkige vlekken:

- Doe een paar druppels van een speciaal reinigungsproduct op het oppervlak van de kookplaat.
- Schraap met een schraper en houd deze in een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat tot de vlekken verdwijnen.
- Veeg af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Herhaal de handeling indien nodig.

Een schraper met scheermes zal het oppervlak niet beschadigen, zolang deze maar in een hoek van 30° wordt gehouden. Laat een schraper met scheermes nooit binnen handbereik van kinderen liggen.

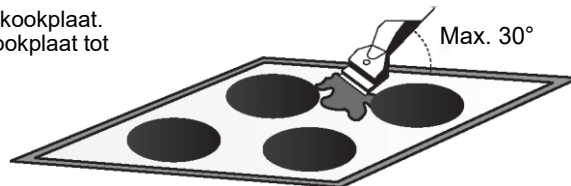
Een paar tips:

Vaak reinigen laat een beschermende laag achter die essentieel is bij het voorkomen van omkrassen en tekenen van slijtage.

Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat weer gebruikt.

Gebruik een paar druppels witte azijn of citroensap om watervlekken te verwijderen. Veeg vervolgens af met absorberende papier met daarop een paar druppels speciaal reinigungsmiddel.

Het glazen keramisch oppervlak zal bestand zijn tegen het schrappen van kookgerei met een platte bodem, maar het is altijd beter om dit bij het verplaatsen op te tillen.



REINIGING

• VERLICHTING OVEN

De lamp en de afdekking ervan zijn gemaakt van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen: 230 V – E 14 basis - 15 W - Temperatuur 300 °C mini. De lamp vervangen: Trek de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u probeert de lamp te vervangen. Wacht totdat de oven is afgekoeld voordat u iets doet.

Om een kapotte lamp te vervangen, moet u de glazen afdekking losschroeven, de lamp losdraaien en vervangen door hetzelfde type. Na het vervangen van de kapotte lamp schroeft u de glazen afdekking weer vast. Dit product bevat een lichte energiebron efficiëntieklasse G.

• DE ACCESSOIRES

Het ovenrooster en de bakplaat: Reinig het ovenrooster niet met sterke schuurmiddelen, schuurponsjes of scherpe voorwerpen. Gebruik gewoon een uitgewrongen doek met heet zeepwater. Spoel af met schoon water en droog vervolgens af.

De lekbak: Verwijderde lekbak na het grillen uit de oven en giet het vet in een bak. Was en spoel de lekbak met een spons en waspoeder in zeer heet water. Als er nog steeds kleverige etenswaren achterblijven, moet u de bak onderdompelen in zeepwater. De lekbak kan in de vaatwasser worden gewassen. Plaats de lekbak nooit terug in de oven als deze nog vies is.

• HET GLAS VAN DE OVENDEUR

Het wordt aanbevolen het glas van de ovendeur na elke bereidingscyclus af te vegen met absorberend papier. Als er hardnekkige vlekken zijn, kan het glas met een sponsje met reinigungsmiddel worden gereinigd.

• OVENDEUR:

De ovendeur kan op zijn plek worden gereinigd of worden verwijderd.

Voer de volgende stappen uit om de deur te verwijderen:

- . open de deur volledig;
- . maak de haken los;
- . trek de deur omhoog en sluit hem gedeeltelijk, tot hij vrijkomt.

Om de deur weer terug te plaatsen, moet u ervoor zorgen dat u de scharnieren zorgvuldig positioneert. Aan de hand van een uitsparing eronder kunt u ze juist plaatsen.

Nadat de deur weer op de steunen is geplaatst, installeert u de scharnieren in de oorspronkelijke positie.

• **GASBRANDERS:** De branders kunnen worden gereinigd met zeepwater. Gebruik een commercieel reinigungsmiddel voor roestvrij staal om de oorspronkelijke glans te herstellen. Droog de branders na het reinigen af en plaats ze terug.

Het is belangrijk dat de branders correct worden teruggeplaatst.

Verchroomde pannendragers en branders

Verchroomde pannendragers en branders hebben een neiging te verkleuren bij gebruik.

