

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS  
 OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS  
 ALL RIGHTS RESERVED, THE REPRODUCTION OF ANY PART  
 WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

RELEASE LEVEL
<b>PRODUCTION RELEASED</b>

	(E)						
	(D)						
	(C)						
	(B)						
	(A)						
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION				MODIFIED BY
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF <b>CANDY·HOOVER GROUP</b>		
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		08.10.2018	DRAWN C.FIDANCI				
		08.10.2018	CHECKED A.KARADUMAN		NAME <b>UM TRIO CZ/PL/RU/UK/HU</b>		
		FOR CANDY					
BASE CODE		WEIGHT	SCALE	PART CODE		SHEET	
-		Kg.	1:1	<b>4 4 0 0 7 2 8 4</b>		1/1	
TREATMENT		SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification	
-		A4	FR				
			-----	-----	CL 50389	SC 000-000	
			35				

# CANDY

**POKYNY PRO POUŽITÍ A INSTALACI**

**CZ**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**

**PL**

**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ**

**RU**

**ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ  
НҰСҚАУЛЫҚТАР**

**KZ**

**ÜZEMBE HELYEZÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

**HU**





## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Tento spotřebič je určený pro použití v domácnosti a podobných místech:
  - Zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
  - Na farmách;
  - Klienty hotelu, motelu apod.;
  - V prostředí pro přípravu snídaně.

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

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

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

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

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

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

Nepoužívejte staré hadice.

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

- Před připojením spotřebiče k napájení se ujistěte:

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

- **VAROVÁNÍ!**

Zajistěte správné uzemnění spotřebiče.

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

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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

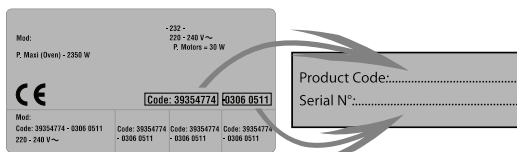


## VYBALENÍ SPOTŘEBIČE

Uvnitř spotřebiče naleznete návod a sáček obsahující:

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

. Identifikační štítek je umístěn na zadní straně spotřebiče Trio .



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

## DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

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

### Víko varné desky:

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

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

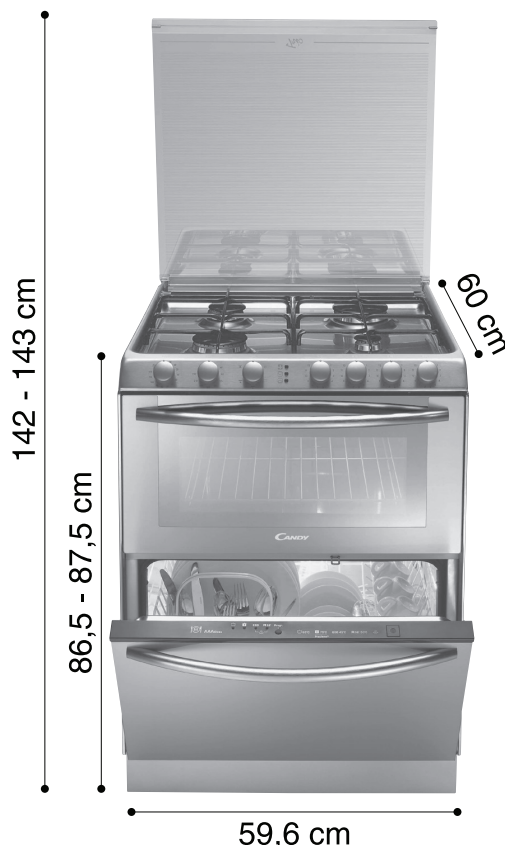
Pro zlepšení kvality produktů může CANDY provést úpravy spojené s technickými vylepšeními.

Tento spotřebič přicházející do kontaktu s potravinami vyhovuje předpisům směrnice EEC 89/109.

Spotřebič je ve shodě se směrnicí 2009/142/ES o spotřebičích plyných paliv a počínaje 21. dubnem 2018 s nařízením 2016/426 o spotřebičích plyných paliv.

Umístěním značky **CE** na produkt deklaruje na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky EU týkajícími se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí, které jsou zakotveny v legislativě a týkají se daného produktu.

## TECHNICKÁ DATA



TRIO			
Typ	TRI 5S		TRI 5
	4 plynové hořáky	3 plynové + 1 elektrická plotna	4 elektrické plotny
Pozice			
Přední levý	Rychlý hořák	Rychlý hořák	Ø 180
Zadní levý	Normální hořák	.E.P. Ø180	Ø 220
Zadní pravý	Ultrarychlý hořák	Ultrarychlý hořák	Ø 140
Přední pravý	Pomocný hořák	Pomocný hořák	Ø 140
Bezpečnostní zařízení proti uhasnutí plamene	Ano-		
Zapalování	Ano-		
Třída instalace	2 podtřídy: 1 a 1		-
Nastavený typ plynu / výkon			
Výkon plynu (kW)	8,75	7	
G20 20mbar (l/h)	833	666	-
Alternativní sada trysek pro LPG plyn dostupná v balení			
Výkon plynu (kW)	8,75	7	
G30/G31 30/30 mbar (LPG) (g/h)	636	509	-
Myčka nádobí			
Sady nádobí EN 50242	6	6	6
Spotřeba vody	8	8	8
Tlak vody min 0,08 – max 0,08 MPa			
Jmenovitý příkon			
Napětí (V) / Frekvence (Hz)	220-240 V / 50 Hz		
Elektrický výkon (W)	2100	3600	8700

# INSTALACE

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

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

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

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

## PLYNOVÝ MODEL

### • Před instalací spotřebiče musí technik:

- Zkontrolovat kompatibilitu mezi spotřebičem Trio a plynovou přípojkou.

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

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

- Pokud je to nutné, změňte plyn.

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

### • Pro instalaci musí technik:

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

Pokud je varná trio připevněná k nábytku na kterékoli straně, vzdálenost mezi varnou trio a nábytkem musí být nejméně 15 cm (viz obrázek 1); zatímco

vzdálenost mezi varnou trio a zadní stěnou musí být nejméně 5,5 cm.

Vzdálenost mezi varnou trio a spotřebičem nad ní (např. odsavač par) musí být nejméně 70 cm (obrázek 1).

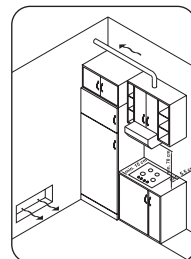
- Spotřebič má nastavitelnou nožičku pro dokonalé vyvážení na podlaze.

- Proveďte připojení plynu podle plynové přípojky.

- Připojte sporák k elektřině v souladu s informacemi v odstavci o elektrickém připojení.

- Pokud byl změněný druh plynu, nastavte minimální tok plynu každého hořáku podle (jak je vysvětleno v odstavci o změně druhu plynu).

- Připojte Trio k vodovodní přípojce a odpadu vody (viz odstavec o připojení vody).



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

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

## • PŘIPOJENÍ PLYNU

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

Připojení plynu podle instalace:

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

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

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

1 – dodanou ohebnou trubku zkontrolujte po celé délce.

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

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

Flexibilní trubku je nutné upevnit tak, aby nebyla v žádném místě přetlačena nebo přiskřípnuta.

### • TŘI MOŽNOSTI PŘIPOJENÍ:

#### • PŘIPOJENÍ POMOCÍ PEVNÉ TRUBKY

Připojte přímo k přípojce plynu.

#### • PŘIPOJENÍ OHEBNOU TRUBKOU S MECHANICKÝMI SPOJI

Doporučujeme tento typ připojení.

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

#### • PŘIPOJENÍ MĚKKOU GUMOVOU HADICÍ

Nedoporučujeme tento typ připojení.

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

Našroubujte příslušná ukončení (2)

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

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

Upozornění: Pokud ucítíte plyn v okolí spotřebiče, okamžitě vypněte přívod plynu a kontaktujte servisního technika. Nepokoušejte se najít únik plynu pomocí plamene.

## INSTALACE

### ZMĚNA NA JINÝ DRUH PLYNU:

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

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

Pro úpravu varné desky na jiný typ plynu proveďte následující kroky:

- sejměte mřížky a hořáky
- vložte klíč (7 mm) do podložky hořáku (obrázek 2)
- vyšroubujte trysku a nahraďte vhodnou pro daný typ používaného plynu (viz tabulku typů Plynu)

### TRYSKA



obrázek 2

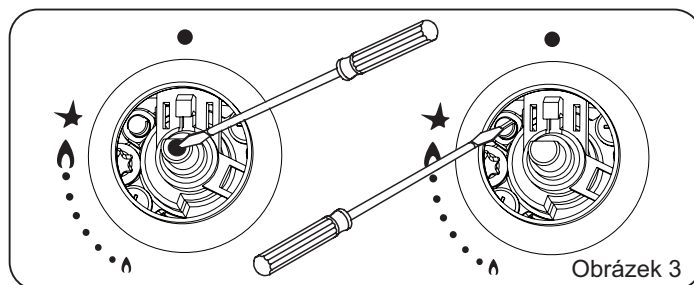
### NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PLAMENE

Po zapálení hořáků, otočte ovládacím knoflíkem na minimální nastavení a poté sejměte ovládací knoflík (můžete jej sejmout jemným potažením).

Pomocí malého šroubováku nastavte regulační šroub podle obrázku 3. Otočením šroubu ve směru hodinových ručiček snížíte plamen, otočením proti směru hodinových ručiček plamen zvětšíte. Pomocí tohoto nastavení nastavte plamen o délce přibližně 3 až 4 a poté nasadte ovládací knoflík.

Pokud je dodávaný plyn LPG (plyn v láhvích) - šroub pro nastavení počátečního plamene musíte otočit ve směru hodinových ručiček do konce.

Po dokončení nastavení plynu nahraďte výrobní štítek s typem plynu za nový, podle instalovaného Plynu.



Obrázek 3



**Upozornění:**  
Nikdy neuvolňujte  
jiné šrouby



# INSTALACE

## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

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

### Varování:

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

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

### • TRIO 9501

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

- Připojení k 10/16 A zásuvce.

### • TRIO 9503

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

Připojovací skříňka je umístěna v zadní části Trio.

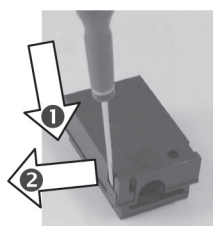
K otevření připojovací skříňky:

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

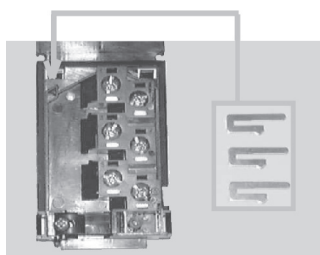
### Upozornění!

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

Připojovací skříňka



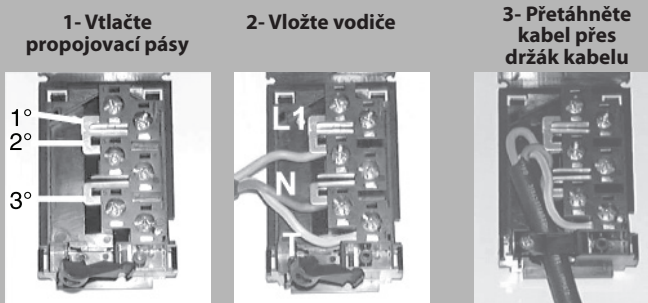
3 propojovací pásy



Připojení:

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

### Příklad jednofázového připojení



**Upozornění: nedostatečné utažení může způsobit nebezpečné zahřívání přírodního kabelu.**

Po skončení připojení spotřebiče utáhněte svorku kabelu a zavřete víko.

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

## INSTALACE

### PŘIPOJENÍ VODY - ODVOD VODY

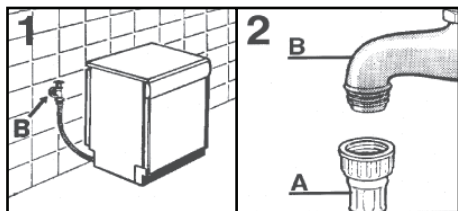
#### PŘIPOJENÍ VODY:

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

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

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

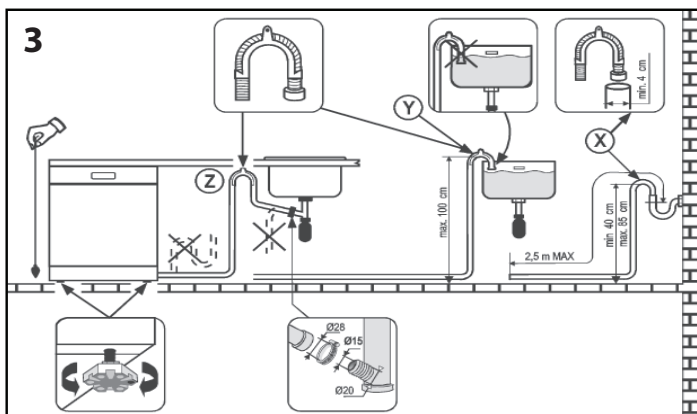
Pokud je spotřebič připojen k novému nebo dlouhodobě nepoužívanému potrubí, nechte vodu před připojením k prívodní hadici několik minut odtéct. Zajistíte tak, že usazeniny, písek a koroze neucpou vstupní filtr.



#### ODVOD VODY:

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

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



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

## POUŽITÍ

### PLYNOVÉ HOŘÁKY

Každý hořák ovládáte kohoutem umožňujícím postupné ovládání:

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

#### ZAPÁLENÍ

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

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

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

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

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

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

- \* **Velmi rychlý** Ø 18 cm a více
- \* **Rychlý** Ø od 16 do 26 cm
- \* **Normální** Ø 12 cm
- \* **Přídavný** Ø 10 cm

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

#### NĚKOLIK TIPŮ...

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

# INSTALACE

## SKLOKERAMICKÁ ZÓNA

### DOPORUČENÍ

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použití kvalitního nádobí:

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

### VOLBA NÁČINÍ



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

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

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

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

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

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

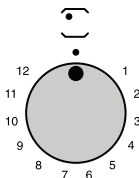
### ZÓNY

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

### POUŽITÍ

• Vyhledejte příslušný symbol varné zóny, kterou chcete použít.

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



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

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

- K vypnutí varné zóny otočte příslušný ovládací knoflík do pozice „0“.
- **Pozice:** níže uvedené příklady jsou pouze příručka. Po seznámení se s použitím vaší varné desky budete schopni použít nastavení, která vám nejvíc vyhovují.

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

### Doporučení:

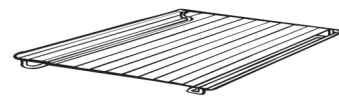
- Nikdy nepřipravujte pokrmy přímo na sklokeramické desce. Používejte vždy vhodné nádobí.
- Nádobí postavte vždy doprostřed varné zóny.
- Nepoužívejte varnou desku jako krájecí desku.
- Nepřesouvejte nádobí po desce.
- Neskladujte těžké předměty nad varnou deskou. Pokud padnou na desku, mohou způsobit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

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

## PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY (závisí na modelu)

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

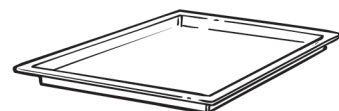
- **ROŠT:** Je určen pro umístění pánví, zapékacích mís a různých forem. Je opatřen drážkami, které umožňují zasunutí odkapávacího plechu.



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

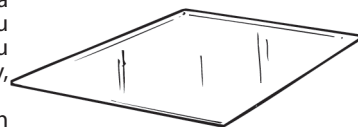
### • ODKAPÁVACÍ PLECH:

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



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

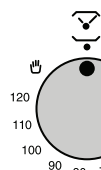
- **PEČICÍ PLECH** musíte vložit na rošt. Je vhodný pro přípravu malých moučníků jako jsou sušenky, sněhové pusinky, apod... Nikdy nestavte pečicí plech přímo na dno trouby.



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

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

### VYPÍNACÍ ČASOVAČ



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

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

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

## POUŽITÍ

### POUŽITÍ TROUBY

**VELMI DŮLEŽITÉ:** Trouba a myčka nemohou být používány současně.

Při používání trouby musí být myčka zavřena.

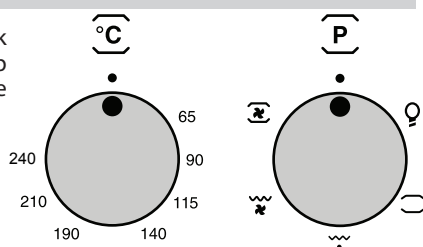
**DŮLEŽITÉ:** Části spotřebiče během použití mohou být horké, proto během použití TRIO by neměly být v blízkosti děti.

### METODY VAŘENÍ (Závisí na modelu)

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

### POUŽITÍ

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



- Klasické pečení Teplota od 65°C do 240°C
- Gril Teplota 240°C
- Grilování na rožni Teplota 240°C
- Grilování + konvekční pečení Teplota 240°C
- Gril s ventilátorem Teplota 240°C
- Pečení s ventilátorem Teplota od 65°C do 240°C

\* Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1 použitými pro definici energetické třídy.

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

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

### RADY PRO PEČENÍ

#### MASO:

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

Rozstříkování způsobuje znečištění trouby a vyvolá značné množství kouře.

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

#### SPRÁVNÉ PŘEDEHŘÁTÍ JE ZÁKLADEM ÚSPĚŠNÉHO PEČENÍ ČERVENÉHO MASA.

##### ZÁKUSKY, CUKROVÍ.

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

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

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

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

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

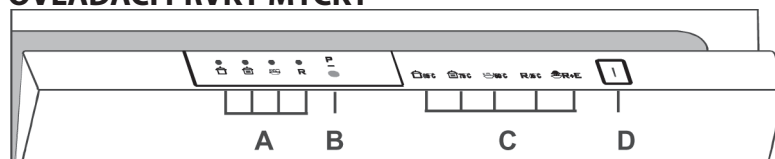
#### Doba předehřevu:

- . 20 minut na 210 až 240 °C
- . 15 minut na 140 až 190 °C
- . 10 minut na 65 až 115 °C

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

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

### OVLÁDACÍ PRVKY MYČKY



## VOLBA PROGRAMŮ A SPECIÁLNÍ FUNKCE

**Myčka a trouba nemohou být používány současně. Nastavení programu:**

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

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

## POUŽITÍ MYČKY

### Otvírání dveří

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

### Zavření dvířek

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

### Přerušení programu

Nedoporučuje se otvírat dvířka, když je program spuštěný, a zejména ne během hlavní fáze mytí a závěrečného sušení. Jakmile dvířka otevřete, dojde k automatickému zastavení myčky. Po opětovném zavření dvířek program automaticky pokračuje. Pokud si přejete změnit nebo zrušit probíhající program, postupujte následovně:

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

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

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

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

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

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

**DŮLEŽITÉ**  
Následující postup začněte VŽDY při vypnutí myčky.

1. Stiskněte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" a zároveň zapněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" (uslyšíte krátký zvukový signál).
2. Stiskněte a držte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" nejméně po dobu 15 sekund (během této doby zazní dva zvukové signály).
3. Tlačítko uvolníte v momentu, když uslyšíte **druhý** zvukový signál (rozsvítí se tři kontrolky "VOLBA PROGRAMU").
4. Opět stiskněte stejné tlačítko: 3 kontrolky přejdou ze stálého svícení (zvonění aktivní) do blikajícího svícení (zvonění vypnuté).
5. Vypněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT", čímž uvedete do činnosti nové nastavení.

K opětovné aktivaci zvonění postupujte stejným způsobem.



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

### Uložení naposledy použitého programu

Uložení naposledy použitého programu můžete provést následovně:

**DŮLEŽITÉ**  
Následující postup začněte VŽDY při vypnutí myčky.

1. Stiskněte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" a zároveň zapněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT" (uslyšíte krátký zvukový signál).
2. Stiskněte a držte tlačítko "VOLBA PROGRAMU" nejméně po dobu 30 sekund (během této doby zazní 3 akustické signály).
3. Uvolněte tlačítko po zaznění **TŘETÍHO** akustického signálu (všechny kontrolky budou blikat).
4. Stiskněte opět stejné tlačítko: blikající kontrolka (uložení vypnuté) přestane blikat a zůstane svítit (uložení zapnuté).
5. Vypněte myčku nádobí stisknutím tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT", čímž uvedete do činnosti nové nastavení.

K deaktivaci uložení proved'te stejný proces.

## POUŽITÍ MYČKY

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

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

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

### Chybové signály

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

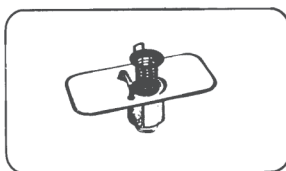
V takovém případě myčku vypněte stisknutím tlačítka zapnout/vypnout. Po zkontrolování, že je kohoutek na přívodní hadici otevřen, že nejsou vypouštěcí hadice, sifón ani filtry ucpané, znovu spusťte zvolený program. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

### Důležité!

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

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

## PŘEDBĚŽNÉ ČINNOSTI A ČIŠTĚNÍ FILTRAČNÍ JEDNOTKY



### Filtrační systém se skládá z:

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

nejmenší částice jídla a zajišťuje perfektní oplach.

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

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

Středová filtrační nádobka je položena na vrchu pro snadné čištění.

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

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

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

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

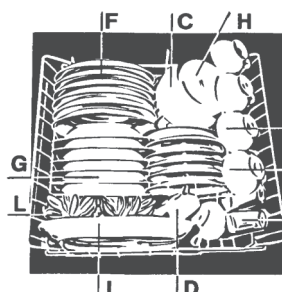
**Důležité: Nikdy nepoužívejte myčku bez filtru.**

## POUŽITÍ

### VKLÁDÁNÍ NÁDOBÍ

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

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



#### NÁPLŇ 6 SOUPRAV NÁDOBÍ (EN 50242)

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



#### VKLÁDÁNÍ SERVISU PRO 4 OSOBY A HRNCŮ

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

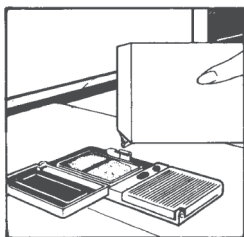
a zablokování mycího ramene. Nevkládejte pokličky s dřevěným držadlem nebo pokličky s úchyty spojovanými pryskyřicí.

### PLNĚNÍ ČISTÍČÍHO PROSTŘEDKU

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

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

#### Běžné normální mytí



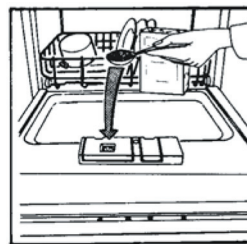
Dávka čistícího prostředku je uvnitř dvířek. Víčko dávkače musí být zavřené před každým mytím. Otvírá se stisknutím uzávěru. Na konci každého mycího cyklu je víčko vždy otevřeno a připraveno k použití pro další mytí.

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

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

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

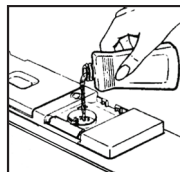
#### Intenzivní mytí



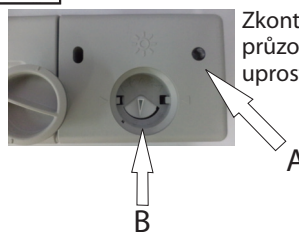
Při použití programu intenzivního mytí přidejte druhou dávku mycího prostředku, asi 15 g (1 polévková lžice). Tato extra dávka by měl být kladen na malé nádrži (viz obrázek).

### PLNĚNÍ DÁVKOVAČE LEŠTIDLA

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



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



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

PLNÝ - tmavý



PRÁZDNÝ - světlý



### NASTAVENÍ LEŠTIDLA (od 1 do 4).

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

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

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

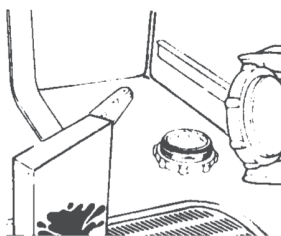
Po mytí:

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

#### DÁVKOVÁNÍ SOLI

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

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



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

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

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

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

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

## POUŽITÍ

### Regulace změkčovače vody pomocí elektronického programátoru.

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

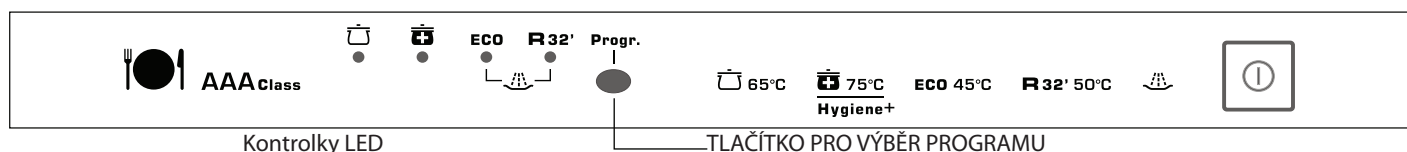
Úroveň	Tvrdost vody	Tvrdost vody	Použití regenerační soli	Nastavení změkčovače vody
	°FH (Francie)	°dH (Německo)		
0	0-8	4	ne	
1	9-20	5-11	ano	Kontrolka č. 1
2	21-30	12-17	ano	Kontrolka č. 1+2
3	31-40	18-22	ano	Kontrolka č. 1+2+3
4	41-60	23-33	ano	Kontrolka č. 1+2+3+4

#### DŮLEŽITÉ

Následující postup začněte VŽDY při vypnutí myčky.

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

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



## MYCÍ PROGRAM

### Informace pro porovnání programu zkušební laboratoře General

Podle standardů EN 50242:

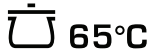


- 1) Normální naplnění
- 2) Nastavení leštění "4"
- 3) Množství čisticího prostředku: 18 g na mytí

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

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

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



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

## POUŽITÍ

### NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD...

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

### JAK DOSÁHNOUT DOBRÝCH VÝSLEDKŮ MYTÍ

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

### CO DĚLAT, KDYŽ...

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

#### CO SE NEMÁ MYT...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ČIŠTĚNÍ

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

### • SMALTOVANÉ ČÁSTI:

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

### • SKLOKERAMICKÁ DESKA

Nepoužívejte nadměrné množství vody.

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

#### Údržba:

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

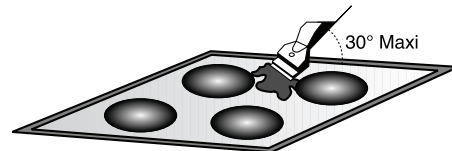
#### Odolné skvrny:

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

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

#### Několik rad:

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



## POUŽITÍ

### • OSVĚTLENÍ TROUBY

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

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

### • PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

### • SKLO DVÍŘEK TROUBY

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

### • DVÍŘKA TROUBY:

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

K sejmutí dvířek postupujte následovně:

- . dvířka zcela otevřete,
- . uvolněte háky,
- . potáhněte dvířka nahoru, částečně zavřete, dokud se neuvolní.

K nasazení se ujistěte, abyste správně nastavili závěsy; výstupek pod závěsy umožňuje přesné nasazení.

Po nasazení dvířek do držáků vraťte závěsy do počáteční pozice.

### • PLYNOVÉ HOŘÁKY:

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

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

**Upozornění:** Zabraňte vniknutí vody do hořáků.

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



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:

- WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.

• WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.

• Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení.

### ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tam, kde je to možné, vyhněte se předehřátí trouby a vždy se jí snažte naplnit. Neotevírejte dvířka trouby, pokud to není nezbytné, protože dochází k úniku tepla, které se rozptýluje pokaždé, když je trouba otevřena. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v pořádku, aby nedošlo k úniku tepla ven z trouby. Máte-li smlouvu na odběr elektrické energie za nižší tarif v určitých hodinách v průběhu dne, využijte program pro "odložené pečení".

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

**ZAPAMATUJTE SI!** Trouba a myčka nemohou být používány současně.

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

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

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżyć się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem. Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania jedynie w warunkach gospodarstwa domowego oraz warunkach do niego zbliżonych takich jak:

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

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

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

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

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

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

- Gdy urządzenie ustawione jest na wykładzinie, należy zwrócić uwagę czy jest zapewniona właściwa wentylacja oraz czy nie są zasłonięte dolne otwory wentylacyjne. Należy się upewnić czy po instalacji jest zapewniony właściwy dostęp do wtyczki urządzenia.
- Do podłączenia do wody należy stosować nowe węże, stare nie powinny być używane.
- Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa i 0,8 MPa. Jeśli ciśnienie wody jest poniżej wartości minimum prosimy o kontakt z naszym serwisem.

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

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

- UWAGA!

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

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody i zdarzenia będące skutkiem braku uziemienia urządzenia.
- Upewnij się, że zmywarka nie przycina kabla zasilającego.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka zasilającego ciągnąc za kabel zasilający lub samo urządzenie.
- Nie zaleca się używania przejściówek, rozgałęźników i / lub przedłużaczy.
- Nigdy nie dotykać urządzenia mokrymi, wilotnymi rękoma lub stopami.
- Nie podchodzić do urządzenia na boso.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

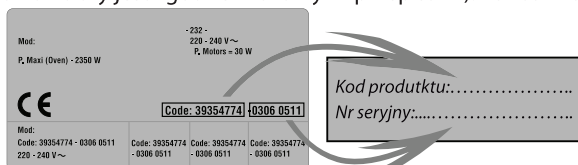
- Nie siadać na otwartych, uchylonych drzwiach zmywarki, może to spowodować przewrócenie urządzenia.
- Jeśli urządzenie zepsuje lub przestanie działać poprawnie, należy je wyłączyć z sieci elektrycznej, odłączyć dopływ wody i nie manipulować przy nim. Naprawy powinny być przeprowadzane wyłącznie przez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



## ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

Do urządzenia dołączone są:

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



. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu TRIO.

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

## WAŻNE UWAGI

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

- Urządzenie TRIO składa się z trzech części: płyty grzejnej, zmywarki oraz piekarnika.
- Jeżeli powierzchnia płyty ceramicznej jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Wykonanie podłączenia elektrycznego swojego urządzenia powinno być zlecić wykwalifikowanemu instalatorowi lub technikowi o równoważnych kwalifikacjach.

TRIO składa się z dwóch elementów: piekarnika i zmywarki. Ze względów bezpieczeństwa nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji urządzenia. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Jeżeli TRIO wykazuje nawet najmniejsze uszkodzenie, nie wolno go podłączać. Odłącz urządzenie od zasilania i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

W czasie pracy TRIO wszystkie dostępne części stają się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od pracującego urządzenia.

- Po każdym użyciu zalecamy wykonanie czyszczenia TRIO. Zapobiega to gromadzeniu się zanieczyszczeń lub tłuszczu, które podlegają ponownemu gotowaniu lub spalaniu, powodując niepożądane zapachy lub dym.
- Podczas używania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować szczególną ostrożność i unikać dotykania elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
- W TRIO nie wolno przechowywać łatwopalnych produktów, ponieważ mogą się one zapalić, jeżeli urządzenie zostanie w niezamierzony sposób włączone.
- W przypadku wkładania lub wyjmowania naczyń do i z piekarnika stosować rękawice.
- Nie wykładaj ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi ochronami do pieczenia dostępnymi w handlu. Aluminium lub inny materiał ochronny mogą, w przypadku bezpośredniego kontaktu z gorącą emalią, spowodować stopienie emalii lub degradację wnętrza urządzenia.
- W przypadku gotowania z wykorzystaniem tłuszczu lub olejów, zawsze należy zwrócić uwagę na doglądanie procesu gotowania, ponieważ podgrzewany tłuszcz lub olej mogą się szybko zapalić.
- W przypadku użycia starej zmywarki należy pamiętać o usunięciu drzwi w celu wyeliminowania zagrożenia uwięzieniem w niej dzieci.
- Zmywarka do naczyń wykonana została z materiałów, które mogą zostać poddane recyklingowi, dlatego może zostać zutylnizowana w sposób przyjazny dla środowiska.
- Upewnij się, że zmywarka nie przytrzasnęła przewodów zasilających.
- Nie jest zalecane stosowanie adapterów, rozgałęźników i/lub przedłużaczy.
- Wszelkie zapytania dotyczące przewodu zasilającego powinny być kierowane do serwisu posprzedażnego lub wykwalifikowanego technika.

### Pokrywa płyty:

- Przy włączonej płycie pokrywa powinna być otwarta do pozycji pionowej.
  - przed otwarciem pokrywy należy zdjąć z niej wszelkie przedmioty które mogą ją porysować.
  - przed zamknięciem pokrywy należy odczekać aż płyta ostygnie.
  - na pokrywie nie wolno stawiać ciężkich lub metalowych przedmiotów.
- Kiedy urządzenie ustawione jest na podłodze z wykładziną, należy zwrócić uwagę, aby nie doszło do zasłonięcia dolnych otworów wentylacyjnych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może prowadzić do poważnych konsekwencji w zakresie bezpieczeństwa urządzenia.

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

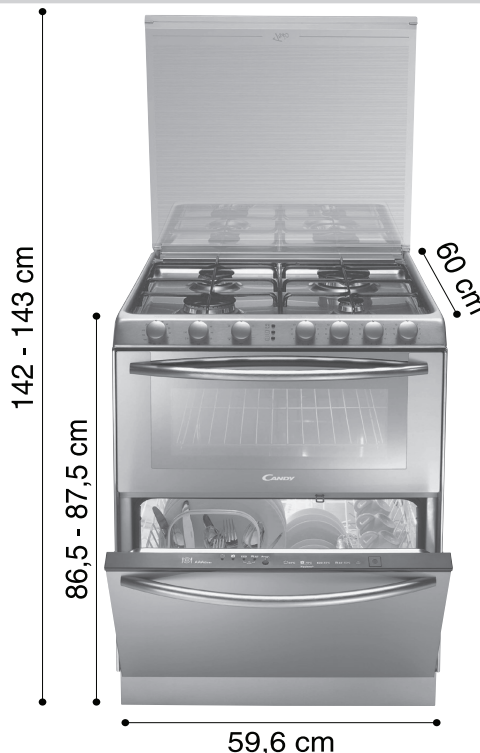
W celu poprawy jakości produktu, firma CANDY może wprowadzać modyfikacje prowadzące do oprawy rozwiązań technicznych.

Niniejsze urządzenie, w części przeznaczonej do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Urządzenie jest zgodne z Europejską Dyrektywą 2009/142 / WE (GAD), a od dnia 21 kwietnia 2018 r. z rozporządzeniem w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe 2016/426 (GAR).

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

## DANE TECHNICZNE



TRIO			
TYP / Odniesienie	RI 5S		TRI 5
	4 gazowe	2 gazowe + 1 elektryczny	4 elektryczne
Pozycja			
Po lewej stronie, z przodu	zybki palnik	Szybki palnikP	ole grzejne HighLight 180
Po lewej stronie, z tyłu	Średnioszybki palnik	Średnioszybki palnik	Pole grzejne HighLight 220
Po prawej stronie, z tyłu	Superszybki palnik	Superszybki palnik	Pole grzejne HighLight 140
Po prawej stronie, z przodu	Palnik pomocniczy	Palnik pomocniczy	Pole grzejne HighLight 140
Zabezpieczenie przed niekontrolowanym wypływem gazu	TAK-		
Zapłon	TAK-		
Klasa instalacyjna	2, podklasa 1.1		-
Typ gazu / zasilania instalacji			
Moc gazu kW	8,75	7	
G20 20 mbar l/h	833	666	-
Alternatywny zestaw wtryskiwacza do gazu LPG dostępny w opakowaniu			
Moc gazu kW	8,75	7	
G 30/31 37/37 mbar g/h	636	509	-
Alternatywny zestaw wtryskiwacza do gazu G 2350 dostępny w opakowaniu			
Moc gazu kW	8,75	7	
G 2350 13mbz l/h	1157	926	-
Zmywarka			
Pojemność (kompl.)	6	6	6
Zużycie wody	8	8	8
Ciśnienie min. 0,08 –m aks. 0,08 MPa			
Moc znamionowa			
Napięcie (V) – Częstotliwość (Hz)	220-240 V -5 0 Hz		
Zasilanie energią elektryczną	2100	3600	8700

# MONTAŻ

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

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

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

## WERSJA GAZOWA

### • Przed instalacją urządzenia technik musi :

- Sprawdzić kompatybilność urządzenia TRIO z instalacją gazową.

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

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

- w razie konieczności należy przystosować urządzenie do innego rodzaju gazu

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

### • Podczas montażu technik musi przestrzegać następujących zaleceń :

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

Jeżeli kuchenka jest montowana obok szafki kuchennej, odległość pomiędzy trio i szafką musi być co najmniej 15 cm (patrz

Rysunek 1); natomiast odległość pomiędzy trio i ścianą kuchni musi być co najmniej 5,5 cm.

Odległość pomiędzy trio i szafką lub jakimkolwiek urządzeniem zamontowanym nad kuchenką (np. okapem) musi być nie mniejsza niż 70 cm (Rysunek 1).

- Urządzenie należy wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek

- Podłączenie gazowe musi być zgodne z instalacją i przepisami.

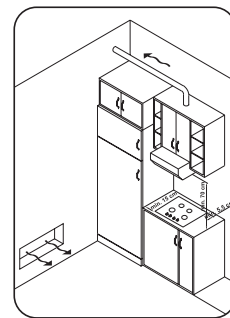
- Podłącz urządzenie zgodnie z informacjami podanymi w paragrafie podłączenie do prądu.

- Po zmianie rodzaju gazu należy wyregulować minimalny płomień palników – (jak wyjaśniono w paragrafie zmiana rodzaju gazu).

- TRIO należy podłączyć do instalacji wodnej i kanalizacji odpływowej (zobacz paragraf podłączenie wody).

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

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



## • PODŁĄCZENIE GAZOWE

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

Podłączenia gazowe w zależności od rodzaju:

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

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

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

1 – przewód giętki musi być dostępny na całej długości.

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

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

Giętkiej rurki, powinny być wyposażone w taki sposób, że nie może wejść w kontakt z ruchomą część mieszkania (np. szuflady) i nie przechodzi przez wszelkie miejsca, gdzie może stać się zgnieciony / załamane lub uszkodzone w inny sposób.

### • TRZY MOŻLIWOŚCI PODŁĄCZENIA :

#### • RURAMI NA SZTYWNO

Podłączenie bezpośrednio do instalacji.

#### • PRZEWÓD GIĘTKI ZE ZŁĄCZKAMI MECHANICZNYMI

Zalecamy ten rodzaj podłączenia.

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

#### • PRZEWODEM GUMOWYM

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

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

Zamocować odpowiednie końce (2)

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

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

Ostrzeżenie: Jeżeli w pobliżu urządzenie wyczuwalny jest gaz, należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać instalatora. Nie próbować wykrywania nieszczelności przy pomocy otwartego płomienia.

# MONTAŻ

## PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU :

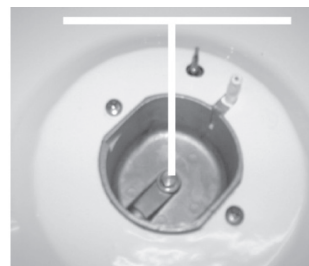
Wydajność kaloryczna oraz ciśnienie zależą od rodzaju gazu.

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

W celu przystosowania płyty do różnych rodzajów gazu, należy wykonać następujące czynności:

- zdjąć ruszty i palniki
- umieścić klucz sześciokątny (7 mm) we wsporniku palnika (Rysunek 2)
- Odkręcić dysze i wymienić je na dysze odpowiednie do danego rodzaju gazu (patrz tabela rodzajów gazu).

### DYSZA



Rysunek 2

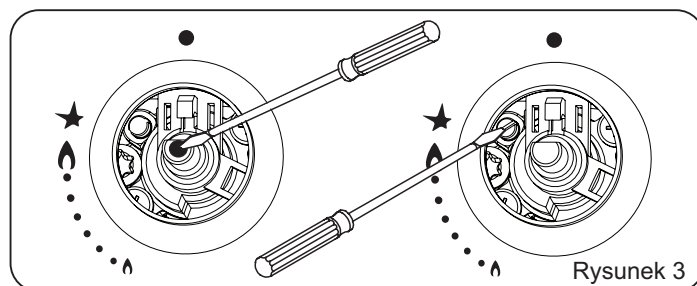
## REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Po zapaleniu palników, ustawić pokrętko w pozycji płomienia minimalnego i następnie zdjąć pokrętko (można je łatwo zdjąć wywierając niewielki nacisk).

Przy użyciu małego wkrętaka można następnie wyregulować śrubę regulacyjną w sposób pokazany na Rysunku 3. Obracanie śruby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zmniejszenie przepływu gazu, natomiast obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie przepływu. Regulację należy przeprowadzać do momentu uzyskania płomienia o długości około 3-4 mm, poczym należy założyć pokrętko.

W przypadku korzystania z butli z gazem płynnym (LPG) śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu.

Po przeprowadzeniu regulacji dla nowego rodzaju gazu, należy wymienić starą tabliczkę znamionową umieszczoną na urządzeniu na nową tabliczkę (znajdującą się na wyposażeniu płyty) odpowiednią dla rodzaju gazu, dla którego przeprowadzono regulację.



Rysunek 3



Uwaga :  
Nie odkręcać  
pozostałych śrub !



# MONTAŻ

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

Ostrzeżenie:

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

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

### • TRIO 9501

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

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

### •TRIO 9503

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

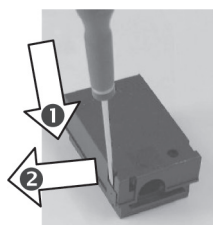
Dostęp do listwy :

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

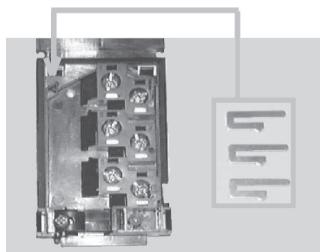
**Uwaga!**

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

Listwa przyłączeniowa



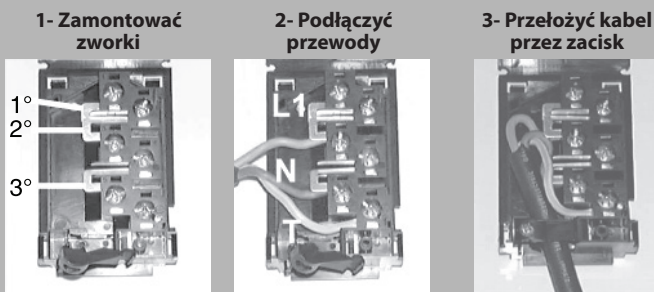
x 3 zworki



W celu podłączenia :

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

### Przykład podłączenia jednofazowego!



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

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

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

## MONTAŻ

### PRZYŁĄCZE WODY - ODPROWADZENIE WODY

#### PRZYŁĄCZE WODY

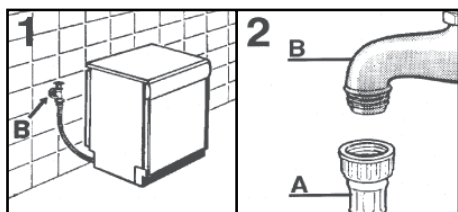
Przewód wlotowy i odprowadzający mogą być skierowane albo w lewo albo w prawo. Zmywarka do naczyń może zostać podłączona albo do zimnej, albo do ciepłej wody, pod warunkiem, że jej temperatura nie będzie wyższa niż 60°C

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

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

**Nie stosować starych rur.**

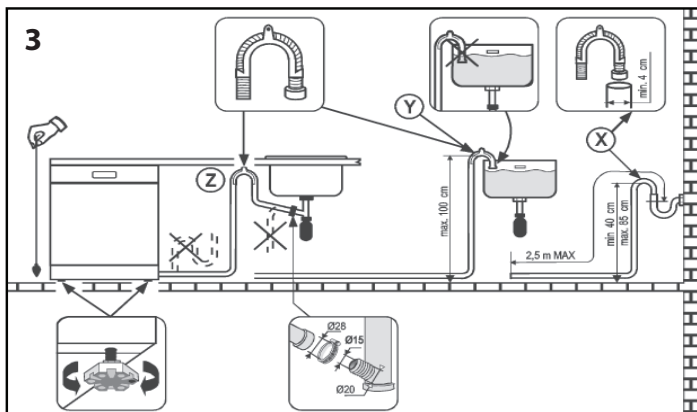
Jeżeli urządzenie podłączone jest do nowych rur lub rur, które nie były używane przez długi czas, przed podłączeniem węża wlotowego przepuść przez rury wodę przez kilka minut. W ten sposób nie dojdzie do zapchania filtra wlotowego przez osady piasku lub rdzy.



#### ODPROWADZENIE WODY

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

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



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

## UŻYTKOWANIE

### PALNIKI GAZOWE

Każdy z palników jest sterowany progresywnym pokrętkiem zapalającym:

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

#### ZAPALANIE

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

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

#### UWAGA: w modelach z ZABEZPIECZENIEM

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

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

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

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

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

Dla optymalnego wykorzystania palników, należy stosować naczynia o wymiarach :

- \* **Superszybki** Ø 18 cm i więcej
- \* **Szybki** Ø od 16 do 26 cm
- \* **Średnioszybki** Ø 12 cm
- \* **Pomocniczy** Ø 10 cm

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

#### KILKA RAD ....

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

# UŻYTKOWANIE

## PŁYTA CERAMICZNA

### ZALECENIA

Niezbędne jest stosowanie naczyń wysokiej jakości :

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

### WYBÓR NACZYŃ



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

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

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

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

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

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

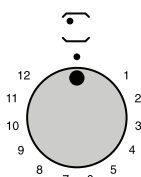
### POLA

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

## UŻYTKOWANIE

• Wybrać żądane pole grzejne.

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



• Kontrolka włączenia zapala się informując że pole jest aktywne.

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

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

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

### Zalecenia :

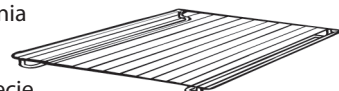
- Nigdy nie gotuj potraw bezpośrednio na płycie. Zawsze używaj odpowiednich naczyń.
- Zawsze ustawiaj naczynie na środku pola grzejnego.
- Nie wolno używać płyty jako blatu roboczego.
- Nie przesuwaj garnków po płycie.
- Nie przechowuj ciężkich przedmiotów nad płytą, jeżeli na nią spadną mogą ją uszkodzić.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

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

## WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (zależnie od modelu)

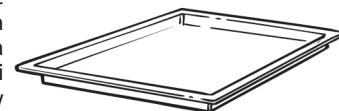
**Przed pierwszym użyciem każdego z urządzeń należy wykonać czyszczenie wstępne. Wymyć urządzenia za pomocą gąbki. Dokładnie spłukać i wysuszyć.**

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



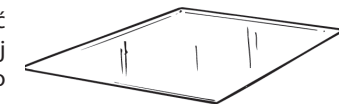
*Dzięki specjalnemu kształtowi, półka zawsze pozostaje pozioma, nawet kiedy zostanie maksymalnie wysunięta z piekarnika, zapobiegając tym samym ryzyku zsunięcia się lub przewrócenia talerzy.*

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



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

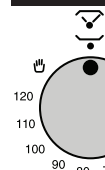
- **TACKA DO CIAST** musi być umieszczona na odpowiedniej półce. Przenaczona jest do wypieków ciast, bez itp.



*Tacy do ciast nie wolno stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.*

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

**Kiedy piekarnik jest używany należy usunąć wszystkie nieużywane**



### MINUTNIK

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

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

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

# UŻYTKOWANIE

## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

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

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

## SPOSOBY GOTOWANIA (Zależnie od modelu)

• **Gotowanie konwencjonalne** : górny i dolny element grzejny są używane razem.

Sposób ten jest idealny w przypadku tradycyjnego pieczenia i wypiekania, zapiekania mięs czerwonych, pieczeni wołowej, udźca jagnięcego, ciasta francuskiego. Nagrząć piekarnik przez około 10 minut i umieścić gotowane mięso na środkowej półce.

• **Grill** : wykorzystanie górnego element grzejnego. Sukces jest gwarantowany w przypadku mieszanych grilli, kebabów i talerzy do zapiekania. Aby element stał się gorący, potrzebne jest pięć minut nagrzewania.

• **Ruszt** : zastosowanie rusztu w połączeniu z górną grzałką gwarantuje uzyskanie smaków typowych dla potrawy z rusztu

. Wyjąć akcesoria z wnętrza piekarnika  
. Umieścić tackę ociekową na dnie piekarnika  
. Nadziać żywność na ruszt . Zamontować ruszt na wsporniku i umieścić wszystko na poziomie drugim. Koniec rusztu powinien znaleźć się na poziomie mechanizmu napędzającego ruszt  
. Włożyć ruszt w ten mechanizm

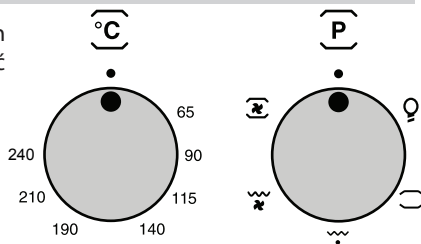
• **Ruszt i pieczenie tradycyjne** : stosowanie rusztu w połączeniu z pieczeniem tradycyjnym. Umożliwia skrócenie czasu pieczenia. Należy pamiętać aby pod żywnością umieścić tackę ociekową.

• **Gotowanie z wentylatorem** : stosowany jest zarówno górny jak i dolny element grzejny wraz z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zalecamy korzystanie z tego sposobu w przypadku drobiu, ciasta, ryb i warzyw; ciepło lepiej dochodzi do żywności i skrócony jest zarówno czas nagrzewania, jak i gotowania.

• **Grill wspomagany wentylatorem** : stosowany jest górny element grzejny wraz z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Idealny do gotowania grubych produktów żywnościowych oraz całych kawałków takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp.. Nagrzewanie jest konieczne w przypadku mięs czerwonych, ale nie w przypadku mięs białych. Wsuń tackę pod półkę w celu gromadzenia wypływających soków. Pamiętaj, aby żywność nie była położona zbyt blisko grilla. W czasie gotowania, w połowie procesu, odwróć żywność na drugą stronę.

## UŻYTKOWANIE

• Wybrać pokrętełm rodzaj pieczenia i ustawić temperaturę pieczenia:



- \* Pieczenie tradycyjne Temperatura od 65C do 240C
- Grill Temperatura 240° C
- Ruszt Temperatura 240° C
- Ruszt + pieczenie tradycyjne Temperatura 240° C
- Grill z termoobiegiem Temperatura 240° C
- Termoobieg Temperatura od 65C do 240C

\* Program badań zgodny z GENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

• Obrócić pokrętło minutnika do pozycji "Ręczny" lub pozycji "Program"

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

## ZALECENIA GOTOWANIA

### MIĘSO:

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

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

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

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

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

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

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

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

### Czasy nagrzewania:

. 20 minut od 210 do 240°C

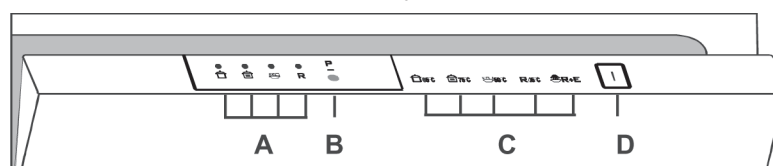
. 15 minut od 140 do 190°C

. 10 minut od 65 do 115°C

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

## ELEMENTY STEROWANIA ZMYWARKĄ

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



## WYBÓR PROGRAMU I FUNKCJI SPECJALNYCH

Zmywarka i piekarnik nie mogą być używane jednocześnie. Ustawianie programu

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

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

## KORZYSTANIE ZE ZMYWARKI DO NACZYŃ

### Otwieranie drzwiczek

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

### Zamykanie drzwiczek

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

### Przerywanie programu

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

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

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

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

**WAŻNE**  
Procedurę ustawiania należy zawsze zaczynać gdy zmywarka jest wyłączona.

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

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

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

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



### UWAGA!

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

## ZAPAMIĘTANIE OSTATNIO UŻYWANEGO PROGRAMU

Funkcję pamiętania ostatnio używanego programu można aktywować w następujący sposób:

### WAŻNE

Procedurę ustawiania należy zawsze zaczynać gdy zmywarka jest wyłączona.

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

Wyłączenie funkcji pamiętania odbywa się za pomocą tej samej procedury.



### UWAGA!

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

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

## KORZYSTANIE ZE ZMYWARKI DO NACZYŃ



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

### Sygnaly uszkodzeń

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

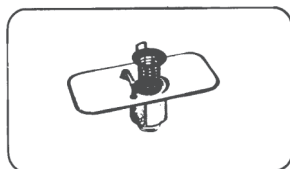
W takim przypadku wyłącz zmywarkę naciskając przycisk włącz/wyłącz. Po sprawdzeniu, czy kran węża wlotowego jest otwarty, czy wąż spustowy nie jest zagięty oraz czy syfon lub filtry nie są zapchane, ponownie uruchom wybrany program. Jeśli problem występuje dalej, skontaktuj się z serwisem klienta.

### Ważne!

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

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

## OBSŁUGA WSTĘPNA I CZYSZCZENIE FILTRA



Układ filtra składa się z:

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

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

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

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

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

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

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

Niewłaściwe osadzenie filtra może mieć negatywny wpływ na sprawność zmywarki.