Dit heeft geen invloed op de werking van de kookplaat.

• **Voorzichtig:** Let op dat er geen water in de branders komt.

Ons aftersales-servicecentrum kan, indien nodig, reserveonderdelen leveren.

• **DEKSEL:** Reinig de Trio wanneer deze is afgekoeld gewoon met zeepwater en droog af met een schone doek. Voordat u het deksel optilt, moet u ervoor zorgen dat alles dat zou kunnen gaan morsen, is verwijderd.

• AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen. Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- De AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;

- De AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

MILIEUBESCHERMING

Gebruik indien mogelijk een deksel om de pan af te dekken. Regel de vlam zo dat deze de diameter van de pan niet overschrijdt.

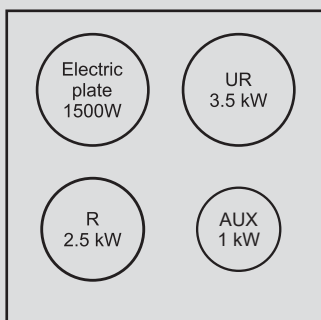
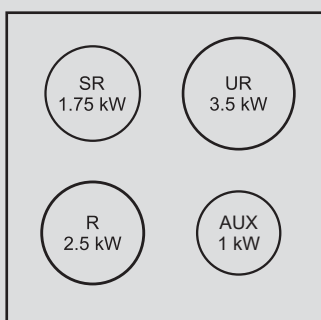
PROBLEMEN OPLOSSEN

ONTHOUD! De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

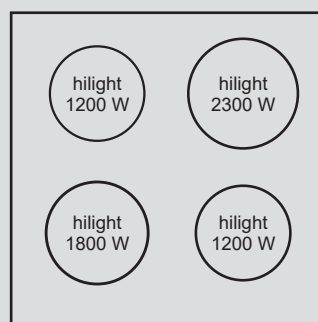
Als de vaatwasser niet in werking treedt, moet u de volgende controles uitvoeren voordat u contact opneemt met het servicecentrum:

FOUT	OORZAAK	OPLOSSING
1 - Machine geheel 'dood'	De stekker is niet goed ingestoken	Sluit de elektriciteitsstekker aan
	De aan/uit-knop (O/I) is niet ingedrukt	Druk op de knop
	Er is geen stroom	Controleer de stroomtoevoer
	De deur staat open	Sluit de deur
2 - Machine pompt geen water	Zie de oorzaken bij nr. 1	Controleer
	De waterkraan is dicht	Draai de waterkraan open
	Programmakeuzeknop staat niet op de juiste stand	Draai de programmakeuzeknop naar de juiste stand
	De toevoerslang is gebogen	Verwijder de buigingen uit de slang
3 - Machine voert geen water af	Het toevoerslangfilter is verstopt	Reinig het filter aan het einde van de slang
	Filter is vuil	Reinig het filter
	Afvoerslang is geknikt	Leg de afvoerslang recht
	De afvoerslangverlenging is niet correct aangesloten	Volg de instructies voor het aansluiten van de afvoerslang zorgvuldig op
4 - Machine voert continu water af	De aansluiting op de wand wijst naar beneden en niet naar boven	Bel een gekwalificeerde monteur
	De afvoerslang zit te laag	Til de afvoerslang tot ten minste 40 cm boven het vloerniveau
5 - Niet te horen of de sproeiarm draait	Te veel vaatwasmiddel	Beperk de hoeveelheid vaatwasmiddel
	Een item voorkomt dat de arm draait	Controleer
	Plaat en bekerfilter zeer vuil	Maak plaat en bekerfilter schoon
6 - Bij een elektronisch apparaat zonder display: indicatielampje 'Eco' en indicatielampje 'nr. 1', met geluidssignaal	Watertoevoerkraan dicht	Schakel het apparaat uit – Draai de kraan open – Stel het programma opnieuw in
7 - Vaatwerk slechts gedeeltelijk gewassen	Zie de oorzaken bij nr. 5	Controleer
	De bodem van steelpannen is niet goed gewassen	Aangebrande voedselresten moet worden geweekt voordat u pannen in de vaatwasser plaatst
	De rand van de steelpannen is niet goed gewassen	Verplaats de steelpannen
	Sproeiarm is geblokkeerd	Verwijder de sproeiarm door de moer rechtsom los te draaien en was hem onder stromend
	De vaat is niet goed geladen	Plaats de items niet te dicht op elkaar
	Het uiteinde van de afvoerslang zit in het water	Het uiteinde van de afvoerslang mag niet in contact komen met het afvoerwater
	De verkeerde hoeveelheid vaatwasmiddel is afgemeten of het vaatwasmiddel is oud en hard	Verhoog de hoeveelheid in overeenstemming met hoe vuil de vaat is of vervang het vaatwasmiddel
	De kraan van de zoutdispenser is niet goed gesloten	Draai goed dicht
	Het wasprogramma is niet grondig genoeg	Kies een krachtiger programma
8 - Witte vlekken op de vaat	Het water is te hard	Controleer het zout- en spoelmiddelniveau en stel de hoeveelheid in. Als de fout aanhoudt, neem dan contact op met het servicecentrum
9 - Lawaai tijdens het wassen	De items tikken tegen elkaar aan	Laad de vaat beter op de korf
	De draaiende arm slaat tegen de vaat aan	Laden de items beter
10 - De vaat is niet helemaal droog	Onvoldoende luchtstroom	Laat de deur van de vaatwasser aan het einde van het wasprogramma open staan om de vaat op natuurlijke wijze te laten drogen