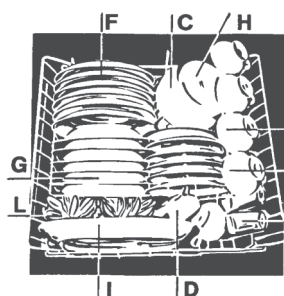
**Ważne: Nigdy nie używaj zmywarki bez filtra.**

# UŻYTKOWANIE

## ŁADOWANIE TALERZY

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

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



### ŁADOWANIE ZASTAWY NA 6 OSÓB (EN 50242)

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



### ŁADOWANIE ZASTAWY NA 4 OSOBY I NACZYŃ ŻAROODPORNYCH

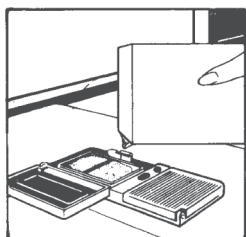
Naczynia do zapiekania, miski do sałaty, wazy do zupy, pokrywy itp., mogą zostać włożone do kosza. Zalecane jest włożenie sztućców do koszyka przeznaczonego do tego celu. Jeżeli są sztućce z ostrzymi

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

## WKŁADANIE ŚRODKA MYJĄCEGO

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

### Mycie normalne



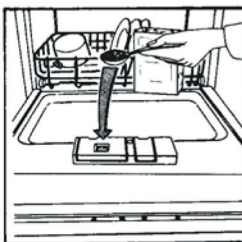
Dozownik detergentu znajduje się na drzwiczkach. Przed każdym myciem należy zamknąć pokrywę dozownika. Aby ją otworzyć wystarczy nacisnąć zaczep. Na koniec każdego cyklu mycia pokrywa jest otwierana i gotowa do kolejnego użycia zmywarki.

Ilość potrzebnego detergentu zależy od stopnia zabrudzenia naczyń oraz rodzaju

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

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

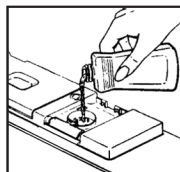
### Intensywne mycie



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

## NAPEŁNIANIE DOZOWNIKA ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO

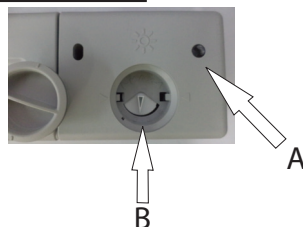
Dozownik środka płuczącego „B” znajduje się z prawej strony dozownika detergentu i ma pojemność około 130 ml.



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

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

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



PEŁNY - ciemny



PUSTY - jasny



## REGULACJA ŚRODKA DO PŁUKANIA (od 1 do 4)

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

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

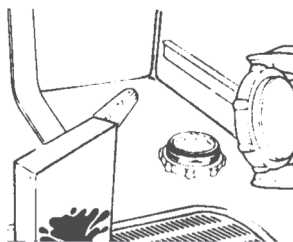
Po myciu, jeżeli na naczyniach występują zacieki, należy zmniejszyć ilość o jedną pozycję.

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

### ŁADOWANIE SOLI

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

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



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

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

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

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

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

# UŻYTKOWANIE

## Regulacja urządzenia do zmiękczenia wody z programatorem elektronicznym

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

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

### WAŻNE

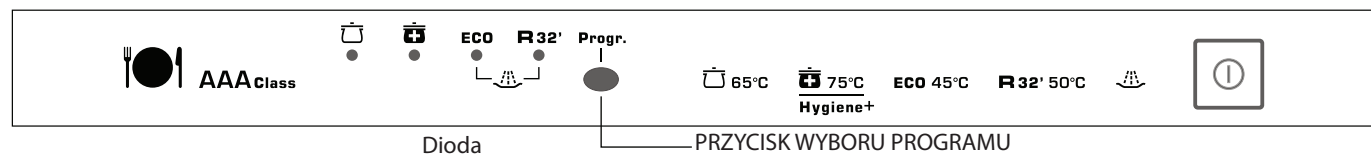
Procedurę ustawiania należy zawsze zaczynać gdy zmywarka jest wyłączona.

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



### UWAGA!

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



## PROGRAM MYCIA

Informacja dla laboratoriów, ogólne porównanie programów

Odniesienie do normy EN 50242:

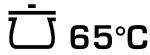


- 1) Ładunek normalny
- 2) Ustawienie nabłyszczania: "4"
- 3) Ilość detergentu: 18 g na mycie

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

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

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



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

## UŻYTKOWANIE

### WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

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

### JAK UZYSKAĆ DOBRE WYNIKI MYCIA

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

### CO ZROBIĆ, JEŻELI...

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

#### CZEGO NIE NALEŻY MYĆ...

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

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

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

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

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

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

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

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

## CZYSZCZENIE

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

### • CZĘŚCI EMALIOWANE :

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

### • PŁYTA CERAMICZNA

Nie używać zbyt mokrej gąbki.

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

#### Konserwacja :

- wylać na płytę kilka kropel środka do czyszczenia płyt.

- usunąć a powierzchni płyty zanieczyszczenia miękką ściereczką.

- wyczyścić do sucha miękką ściereczką.

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

#### Zabrudzenia odporne :

- wylać na płytę kilka kropel środka do czyszczenia płyt.

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

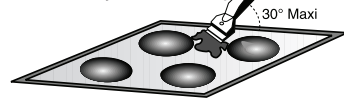
- wyczyścić do sucha miękką ściereczką.

- w razie konieczności czynność powtórzyć.

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

#### Kilka rad :

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



## UŻYTKOWANIE

### • ŚWIATŁO PIEKARNIKA

Żarówka i jej pokrywa wykonane są z materiału odpornego na wysokie temperatury. 230 V~ - gwint E 14 - 15 W - Temperatura min. 300°C. Wymiana żarówki: przed podjęciem próby wymiany żarówki odłącz urządzenie od sieci. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności poczekaj na ochłodzenie piekarnika.

Aby wymienić uszkodzoną żarówkę, wykręć klosz szklany, wykręć żarówkę, wymień ją na żarówkę tego samego typu; po wymianie uszkodzonej żarówki ponownie przykręć klosz szklany.

### • AKCESORIA

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

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

### • SZKLANE DRZWI PIEKARNIKA

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

### • DRZWI PIEKARNIKA :

Drzwi piekarnika można czyścić po ich otwarciu lub po zdemontowaniu.

**Zdemontowanie drzwi**, odbywa się następująco :

. otworzyć drzwi ,

. zwolnić zaczepy,

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

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

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

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

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

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



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapelnąć. Jak najradziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

## PROBLEMY - PRZYCZYNY I USUWANIE

**PAMIĘTAJ! Piekarnik i zmywarka nie mogą być używane jednocześnie.**

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

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

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

### • ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

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

- Перед подключением данного электроприбора к электросети проверьте, что:

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

### • ВНИМАНИЕ!

Проверьте, что ваш электроприбор правильно заземлен.

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

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

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

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

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время приготовления влага может конденсироваться на дверном стекле и на стенках камеры приготовления. Это нормальное явление. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения, прежде чем положить пищу в духовку.
- Овощи рекомендуется готовить в емкости с крышкой вместо открытого лотка.
- Избегайте оставлять пищу в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или электрические удлинители.
- Не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь машиной, если на вас нет обуви.
- Не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.).
- Не следует облакачиваться или садиться на открытую дверцу посудомоечной машины, так как это может привести к опрокидыванию машины.
- В случае возникновения неисправности или отклонения от нормальной работы машину следует выключить, закрыть кран подачи воды и не пытаться самостоятельно отремонтировать машину. Ремонт машины должен выполняться только утвержденным специалистом по техническому обслуживанию, который должен использовать при этом только фирменные запасные части. Несоблюдение изложенных выше инструкций может привести к снижению безопасности машины
- Нельзя пить воду, остающуюся в машине или в посуде после окончания мытья посуды.
- Посудомоечная машина предназначена для мытья обычной домашней посуды. Предметы, на которых имеются следы бензина, краски, коррозирующих химических веществ, кислот или щелочей, а также предметы, содержащие стальную или железную стружку, нельзя мыть в посудомоечной машине.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару..
- **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов. Используйте для хранения на ней предметов, шкой, или огнестойкой тканью.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током..
- бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
- Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
- Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
- Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- перед открыванием из крышки следует удалить с нее пролитую жидкость.
- перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.



## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

- ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [sandymow@candy.ru](mailto:sandymow@candy.ru)

## РАСПАКОВКА БЫТОВОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА

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

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

Табличка расположена на задней стенке TRIО.

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



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

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

Крышка варочной поверхности:

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

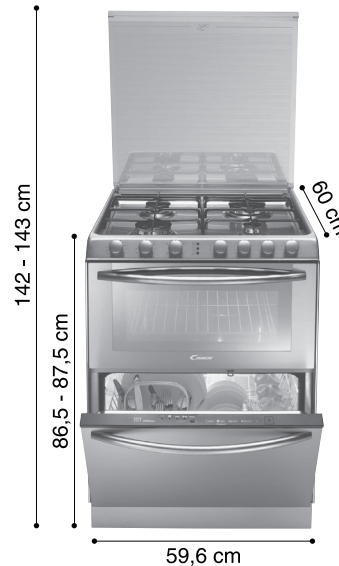
В целях улучшения качества производимых изделий компания CANDY может выполнить модификации, связанные с усовершенствованием технических характеристик.

Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.

Устройство соответствует Директиве Европейского Союза 2009/142/ЕС (GAD), а с 21/04/2018 г. – Регламенту по газовым приборам 2016/426 (GAR).

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



TRIO			
ТИП	TRI 5S		TRI 5
Конфорки	4 Газ	3 Газ + 1 Эл	4 Эл
Передняя левая	Быстрая	Быстрая	Хай-Лайт Ø 180
Задняя левая	Полубыстрая	Эл Ø 180	Хай-Лайт Ø 220
Задняя правая	Ультра быстрая	Ультра быстрая	Хай-Лайт Ø 140
Передняя правая	Вспомогательная	Вспомогательная	Хай-Лайт Ø 140
Устройство защиты от погасания пламени	Да		-
Зажигание	Да		-
Класс установки	2, подкласс 1		-
Тип газа/мощность			
Мощность газа кВт	8,75	7	-
G20/20 мбар (метан), л/час	833	666	-
Дополнительный комплект инжекторов для СНГ (идет в комплекте)			
Мощность газа кВт	8,15	7	-
G30/G31 28-30/37 мбар, г/ч	636	509	-
Посудомоечная машина			
Кол-во комплектов по норме EN50242	6	6	6
Потребление воды, л/цикл	8	8	8
Давление воды мин. 0,08 - макс. 0,08 Мпа			
Номинальная потребляемая мощность			
Напряжение (В) - Частота (Гц)	220-240 В - 50 Гц		
Электрическая мощность, Вт	2100	3600	8700

# УСТАНОВКА

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

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

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

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

## ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

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

- Проверить, что Trio отрегулирован на нужный тип газа.

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

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

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

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

### • Для установки бытового прибора техник должен выполнить следующее:

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

Если trio поверхность устанавливается так, что по обе ее стороны располагаются шкафы, то расстояние между trio поверхностью и шкафом должно быть не меньше 15 см (см. рис. 1), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 5,5 см.

Расстояние между trio поверхностью и другим электроприбором (например, вытяжной колпак) должно быть не меньше 70 см (см. рис. 1).

- Плита имеет регулируемые ножки для точного выравнивания горизонтального уровня.

- Выполните подсоединение к линии газоснабжения.

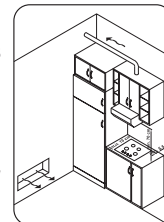
- Выполните электроподключение кухонной плиты в соответствии с информацией, указанной в параграфе по электрическому подключению.

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

- Подсоедините Trio к водопроводной линии и к линии слива (см. параграф по подключению воды).

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

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



## • ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

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

Подсоединение газа в соответствии с типом установки:

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

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

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

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

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

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

Гибкая трубка монтируется таким образом, чтобы она не контактировала с подвижными частями мебели (например, ящиком) и не пролегла в местах, где может быть пережата.

### • ТРИ ВАРИАНТА ПОДСОЕДИНЕНИЯ:

#### • ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЖЕСТКОЙ ТРУБЫ

Подсоедините непосредственно к фитингам газового стояка.

#### • ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ШЛАНГА С МЕХАНИЧЕСКИМИ ФИТИНГАМИ

Мы рекомендуем использовать этот тип подсоединения.

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

#### • ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МЯГКОЙ РЕЗИНОВОЙ ТРУБКИ

Мы не рекомендуем использовать этот тип подсоединения.

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

Наверните подходящий наконечник (2)

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

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

Предупреждение: Если вблизи варочной поверхности вы почувствуете запах газа, перекройте подачу газа на варочную поверхность и вызовите специалиста. Не ищите место утечки газа с помощью открытого пламени.



## УСТАНОВКА

### ПЕРЕХОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА:

Теплотворная способность и нужное давление газа зависят от типа газа.

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

### ФОРСУНКА

Для адаптации варочной поверхности для работы с другими газами выполните описанные ниже инструкции:

- снимите решетки и конфорки
- вставьте шестигранный ключ (7 мм) в основание конфорки (рис. 2)
- выверните форсунку и замените ее форсункой, соответствующей тому типу газа, который будет использоваться (см. таблицу типов газа).

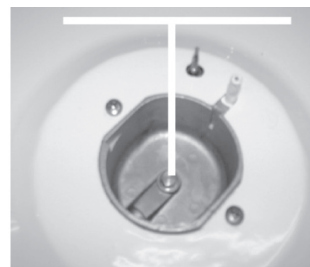


рис. 2

### РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

После зажигания конфорки установите ручку регулятора высоты пламени в положение, соответствующее минимальному пламени, а затем снимите ручку регулятора, приложив небольшое усилие.

Регулировка минимального пламени выполняется с помощью винта и маленькой отвертки, как показано на рис. 3. Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, а поворот винта против часовой стрелки увеличивает поток газа. С помощью этой регулировки получите пламя высотой 3-4 мм, а затем установите на место ручку регулятора.

Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ), поверните винт до упора по часовой стрелке.

После выполнения регулировок для адаптации варочной поверхности на другой тип газа замените старую табличку, закрепленную на варочной поверхности, в которой указан тип газа, на новую (поставляется в комплекте с варочной поверхностью), в которой указан тип газа, на который переведена варочная поверхность.

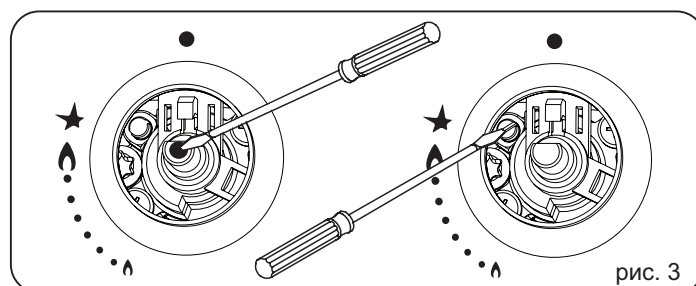


рис. 3



**Предупреждение:**  
Никогда не выворачивайте другие винты!

# УСТАНОВКА

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

### Внимание:

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

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

### • TRIO 9501

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

- Подключите к розетке 10/16 А.

### • TRIO 9503

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

Чтобы обеспечить доступ к клеммной колодке:

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

### Предупреждение!

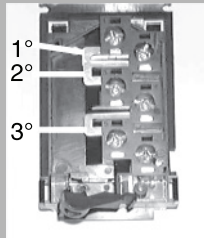
Данный электроприбор должен быть заземлен. При отсутствии хорошего заземления при прикосновении к металлическим частям электроприбора вы почувствуете электрический разряд, возникающий вследствие наличия в электроприборе устройства для подавления радиопомех.

Для подключения к линии электропитания:

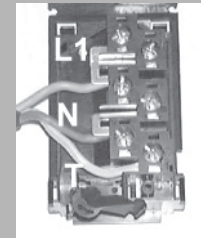
- выверните винт кабельного зажима
- пропустите шнур через кабельный зажим
- Срежьте изоляцию на концах всех проводов шнура питания, подсоедините провода, как показано в таблице, и установите шунты в нужные положения.

### Пример подключения к однофазной электросети

1 - Установите перемычки



2 - Подсоедините провода



3 - Пропустите кабель питания через зажим



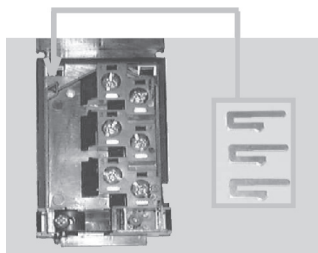
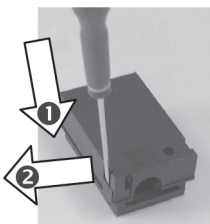
**Внимание:** Недостаточное затягивание концов проводов при зажиме может вызвать чрезмерный нагрев питающего кабеля.

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

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

х 3 шунта

Клеммная колодка



## УСТАНОВКА

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

#### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ:

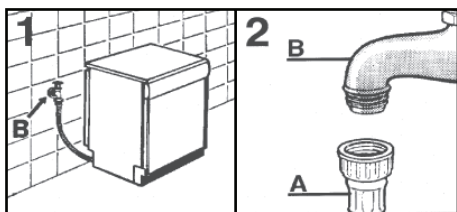
Заливной и сливной шланги можно направить и налево, и направо. Машина может быть подсоединена как к холодной воде, так и к горячей, если ее температура не превышает 60°C.

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

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

**Никогда не используйте старые шланги.**

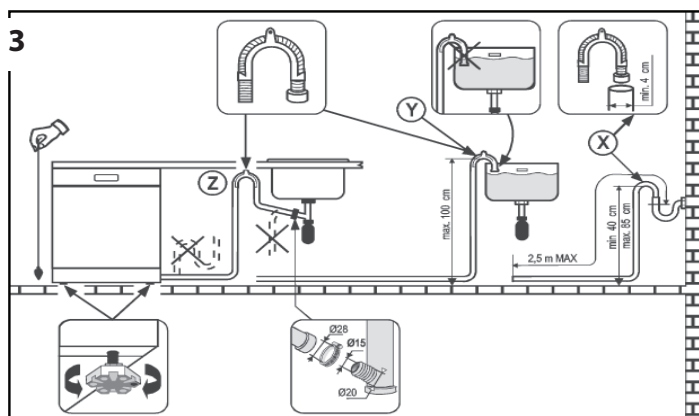
Если машина подсоединяется к новым трубам водопровода или к трубам, которые давно не использовали, необходимо пропустить по ним воду в течение нескольких минут. Это позволит удалить из них различные отложения, песок или ржавчину, которые могут засорить фильтр.



#### ОТВОД ВОДЫ:

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

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



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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

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

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

#### ЗАЖИГАНИЕ КОНФОРОК

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

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

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

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

Если вследствие местных особенностей газоснабжения возникают трудности с зажиганием пламени, выполняйте зажигание пламени, предварительно установив ручку регулировки высоты пламени в положение, соответствующее минимальной высоте пламени (0).

- Установите нужную вам высоту пламени. Высота пламени может регулироваться ручкой регулировки высоты пламени в диапазоне от "0" до "5".
- Для того чтобы погасить пламя, верните ручку регулировки в положение "0".
- Если пламя случайно погаснет, установите ручку регулировки высоты пламени в положение "0", подождите одну минуту и снова попытайтесь зажечь конфорку.

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

* Сверхбыстрая конфорка	- 18 см и больше
* Быстрая конфорка	- 16 - 26 см
* Полубыстрая конфорка	- 12 см
* Вспомогательная конфорка	- 10 см

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

#### НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ...

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ЗОНА

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

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

### ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



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

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

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

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

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

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

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

### ЗОНЫ НАГРЕВА

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

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• Найдите знак, соответствующий нужной вам зоне нагрева.

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

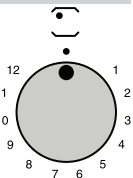


• Загорается световой индикатор, показывающий, что зона нагрева включена.

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

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

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



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

### Рекомендации:

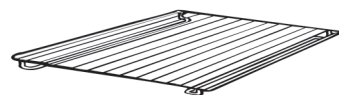
- Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной поверхности. Всегда используйте для этого подходящую кухонную посуду.
- Всегда ставьте кастрюлю или сковородку в центр зоны нагрева, на которой вы готовите пищу.
- Никогда не пользуйтесь варочной поверхностью в качестве доски для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

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

## ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ (В зависимости от модели)

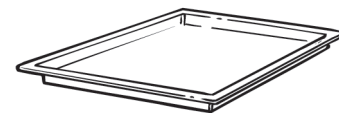
**Необходимо произвести чистку оборудования перед первым его использованием. Промойте его с помощью губки. Ополосните и высушите.**

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



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

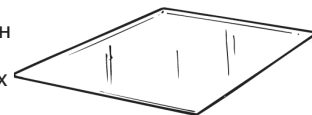
• **ПОДДОН** для сбора стекающего жира и соков во время приготовления на гриле мяса. Поддон можно поставить как на полку, так и задвинуть по направляющим под нее.



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

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

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



*Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.*

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

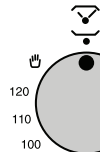
**Во время работы духовки неиспользуемое оборудование необходимо вынуть.**

### ТАЙМЕР ОТКЛЮЧЕНИЯ

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

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

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









## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

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

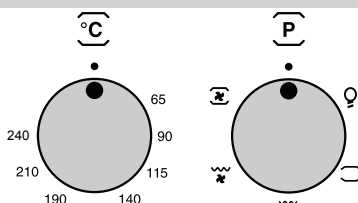
**ВАЖНО:** во время эксплуатации TRIO следите за тем, чтобы дети находились от него на безопасном расстоянии.







### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В зависимости от модели)

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

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ


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



- \*  Традиционное приготовление пищи Температура от 65 °C до 240 °C
-  Гриль Температура 240° C
-  Вертел Температура 240° C
-  Вертел + Традиционное приготовление пищи Температура 240° C
-  Гриль с вентилятором Температура 240° C
-  Конвекционное приготовление пищи с вентилятором Температура от 65 °C до 240 °C

\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.

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

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

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

#### МЯСО:

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

Это загрязняет духовку и создает много дыма.

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

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

#### ПИРОЖНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ПЕЧЕНЬЕ:

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

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

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

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

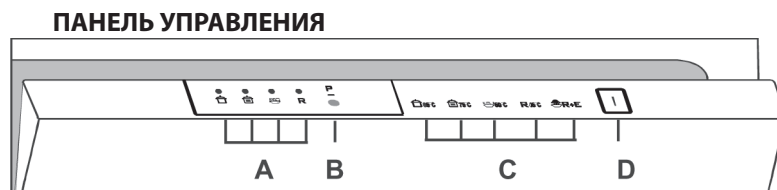
**Следующие инструкции даны только как общее руководство. Вы можете изменить их в соответствии с Вашим опытом или личными вкусами.**

Время предварительного нагрева:

- 20 минут при 210 - 240°C
- 15 минут при 140 - 190°C
- 10 минут при 65 - 115°C

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

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



## ВЫБОР ПРОГРАММ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

**Посудомойка и духовка не могут использоваться одновременно!**

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

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

### Открытие дверцы

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

### Закрывание дверцы

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

### Прерывание программы

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

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

Если дверцу вновь закрыть, программа автоматически продолжится.

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

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

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

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

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

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

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

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

### ВАЖНО!

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

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

2. Удерживайте кнопку **ВЫБОРА ПРОГРАММЫ** в нажатом положении

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

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

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

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

Для активации звукового сигнала, повторите описанную выше процедуру.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

### Запоминание последней использовавшейся программы

Для запоминания последней использовавшейся программы выполните следующую процедуру:

### ВАЖНО!

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

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

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

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

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

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

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

### Сигналы об ошибках

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

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

### Важно!

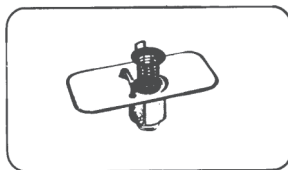
**Чтобы обеспечить правильное функционирование устройства защиты от перелива, не рекомендуется передвигать или наклонять машину во время работы.**

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



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

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ И ЧИСТКА ФИЛЬТРА



#### Система фильтров состоит из:

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

собирающего мельчайшие частички остатков пищи, обеспечивая безукоризненное ополаскивание.

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

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

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

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

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

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

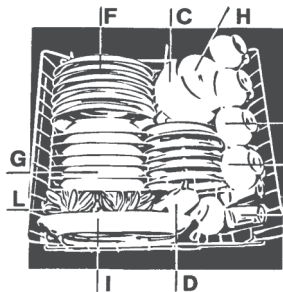
**Важно: Никогда не используйте машину без фильтра.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ЗАГРУЗКА ПОСУДЫ

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

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



### ЗАГРУЗКА 6 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ (в соответствии с EN 50242)

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



### ЗАГРУЗКА 4 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ ПЛЮС КАСТРЮЛИ

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

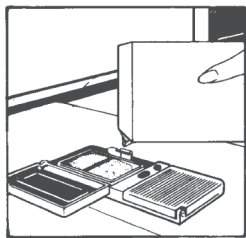
Если их ручки слишком узкие, нужно их ставить ручками вверх, чтобы они не проваливались сквозь дно корзинки и не блокировали лопасти разбрызгивателя.

## ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

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

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

### Нормальная мойка



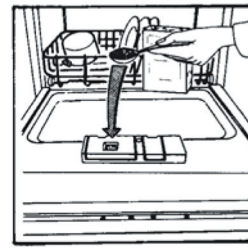
Контейнер для моющих средств находится внутри дверцы. Перед запуском программы мойки он должен быть закрыт. Чтобы открыть его, просто нажмите защелку. По окончании программы мойки крышка контейнера всегда открыта для следующего цикла мойки.

Количество моющего средства варьируется в зависимости от степени

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

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

## Интенсивная мойка

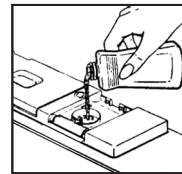


При использовании программы интенсивной мойки необходимо дополнительно добавить 15 грамм моющего средства (около 1 столовой ложки). Эту дополнительную дозу надо поместить в выемку контейнера, для моющих средств, когда он закрыт (см. рисунок).

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

## ЗАЛИВКА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ

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



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

Ополаскиватель, который автоматически впрыскивается в цикле последнего

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



ПОЛНЫЙ - Темный ●

ПУСТОЙ - Яркий ○

## РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (от 1 до 4)

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

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

Поэтому для хороших результатов мойки очень важна правильная дозировка ополаскивателя.

По окончании мойки,

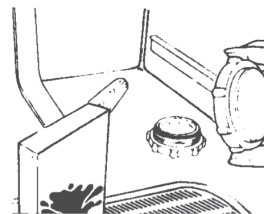
· если на посуде остаются "ручейки", надо уменьшить значение дозировки на одно деление.

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

### ЗАГРУЗКА СОЛИ

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

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



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

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

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

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



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Настройка смягчителя воды с помощью электронного программатора

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

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

### ВАЖНО!

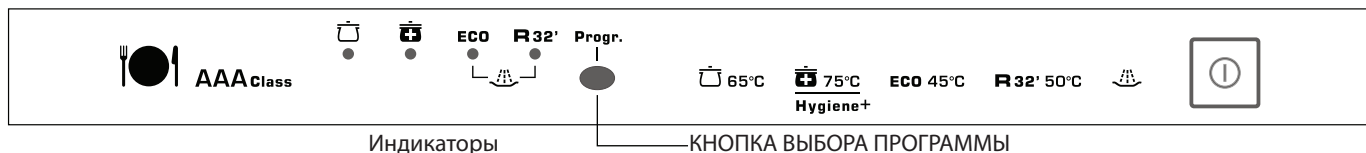
Перед началом выполнения этой процедуры посудомоечная машина ОБЯЗАТЕЛЬНО должна быть выключена.

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



### ВНИМАНИЕ!

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



## ПРОГРАММА МОЙКИ

Информация для тестирующих лабораторий. Сравнения основных программ.




Согласно стандарту EN 50242:

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

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И РАСХОД ВОДЫ (основные программы)*		
Программа	Электроэнергия (киловатт-час)	Вода (л)
Нормальная	1.25	15
Гигиеническая+	0.93	12
Эко	0.67	8
Быстрая 32'	0.60	8

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

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

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ...

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

### КАК ДОБИТЬСЯ КАЧЕСТВЕННОЙ МОЙКИ

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

### ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

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

### ЧТО НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ЧИСТКА

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

### • ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ:

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

### • СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Не пользуйтесь слишком влажной губкой.

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

Обслуживание:

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

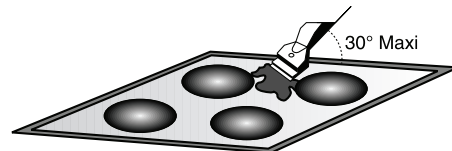
### Трудноудаляемые пятна:

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

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

### Несколько полезных советов:

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



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### • ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

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

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

### • АКССУАРЫ

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

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

### • СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

### • ДВЕРЦА ДУХОВКИ

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

Чтобы снять дверцу духовки, выполните следующие операции:

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

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


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

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

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

**Внимание:** Не допускайте попадания воды в горелки.

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

 Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

### ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности следует избегать предварительного нагрева духового шкафа и всегда заполнять его полностью. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как при каждом ее открытии тепло рассеивается. Для существенной экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до планируемого окончания времени приготовления, таким образом используется остаточное тепло, вырабатываемое духовым шкафом. Уплотнители следует содержать в чистоте и в надлежащем состоянии во избежание распространения тепла за пределы камеры. В случае если в вашем договоре на электроснабжение предусматривается почасовой тариф, то программа "отсрочка приготовления" упрощает процесс экономии электроэнергии благодаря отсрочке начала процесса приготовления до начала действия льготного тарифа.

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

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ПОМНИТЕ!** духовка и посудомоечная машина не могут использоваться одновременно.

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Тамақ пісіру кезінде конденсация салдарынан пеш қуысында немесе есіктің шынысында ылғал жиналуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Осы әсерді азайту үшін қуатты қосқаннан кейін, тағамды пештің ішіне салудан бұрын 10-15 минут күтіңіз. Кез келген жағдайда пеш тамақ пісіру температурасына жеткенде, конденсация кетеді.
- Көкөніс пісіргенде, оларды ашық науаға қоюдың орнына қақпағы бар ыдысқа салу керек.
- Пісіріп болғаннан кейін, тамақты 15/20 минуттан астам пеш ішінде қалдырмаңыз.
- 8 жастан кіші балалар тұрмыстық аспапқа тұрақты қадағалаусыз жақындамауға тиіс.
- Бұл тұрмыстық электр аспапты 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ дене немесе ақыл-ой қабілеті бұзылған немесе тиісті тәжірибесі жоқ адамдар, олар бақылауда болатын және тұрмыстық аспапты қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқауландырылған жағдайда, сондай-ақ егер олар орын алған қауіптіліктер туралы хабардар болса, пайдалана алады.
- Бұл құрылғылар үй жағдайында пайдалануға немесе соған жақын жағдайларда пайдалануға арналған, мысалы:
- Дүкендердегі, офистердегі және басқа да жұмыс орындарындағы асүйлер;

- Фермалар;

- Қонақүйлерде, мотельдерде және азаматтарды уақытша орналастыратын басқа да мекемелерде клиенттердің пайдалануы үшін;

- Орналастыруды және таңғы асты ұсынатын қонақүйлер.

Құрылғыны үй жағдайында пайдаланудан бөлек түрде немесе сарапшылардың немесе арнайы оқып-үйретілген адамдардың коммерциялық мақсаттарда пайдалануы секілді әдеттегі үй шаруашылығынан өзге мақсаттар үшін қолданылуына тіпті жоғарыда көрсетілген жағдайларда да жол берілмейді.

Құрылғыны жоғарыда баяндалған талаптарды бұзумен пайдалану құрылғының қызмет мерзімінің қысқаруына әкеліп соғуы және өндірушінің кепілдігін заңды күшінен айыруы мүмкін. Құрылғының үй жағдайларында пайдалану немесе үй шаруашылығын жүргізу мақсаттары үшін қолдану кезінде туындайтын зақымдар мен сынудан өзге кез келген зақымдалуын (тіпті құрылғы үй шаруашылығын жүргізуге арналған аумақта орналастырылатын жағдайда да) өндіруші заңмен рұқсат етілген шектерде мойындамайтын болады.

### • НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пышақтар мен басқа да қасық-шанышқы себетке ұшын төмен қаратып немесе горизонталды түрде орналастырылуға тиіс.

• Егер машина кілем жабыны бар еденнің үстіне орнатылатын болса, машинаның астыңғы бөлігіндегі желдету ойықтарының жабылып қалмауын қадағалаңыз.

Оған машинаның желілік бауы қосылатын электр розеткасына ыңғайлы қол жеткізу мүмкіндігі қамтамасыз етілетінін тексеріңіз.

• Ыдыс жуғыш машинаны суқұбыры желісіне тек жаңа шлангілерді пайдаланып қосу керек. Ескі, қолданыста болған шлангілерді пайдаланбаңыз.

• Суқұбыры желісіндегі қысым 0,08 МПа - 0,8 МПа аралығындағы шектерде болуға тиіс. Егер суқұбыры желісіндегі қысым көрсетілген мәннен төмен болса, сервистік орталыққа кеңес сұрап жүгіну керек.

• Осы электр аспапты электр желісіне қосардан бұрын:

1. Жерге тұйықтау сымының электр розеткасына дұрыс жалғанғанын.

2. Сіздің пәтеріңіздегі электр желісінің жүктемелік қабілеті машина тұтынатын қуаттылыққа (сіздің электр аспабыңыздың төлқұжаттық табличкасында көрсетілген) сәйкес келетінін тексеріңіз.

### • НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Өз электр аспабыңыздың дұрыс жерге тұйықталғанын тексеріңіз.

Дұрыс жерге тұйықтау жоқ болған кезде, сіз машинаның металл бөлшектеріне қол тигізген кезде электр тогының әлсіз соққысын сезесіз. Бұл машинада радиобөгеуілдерді жаныштауға арналған сүзгінің бар болуына байланысты.

• Өндіруші фирма жерге тұйықтаудың жоқ болуының салдарынан орын алған зақымдар мен залалдар үшін жауапкершілік көтермейді.

• Ыдыс жуғыш машинаның желілік бауларды жаншып қалмауын қадағалаңыз.

Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ағытатын кезде, баудан немесе машинаның өзінен ұстап тартпаңыз.

• Жалғастырғыш тетіктерді, үштіктерді және/немесе электр ұзартқыштарды пайдаланбаған жөн.

• Электр аспапқа су немесе дымқыл қолдарыңызды немесе аяқтарыңызды тигізбеңіз.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Егер сіз аяқкиімсіз болсаңыз, машинаны пайдаланбаңыз.
- Электр аспапты атмосфералық құбылыстардың (жаңбыр, күн көзі және т.б.) әсеріне ұшыратпаңыз.
- Ыдыс жуғыш машинаның ашық есігіне сүйенбеу немесе отырмау керек, өйткені бұл машинаның аударылуына әкеліп соғуы мүмкін.
- Ақаулық немесе қалыпты жұмыстан ауытқу орын алған жағдайда, машинаны өшіріп, су жіберетін кранды жабу керек және машинаны өз бетіңізбен жөндеуге талпынбау керек. Машинаны жөндеуді тек бекітілген техникалық қызмет көрсету жөніндегі маман орындауға тиіс, ол бұл орайда тек фирмалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға тиіс. Жоғарыда баяндалған нұсқаулықтарды ұстанбау машинаның қауіпсіздігінің төмендеуіне әкеліп соғуы мүмкін.
- Машинада немесе ыдыс-аяқта ыдыс-аяқ жуғаннан кейін қалған суды ішуге болмайды.
- Ыдыс жуғыш машина әдеттегі үй ыдыс-аяғын жууға арналған. Оларда бензиннің, бояудың, коррозиялық химиялық заттектердің, қышқылдардың немесе сілтілердің іздері бар заттарды, сондай-ақ құрамында болат немесе темір жоңқа бар заттарды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.
- ЕСКЕРТУ: Тұрмыстық электр аспап және оның ашық бөліктері жұмыс істеген уақытта жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Сақ болыңыз, оларға қол тигізбеңіз.
- Балалар тұрмыстық аспапты тазалауды және қызмет көрсетуді ересектердің қадағалауынсыз орындамауға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіретін бетте тоңмайды немесе майды пайдаланып тамақ пісіру тиісті қараусыз қауіпті болуы және өртке әкеліп соғуы мүмкін.
- ЕШҚАШАНДА жалынды сумен сөндіруге тырыспаңыз. Тұрмыстық электр аспапты өшіріңіз де, жалынды қақпақпен немесе отқа төзімді матамен үстінен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Өрт шығу қаупі: пісіретін бетті оның үстінде заттарды сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Пісіретін бетте жарықша пайда болған жағдайда, электр тогының соққысын алудан сақтану үшін, тұрмыстық аспапты өшіріңіз.
- Тұрмыстық аспап жұмыс істеп тұрған уақытта жоғары температураға дейін қызады. Сақ болыңыз, пештің ішінде орналасқан электр қыздырғыш элементтерге тиіспеңіз.
- ЕСКЕРТУ: Тұрмыстық электр аспаптың ашық бөліктері ол жұмыс істеп тұрған уақытта жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Кішкентай балалаға оған жақындауға рұқсат етпеңіз.
- Пештің шыны есікшесін тазалау үшін абразивті тазартқыш құралдарды және үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетке сызат түсіруі, ал ол өз кезегінде шынының жарықшалануына әкеліп соғуы мүмкін.
- Қоршауды шешіп алардан бұрын пеш өшірілуіне тиіс. Тазалауды орындағаннан кейін қоршау нұсқаулықта жазылғандай, орнына орнатылуға тиіс.
- Тек осы пеш үшін ұсынылған температура бергішін пайдаланыңыз.
- Тазалау үшін бу генераторын пайдаланбаңыз.
- Қақпақты ашпай тұрып, одан төгілген сұйықты кетіру керек.
- Қақпақты жабардан бұрын пісіретін беттің суынуына мүмкіндік беріңіз.
- Пісіретін беттің қыздырғыш элементтерінің галогенді шамдарына қарамаңыз (егер олар бар болса).
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соққысынан сақтану үшін, шамды ауыстырардың алдында тұрмыстық электр аспаптың өшірілгенін тексеріңіз.
- Егер тұрмыстық электр аспап тұғырдың үстіне орнатылатын болса, онда ол тұғырдан тайып кетпеуі үшін тиісті шаралар қабылдау қажет.
- Тұрмыстық аспапты электр желісіне қосу қолданыстағы электр қауіпсіздік ережелері мен нормаларына сәйкес айырғыш құрылғыны пайдалану арқылы орындалуға тиіс.
- Қоректендіру бауы зақымдалған жағдайда, оны өндіруші, техникалық қызмет көрсету жөніндегі агент немесе жеткілікті біліктілікке ие маман ауыстыруға тиіс. Бұл қауіптен сақтану үшін қажет.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Құрылғының жылулық қорғанышты кездейсоқ қайтаруына байланысты қауіптен сақтану үшін, бұл тұрмыстық электр аспап сыртқы ауыстырып қосқыш құрылғылар, таймер немесе электр аспапты алма-кезек қосып және өшіріп тұратын басқа құрылғы арқылы қоректендірілмеуге тиіс.
- Тұрмыстық аспаппен бірге жеткізілетін жаңа шлангілер пайдаланылуға тиіс, ескі шлангілерді пайдалануға болмайды.
- "Бұл тұрмыстық аспап қолданыстағы ережелерге сәйкес және тек жақсы желдетілетін үй-жайларда орнатылуға тиіс. Тұрмыстық аспапты орнатардың немесе пайдаланардың алдында нұсқаулықты оқып шығыңыз".
- "Осы нұсқаулық тек тұрмыстық аспапта елдің символы болған жағдайда ғана күшіне ие болады. Егер ондай символ жоқ болса, онда техникалық суреттемені қарау қажет, онда нақты елдегі іске пайдалану шарттарына сәйкес аспапты модификациялауға қатысты қажетті нұсқаулықтар беріледі".
- "Орнатуды орындаудың алдында жергілікті тарату шарттары (газдың түрі және газ қысымы) мен аспаптың реттелімдері бірі бірімен үйлесімді болуын тексеріңіз";



## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

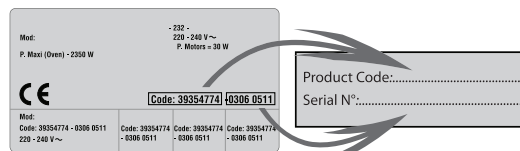
- "Бұл тұрмыстық аспапқа арналған реттеу шарттары құлақша қағазда (немесе төлқұжаттық табличкада) көрсетілген";
- "Бұл тұрмыстық аспап жану өнімдерін ауамен тартқышқа қосылмаған. Ол қолданыстағы қосылу ережелеріне сәйкес орнатылуға және қосылуға тиіс. Желдетуге қатыты талаптарға ерекше назар аудару қажет".
- "Газ плитаны іске пайдалану өзінің соңынан плита орнатылған бөлмеде жылу мен ылғалдың бөлініп шығуын ілестіреді. Асүйдің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз: табиғи желдетудің ойықтары бітелмеген болуға тиіс, немесе механикалық желдету құрылғысын (ауа тартқышты) орнатыңыз. Ұзақ әрі қарқынды пайдаланған кезде пешке қосымша желдету, мысалы, терезені ашу немесе анағұрлым тиімді желдету, мысалы, ауа тартқыштың өнімділігін ұлғайту (егер ол пайдаланылатын болса) қажет болуы мүмкін.
- "НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Грильді пайдалану кезінде сыртқы бөлшектері жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Балаларға пешке жақындауға рұқсат етпеңіз".
- "Пештің есікшелеріне тиюге жол бермеуге арналған қосымша қорғаныш айлақұрал болады. Егер кішкентай балалар бар болса, ондай бөлшек орнатылуға тиіс.

## ТҰРМЫСТЫҚ ЭЛЕКТР АСПАПТЫ ҚАПТАЛЫМНАН БОСАТУ

Электр аспаптың ішінде сіз пакетті табасыз, онда төмендегі заттар болады:

- егер сізге басқа газ түріне ауысу керек болса: басқа газ түріне ауысуға арналған жаңа форсункалар (газ түріндегі бутан G30, 28-30 мбар немесе пропан G31, 37 мбар)
- егер сіз газды жұмсақ резеңке түтікті пайдалану арқылы қосатын болсаңыз: табиғи газда жұмыс істеуге арналған ұштық және газ түріндегі бутанда немесе пропанда жұмыс істеуге арналған ұштық.
- Табличка TRIO артқы қабырғасында орналасқан.

**КОМПАНИЯ ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫҢ БҰЙЫМНЫҢ ЖИЫНТЫҚТАЛЫМЫНДА ЖОҚ БОЛҒАНЫ ҮШІН ЖАУАПКЕРШІЛІК КӨТЕРМЕЙДІ.**



## МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

- Газбен жабдықтау және электр қуатымен жабдықтау желілеріне қосылуды бекітілген маман немесе тиісті біліктілікке ие техник орындауға тиіс.
  - Trio тұрмыстық аспабына үш компонент – пісіретін бет, духовка және ыдыс жуғыш машина кіреді.
  - TRIO жиынтықталымы екі элементтен: духовкадан және ыдыс жуғыш машинадан тұрады. Қауіпсіздікті қамтамасыз ету мақсаттарында ешбір мән-жайларда бұйымның модификациясына жол берілмейді.
  - Бұл бұйым тек үйде пайдалануға арналған.
  - Егер Сіз TRIO жиынтықталымынан қандай да бір ақауды тапсаңыз, оны қоспаңыз. Оны желіден ажыратыңыз да, дереу үкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.
  - Егер бет зақымдалған болса, электр тогының соққысы алу мүмкіндігін жоқ қылу үшін, құрылғыны ажыратыңыз.
  - TRIO ішінде оңай тұтанатын өнімдерді сақтамаңыз, өйткені олар кездейсоқ қосылу кезінде тұтануы мүмкін.
  - Духовкаға тамақ салатын немесе алып шығатын уақытта асүй биялайын пайдаланыңыз.
  - Духовканың қабырғаларын алюминий фольгамен немесе кейбір дүкендерде сатылатын басқа біржолғы қорғаныш жабынмен қаптамаңыз. Алюминий немесе кез келген басқа қорғаныш қызған эмаль жалатылған бетпен тура жанасқан кезде эмальді немесе ішкі бетін зақымдауы мүмкін.
  - Егер тамақ пісіретін уақытта тоңмай немесе май пайдаланылатын болса, тамақ пісірудің барысын мұқият бағу қажет, өйткені қатты қызған тоңмай немесе май оңай тұтануы мүмкін.
  - Егер Сіз ескі ыдыс жуғыш машинаны кәдеге жаратуды ұйғарсаңыз, балалар ойнап жүріп есікшені кездейсоқ жауып алып, ішінде қалып қоймауы үшін, оны ұқыпты түрде шешіп алу қажет.
  - Ыдыс жуғыш машина қайтадан пайдалануға болатын материалдардан жасалған. Сондықтан оны кәдеге жарату қатысушыға зиян келтірмейді.
  - Ыдыс жуғыш машинаның іске пайдаланудың барысында қоректендіру кабелін механикалық түрде зақымдамайтынына көз жеткізіңіз.
- Пісіретін беттің қақпағы:
- Пісіретін бетті пайдаланатын кезде қақпақ көтерулі күйде тұруға тиіс.
  - Қақпақты ашпастан бұрын, электр аспапқа сұйықтың төгілуіне жол бермеу үшін, одан оның үстінде тұрған барлық заттарды алыңыз.

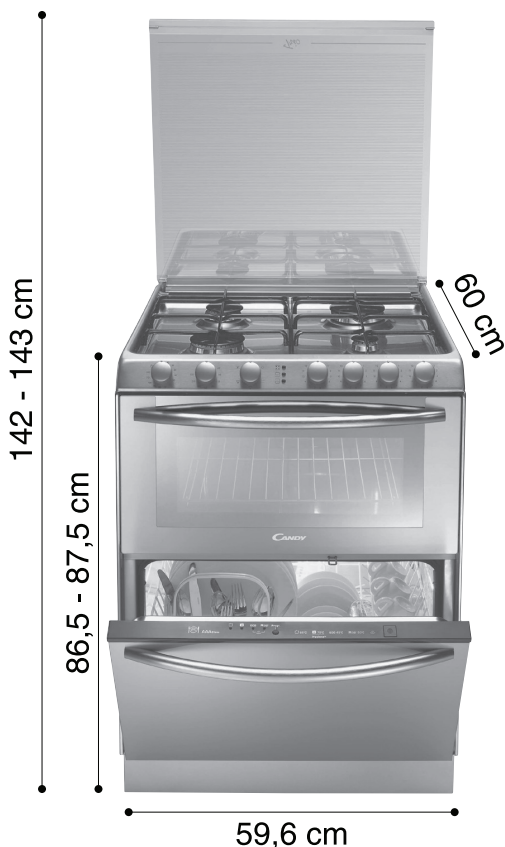
- Қақапты жаппастан бұрын, пісіретін беттің суынуына мүмкіндік беріңіз.
  - Қақпақтың үстіне ауыр және металл заттар қоймаңыз.
  - Жалғастырғыш тетіктерді, үштіктерді және/немесе электр ұзартқыштарды пайдаланбаған жөн.
  - Электр қуатымен қоректендіру кабеліне байланысты барлық мәселелер бойынша сервистік орталыққа немесе білікті техникалық маманға хабарласу керек.
  - Егер бұйым кілем жабының үстінде орналасқан болса, түктің астыңғы желдету ойықтарын жауып қалмауын қадағалау қажет.
  - Біз аспапты тұғырдың үстіне орнатқан кезде орнықтылығын тексеруге және ықтимал сырғанауынан сақтану үшін қажетті шаралар қабылдауға кеңес береміз.
  - Жоғарыда көрсетілген талаптарды кез келген сақтамау бұйымның қауіпсіздігі үшін елеулі салдарға әкеліп соғуы мүмкін. Өндіретін бұйымдарының сапасын жақсарту мақсаттарында, CANDY компаниясы техникалық сипаттамаларын жетілдіруге байланысты модификациялар жасауы мүмкін.
- Бұл жабдықтың тамақпен жанасатын бөлшектері ЕЭО 89/109 директивасында баяндалған талаптарға сәйкес келеді. Құрылғы 2009/142/ЕС (GAD) Еуропалық Директивасына және 21.04.2018 күнінен бастап 2016/426 (GAR) Газ Құрылғыларының Ережесіне сай келеді.

Осы өнімге **CE** таңбаламасын түсіре отырып, біз өз жауапкершілігімізге, өнімдердің осы түрі үшін заңнамада көзделген барлық Еуропалық қауіпсіздік, денсаулық қорғау нормаларына және экологиялық талаптарға сәйкестігі туралы мәлімдейміз.

**EAC** Бұл бұйым Кедендік Одақтың төмендегі техникалық регламенттеріне сәйкес келеді:

- КО ТР 004/2011 «Төмен вольтті жабдықтың сәйкестігі туралы»
  - КО ТР 016/2011 «Газ түріндегі отында жұмыс істейтін аппараттардың қауіпсіздігі туралы»
  - КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі»
- Бұйым «РОСТЕСТ-МОСКВА» өнімдер мен қызметтерді сертификаттау жөніндегі органында сертификатталған, Мәскеу қаласы.
- Сіз сәйкестік сертификатының көшірмесін тауар сатып алынған дүкеннен немесе, [candytow@candy.ru](mailto:candytow@candy.ru) электрондық поштасына сұрау жолдау арқылы алуыңызға болады.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ



ТИПІ	TRIO		
	TRI5S	TRI 5	
	4 Газ	3 Газ + 1 Эл	4 Эл
Конфоркалар			
Алдыңғы сол жақ	Жылдам	Жылдам	Хай-Лайт Ø 180
Артқы сол жақ	Орташа жылдамдық	Эл Ø 180	Хай-Лайт Ø 220
Артқы оң жақ	Өте жылдам	Өте жылдам	Хай-Лайт Ø 140
Алдыңғы оң жақ	Қосалқы	Қосалқы	Хай-Лайт Ø 140
Жалынның сөнуінен қорғау құрылғысы	Ия		-
Тұтату	Ия		-
Орнату сыныбы	2, қосымша сынып 1		-
Газдың түрі/қуаттылығы			
Газдың қуаттылығы кВт	8,75	7	-
G20/20 мбар (метан), л/сағат	833	666	-
СМГ арналған қосымша инжекторлар жиыны (жиында жеткізіледі)			
Газдың қуаттылығы кВт	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 мбар, г/ч	636	509	-
Ыдыс жуғыш машина			
Еп50242 нормасы бойынша жиындар саны	6	6	6
Су тұтыну, л/цикл	8	8	8
Су қысымы мин. 0,08 - макс. 0,08 Мпа			
Номиналды тұтынатын қуаттылығы			
Кернеу (В) - Жиілік (Гц)	220-240 V - 50 Hz		
Электр қуаттылық, Вт	2100	3600	8700

## ОРНАТУ

Бұзушылықпен жүргізілген орнату бұйымның қауіпсіздігіне елеулі ықпал етеді.

Міне тап осы себептен орнатуды білікті маман жүзеге асыруға тиіс, ол оны қолданыстағы техникалық талаптарға қатаң сәйкестікте жүргізеді.

Орнатуды біліктілігі жоқ маман осы нұсқаулықтарды бұзумен жүргізген жағдайда, өндіруші оның өзінің соңынан мүлікке нұқсан келуін немесе денсаулыққа зиян келуін ілестіргенінен тәуелсіз, бұйымның кез келген техникалық ақаулығы үшін жауапкершіліктен өзін босатады.

Плита базаға орнатылатын жағдайда, құрылғының базадан өз бетімен сырғанауына жол бермеу үшін шаралар қабылдау қажет.

## ГАЗ МОДЕЛІ

• Тұрмыстық аспапты орнатуды орындауды бастардың алдында, техник төмендегіні орындауға тиіс:

- Triо қажетті газ түріне реттелгенін тексеру.

Өндіруші зауытта Triо аспабында оның түрі қапталымда, сондай-ақ плитаға бекітілген төлқұжаттық табличкада көрсетілген газға жұмыс істеу үшін реттелімдер орындалған.

Табиғи газ G 20-20 мбар / G 25-25 мбар: негізгі газ

- Егер ол қажет болса, газдың басқа түріне ауысу үшін қажет операцияларды орындаңыз.

Газдың басқа түріне ауысу үшін пісіретін бетте газдың керекті шығынын қамтамасыз ететін тиісті форсункаларды орнату қажет, 29-шы бетті қараңыз.

• Тұрмыстық аспапты орнату үшін, техник төмендегіні орындауға тиіс:

Triо 2-ші кластың, 1-ші қосалқы кластың тұрмыстық аспабы болып табылады; Тұрмыстық аспаптың жанында орналасқан асүй жиһазы одан жоғары болмауға тиіс.

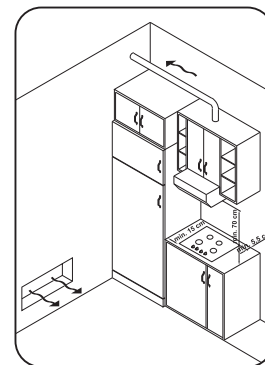
- Плитаның горизонталдық деңгейді дәл тегістеу үшін реттелетін аяқшалары бар.

- Газбен жабдықтау желісіне қосылуды орындаңыз.

- Электр желісіне қосу жөніндегі параграфта көрсетілген ақпаратқа сәйкес асүй плитасын электр желісіне қосуды орындаңыз.