TRI 5 S







TRI 5





HOBS GAS TYPE

TYPE		TRI 5 S		
II 2E+3+		FR, BE		
Gaz Type/Gas type		G20 / G25		
Pression gaz/Gas pressure		20 / 25 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

TYPE		TRI 5 S		
II 2H3+		CY, GB, GR, IE, IT, PT, ES, CH		
Gaz Type/Gas type		G20		
Pression gaz/Gas pressure		20 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144



Gaz Type/Gas type		G30 / G31		
Pression gaz/Gas pressure		28-30/37 mbar		
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94



Gaz Type/Gas type		G30 / G31		
Pression gaz/Gas pressure		28-30/37 mbar		
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

TYPE TRI 5 S

II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE, SI, CZ, TR



Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

TYPE TRI 5 S

II 2E3B/P



DE



Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144



TYPE TRI 5 S

II2H3B/P

CH - AT

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.35	46
SR	1.75	127	0.50	58
R	2.50	182	0.75	71
UR	3.50	254	0.95	83
KIT: 35000238				

Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.35	46
SR	1.75	127	0.50	58
R	2.5	182	0.75	71
UR	3.5	254	0.95	83
KIT: 35000238				

Efficiency Declaration 2016/426

TRI5S - 4GAS				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	UR	
-	62,5 %	59,4 %	61,3 %	
MEDIUM %61,1				

TRI5S - 3GAS + 1HOTPLATE				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	UR	
-	-	59,4 %	61,3 %	
MEDIUM %60,3				

**STICK
RAITING LABEL
AND
GAS LABEL (only for Gas products)**

70020856 • A4 • 10.2022 • Rev0

EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore non è responsabile di eventuali inesattezze contenute in questo opuscolo dovute a errori di stampa o trascrizione. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti in base alle esigenze (ad es. gli interessi del consumatore), senza pregiudicare le caratteristiche relative alla sicurezza o il funzionamento.

FR

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes liées à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit de modifier les produits si cela s'avère nécessaire, notamment dans l'intérêt de la consommation, sans compromettre pour autant les caractéristiques de sécurité ou de fonctionnement.

ES

El fabricante no se hace responsable de ninguna imprecisión resultante de los errores de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones a los productos según sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Ungenauigkeiten in dieser Anleitung infolge von Übersetzungs- oder Druckfehlern. Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit erforderliche Änderungen an Produkten vorzunehmen, auch solche, die den Verbrauch betreffen, und zwar unbeschadet der Merkmale bezüglich Sicherheit oder Funktion.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.