- Егер газдың басқа түріне ауысу орындалған болса, барлық жанарғылардың минималды шығынын реттеңіз, (газ түрін өзгерту жөніндегі параграфта суреттелгендей).

- Triо аспабын суқұбыры желісіне жәнесу ағызу желісіне жалғаңыз (суды қосу жөніндегі параграфты қараңыз).



1-ші сурет

## ПЛИТАНЫҢ ГАЗ ЖҮЙЕСІНІҢ РЕТТЕЛІМДЕРІН КЕЗ КЕЛГЕН ӨЗГЕРТУЛЕР ПЛИТАҒА БЕКІТІЛГЕН ТӨЛҚҰЖАТТЫҚ ТАБЛИЧКАДА КӨРСЕТІЛУГЕ ТИІС.

Егер тұрмыстық аспап кілем жабыны бар еденде орнатылатын болса, астыңғы желдету ойықтарының тұсында ауа ағынының өтуі үшін кедергілердің жоқ болуын тексеру қажет.



## ГАЗБЕН ЖАБДЫҚТАУ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ

Газбен жабдықтау желісіне қосылу орнату орындалатын елдің аумағында қолданыстағы ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес орындалуға тиіс. Газ жіберу желісінде міндетті түрде ілмек кран, газ шығынын реттеуіш және егер плита газ түріндегі пропанд жұмыс істейтін болса, реттеуіштен газ шығаруға арналған клапан орнатылған болуға тиіс. Тек оларда онда орнату орындалатын елдің ресми таңбаламасы бар клапандарды, реттеуіштердің келтеқұбырларын, икемді түтікшелерді және реттеуіштерді пайдаланыңыз.

Газды орнату типіне сәйкес жалғау:

Табиғи газ: қатты құбыр, механикалық фитингілері бар икемді шланг (1) – жұмсақ резеңке түтікше (2)

Бутан: қатты құбыр, механикалық фитингілері бар икемді шланг (1) - жұмсақ резеңке түтікше (2)

Пропан: қатты құбыр, механикалық фитингілері бар икемді шланг (1) - жұмсақ резеңке түтікше (2)

1 - икемді шланг оны бүкіл ұзындығы бойынша тексеруге болатындай төселген болуға тиіс.

2 - жұмсақ резеңке түтікше оны бүкіл ұзындығы бойынша тексеруге болатындай төселген болуға тиіс, түтікшенің ұзындығы 1,5 метрден аспайтын болуға тиіс және түтікшенің шеттерінде тиісті қамытшалар орнатылған болуға тиіс.

1,2 – жұмсақ түтікшелер мен механикалық фитингілері бар икемді шлангілер конфоркаларға жақын өтпеуге тиіс және оларға газ түріндегі жану өнімдерінің, плитаның ыстық бөлшектері мен пісіретін тамақтың ыстық шашырандыларының зиянды әсеріне ұшыратылмауға тиіс.

### ҮШ ҚОСЫЛУ НҰСҚАСЫ:

#### ҚАТТЫ ҚҰБЫРДЫҢ КӨМЕГІМЕН ҚОСЫЛУ

Тікелей газ тұғыршасының фитингілеріне қосыңыз.

#### МЕХАНИКАЛЫҚ ФИТИНГІЛЕРІ БАР ИКЕМДІ ШЛАНГІНІҢ КӨМЕГІМЕН ҚОСЫЛУ

Біз қосылудың осы түрін пайдалануға кеңес береміз.

Шлагінің шеттерінің бірінде орналасқан киілмелі гайканы газ тұғыршасының фитингіне кигізіңіз және шлангінің екінші шетінде орналасқан киілмелі гайканы ілмек кранның келтеқұбырына кигізіңіз.

#### ЖҰМСАҚ РЕЗЕҢКЕ ТҮТІКШЕНІҢ КӨМЕГІМЕН ҚОСЫЛУ

Біз қосылудың осы түрін пайдаланбауға кеңес береміз.

Тек оларда басқаша қосылуды орындауға мүмкіндік жоқ ескі жүйелер үшін пайдаланылады.

Тиісті ұштықты бұрап кигізіңіз (2)

Жұмсақ резеңке түтікшенің бір шетін ұштыққа, ал түтікшенің екінші шетін – реттеуіштің немесе клапанның шығыстық келтеқұбырына кигізіңіз.

(2) Аратөсемнің орнатылғанын міндетті түрде тексеріңіз. Қосылуды орындағаннан кейін сабынды ерітіндінің көмегімен газ жылыстауының жоқ болуын тексеріңіз. Газ жылыстауының жоқ болуын жалынның көмегімен тексеруге үзілді-кесілді тыйым салынады.

## ОРНАТУ

### ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ КӨШУ:

Газдың жылу шығару қабілеті мен қажетті қысымы газдың түріне байланысты.

Газдың басқа түріне ауысатын кезде, техник: бүркігіштерді ауыстыруға, тұрмыстық аспапты дұрыс газбен жабдықтау желісіне дұрыс жалғауға және барлық конфоркалар үшін газ шығысының минималды орнаатылымын баптауға тиіс.

### БҮРКІГІШ

Пісіретін бетті басқа газдармен жұмыс істеуге бейімдеу үшін, төменде келтірілген нұсқаулықтарды орындаңыз:

•торлар мен конфоркаларды шешіпалыңыз.

•алты қырлы кілтті (7 мм) конфорканың табанына сұғыңыз (2-ші сурет).

•Бүркігішті бұрап алып, оны пайдаланылуға тиіс газ түріне сәйкес бүркігішпен алмастырыңыз (газ түрлерінің кестесін қараңыз).



2-ші сурет

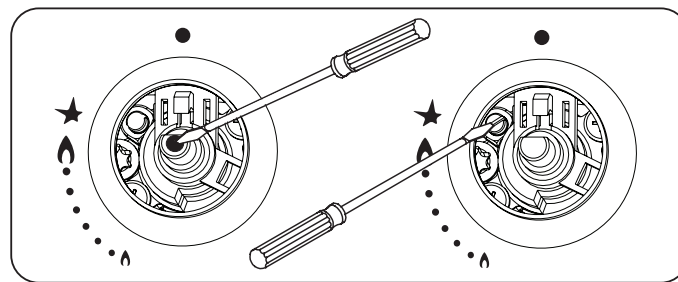
### МИНИМАЛДЫ ЖАЛЫНДЫ БАПТАУ

Конфорканы тұтатқаннан кейін жалынның биіктігін реттегіштің тұтқасын минималды жалынға сәйкес келетін қалыпқа орнатыңыз, содан кейін сәл күш салып, реттегіштің тұтқасын ағытып алыңыз.

Минималды жалынды баптау бұраманың және кішкене ашқыштың көмегімен 3-ші суретте көрсетілгендей орындалады. Бұраманы сағат тілінің бағытымен бұрау газ ағынын азайтады, ал бұраманы сағат тіліне қарсы бұрау газ ағынын ұлғайтады. Осылай баптау арқылы биіктігі 3-4 мм жалынды алыңыз, содан кейін реттегіштің тұтқасын орнына орнатыңыз.

Егер сұйытылған мұнай газы (СМГ) пайдаланылатын болса, бұраманы сағат тілінің бағытымен ақырына дейін бұрыңыз.

Пісіретін бетті басқа газ түріне бейімдеу үшін баптауды орындағаннан кейін, пісіретін бетке бекітілген, онда газдың түрі көрсетілетін ескі табличканы онда пісіретін бет оған ауыстырылған газдың түрі көрсетілген жаңасына ауыстырыңыз (пісіретін бетпен жиында жеткізіледі).



3-ші сурет



**Ескерту:**  
Ешқашанда басқа бұрамаларды бұрап алушы болмаңыз!

**ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ**

Бұйымды қосу қолданыстағы стандарттарға және ережелерге сәйкес болуға тиіс. Өндіруші бұйымды дұрыс және орынды пайдаланбаудан туындаған кез келген ақаулық үшін өзін барлық жауапкершіліктен босатады.

**Назар аударыңыз:**

- Электр тізбектерімен кез келген жұмыстарды жүргізудің алдында электр энергиясын санауышта көс электр желісіндегі кернеуді, автоматты ажыратқыштың реттелуін, жерге тұйықтау тізбегінде үзіктің жоқтығын және балқыма сақтандырғыштың сәйкестігін тексеру қажет.

- Қондырғыны электр желісіне қосу жерге тұйықтайтын контактысы бар розетка арқылы немесе омниполярлық ажыратқыш арқылы орындалуға тиіс. Егер аспапта шығыстық розетка бар болса, оны оған еркін қол жеткізуді қамтамасыз ететіндей түрде орнату қажет.

Өндіруші жерге тұйықталмаған бұйымды іске пайдалануға немесе бұрыс жерге тұйықталған бұйымды іске пайдалануға байланысты кез келген нұқсан үшін жауапкершілік көтермейді.

- Электр қуатымен қоректендіру кабеліне байланысты барлық мәселелер бойынша сервистік орталыққа немесе білікті техникалық маманға хабарласу керек.

Назар аударыңыз! Бұл бұйым жерге тұйықталған болуға тиіс. Дұрыс жерге тұйықталу жоқ болған жағдайда, бұйымның металл бөліктеріне жанасқан кезде Сіз электр тогының разрядын сезуіңіз мүмкін, оның көзі бұйымның радиобөгеуілдерді жаныштау сүзгісі болып табылады.

**TRIO 9501**

Қоректендіру бауы TRIO жиынтықталымына кіреді, бұл тек фазалардың арасындағы немесе фаза мен нейтральдің арасындағы 220-230 В қоректендіру көзіне қосылуды орындауға мүмкіндік береді.

10/16 А розеткаға қосыңыз.

**TRIO 9503**

Бұл Trio моделі қоректендіру бауынсыз жеткізіледі, бірақ ол электр аспапты әр түрлі қоректендіру көздеріне дұрыс қосуды орындауға мүмкіндік беретін клеммалық қалыппен жабдықталған. Клеммалық қалып Trio артқы жағында орналасқан.

Клеммалық қалыпқа қол жеткізуді қамтамасыз ету үшін:

- Клеммалық қалыптың қақпағының қапталдық жақтарында орналасқан екі табаншаны табыңыз.

- Табаншаға бұрауыштың жүзін орнатыңыз да, табаншаның үстінен басыңыз.

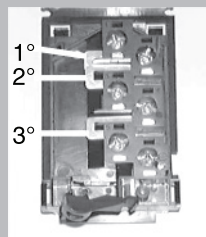
- Қақпақты шешіңіз.

**Ескерту!**

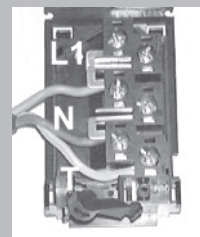
Бұл бұйым жерге тұйықталған болуға тиіс. Жақсы жерге тұйықталу жоқ болған жағдайда, бұйымның металл бөліктеріне жанасқан кезде Сіз электр аспапта радиобөгеуілдерді жаныштауға арналған құрылғының бар болуының себебінен туындайтын электр тогының разрядын сезесіз.

**Бір фазалы электр желісіне қосылу мысалы**

**1 -Бөгеттерді орнатыңыз**



**2 -Сымдарды жалғаңыз**



**3 -Қоректендіру кабелін қысқыш арқылы өткізіңіз**



**Назар аударыңыз: Қысқан кезде сымдардың шеттерін жеткіліксіз қатайту қоректендіру кабелінің шектен тыс кернеуін туғызуы мүмкін.**

Сымдарды клеммаларға қосу операцияларын орындағаннан кейін, кабельдің қысқышын қатайтып тартыңыз да, қақпақты жабыңыз.

	Бір фаза 220-230V~	Үш фаза 220-230V3~	Үш фазы 380-415V3N~
БАУДЫҢ ТИПИ АЕРА	H05VV-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F, H05VV-F немесе, 4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F немесе, H05RR-F 5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
КЛЕММАЛЫҚ ҚАЛЫПҚА ҚОСЫЛУ			
Шунттарды орнату: Шунттарды тұйықтайтын бөгеттер ретінде пайдаланыңыз	2 Фаза Шунт 1-2 Шунт 2-3  5 Нейтраль Шунт 4-5  Т Жер	1 Фаза Шунт 1-2 3 Фаза Шунт 4-5  5 Фаза  Т Жер	1 Фаза 2 Фаза  3 Фаза 5 Нейтраль Шунт 4-5  Т Жер

**СУҚҰБЫРЫНА ЖӘНЕ СУ АҒЫЗУҒА ҚОСЫЛУ**

**СУҚҰБЫРЫНА ҚОСЫЛУ:**

Су құятын және су ағызатын шлангілерді сол жаққа да, оң жаққа да бағыттауға болады. Машина салқын суға да, сондай-ақ егер оның температурасы 60°C градустан аспайтын болса, ыстық суға да қосыла алады. Суқұбырындағы судың қысымы 0,08 МПа - 0,8 МПа аралығындағы шектерде болуға тиіс. Егер қысымның мәні минимумнан төмен тұрса, сервистік орталықтың мамандарымен кеңесіңіз.

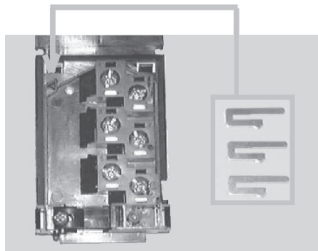
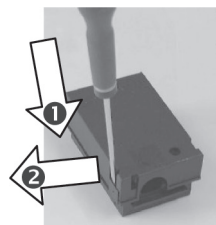
Су жіберетін шланг кранға егер машина пайдаланылмайтын болса, оны әрдайым жабуға мүмкіндік болатындай түрде жалғануға тиіс (1-ші сурет). Ыдыс жуғыш машинаның су жіберетін шлангі 3/4" бұрандалы жалғастырғышпен жарақталған (2-ші сурет). Су жіберетін шланг "А" 3/4" кранға "В" тығыз бұралған болуға тиіс. Машинаны суқұбырына қосу үшін тек машинаның жиынтықталымына кіретін шлангіні пайдаланыңыз.

**Ешқашанда ескі шлангілерді пайдаланбаңыз.**

Егер машина суқұбырының жаңа құбырларына немесе көптен бері пайдаланылмаған құбырларға қосылатын болса, олар арқылы бірнеше минут бойы су жіберу қажет. Бұл олардан сүзгіні бітел қалуы мүмкін әр түрлі шөгінділерді, құмды немесе татты кетіруге мүмкіндік береді.

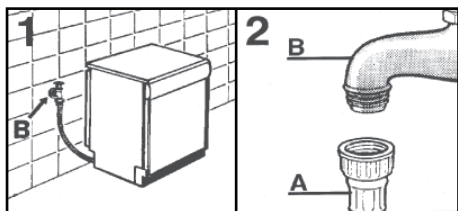
Клеммалық қалып

x 3 шунт



Электр қуаты желісіне қосылу үшін:

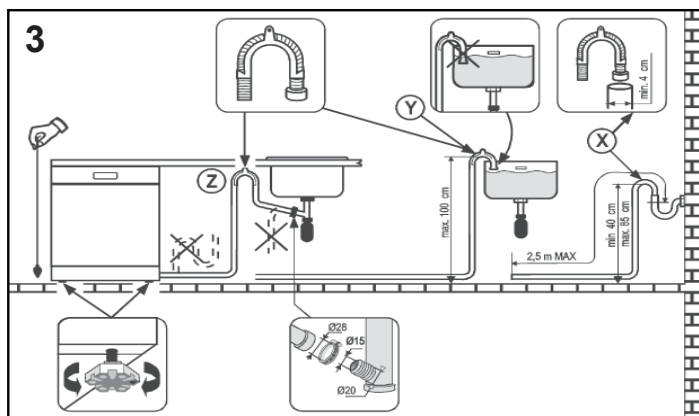
- кабельдік қысқыштың винтін бұрап босатыңыз
- бауды кабельдік қысқыш арқылы өткізіңіз
- Қоректендіру бауының барлық сымдарындағы оқшауламаны кесіңіз, сымдарды кестеде көрсетілгендей жалғаңыз және шунттарды керекті қалыпта орнатыңыз.



### СУДЫ БҰРУ:

Машинаны су ағызатын ойыққа қосатын кезде су ағызатын шлангіні бүктеліп немесе ширатылып қалмауын және судың ол арқылы еркін өте алуын қадағалаңыз (3у сурет). Су ағызатын шланг еденнен кем дегенде 40 см биіктікте орналасуға және ішкі диаметрі кем дегенде 4 мм кәріз құбырына қосылған болуға тиіс. Суретте көрсетілгендей су жапқышын жасауға кеңес беріледі (3х сурет).

Қажет болған жағдайда су ағызатын шлангіні 2,6 метрге дейін ұзартуға болады, бұл орайда оны еденнің деңгейінен ең көп дегенде 85 см биіктікте тұруын қамтамасыз ету керек. Ол үшін орталыққа хабарласыңыз.



Су ағызатын шлангіні раковинаның шетіне іліп қоюға болады (бірақ оның шеті машина жұмыс істеп тұрған уақытта «сифонның әсерінен» сақтану үшін суға түсірілмей тұруға тиіс). Су ағызатын және су құятын шлангілердің шиырылмағанына көз жеткізіңіз. Қажет болған жағдайда су құятын шлангіні ұзартуға болады. Ол үшін сатып алушылармен жұмыс жөніндегі қызметке хабарласыңыз.

## ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

### ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ

Барлық конфоркалардың жалынының биіктігі кранның көмегімен реттеледі, бұл:

- жалынның максималды биіктігінен бастап жалынның ең төмен және ең дәл биіктігіне дейін конфорканың жалынының биіктігін ретке келтіруге.
- жалынның биіктігін ыдыс-аяқтың диаметріне сәйкес дәл ретке келтіруге,
- жалынның биіктігін жылдам азайту кезінде жалынның сөну қаупін жоқ қылуға мүмкіндік береді.

### КОНФОРКАЛАРДЫ ТҰТАТУ

**ҰСЫНЫСТАМАЛАР:** егер конфоркалар пайдаланылмайтын болса, онда газ жіберу желісінің краны міндетті түрде жабық болуға тиіс.

- Газ жіберу желісіндегі қранды ашыңыз.
- Жалынның биіктігін реттейтін әр тұтқаның қасында ондай реттеу тұтқасының қандай конфоркаға жататынын көрсететін символ бар.

Жалынның биіктігін реттеу тұтқасын "+" ( ) қалпына бұрыңыз, оны басыңыз да, жалын тұтанғанға дейін сол қалыпта ұстап тұрыңыз. Электр тұтату бар модельдерде жалын электр ұшқынының көмегімен тұтатылады. Жалынды тұтату жалынның биіктігін реттеу түймешігін немесе тұтқасын басудың көмегімен жүзеге асырылады (автоматты тұтату бар модельдерде). Электр тұтату жоқ модельдерде нм электр қуаты жоқ кезде жалын сіріңкенің көмегімен тұтатылады.

**Маңызды ескертпе:** Жалынның сөнуінен қорғау құрылғысы бар модельдерде конфорканы тұтататын кезде қорғаныш жүйесі іске қосу үшін жалынның биіктігін реттеу тұтқасын бірнеше секунд бойы басулы қалпында ұстап тұру қажет. Егер сіз реттеу тұтқасын конфорканы тұтатқаннан кейін бірден босатсаңыз, қорғаныш жүйесі іске қосылып үлгермейді және жалын сөніп қалады. Ондай жағдайда жалынның биіктігін реттеу тұтқасын бірнеше секунд бойы басулы қалпында ұстап тұрып, жалынды тұтату үдерісін қайталау қажет.

Жалын кездейсоқ сөнген кезде термопаралық қорғаныш жүйесі газ жіберуді автоматты түрде жабады.

Егер газбен жабдықтаудың жергілікті ерекшеліктерінің нәтижесінде жалынды тұтатуда қиындықтар туындаса, жалынды тұтатуды алдымен жалынның биіктігін реттеу тұтқасын жалынның минималды биіктігіне сәйкес қалыпқа орнатып орындаңыз. ⚠

- Өзіңізге керекті жалынның биіктігін орнатыңыз. Жалынның биіктігін ( ⚠ ) және ( ⚠ ) аралығындағы диапазонда жалынның биіктігін реттеу тұтқасымен реттеуге болады.
- Жалынды сөндіру үшін реттеу тұтқасын "0" қалпына қайтарыңыз.
- Егер жалын кездейсоқ сөніп қалса, жалынның биіктігін реттеу тұтқасын "0" қалпына орнатыңыз, бір минут тосыңыз да, конфорканы қайтадан тұтатып көріңіз.
- Конфоркаларды тиімді пайдалану үшін төменде көрсетілген мөлшерлері бар асүй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз:

- \* Өте жылдам конфорка - 18 см және одан көп
- \* Жылдам конфорка - 16 – 26 м
- \* Орташа жылдам конфорка - 12 см
- \* Қосалқы конфорка - 10 см

• Түбі томпақ немесе тегіс емес қазандар мен табаларды пайдаланбаған жөн.

• Алюминий ыдыс-аяқ кейде эмаль жалатылған бетте сызаттарға ұқсас іздер қалдырады. Бірақ ондай іздер дымқыл шүберектің және жұмсақ абразивті тазартқыш құралдың көмегімен оңай кетіріледі.

### БІРНЕШЕ ПАЙДАЛЫ КЕҢЕС...

• Тамақтың тым қатты қайнағанынан сақ болыңыз. Қатты қайнаған кезде тамақ қалыпты қайнатуға қарағанда жылдамырақ піспейді. Қатты қайнаған кезде тамақ қатты араласатын болады, бұл оның хош иісінен айыруына әкеліп соғуы мүмкін.

• Газды үнемдеу мақсаттарында жалынның ыдыс-аяқтың шектерінен тыс шығуына жол бермеңіз.

Жанып тұрған конфорканың үстіне бос табалар мен қазандарды қоймаңыз.

## ШЫНЫҚЫШ АУМАҚ

### ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Тамақ пісіру кезінде жақсы нәтижелерді қамтамасыз ету үшін жоғары сапалы асүй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз.

• Тек түбі мүлдем тегіс және қалың жоғары сапалы асүй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз.

• Қазанның немесе табаның табаны құрғақ болуға тиіс.

Ыдыс-аяқтың диаметрі қыздыру аумағының диаметрінен кем болмауға тиіс.

## ЛАЙЫҚТЫ АСУЙ ҮДЫС-АЯҒЫН ТАҢДАУ



Төменде берілген ақпарат сізге тамақ пісіру кезінде жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектеседі.

Үдыс-аяқтың заттаңбасында үдыс-аяқты шынықыш пісіретін бетте пайдалануға

болатыны көрсетілуге тиіс. **Тат баспайтын болаттан жасалған үдыс-аяқ:** пайдалануға өте кеңес беріледі. Әсіресе табанының құрылымы үш қабатты асуы үдыс-аяғы жақсы. Үш қабатты құрылымы бар табан өз бойында тат баспайтын болаттың (тартымды сырт әлпеті, ұзақ мерзімділігі және беріктігі) және алюминийдің немесе мыстың (жоғары жылу өткізгіштігі, температураның біркелкі таралуы) артықшылықтарын біріктіреді. **Алюминий үдыс-аяқ:** ауыр үдыс-аяқты пайдалануға кеңес беріледі. Жоғары жылу өткізгіштік. Алюминий үдыс-аяқ кейде пісіретін бетте сызаттарға ұқсас іздер қалдырады. Бірақ, егер пісіретін бетті тазалау ондай іздер түзілгеннен кейін бірден орындалатын болса, ол іздер оңай кетіріледі.

Алюминийдің балқу температурасының төмен болуына байланысты қабырғасы жұқа алюминий үдыс-аяқты пайдаланбаған жөн.

**Шойын үдыс-аяқ:** пайдалануға болады, бірақ пайдаланбаған жөн. Іске пайдалану сипаттамалары нашар. Бетке сызат түсіруі мүмкін.

**Түбі мыс үдыс-аяқ / тас қыш:** ауыр үдыс-аяқты пайдалануға кеңес беріледі. Іске пайдалану сипаттамалары жақсы, бірақ мыс бетте сызаттарға ұқсас іздер қалдырады. Ол іздер, егер пісіретін бетті тазалау олар түзілгеннен кейін бірден орындалатын болса, оңай кетіріледі. Алайда ондай үдыс-аяқтан сұйықтың түгел қайнап кетпеуін қадағалау керек. Қатты қызған металл шынықыш бетке жабысып қалуы мүмкін. Түбі мыс қатты қызған үдыс-аяқ шынықыш бетте кетіруге мүмкін емес іздер қалдыруы мүмкін.

**Фарфор / эмаль жалатылған үдыс-аяқ:** Тек жұқа, тегіс, жайпақ табаны бар үдыс-аяқ үшін жақсы іске пайдалану сипаттамалары бар.

## ҚЫЗДЫРУ АУМАҒЫ

"Хайлайт" қыздыру аумағы: ол 3 секундтың ішінде қызады және біркелкі, біртекті және жеткілікті ұзақ тамақ пісіру үдерісі үшін пайдаланыла алады. "Спринтер": "спринтер" технологиясы тамақ пісіру уақытын 15%-ға қысқартуға мүмкіндік.

## ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

• Өзіңізге керек қыздыру аумағына сәйкес таңбаны табыңыз.

• Алдымен үдыс-аяқты сізге керек температураға дейін қыздыру үшін максималды қыздыру қуаттылығын орнатуға, ал содан кейін реттеуішті сізге керек тамақ пісіру температурасына сәйкес қалыпқа орнатуға кеңес беріледі.

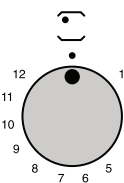
• Қыздыру аумағы қосұлы екенін көрсететін жарық индикаторы жанады.

• Барлық қыздыру аумақтары пісіретін бетте орналасқан қалдық қызу индикаторымен қосылған.

Бұл индикатор қыздыру аумағының температурасы 60 °C градусқа жеткен уақытта жанады. Қалдық қызу индикаторы қыздыру аумағы өшірілгеннен кейін қыздыру аумағы суығанға дейін жанып тұрады.

• Қыздыру аумағын өшіру үшін, тиісті реттеу тұтқасын "0" қалпына орнатыңыз.

• **Реттеуіштің позициялары:** төмендегі берілген мысалдарды тек анықтама үшін пайдалану керек. Сіз пісіретін бетпен жұмыстың жеткілікті тәжірибесіне ие болған уақытта, сіз реттеуіштің оңтайлы орнатылымдарын дербес таңдай аласыз.



Реттеуіштің позициялары/қызу дәрежесі		Пайдалы кеңестер
1	1-2	Өте төмен Тамақ ысыту, май мен шоколадты еріту...
2	3-4	Төмен Тамақты асықпай пісіру, тұздықтар, бұқтырған тағамдар, көмештер, жұмыртқа-пашот пісіру.
3	5-6	Қоңыржай Өнімдерді жібіту, бұршақтан тағамдар пісіру, су қайнату
4	7-8	Орташа Нанға піскен алма, жас көкөніс, макарон бұйымдары, құймақ, балық.
5	9-10	Жоғары Тамақты біршама тез пісіру, омлет, бифштекс.
6	11-12	Өте жоғары Бифштекс, котлет, қуырдақ.

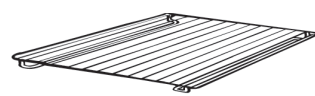
## Ұсыныстамалар:

- Ешқашанда тамақты тікелей шынықыш пісіретін бетте пісірмеңіз. Өрқашанда ол үшін тиісті асуы үдыс-аяғын пайдаланыңыз.
- Қазанды немесе табаны әрдайым өзіңіз онда тамақ пісіретін қыздыру аумағының ортасына қойыңыз.
- Ешқашанда пісіретін бетті өнімдерді турауға арналған тақтай ретінде пайдаланбаңыз.
- Үдыс-аяқты пісіретін беттің үстімен жылжитпаңыз.
- Пісіретін беттің үстінде ауыр заттарды сақтамаңыз.
- Егер олар пісіретін беттің үстіне құласа, онда оны зақымдауы мүмкін.
- Ешқашанда пісіретін бетті жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз.
- Қыздыру аумақтарына алюминий фольга төсеменіз және олардың үстіне пластмасс үдыс-аяқ қоймаңыз.

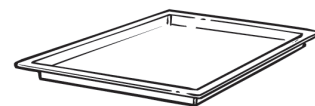
**Елеулі күйіп қалудан сақтану үшін, қыздыру аумақтары қосұлы тұрған уақытта немесе олар өшіріліп тұрған, бірақ бұл орайда қалдық қызу индикаторы жанып тұрған уақытта балаларға оларға жақындауға рұқсат етпеңіз.**

## ДУХОВКАНЫҢ ЖАБДЫҒЫ (Модельге байланысты)

• **Ж а б д ы қ т ы а л ғ а ш** пайдаланардың алдында оны тазалауды жүргізу қажет. Оны жөкенің көмегімен жуыңыз. Шайыңыз және құрғатыңыз.

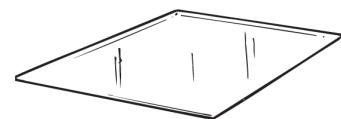


• **СӨРЕ** үдыс-аяққа, грильде ет дайындауға арналған. Оның астына табандықты орнатуға арналған бағыттауыштармен жабдықталған. Өзінің ерекше пішінінің арқасында, сөре тіпті егер духовкадан толық суырылу тұрса да, әрдайым горизонталды қалыпта тұрады, бұл оның үстінен үдыс-аяқтың сырғанау тәуекеліне жол бермейді.



• **ТАБАНДЫҚ** грильде ет дайындаған уақытта ағатын май мен сөлді жинауға арналған.

Табандықты сөренің үстіне де, бағыттауыштар бойынша оның астына да қоюға болады.



Табандықты тек грильде тамақ дайындау кезінде пайдалануға жол беріледі, басқа тамақ пісіру режимдері кезінде оны духовкада қалдыруға болмайды.

Табандықты ешқашанда қуыру үшін пайдаланбаңыз. Бұл түтінінің түзілуіне, майдың шаырауына және духовканың жылдам кірленуіне себеп болуы мүмкін.

• **ТОҚАШ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ТАБАҚ**

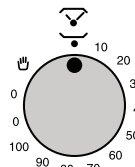
сөренің үстіне орнатылуға тиіс. Ол ұсақ, мысалы, эклер, бисквит, безе секілді және т.т. ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды пісіруге арналған.

Ешқашанда тоқаш пісіруге арналған табақты тура духовканың түбіне қоймаңыз.

• **ІСТІК** шампурмен, тұтқамен, екі шанышқымен және шампурдың тіректік қапсырмасымен жарақталған.

Духовка жұмыс істеп тұрған уақытта пайдаланылмайтын жабдықты алып шығу қажет.

## ӨШІРУ ТАЙМЕРІ



• Таймер духовка қосылғаннан кейін берілген уақыт (1 минуттан 120 минутқа дейін) өткен соң оны автоматты түрде өшіру үшін пайдаланылады. Берілген уақыт жеткен кезде, таймер духовкаға жіберілетін қоректендіру кернеуін автоматты түрде ажыратады.

• Алайда, духовканы таймерсіз де пайдалануға болады. Ол үшін басқару тұтқасын қолмен

басқару режиміне сәйкес қалыпқа орнату керек. **Ескерім:** Духовканы өшіру уақытын бағдарламалау үшін, таймерді басқару тұтқасын "120 мин" қалпына бұрыңыз, ал содан кейін оны керекті ажырату уақытына сәйкес қалыпқа қайтарыңыз.


## ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

### ДУХОВКАНЫ ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ


**ӨТЕ МАҢЫЗДЫ:** духовка мен ыдыс жуғыш машина қатар пайдаланыла алмайды.  
Духовканы пайдалану үшін, ыдыс жуғыш машинаны өшіру қажет.


**МАҢЫЗДЫ:** TRIO іске пайдалану уақытында балалардың одан қауіпсіз қашықтықта болуын қадағалаңыз.

### ТАМАҚ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ (Модельге байланысты)

• **Дәстүрлі режим**  : үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер бірге пайдаланылады.

Бұл режим дәстүрлі қызыл ет, ростбиф, қозының санын дайындау, нан, қатпарлы кондитерлік бұйымдар пісіру үшін өте тамаша. Духовканы алдын ала 10 минут бойы қыздырыңыз, содан кейін тағамды ортаңғы сөреге орналастырыңыз.

• **Гриль**  : үстіңгі қыздырғыш элемент пайдаланылады. Кеуап, кебаб және әр түрлі «гротен» көмештерін пісіру кезінде тамаша нәтижеге кепілдік беріледі. Элементті қыздыру үшін духовканы бес минут бойы қыздыру қажет.

• **Істік**  : үстіңгі қыздырғыш элементті істікпен ұштастықта пайдалану дәстүрлі қуырдақтың хош иісіне ие тағам дайындауға мүмкіндік береді.

- Духовкадан оның ішіндегі барлық керек-жарақты алып шығыңыз.

- Духовканың түбіне тамған майды жинауға арналған табандық қойыңыз.


- Пісірілетін тамақты шампурға қадаңыз да, оны екі ашаның тура ортасына орналастырыңыз.


- Шампурды тіректік қапсырмаға сұғып, шампур мен тіректік қапсырманы духовканың екінші деңгейіне орнатыңыз. Енді шампурдың шеті істіктің жетектік механизміндегі тіліктің қарсысында тұратын болады.

- Шампурды істіктің жетектік механизміне сұғыңыз.

• **Істік және дәстүрлі тамақ пісіру**  :

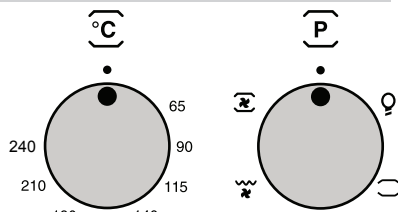
істік пен дәстүрлі тамақ пісіруді қатар пайдалану тамақ пісіру үдерісін тездетеді. Алайда, бұл режимді пайдаланған кезде бағыттауыштары бар сөрені бағыттауыштар жоғары қарап тұратындай етіп орнату және олардың үстіне тамған майды жинауға арналған табандықты орату керек.


• **Ыстық ауамен желпу**  : үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер қатарынан қосұлы, ал желдеткіш духовканың ішінде ыстық ауаның циркуляциясын қамтамасыз етеді. Бұл режим құсты, балықты, көкөністерді, тоқаш пісіру үшін ұсынылады. Қызу асқа жақсырақ бойлайды, алдын ала қыздыру және пісіру уақыты қысқарады.

• **Ыстық ауамен желпуі бар гриль**  : үстіңгі қыздырғыш элемент қосұлы, ал желдеткіш духовканың ішінде ыстық ауаның циркуляциясын қамтамасыз етеді. Шошқа етінің, құстың және т.т. тұтас кесектерін пісіру үшін өте жақсы. Духовканы алдын ала қыздыру тек қызыл ет үшін қажет, ақ етті қыздырусыз дайындауға болады. Сөренің астына май жинауға арналған табандықты орнатыңыз. Тағамыңыз грильге тым жақын тұрмағанына көз жеткізіңіз. Дайындау барысында тағамды аударып отырыңыз.

### ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

• Басқару тұтқасын керекті тамақ пісіру режиміне сәйкес қалыпқа орнатыңыз да, керекті температураны беріңіз:



\*  Тамақты дәстүрлі пісіру

Температура 65 °C - 240 °C

\*  Гриль

Температура 240° C

\*  Істік


Температура 240° C

\*  Істік + Тамақты дәстүрлі пісіру

Температура 240° C

\*  Желдеткіші бар гриль

Температура 240° C

\*  Тамақты желдеткішпен конвекциялық пісіру

Температура 65 °C - 240 °C

\* CENELEC EN 60350-1 сәйкес электржарығын қанша мөлшерде қолданатынын анықтауға байланысты сынақтан өткен

• Таймерді басқару тұтқасын қолмен басқару режиміне сәйкес қалыпқа орнатыңыз немесе таймердің көмегіне духовканы өшіру уақытын бағдарламалаңыз.

• Температураны реттеуіштің жарық индикаторының жануы термостаттың жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді. Тамақ пісіру үдерісінің уақытында бұл жарық индикаторы мезгіл-мезгіл жанып-өшіп тұрады.



### ТАМАҚ ПІСІРУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

**ЕТ:**

Етті ең дұрысы пісіру аяқталарда тұздау керек, өйткені тұз еттен майдың бөлінуіне және шашыруына себеп болады.

Бұл духовканы ластайды және көп түтін түзеді.

Ақ еттің, шошқа етінің, бұзау етінің, қой еті мен балықтың кесектерін духовкаға алдын ала қыздырусыз салуға болады. Ондай жағдайда тамақ пісіру уақыты ұлғаяды, бірақ бәрі де тереңірек қақталады, өйткені қызудың тамақтың ішіне бойлау үшін көбірек уақыты болады.

**ДУХОВКАНЫ АЛДЫН АЛА ДҰРЫС ҚЫЗДЫРУ – ҚЫЗЫЛ ЕТ ДАЙЫНДАУДА ТАБЫСТЫҢ КЕПІЛІ.**

**ТӘТТІ ТОҚАШТАР, КОНДИТЕРЛІК БҰЙЫМДАР ЖӘНЕ ПЕЧЕНЬЕ:**

Жылтыр қалыпшаларды пайдаланудан аулақ болыңыз, өйткені оларды жылуды тойтарады және тәтті тоқашты бүлдіруі мүмкін. Егер Сіздің тәтті тоқаштарыңыз жылдам күйетін болса, оларды қызуға төзімді қағазбен немесе алюминий фольгамен жабыңыз.

Ескерту: фольганың жылтыр жағы ішке қаратылуға тиіс. Олай болмаған жағдайда, жылу тәтті тоқаштарға жетпеуі мүмкін, өйткені фольгадан тойтарылатын болады.

Тамақ пісірудің алғашқы 20-25 минутының ішінде духовканы ашуға болмайды: бисквиттер, суфле, тоқаштар және т.т. "шөгугі" мүмкін. Тәтті тоқаштың дайындық дәрежесін олардың ортасын пышақтың жүзімен немесе тоқымалық істікпен тесіп тексеруге болады. Егер олар тәтті тоқаштан таза әрі құрғақ күйінде шықса, ол дайын және пісіруді аяқтауға болады. Егер олар дымқыл және жалғасып қалған бөлшектермен шықса, дайындауды жалғастырыңыз, тек дайындауды аяқтау, бірақ күйге жол бермеу үшін, температураны сәл төмендетіңіз.

**Төмендегі нұсқаулықтар тек жалпы нұсқау ретінде берілген. Сіз оларды өзіңіздің тәжірибеңізге және жеке талғамыңызға орай өзгертуіңізге болады.**

Алдын ала қыздыру уақыты:

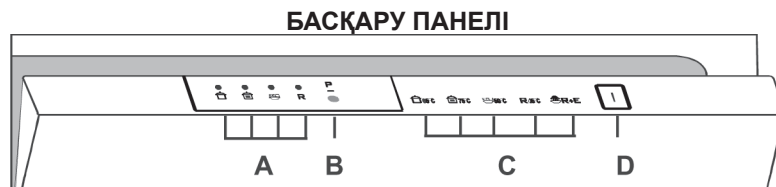
210 - 240°C жағдайында 20 минут.

140 - 190°C жағдайында 15 минут.

65 - 115°C жағдайында 10 минут

Көлемі	Өнім	Духовкадағы температура, °C	Астына табақ орнату деңгейі	Дайындау уақыты, минут
<b>БАЛЫҚ</b>				
	Бахтах	200	1	15 / 25
1 кг	Мерланг	190	1	50
<b>ЕТ</b>				
1 -1,5 кг	Ростбиф	190	1	90
1 кг	Бұзау етінен қуырдақ	50 / 160	1	120 / 150
2 кг	Қақталған бұзау еті	170 / 190	1	60 / 90
1 -1,5 кг	Қозының аяғы	150 / 160	1	60 / 75
1 -1,5 кг	Қойдың аяғы	150 / 160	1	50 / 60
<b>ҚҰС ЕТІ</b>				
2 кг	Көгершін	150 / 160	1	45
4 кг	Қаз	160	1	240 / 270
2 - 2,5 кг	Үйрек	175	1	90 / 150
1 -1,5 кг	Балапан	170	1	60 / 80
<b>БАСКАЛАРЫ</b>				
	Лазанья	200	1	40
	Суфле	200	1	20
	Толтырмасы бар шағын тәтті тоқаш	200	1	20
	Пицца	200	1	20
<b>КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІ</b>				
	Қарақұмық шелпектер	175	1	40 / 50
	Жеміс бәліш	180 / 190	1	20 / 30
	Бисквит (ашытқылық ұн)	160	1	40 / 45
	Меренга	100	1	90
	Қатпарлы қамыр	200	1	20

- A Бағдарламаны таңдау индикаторлары
- B Бағдарламаны таңдау түймешігі
- C Бағдарламаның суреттемесі
- D ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігі



**БАҒДАРЛАМАЛАР МЕН АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАРДЫ ТАҢДАУ**

**Ыдыс жуғыш машина мен духовка қатар пайдаланыла алмайды!**

**Бағдарламаны орнату үшін есікшені ашып, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басыңыз; 4 бағдарламаны таңдау индикаторлары жыпылықтай бастайды**

- Бағдарламаны таңдау түймешігін басу арқылы қажетті бағдарламаны орнатыңыз, бұл орайда таңдалған бағдарламаның индикаторы қосылады (САЛҚЫН ШАЮ бағдарламасы үшін 2 индикатор).
- Есікшені жабыңыз (сигналдан кейін), таңдап алынған бағдарлама автоматты түрде басталады.

**ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАНЫ ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ**

**Есікшені ашу**

Алдыңғы панельдегі тұтқадан ұстап, оны алға тартыңыз. Егер машина бұл сәтте бағдарламаны орындап жатса, қорғаныштық құрылғы машинаны автоматты түрде ажыратады. Машина бағдарламаны тиісті түрде орындауы үшін, ешқашанда жұмыс уақытында есікшені ашпаңыз.

**Есікшені жабу**

Себетті машинаға орнатыңыз. Шашыратқыштың қалақтары еркін айналатынына және әлдебір нәрсемен бұғатталып қалмағанына көз жеткізіңіз. Есікшені жауып, оның мықты жабылғанына көз жеткізіңіз.

**Бағдарламаны үзу**

Бағдарлама орындалып жатқан уақытта, әсіресе негізгі жуу және соңғы шаю циклдары орындалып жатқан уақытта есікшені ашпаған дұрыс.

Солай болса да, егер есікше ашық болса, құрылғы жұмысын автоматты түрде тоқтатады.

Егер есікшені қайтадан жапса, бағдарлама автоматты түрде жалғасады.

Егер Сіз орындалып жатқан бағдарламаны өзгертуді немесе тоқтатуды қаласаңыз, төмендегі процедураны орындаңыз:

**БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ** түймешігін кем дегенде 5 секунд басулы қалпында ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны таңдау индикаторлары жеке және кезекпен жанатын және өшетін болады, сондай-ақ дыбыстық сигналдар беріледі.

Ағымдағы бағдарлама тоқтатылады және барлық бағдарламаны таңдау индикаторлары жыпылықтай бастайды.

Жаңа бағдарламаны іске қосардың алдында контейнерде жуғыш құралдың бар болуын тексеру қажет. Қажет болған жағдайда жуғыш құралды үстеңіз.

**ЕСКЕРТУ:** құрғату фазасының уақытында есікше ашылған жағдайда, циклдың әлі аяқталмағаны туралы ескертетін дыбыстық сигнал іске қосылады.

Бағдарламаның аяқталғаны туралы ескертетін ұзақтығы 5 секунд дыбыстық сигнал (егер ол күші жойылмаған болса) 30 секунд сайын интервалмен үш рет беріледі.

Таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтай бастайды (САЛҚЫН ШАЮ бағдарламасы үшін 2 индикатор).

Енді ыдыс-аяқты ыдыс жуғыш машинадан шығаруға және ыдыс жуғыш машинаны ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы өшіруге болады. Сондай-ақ ыдыс жуғыш машинаға келесі жуу циклы үшін ыдыс-аяқты жүктеуге болады.

Бағдарлама үшін ескертуші дыбыстық сигнал төменде суреттелгендей өшіріле алады.

1. БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ түймешігін басулы қалпында ұстап тұрып, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны қосыңыз (қысқа дыбыстық сигнал беріледі).
2. БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ түймешігін кем дегенде 15 секунд басулы қалпында ұстап тұрыңыз (бұл уақыт интервалының ішінде 2 дыбыстық сигнал беріледі).
3. Екінші дыбыстық сигнал естілген уақытта түймешікті босатыңыз (3 бағдарламаны таңдау индикаторы жанады).
4. Тап сол түймешікті тағы бір рет басыңыз; дыбыстық сигналдың іске қосылғанын көрсететін 3 бағдарламаны таңдау индикаторы жыпылықтай бастайды (бұл дыбыстық сигналдың күші жойылғанын көрсетеді).
5. Жаңа орнатылымды растау үшін, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз. Дыбыстық сигналды іске қосу үшін, жоғарыда суреттелген процедураны қайталаңыз.

**⚠ ЕСКЕРТУ!**  
**Қандай да бір проблемалар туындаған жағдайда, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз және жоғарыда суреттелген процедураны басынан бастап орындаңыз.**

**МАҢЫЗДЫ!**  
**Бұл процедураны бастардың алдында ыдыс жуғыш машина МІНДЕТТІ ТҮРДЕ өшірілуге тиіс.**

### Соңғы пайдаланылған бағдарламаны жадыда сақтау

Соңғы пайдаланылған бағдарламаны жадыда сақтау үшін төмендегі процедураны орындаңыз:

#### **МАҢЫЗДЫ!**

**Бұл процедураны бастардың алдында ыдыс жуғыш машина МІНДЕТТІ ТҮРДЕ өшірілуге тиіс.**

1. БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ түймешігін басулы қалпында ұстап тұрып, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны қосыңыз (қысқа дыбыстық сигнал беріледі).
2. БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ түймешігін кем дегенде 15 секунд басулы қалпында ұстап тұрыңыз (бұл уақыт интервалының ішінде 2 дыбыстық сигнал беріледі).
3. Екінші дыбыстық сигнал естілген уақытта түймешікті босатыңыз (3 бағдарламаны таңдау индикаторы жанады).
4. Тап сол түймешікті тағы бір рет басыңыз; дыбыстық сигналдың іске қосылғанын көрсететін 3 бағдарламаны таңдау индикаторы жыпылықтай бастайды (бұл дыбыстық сигналдың күші жойылғанын көрсетеді).
5. Жаңа орнатылымды растау үшін, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз. Дыбыстық сигналды іске қосу үшін, жоғарыда суреттелген процедураны қайталаңыз.



**Ыдыс жуғыш машинаның жұмысының уақытында қоректендіру кернеуін жіберу бұзылған кезде, арнайы жадыда сақтағыш құрылғы таңдалған бағдарламаны жадыда сақтап қалады және қоректендіру кернеуін жіберу қалпына келтірілгеннен кейін бағдарламаны орындау ол үзілген тұстан бастап жалғасады.**

Бағдарламаның орындалу уақытында ақаулық немесе қателік орын алған кезде, таңдалған циклға сәйкес индикаторлар (САЛҚЫН ШАЮ бағдарламасы үшін 2 индикатор) жылдам жыпылықтай бастайды және дыбыстық сигнал естіледі. Ондай жағдайда ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз. Су құятын шлангінің краны ашық, дренаждық шлангінің шиырылып қалмағанына, ал сифон немесе сүзгілер бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз, содан кейін таңдалған бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер ақаулық жоғалмаса, сервистік қызметке хабарласыңыз.

#### **Маңызды!**

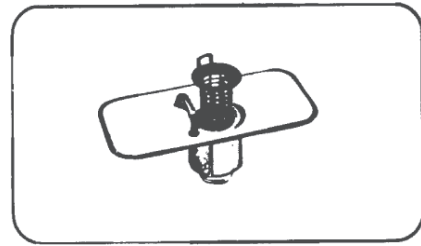
**Асып төгілуден қорғауға арналған құрылғының дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін, машина жұмыс істеп тұрған уақытта оны жылжытпаған немесе еңкейтпеген жөн.**

**Егер ыдыс жуғыш машинаны жылжыту немесе еңкейту қажет болса, алдымен бағдарламаның толық аяқталғанына және машинадан судың түгелдей ағызылғанына көз жеткізіңіз.**



**Назар аударыңыз - Ыдыс жуғыш машина асып төгілуден қорғау құрылғысымен жарақталған, ол сондай жағдаят туындаған жағдайда, артық суды кетіреді.**

### АЛДЫН АЛА ОПЕРАЦИЯЛАР ЖӘНЕ СҮЗГІНІ ТАЗАЛАУ



#### **Сүзгілер жүйесі төмендегілерден тұрады:**

- тамақ қалдықтарының ірі бөлшектерін жинайтын сүзгінің орталық тостағаны.
- суды үзбей сүзетін жайпақ сүзгі.
- жайпақ сүзгінің үстінде тұрған, мінсіз шаюды қамтамасыз етіп, тамақ қалдықтарының өте ұсақ бөлшектерін жинайтын микросүзгі.

Үздік нәтижеге жету үшін әрбір шаю циклынан кейін сүзгілерді тексеру және мұқият жуып отыру керек.

Сүзгілерді алып шығу үшін, оларды жай тартып, тұтқасынан ұстап алып шығыңыз.

Сүзгі бар орталық тостаған үстіңгі бөлігінде тұрады және жуу үшін оңай қолжетімді. Ыдыс жуғыш машина өздігінен тазаратын микросүзгімен жарақталған, оны әрбір 15 күн сайын тексеріп отыру қажет.

Алайда, оның және бүкіл сүзгілер жүйесінің бітеліп қалуынан сақтану үшін, оларды әр жуудан кейін тексеріп отырған жөн.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Сүзгілерді тазалағаннан кейін олардың дұрыс жиналғанына, бір бірінің ішінде тұрғанына және жайпақ сүзгінің машинаның түбінде дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Сүзгіні дұрыс және берік құрастырмау өзінің соңынан машинаның жұмысының тиімділігінің төмендеуін ілестіруі мүмкін.

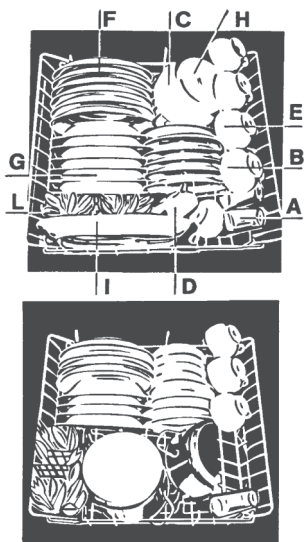
**Маңызды: Ешқашанда машинаны сүзгісіз пайдаланбаңыз**

## ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

### ЫДЫС-АЯҚТЫ ЖҮКТЕУ

Себет ыдыс-аяқты жүктеу ыңғайлы болуы үшін арнайы жобаланған. Ыдыс-аяқты сапалы жуу үшін алдымен сүзгілердің, су ағызатын ойықтың бітеліп қалуынан, шашыратқыштың қалақтарының бұғатталып қалуынан және соның нәтижесінде жуу сапасының төмендеуінен сақтану үшін, одан тамақтың қалдықтарын кетіріңіз.

**Сақтандыру!** Пышақтар мен басқа да үшкір заттардан зақымдардан сақтану үшін, оларды тұтқаларын жоғары қаратып орналастыру керек.



#### ЫДЫС-АЯҚТЫҢ 6 ЖИЫНТЫҚТАЛЫМЫН ЖҮКТЕУ (EN 50242 сәйкес)

- A- 6 стакан
- B- 6 десерттік тарелке
- C- 6 тұздық салғыш
- D- кішкентай тостаған
- E- 6 кофе немесе шай тостаған
- F - 6 жайпақ төрелке
- G- 6 шұңғыл төрелке
- H – орташа тостаған
- I – сервистік төрелке
- L – қасық-шанышқы

#### ЫДЫС - АЯҚТЫҢ 4 ЖИЫНТЫҚТАЛЫМЫН ЖӘНЕ ОҒАН ҚОСА ҚАЗАНДАРДЫ ЖҮКТЕУ

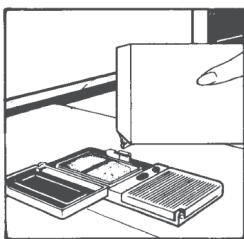
Қазандарды, салат салғыштарды, көже ыдыстарын, қақпақтарды және т.т. сондай-ақ

себетке салуға болады. Қасық-шанышқыны оларға әдейі арналған себетшеге салған дұрыс.

Егер олардың тұтқалары тым жіңішке болса, олар себеттің түбінен түсіп кетпеуі және шашыратқыштың қалақтарын бұғаттамауы үшін, оларды тұтқаларын жоғары қаратып қою керек.

### ЖУҒЫШ ҚҰРАЛДЫ ЖҮКТЕУ

#### Қалыпты жуу



Тек ыдыс жуғыш машиналар үшін арнайы әзірленген – сұйық, ұнтақ, таблеткалардағы жуғыш құралдарды пайдалануға жол беріледі.

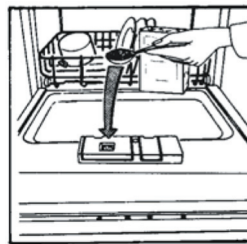
Басқа құралдардың (мысалы, қол жууға арналған секілді) құрамында ыдыс жуғыш машиналарда пайдалану үшін қажетті ингредиенттер жоқ және олардың қалыпты жұмысына кедергі жасайды.

Жуғыш құралдарға арналған контейнер есікшенің ішінде орналасқан. Жуу бағдарламасын іске қосардың алдында ол жабық болуға тиіс. Оны ашу үшін, жай ілгекті басыңыз. Жуу бағдарламасы аяқталған соң контейнердің қақпағы келесі жуу циклы үшін әрдайым ашық болады. Жуғыш құралдың көлемі ыдыс-аяқтың кірлену дәрежесіне және жуу түріне қарай өзгереді. Жуғыш құралдың ұсыныстамалық дозасы - 15 грамм.

Ыдыс-аяқ өте кір немесе су қатқыл болған жағдайда, дозаны 25 грамға дейін ұлғайту қажет. Жуғыш құралды контейнерге жүктегеннен кейін оны жабыңыз, өйткені әр түрлі жуғыш құралдар әр түрлі сипаттамаларға ие болуы мүмкін, ал қорапшалардағы оларды пайдалану жөніндегі нұсқаулықтар бірдей болмауы мүмкін.

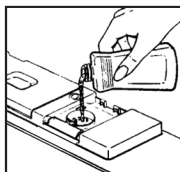
Жуғыш құралдың тым шағын көлемдері ыдыс-аяқты тиісті түрде жуу үшін жеткіліксіз, ал тым көп көлемдері – жуудың нәтижелерін жақсартпайтынын және олардың артығы бәрібір көрізге ағызлатынын еске салу қажет. Тым көп жуғыш құрал жүктемеңіз – бұл қоршаған ортаға теріс әсерді төмендетуге мүмкіндік береді.

### Қарқынды жуу



Қарқынды жуу бағдарламасын пайдалантын кезде қосымша 15 грамм (1 асқасыққа жуық) жуғыш құрал үстеу қажет. Бұл қосымша дозаны жуғыш құралдарға арналған контейнер жабық тұрған уақытта оның қуысына салу керек (суретті қараңыз). Бұл қосымша доза шағын ыдыста салынуға тиіс (суретті қараңыз).

### ШАЙҒЫШТЫ ҚҰЮ



Шайғышқа арналған бөлімше "B" жуғыш құралдарға арналған контейнердің оң жақ бөлігінде орналасқан және 130 мл жуық сыйымдылығы бар.

Қақпақты ашып, оған бірнеше жууға жетуге тиіс шайғышты құйыңыз. Асырып құюдан сақтаныңыз. Қақпақты жабыңыз. Соңғы шайғыштың автоматты түрде бүркілетін шайғыш ыдыс-аяққа жылдамырақ құрғауға көмектеседі және



дақтардың түзілуінің алдын алады.

Шайғышты әрдайым пайдаланған дұрыс. Шайғыштың деңгейі контейнердің орта тұсында орналасқан көз "A" арақылы бақыланады.

ТОЛЫҚ – Қошқыл



БОС - Ашық



### ШАЙҒЫШТЫ ЖІБЕРУДІ РЕТТЕУ (1-ден 4-ке дейін)

Реттеу тұтқасы "B" деңгей индикаторының астында орналасқан, оны қолмен бұруға болады, ұсынылатын қалпы - "3".

Судың қатқылдығы жайында қақтың түзілу дәрежесі бойынша немесе ыдыс-аяқтың құрғақтық дәрежесі бойынша пайымдауға болады.

Сондықтан жақсы жуу нәтижелері үшін шайғышты дұрыс мөлшерлеген өте маңызды.

Жуу аяқталған соң,

- егер ыдыс-аяқта "жылғалар" қалатын болса, мөлшерлеудің мәнін бір бөліндіге азайту керек.
- егер ыдыс-аяқта боз дақтар қалатын болса, мөлшерлеудің мәнін бір бөліндіге ұлғайту керек.

### ТҰЗДЫ ЖҮКТЕУ

Ыдыс жуғыш машина суды шөккенде машинаны зақымдауы мүмкін өктен тазартатын жұмсартқышпен жабдықталған. Машинаның астыңғы бөлігінде регенерациялайтын тұзға арналған контейнер орналасқан.

Жұмсартқыштың сүзгіш элементінде тек ыдыс жуғыш машиналар үшін арнайы жасалған тұз пайдаланылуға тиіс. Ол әдетте таблеткаларда немесе гранулаларда шығарылады.

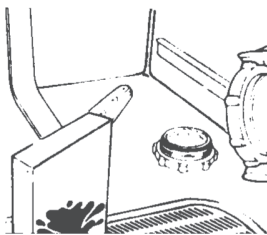
Бұл операцияның уақытында одан су ағып шығатын болады. Оған назар аударудың керегі жоқ. Тұзды контейнер толғанша

себіңіз. Контейнердің алқымындағы бұранданы тұздан тазартып, қақпақты мықтап бұрап жабыңыз.

Егер ыдыс жуғыш машина жақын арадағы уақытта керек болмаса, Салқын шаю ("Eco+Rapid, 2 Leds") бағдарламасын орнатыңыз, сонда толырған уақытта шашылған тұздың артығы машинадан кетіріледі. Тұзға арналған контейнердің сыйымдылығы

шамамен 1,5 кг құрайды. Машинаны тиімді пайдалану үшін ондағы тұздың қорын оның шығыңдалу шамасына қарай мезгіл-мезгіл толықтырып отыру керек.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Суды дозатор өбден толғанға дейін үстеу қажет. Ыдыс жуғыш машинаны орнататын кезде тұздың дозаторы түгелдей толықтырылған болуға тиіс





## ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

### Суды жұмсартқышты электрондық бағдарламалағыштың көмегімен баптау

Суды жұмсартқыш қатқылдығы 60°Fh (француз градустары) немесе 33°Dh (неміс градустары) дейін суды 5 баптамада өңдеуге қабілетті. Баптамалар панельде төменде берілген:

Деңгей	Судың қатқылдығы	Судың қатқылдығы	Регенерациялайтын тұзды пайдалану	Суды жұмсартқышты орнату
	°fH (француз градусы)	°dH (неміс градусы)		
0	0-8	4	жоқ	
1	9-20	5-11	иә	Индикатор N.1
2	21-30	12-17	иә	Индикатор N.1+2
3	31-40	18-22	иә	Индикатор N.1+2+3
4	41-60	23-33	иә	Индикатор N.1+2+3+4

#### МАҢЫЗДЫ!

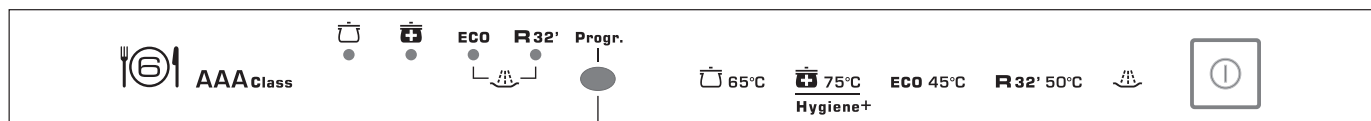
Бұл процедураны бастардың алдында ыдыс жуғыш машина МІНДЕТТІ ТҮРДЕ өшірілуге тиіс.

- БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ түймешігін басулы қалпында ұстап тұрып, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны қосыңыз (қысқа дыбыстық сигнал беріледі).
- БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ түймешігін дыбыстық сигнал берілгенге дейін басулы қалпында кем дегенде 5 секунд ұстап тұрыңыз. Суды жұмсартқыштың деңгейінің ағымдағы таңдауын көрсететін БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ индикаторлары жанады.
- Суды жұмсартқыштың керекті деңгейін таңдау үшін тап сол түймешікті тағы бір рет басыңыз: түймешікті әр басқаннан кейін бір индикатор жанады (суды жұмсартқыштың деңгейі жанған индикаторлардың санымен көрсетіледі). 5 деңгейі таңдалған кезде 4 индикатор жыпылықтайтын болады, 0 деңгейі таңдалған кезде барық жарық индикаторлары өшіріледі. Жаңа орнатылымды растау үшін, ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін басу арқылы ыдыс жуғыш машинаны өшіріңіз.



#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Кез келген проблемалар туындаған жағдайда, ыдыс жуғыш машинаны ON/OFF түймешігін басып ажыратыңыз да, содан кейін қайтадан бастаңыз (1-ші ҚАДАМ).



Индикаторлар

БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ ТҮЙМЕШІГІ




## ЖУУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Тестілік зертханаларға арналған ақпарат. Негізгі бағдарламаларды салыстыру.

EN 50242 стандарты бойынша:

- Стандартты жүктеу
- Жылтырды орнату: "4"
- Жуғыш құралдың көлемі: жуу үшін 18 гр

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ТҰТЫНУ ЖӘНЕ СУ ШЫҒЫНЫ (негізгі бағдарламалар)*		
Бағдарлама	Электр энергиясы (киловатт-сағат)	Су (л)
Қалыпты режим	1,25	15
Гигиеналық режим	0,93	12
Үнемді режим	0,67	8
Жылдам режим	0,60	8
Күту режимінде және тоқтату режимінде электр энергиясын тұтыну: 0,1Вт / 0,8 Вт		
* Мәндер зертханада EN 50242 еуропалық стандартына сәйкес өлшенген (шығын іске пайдалану шарттарына сәйкес өзгеруі мүмкін).		

Бағдарлама	Суреттеме		Тексеруді жүргізу					Бағдарламаның мазмұны						Ұзақтық
			Сулауға арналған құрал	Жууға арналған құрал	Сузілгерді тазау	Шайғыш	Регенерациялайтын тұз	Ыстық алдын ала жуу	Салқын алдын ала жуу	Негізгі жуу	Бірінші шаю	Екінші салқын шаю	Шайғышты пайдаланып шаю	
 65°C	Қалыпты	Күніне бір рет–қалыпты кірленген қазандар мен жууды күні бойы күткен сол секілді басқа ыдыс-аяқ үшін	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Күніне бір рет - қатты кірленген қазандар мен жууды күні бойы күткен сол секілді басқа ыдыс-аяқ үшін	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		90
ECO 45°C	Эко	Қалыпты кірленген асүй ыдыс-аяғына арналған бағдарлама (сондай ыдыс-аяқ үшін электр энергиясын тұтыну және су шығындау тұрғысынан неғұрлым тиімді). Бағдарлама EN 50242 стандартына сәйкес келеді.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C			<input type="checkbox"/>		153
R 32' 50°C	Жылдам 32'	Ыдыс-аяқты оны пайдаланғаннан кейін бірден жылдам жуу. 4/6 жиынтықталымды жүктеу.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			50°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		32
	Салқын алдын ала жуу	Ыдыс жуғыш машинаның толық жүктелуін күткен ыдыс-аяқты салқын суда қысқа алдын ала жуу.			<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>						6

## ІСКЕ ПАЙДАЛАНУ

### БІРНЕШЕ ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕС...

- Машинаға ыдыс-аяқ толтыратын әр кез сайын машинаны әрдайым дұрыс жүктеңіз, дақтардың түзілуіне жол бермеу және ыдыс-аяқтан тамақтың ірі қалдықтарын кетіру үшін, машинаға ыдыс-аяқты әр қосымша жүктеген кезде салқын алдын ала жууды жүргізіңіз.

## САПАЛЫ ЖУУҒА ҚАЛАЙ ЖЕТУГЕ БОЛАДЫ

- 1) Табақтарды машинаға беттерін төмен қаратып орналастырыңыз.
- 2) Табақтарды себетке олар бір біріне жанаспайтындай етіп орналастыруға тырысыңыз. Дұрыс жүктеген жағдайда, Сіз ең жақсы нәтижеге жетесіз.
- 3) Табақтарды ыдыс жуғыш машинаға салудың алдында, олардан су ағызатын ойық пен бүркігіштерді бітеп қалуы мүмкін барлық тамақ қалдықтарын (сүйектерді, қабықтарды, ет немесе көкөніс түйірлерін, кофенің қоймалжыңын, жемістердің қабығын, темекінің күлін және т.т.) кетіру қажет.
- 4) Ыдыс-аяқты жүктегеннен кейін шашыратқыштың қалақтарын ештеңе бұғаттамағанына және еркін айнала алатынына көз жеткізіңіз.
- 5) Жабысып қалған немесе күйген тамақ қалдықтары бар қазандарды немесе басқа ыдыс-аяқты оған жуғыш құрал ерітілген суға алдын ала салып қою қажет.
- 6) Күміс қасық-шанышқыны дұрыс жуу үшін:
  - a) - күміс қасық-шанышқыны пайдаланғаннан кейін дереу, әсіресе, егер олар майонез, жұмыртқа, балық және т.т. жегенде қолданылған болса, шаю керек.
  - b) - күміс бұйымдарға жуғыш құралдың шашырандыларының тиюіне жол бермеңіз.
  - c) - оларды басқа металдардан бөлек ұстаңыз.

## ЕГЕР..., НЕ ІСТЕУ КЕРЕК.

Жуу үдерісінде Сізге кенет машинаға қосымша ыдыс-аяқ салу керек болды. Есікшені ашып, ыдыс-аяқты машинаға салыңыз да, есікшені жабыңыз, машина бағдарламаны автоматты түрде жалғастырады.

### ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАДА НЕНІ ЖУУҒА БОЛМАЙДЫ...

Ыдыс жуғыш машинада жууға болмайтын заттар бар екенін есте ұстау қажет.

Ыдыс жуғыш машинада, егер тек бұған олардың өндірушілері рұқсат етпеген болса, ағаш және пластмасс тұтқалары бар ыдыс-аяқ пен қасық-шанышқыны, термопластик, алюминий, хрусталь заттарды жумауға кеңес береміз.

Өрлеменің кейбір түрлері көмескіленуі мүмкін. Сондықтан, ыдыс-аяқтың бүкіл жиынтықталымын жумай тұрып, басқа заттардың да көмескіленбейтініне көз жеткізу үшін, алдымен машинада өрлемесі бар жиынтықталымнан бір затты жуып көру керек.

Сондай-ақ машинада тұтқалары тотығатын металдардан жасалған күміс қасық-шанышқыны жуудың керегі жоқ, өйткені олар өзара химиялық реакцияға түсуі мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** ыдыс-аяқты сатып алатын кезде алдымен оның ыдыс жуғыш машиналарда жуу үшін жарайтынына көз жеткізіңіз.

**ІСКЕ ПАЙДАЛАНУДАН КЕЙІН –** Жуу аяқталған соң әрдайым ыдыс жуғыш машинаға су жіберетін кранды жауып жүріңіз және ҚОСУ/ӨШІРУ түймешігін "өшірулі" қалпына орнатыңыз.

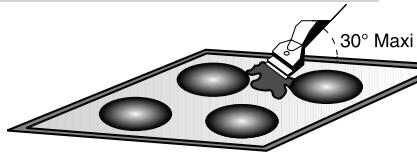
Егер Сіз машинаны ұзақ уақыт бойы пайдалануды жоспарламасаңыз, төмендегідей сақтық шараларын қабылдаңыз:

- 1 - машинаны жуу үшін оған ыдыс-аяқ жүктеуіз жуу бағдарламасын орындаңыз
- 2 - ашаны розеткадан ағытыңыз,
- 3 - машинаға су жіберу кранын жабыңыз,
- 4 - шайғышқа арналған контейнерді толтырыңыз,
- 5 - есікшені сөл ашық күйінде қалдырыңыз,
- 6 - машинаның іші таза болуға тиіс,
- 7 - егер машина 0°C градустан төмен температура жағдайында тұратын болса, ондағы дозаторда қалған су қатып қалуы мүмкін. Сондықтан машинаны пайдаланардың алдында оны алдымен шамамен бір тәулік бойы температураның оңды мәндері жағдайында қыздыру керек

• Машинаны тазалаудың алдында:

• Машинаны электр желісінен ағыту және оның конструкциясының барлық элементтері суығанша тосу қажет.

• Машинаны тазалау үшін абразивті тазартқыш құралдарды, сым жөкелерді немесе үшкір заттарды ешқашанда пайдаланбаңыз.



**• ЭМАЛЬ ЖАЛАТЫЛҒАН БЕТТЕР:**

Эмаль жалатылған беттерді тазалауды орындау кезінде ешқашанда абразивті тазартқыш құралдарды, түрпі көпшіктерді және үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өйткені олар эмаль жалатылған бетті бүлдіруі мүмкін. Пеш суығаннан кейін ол беттерді жай сабынды сумен жуып, таза шүберектің көмегімен құрғатыңыз.

**• ШЫНЫҚЫШ ПІСІРЕТІН БЕТ ТЫМ ДЫМҚЫЛ ЖӨКЕНІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.**

Оңай балқитын заттарды, мысалы, пластмастан жасалған бұйымдарды, қантты немесе құрамында қант бар өнімдерді пісіретін беттен аулақ ұстаған дұрыс.

**Қызмет көрсету:**

- пісіретін бетке арнайы тазартқыш құралдың бірнеше тамшысын тамызыңыз.

- жұмсақ шүберектің көмегімен пісіретін бетті тазалаңыз.

- бетті таза жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз.

- Духовканың шыны есігін тазалау абразивті тазартқыш құралдарды, сым жөкелерді немесе үшкір заттарды ешқашанда пайдаланбаңыз, өйткені бұл шыныда жарықшалардың пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.

**Кетіруге қиын дақтар:**

- бетке арнайы тазартқыш құралдың бірнеше тамшысын тамызыңыз.

- дақтарды қырғышпен, оны бетке 30° бұрыштың астында ұстап тұрып қырыңыз.

- жұмсақ шүберектің көмегімен пісіретін панельді тазалаңыз.

- қажет болған жағдайда бұл операцияны қайталаңыз.

Ұстара жүзді қырғыш, егер ол 30° бұрыштың астында тұрса, бетті зақымдамайды. Ешқашанда ұстара жүзді қырғышты блалардың қолы жететін жерлерде қалдырмаңыз.

**Бірнеше пайдалы кеңес:**

Пісіретін бетті тұрақты тазалау сызаттардың түзілуіне және беттің тозуына жол бермеу үшін қажет оның қорғаныш қабатының жақсы сақталуына көмектеседі. Пісіретін бетті өшірудің алдында оның беті таза болуын тексеріңіз. Судан қалған дақтарды кетіру үшін, бетке бірнеше тамшы сірке немесе лимон шырынын тамызыңыз. Содан кейін бетті бірнеше тамшы арайы тазартқыш құралмен суланған жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Түбі жайпақ әрі тегіс асүй ыдыс-аяғы шынықыш бетке сызат түсірмейді, алайда, ыдыс-аяқты пісіретін беттің үстінде жылжитқан кезде оны көтерген дұрыс.

**• ДУХОВКАНЫҢ ЖАРЫҒЫ**

Духовканың шамы мен плафоны жоғары температураларға шыдайтын материалдардан жасалған: 230 В~ - Е 14 база - 15 Вт - мин. температура 300°С. Шамды ауыстыру: шамды ауыстыруға кіріспестен бұрын, духовканы электр желісінен ажыратыңыз. Кез келген операцияны орындаудың алдында духовка суығанша күте тұрыңыз.

Аурауы шамды ауыстыру үшін, жай плафонды бұрап алыңыз, шамды бұрап алыңыз, тап сондай типі шамға ауыстырыңыз. Ақаулы шамды ауыстырғаннан кейін қорғаныштық плафонды орнына орнатыңыз.

**• АКССУАРЛАР**

Духовканың сөресі мен табағы: оларды тазалау үшін абразивті заттар мен құралдарды ешқашанда пайдаланбаңыз. Оларды жылы сабынды суға суланған мата майлықтың көмегімен жай сүртіп шығыңыз. Таза сумен шайыңыз да, құрғатыңыз.

Табандық: грильде тамақ дайындағаннан кейін табандықты духовкадан алып шығып, одан майды ағызыңыз. Жөке мен жуғыш ұнтақты пайдаланып, табандықты ыстық суға жуыңыз және шайыңыз. Егер жабысып қалған тамақ қалдықтары кетпесе, табандықты алдымен сабынды суға салып қою керек. Табандықты сондай-ақ ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Ешқашанда жуылмаған табандықты духовкаға қайта қоймаңыз.

**• ДУХОВКАНЫҢ ЕСІКШЕСІНІҢ ӨЙНЕГІ**

Духовканың есікшесінің өйнегін духовканы әр пайдаланудан кейін құрғақ жұмсақ қағаз майлықтың көмегімен сүртіп отыруға кеңес беріледі. Егер өйнек қатты кірлеген болса, оны жөкенің және жуғыш құралдың көмегімен жууға болады.

**• ДУХОВКАНЫҢ ЕСІКШЕСІ**

Духовканың есікшесін тазалауды есікше шешіп алынған уақытта немесе ол орнында тұрған уақытта орындауға болады.

Духовканың есікшесін шешіп алу үшін, төмендегі операцияларды орындаңыз:

. духовканың есікшесін толық ашыңыз

. ілгектерді босатыңыз,

. есікше босағанға дейін оны жоғарыға көтеріңіз.

Есікшені орнына орнатуды орындаудың алдында топсалардың дұрыс қалыпта тұрғанын тексеріңіз; топсалардың астында орналасқан тілік ойық сізге оларды дұрыс қалпына орнатуға мүмкіндік береді.

Есікшені тіректерге орнатқаннан кейін топсаларды олардың бастапқы қалпына орнатыңыз.

**• ГАЗ КОНФОРКАЛАР:** күйген май мен күйген тамақ қалдықтарын кетіру үшін, аммиак негізіндегі тазартқыш құралдарды немесе әдеттегі тазартқыш құралдарды пайдалануға кеңес беріледі. Конфоркалардың қалпақшаларын кокнфорканы пайдаланғаннан кейін бірден салқын суға салмаңыз. Бұл жылудың күрт ауытқуының нәтижесінде эмальдің жарылуына әкеліп соғуы мүмкін. Егер жанарғының ойықтары бітеліп қалса, оларды жақшышты пайдаланып сабынды сумен жуыңыз және шүберектің көмегімен құрғатыңыз. Конфоркаларды құрастырудан бұрын олардың қалпақшалары мен жанарғылардың құрғақ екенін тексеріңіз, содан кейін оларды орнына дұрыс орнатыңыз.

**Назар аударыңыз:** Жанарғыға су тиюіне жол бермеңіз.

**• ҚАҚПАҚ:** Тгіо тұрмыстық электр аспабы суығаннан кейін, қақпақты сабынды сумен жуыңыз да, таза шүберектің көмегімен құрғатыңыз. Қақпақты көтерудің алдында оның үстінде пісіретін бетке тегілуі мүмкін ешнәрсенің жоқ екенін тексеріңіз.



Бұл аспаптың Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтары (WEEE) туралы 2012/19/ЕО еуропалық директивасына сәйкес таңбаламасы бар. Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының құрамында ластаушы заттектер (қоршаған ортаға теріс ықпал етуі мүмкін) және негізгі компоненттер (екінші қайтара пайдалануға жататын) болады. Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының барлық ластаушы заттектерді кетіру және кәдеге жарату, сондай-ақ барлық материалдарды қалпына келтіру және қайтадан пайдалану мақсаттарында арнайы өңдеуге жатқызылғаны маңызды.

Өркім де электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтары туғызатын экологиялық проблемалардың алдын алуға елеулі үлес қоса алады; ол үшін бірнеше негізгі ережелерді ұстану маңызды:

Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарын тұрмыстық қалдықтар секілді жаратуға болмайды.

Электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарын жергілікті билік органдары немесе тіркелген компаниялар бақылайтын жинау пункттеріне табыстау керек. Көптеген елдерде электр және электрондық жабдық өндірісінің қалдықтарының көп көлемі болған кезде, қалдықтарды үйден жинау жүзеге асырылады.

Жаңа аспапты сатып алған кезде ескі аспапты бөлшек сауда кәсіпорнына қайтаруға болады, егер ол аспаптар баламалы типті және қайтарылатын аспап сатып алынатын аспап секілді функцияларға ие болса, ол оны өзара-бірдей сәйкестік негізінде тегін қабылдауға міндетті.

**ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ**

Мүмкіндігіне қарай духовканы алдын ала қыздырудан аулақ болу және әрдайым оны түгелдей толтыру керек. Духовканың есікшесін мүмкіндігінше сирек ашыңыз, өйткені оны әрбір ашқан сайын жылу сейіледі. Электр энергиясын елеулі үнемдеу үшін духовканы жоспардағы тамақ пісіру аяқталардан 5-10 минут бұрын өшіріп отырыңыз, сонда духовка өндіретін қалдық жылу пайдаланылады. Жылудың камерадан тыс таралуына жол бермеу үшін, тығыздағыштарды тазалықта және тиісті күйде күтіп ұстау керек. Сіздің электр қуатымен жабдықтауға шартыңызда сағаттық тариф көзделетін жағдайда, онда "тамақ пісіруді кейінге қалдыру" бағдарламасы тамақ пісіру процесін бастауды жеңілдікті тариф әрекет ете бастағанға дейін кейінге қалдырудың арқасында электр энергиясын үнемдеу процесін оңайлатады.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

**ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН!** духовка мен ыдыс жуғыш машина қатар пайдаланыла алмайды.

Егер ыдыс жуғыш машина дұрыс жұмыс істеуін доғарса, онда сервистік орталыққа хабарласудан бұрын, төмендегілерді тексеріңіз:

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	ЖОЮ ТӘСІЛІ
<b>1 - Машина қосылмайды</b>	Аша розеткаға сұғылмаған	Ашаны розеткаға сұғыңыз
	О/І түймешігі басылмаған	Түймешікті басыңыз
	Қоректендіру желісінде кернеу жоқ	Желіде кернеудің болуын тексеріңіз
	Есікше ашық	Есікшені жабыңыз
<b>2 - Машина су құймайды</b>	1-ші тармақтың себептерін қараңыз	Тексеріңіз
	Су жіберетін кран жабық	Су жіберетін кранды ашыңыз
	Бағдарламаларды таңдау түймешігі дұрыс қалыпта тұрған жоқ	Бағдарламаларды таңдау түймешігін дұрыс қалыпқа орнатыңыз
	Су құятын шланг бүктеліп қалған	Шланг бүктелген жерді табыңыз
	Су құятын шлангідегі сүзгі бітеліп қалған	Шлангінің шетіндегі сүзгіні тазалаңыз
<b>3 - Машина суды ағызбайды</b>	Сүзгі бітеліп қалған	Сүзгіні тазалаңыз
	Су ағызатын шланг бүктеліп қалған	Су ағызатын шлангінің бүктелген жерін тауып, түзетіңіз
	Су ағызатын шлангінің ұзартқышы дұрыс жалғанбаған	Су ағызатын шлангіні қосу жөніндегі нұсқаулықтарды орындаңыз
	Су ағызатын шланг көрізге дұрыс қосылмаған	Білікті техникалық маманға хабарласыңыз
<b>4 - Машина үнемі суды ағызады</b>	Су ағызатын шлангінің қалпы тым төмен	Шлангіні еден деңгейінен кем дегенде 40 см биікке көтеріңіз
<b>5 – Қалақтардың айналғаны естілмейді</b>	Жуғыш құралдың көлемі тым көп	Жуғыш құралдың көлемін азайтыңыз
	Қалақтардың айналуына ыдыс-аяқ бөгет жасайды	Тексеріңіз
	Жайпақ сүзгі мен орталық тостаған қатты бітелген	Жайпақ сүзгі мен орталық тостағанды тазалаңыз
<b>6 – Дисплей жоқ машиналарда: "Есо" және "No 1" индикаторы жанады, сигнал естіледі</b>	Су жіберетін кран жабық	Машинаны өшіріңіз– Кранды ашыңыз– Циклды қайта орнатыңыз
<b>7 – Жүктелген ыдыс-аяқ тек ішінара жуылады</b>	№ 5 тармақтың себептерін қараңыз	Тексеріңіз
	Қазандардың түбі нашар жуылады	Күйген немесе жабысып қалған тамақ қалдықтары бар қазандарды алдымен суға салып қою керек
	Қазандардың жиектері нашар жуылады	Қазанның себеттегі қалпын өзгертіңіз
	Шашыратқыштың қалақтарының ойықтары бітеліп қалған	Дөңгелек гайканы сағат тіліне қарсы бұрап алып, қалақтарды шешіңіз және аққан судың астында жуыңыз.
	Ыдыс-аяқ себетке дұрыс салынбаған	Ыдыс-аяқты бір біріне тым жақын орналастырмаңыз
	Су ағызатын шлангінің шеті суға түсіп тұр	Су ағызатын шлангінің шеті суға түсіп тұрмауға тиіс
	Жуғыш құралдың көлемі дұрыс жүктелмеген; жуғыш құралдың жарамдылық мерзімі біткен немесе ол ауыр	Жуғыш құралдың көлемін ыдыс-аяқтың кірлену дәрежесіне сәйкес ұлғайтыңыз немесе оны жаңасына ауыстырыңыз
	Тұзға арналған контейнердің қақпағы тығыз жабылмаған	Тұзға арналған контейнердің қақпағын тығыз жабыңыз
	Жуу бағдарламасы дұрыс таңдалмаған	Одан көрі жарамды жуу бағдарламасын таңдаңыз
<b>8 – Ыдыс-аяқта ақ дақтар қалады</b>	Су тым ауыр	Контейнерлерде су мен шайғыштың бар екенін тексеріңіз, көлемін реттеңіз. Егер проблема жойылмаса, сервистік орталыққа хабарласыңыз.
<b>9 – Жуу уақытында шуылдайды</b>	Ыдыс-аяқтың заттары бір біріне соқтығысады	Ыдыс-аяқты себетте дұрыс орналастырыңыз
	Шашыратқыштың қалақтары ыдыс-аяққа тиеді	Ыдыс-аяқты себетте дұрыс орналастырыңыз
<b>10 – Ыдыс-аяқ жеткілікті құрғатылмаған</b>	Ауа ағыны жеткіліксіз	Бағдарлама аяқталғаннан кейін ыдыс-аяқ табиғи түрде құрғауы үшін есікшені ашық қалдырыңыз

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Főzés közben pára csapódhat le a sütőtérben vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. A hatás csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás felkapcsolását követően, és csak azután tegye be az ételt a sütőbe. A páralecsapódás minden esetben megszűnik, amikor a sütő eléri a főzési hőmérsékletet.
- A zöldségeket fedővel ellátott edényben főzze, ne nyitott tálcán.
- 15/20 perc főzést követően lehetőleg ne hagyja a sütőben az ételt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket – folyamatos felügyelet hiányában – távol kell tartani a készüléktől.
- A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyeletben részesülnek vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.

• A készüléket háztartásokban és hasonló környezetekben történő használatra terveztük, például:

- üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyháiban;
- lakóépületekben;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek ügyfelei által;
- "szoba reggelivel" típusú környezetekben.

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

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

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

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

### • FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

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

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

1. a csatlakozóaljzat megfelelően földelve legyen;
2. az áramellátás képes legyen a készülék géptörzslapján feltüntetett fogyasztási követelmények teljesítésére.

### • FIGYELMEZTETÉS!

Gondoskodjon a készülék megfelelő földeléséről.

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

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

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

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

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

• Ne használja meztláb a készüléket.

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

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

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

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

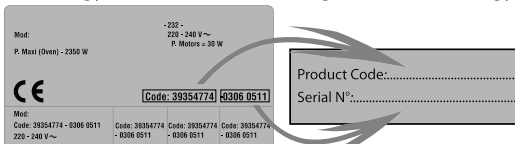


## A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA

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

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

. Az adattábla a Trio hátoldalán található.



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

## FONTOS MEGJEGYZÉSEK

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

A tűzhelylap fedele:

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

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

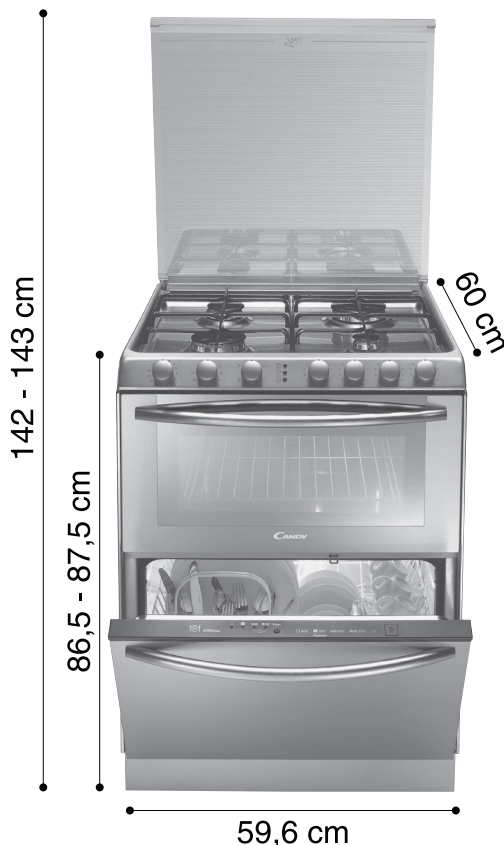
A termékek minőségének javítása érdekében, a CANDY a műszaki fejlesztésekhez kapcsolódó módosításokat végezhet.

A berendezés a fával érintkező alkatrészek tekintetében megfelel a 89/109/EGK irányelvben meghatározott szabályoknak.

A készülék megfelel a 2009/142/EK uniós irányelvnek és 2018.04.21-től kezdődően a gáz halmazállapotú tüzelőanyag égetésével üzemelő berendezésekről szóló 2016/426/EU uniós rendeletnek.

A **CE** jel terméken történő elhelyezésével saját felelősségünkre kijelentjük, hogy a termék megfelel a jogszabályokban meghatározott összes európai biztonsági, egészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek.

## MŰSZAKI ADATOK



TRIO			
Típus / Referencia	TRI 5S	TRI 5	TRI 5
	4 gáz	3 gáz + 1 el.	4 el.
Helyzet			
Bal első	Erős égőfej	Erős égőfej	Kiemelt Ø 180
Bal hátsó	Középerős égőfej	E. P.Ø 180	Kiemelt Ø 220
Jobb hátsó	Ultraerős égőfej	Ultraerős égőfej	Kiemelt Ø 140
Jobb első	Kiegészítő égőfej	Kiegészítő égőfej	Kiemelt Ø 140
Lánghibajelző készülék	Igen		-
Gyújtás	gen		-
Telepítési osztály	2 alosztály 1 end 1		-
Gáz típusa / teljesítménye			
Gázteljesítmény, kW	8,75	7	-
G20 25 mbar l/h	833	666	-
Alternatív fűvőka készlet található a csomagban kisnyomású (LPG) gázhoz			
Gázteljesítmény, kW	8,75	7	-
G30 / G31 30/30 mbar, g/h	636	509	-
Alternatív fűvőka készlet található a csomagban kisnyomású G25.1 gázhoz			
Gázteljesítmény, kW	8,2	6,55	-
G25.1 25 mbar	908	725	-
Mosogatógép			
Adag, EN 50242 szerint	6	6	6
Vízfelhasználás	8	8	8
Víznyomás, min. 0,08 –m ax. 0,08 MPa			
Névleges teljesítmény			
Feszültség (V) - Frekvencia (Hz)	220 - 240 V 50 Hz		
Elektromos teljesítmény	2100	3600	8700

# BEÜZEMELÉS

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

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

## GÁZTÍPUS

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

- A Trio készülék és a gázellátás összeegyeztethetőségének ellenőrzése.

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

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

- Szükség esetén át kell állítani a gázt.

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

### • A telepítéshez a szerelőnek az alábbiakat kell elvégeznie:

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

Ha a tűzhelylapot mindkét oldalon szekrény mellé helyezzük, akkor a tűzhelylap és a szekrény közötti távolságnak legalább 15 cm-nek (lásd a 1. ábrát), míg a tűzhelylap és a hátsó fal közötti távolságnak legalább 5,5 cm-nek kell lennie.

A tűzhelylap és más, fölötte lévő egységek vagy készülékek (például szagelszívó) közötti távolságnak legalább 70 cm-nek kell lennie (1. ábra).

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

- Végezze el a gázcsatlakoztatást a gázellátásnak megfelelően.

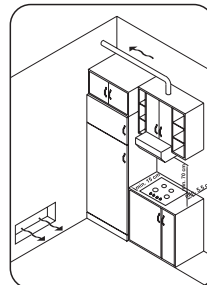
- Végezze el a tűzhely elektromos csatlakoztatását az elektromos bekötéssel foglalkozó részben található tájékoztatásnak megfelelően.

- A gáztípus megváltoztatása esetén állítsa be az egyes gázegők minimális áramlását; (a gáztípus módosítását ismertető részben foglaltak szerint).

- Csatlakoztassa a Trio készüléket a vízellátó és a vízelvezető rendszerre (lásd a víz bekötésével foglalkozó részt).

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

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



## • GÁZCSATLAKOZÁS

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

Gázcsatlakoztatás a telepítés szerint:

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

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

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

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

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

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

A hajlékony csövet úgy kell felszerelni, hogy ne haladjon át olyan területen, ahol megsérülhet, megcsavarodhat vagy károsodhat.

## • HÁROM CSATLAKOZTATÁSI LEHETŐSÉG:

### • MEREV CSŐCSATLAKOZTATÁS

Csatlakoztassa közvetlenül a csőleágazásra.

### • CSATLAKOZTATÁS MECHANIKUS SZERELVÉNYEKEL ELLÁTOTT RUGALMAS TÖMLŐVEL

Ezt a csatlakoztatási módot javasoljuk.

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

### • CSATLAKOZTATÁS PUHA GUMICSŐVEL

Ezt a csatlakoztatási módot nem javasoljuk.

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

Csavarozza fel a megfelelő végdarabot (2).

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

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

Figyelmeztetés: Ha gázszagot érez a készülék közelében, kapcsolja ki a készülék gázellátását és haladéktalanul hívjon szerelőt. Ne keresse nyílt lánggal a szivárgás helyét.



## BEÜZEMELÉS

### A GÁZTÍPUS MÓDOSÍTÁSA:

A gáz fűtőértéke és nyomása gáztípusonként változik.

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

A tűzhelylap különböző gáztípusokhoz történő átállításához végezze el a következőket:

- vegye le a rácsokat és az égőfejeket;
- helyezze be a csavarkulcsot (7 mm) az égőfejtartóba (2. Ábra);
- csavarozza ki a fűvókát, és cserélje ki a felhasználandó gázhoz alkalmas fűvókával (lásd a gáztípus táblázatot).

### FŰVÓKA



2. Ábra

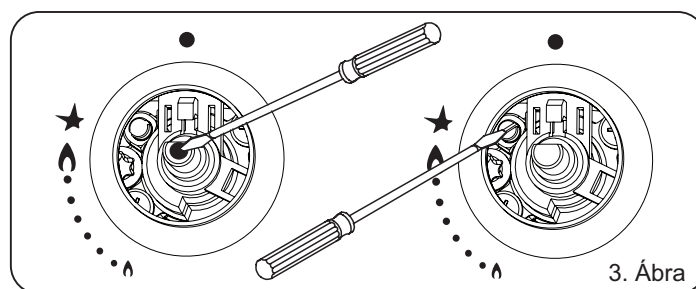
### MINIMÁLIS LÁNGMÉRET BEÁLLÍTÁSA

Az égőfejek meggyújtása után fordítsa el a szabályozógombot a minimális állásba, majd pedig vegye le a gombot (enyhe nyomással ez könnyen elvégezhető).

Egy kis „kapocscsavarhúzóval” állítható be a szabályozócsavar a 3. ábrán látható módon. A csavar óramutató járásával megegyező irányba (jobbra) fordításával csökken a gázáramlás, az óramutató járásával ellenkező irányba (balra) fordításával pedig növekszik. Ezzel a beállítással alakítson ki körülbelül 3-4 mm-es lángot, majd pedig tegye vissza a szabályozógombot.

Ha kisnyomású gázt használ, a lángbeállító csavart az óramutató járásával megegyező irányba (jobbra) a legszélső állásig kell elfordítani.

Az új gázbeállítás elvégzése után cserélje ki a készüléken lévő régi géptörzslapot a megfelelő, besabályozott gáztípusra vonatkozó (tűzhelylappal együtt szállított) géptörzslappal.



3. Ábra



Figyelmeztetés:  
A többi csavart  
soha  
ne lazítsa meg!

# BEÜZEMELÉS

## ELEKTROMOS BEKÖTÉS

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

### Figyelmeztetés

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

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

### • TRIO 9501

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

- 10/16 Amperes aljzathoz csatlakoztassa.

### •TRIO 9503

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

A sorkapocs a Trio hátoldalán található.

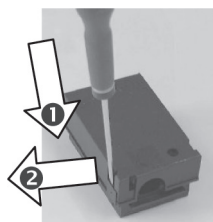
A sorkapocs nyitása:

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

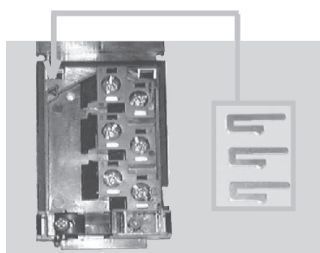
### Figyelmeztetés!

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

Sorkapocs



x 3 söntölő sín

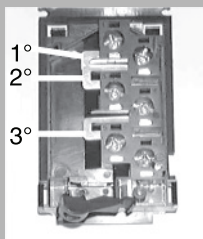


Csatlakoztatás:

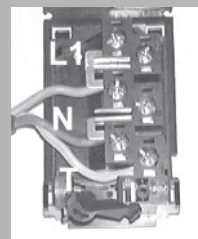
- csavarozza ki a kábelsarut;
- vezesse át a kábelt a kábelsarun;
- távolítsa el a szigetelést mindegyik huzal végéről és csatlakoztassa őket az adattáblán és a „söntölő síneken” látható számoknak megfelelően.

### Példa az egyfázisú csatlakoztatásra

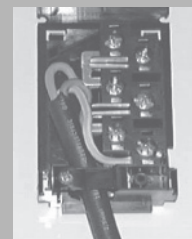
1 - Helyezze be a söntölő síneket



2 - Helyezze be a huzalokat



3 - Vezesse át a kábelt a kábelsarun



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

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

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

## BEÜZEMELÉS

### VÍZBEKÖTÉS - VÍZELVEZETÉS

#### VÍZBEKÖTÉS

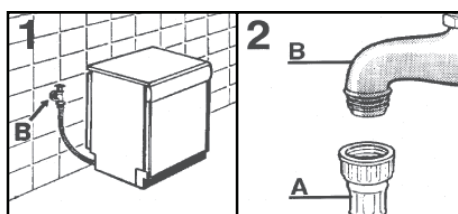
A be- és elvezető tömlők balra vagy jobbra vezethetők el. A mosogatógép hideg és meleg vízhez egyaránt csatlakoztatható, amennyiben a víz nem melegebb 60°C-nál.

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

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

**Ne használjon régi csövet.**

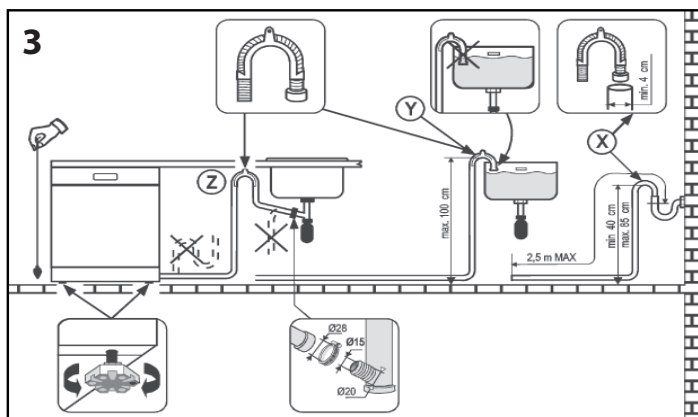
Ha a gépet új vagy régóta nem használt csővezetékhez csatlakoztatja, folyassa néhány percig a vizet mielőtt a bevezető tömlőt csatlakoztatja. Így elkerülheti, hogy az üledék vagy rozsdá eltömítse a befolyó szűrőjét.



#### VÍZELVEZETÉS

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

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



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

## HASZNÁLAT

### GÁZÉGŐK

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

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

#### GYÚJTÁS

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

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

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

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

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

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

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

Az égőfejek megfelelő használatához az alábbi méreteknek megfelelő edényeket válasszon:

- \* **Nagyon erős:** Ø 18 cm és annál nagyobb
- \* **Erős:** Ø 16-26 cm
- \* **Középerős:** Ø 12 cm
- \* **Kiegészítő:** Ø 10 cm

- Ívelt, bordázott vagy görbe fenekű edények használatát nem javasoljuk.
- Az alumínium edények nyomokat hagyhatnak a zománczott edénytartókon. Ezek a nyomok nedves ruhával és finom súrolószerral könnyen eltávolíthatók.

#### NÉHÁNY ÖTLET...

- Kerülje az ételek túl erőteljes forralását. Ezzel a módszerrel az étel nem fő meg gyorsabban. Gyakoribb kevergetésre van szükség, ez pedig azt eredményezi, hogy az étel veszít az ízéből.
- Gázmeztakarítás céljából ügyeljen arra, hogy a láng ne nyúljon az edény alján túl.
- Ne tegyen üres edényt a gázégőre.

# HASZNÁLAT

## A VITROKERÁMIA ZÓNA

### TANÁCSOK

- A megfelelő főzéshez kiváló minőségű edényeket kell használni:
- Használjon mindig teljesen lapos fenekű, kiváló minőségű edényeket.
- Ügyeljen arra, hogy az edény vagy a lábos alja száraz legyen.
- Olyan átmérőjű edényeket használjon, amelyek teljes egészében befedik a melegítő felületet.

### AZ EDÉNYEK KIVÁLASZTÁSA



Az alábbi ismertetés segítséget nyújt a legjobb teljesítményt biztosító főzőedények kiválasztásához. Ellenőrizze a címkén lévő jelet, amely azt mutatja, hogy az edény alkalmas-e a vitrokerámia tűzhelylapon való használatra.

**Rozsdamentes acél:** nagyon ajánlott. Különösen a rétegelt fenéklapú edények használatát javasoljuk. A rétegelt fenéklap a rozsdamentes acél tulajdonságait (megjelenés, tartósság és stabilitás) elegyíti az alumínium vagy a réz tulajdonságaival (hőátadás és egyenletes hőeloszlás).

**Alumínium:** nehéz edények használatát javasoljuk. Jó hővezető-képesség. Az alumínium nyomot hagyhat karcolások formájában a tűzhelylapon, de ezek azonnali tisztítás esetén eltávolíthatóak. Alacsony olvadáspontja miatt a vékony alumínium nem használható.

**Öntött vas:** használható, de nem ajánlott. Gyenge teljesítmény. Megkarcolhatja a felületet.

**Rézből készült fenéklap / kőedény:** nehéz edények használatát javasoljuk. Jó teljesítmény, de a réz karcolások formájában megjelenő nyomokat hagyhat. A tűzhelylap azonnali megtisztítása esetén a nyomok eltávolíthatóak. Ezeket az edényeket azonban nem szabad szárazon hevíteni. A túlmelegedett fém hozzáragadhat az üveg tűzhelylaphoz. A túlmelegedett, rézből készült edény állandó nyomot hagyhat a tűzhelylapon.

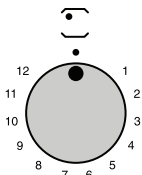
**Porcelán/zománc:** Jó teljesítmény csak vékony, sima, lapos fenéklappal érhető el.

### A ZÓNÁK

- Kiemelt zóna:** 3 másodpercen belül üzemkész állapotba kerül, egyenletes, egyöntetű és tartós főzésre alkalmas.
- Sprinter:** a Sprinter technológia 15%-kal csökkenti a főzés idejét

### HASZNÁLAT

- Keresse meg a használni kívánt főzőzónához tartozó jelet.
- Javasoljuk, hogy a megfelelő felmelegedésig a legmagasabb hőfokozatot használja, majd pedig csökkentse a kívánt főzési értékre.



- A melegítő zóna működését jelzőlámpa jelzi.

- Mindegyik zóna egy maradó hő jelzőlámpához kapcsolódik a tűzhelylapon. A maradó hő jelzőlámpa akkor gyullad fel, ha a melegítő zóna hőmérséklete eléri vagy meghaladja a 60°C-ot. A felület lehűléséig az egység kikapcsolása után is égve marad.
- A melegítő zóna kikapcsolásához fordítsa el a megfelelő szabályozó gombot a „0” állásba.
- Fokozatok: az alábbi példák csat útmutatóul szolgálnak. A tűzhelylap működésének megismerése után ön is kialakíthatja az önnek legjobban megfelelő beállításokat.

Fokozatok			Néhány ötlet
1	1-2	Nagyon gyenge	Ételek melegen tartása, vaj és csokoládé olvasztása.
2	3-4	Gyenge	Lassú főzés, szószok, párolt ételek, rizs, puding, buggyantott tojás.
3	5-6	Mérsékelt	Bab, fagyasztott ételek, gyümölcs, vízforralás.
4	7-8	Közepes	Párolt alma, friss zöldségek, tészta, hal.
5	9-10	Erős	Intenzívebb főzés, omlett, hússzeletek.
6	11-12	Nagyon erős	Sült hús, darált hús, sütés.

### Javaslatok:

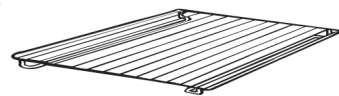
- Az üvegkerámia tűzhelylapon sohasem szabad közvetlenül ételt főzni. Használjon mindig megfelelő főzőedényt.
- Az edényt mindig az éppen használatban lévő melegítő zóna közepére kell helyezni.
- Ne használja vágódeszkaként a tűzhelylap felületét.
- Ne csúsztassa az edényeket a tűzhelylapon.
- Ne tároljon nehéz tárgyakat a tűzhelylap fölött. Kárt okozhatnak, ha ráesnek a tűzhelylapra.
- Ne tároljon nehéz tárgyakat a tűzhelylap fölött. Kárt okozhatnak, ha ráesnek a tűzhelylapra.
- Ne használja a tűzhelylapot munkafelületként.
- Alufóliát és műanyag edényeket nem szabad a melegítő felületekre helyezni.

**Nyomatékosan javasoljuk, hogy a komoly égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol a gyermekeket a működésben lévő vagy kikapcsolt főzőzónáktól, ha a maradó hő lámpa ég.**

## SÜTŐBERENDEZÉS (A típustól függően)

**Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket. Mossa le egy szivaccsal. Öblítse le és törölje szárazra.**

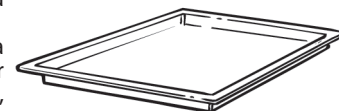
- A POLC:** A polc edények, tepsik, húsdarabok elhelyezésére szolgál grillezőskor. Sínekkal van ellátva, melyek lehetővé teszik a csepegtető-tálca alácsúsztatását.



Különleges kialakításának köszönhetően a polc mindig vízszintes marad, még ha teljesen ki is van húzva a sütő elé, így az edények nem borulnak fel vagy csúsznak le a polcra.

### A CSEPEGTETŐ TÁLCA:

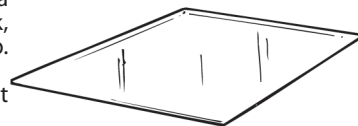
A csepegtetőtálca összegyűjti a grillezőskor keletkező szaftot. A tálca a polcra helyezhető vagy a polc alá csúsztható be. Amikor nem használja a csepegtetőtálcát, akkor ne tárolja a sütőben.



Soha ne használja a csepegtetőtálcát sütőtálcaként. Ez füstképződést eredményezhet, zsír fröccsenhet a sütő falára amely gyorsan elrozsósodhat.

- A TÉSZTASÜTŐ TÁLCÁT** a polcra kell helyezni. Aprósütemények, például keksz, habcsók stb. sütésére alkalmas.

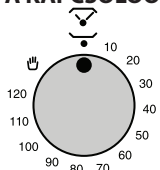
Soha ne tegye a tézstasütő tálcát közvetlenül a sütő aljába.



- A NYÁRS** egy nyárssal és fogantyúval, két villával és egy nyárstartóval van ellátva

**A sütő használatakor minden nem használt tartozékot el kell távolítani.**

### A KAPCSOLÓÓRA



- A sütő működését szabályozza 1 és 120 perc között, azonnali indítással és automatikus leállítással. Az idő leteltekor a kapcsolóóra automatikusan kikapcsolja a sütő áramellátását.

- A sütő azonban programozás nélkül is használható. Ebben az esetben fordítsa el a szabályozó gombot a „” állásba.

Megjegyzés: Az idő beállításához fordítsa el a gombot jobbra a 120 perces jelig, majd pedig csavarja vissza a kívánt beállítási értékre.

## HASZNÁLAT

### A SÜTŐ HASZNÁLATA

**NAGYON FONTOS:** a sütő és a mosogatógép egyidejűleg nem használható.

A sütő használatához ki kell kapcsolnia a mosogatógépet.

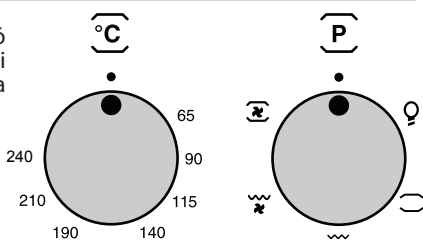
**FONTOS** Mindig tartsa távol a kisgyerekeket a Trio-tól, amikor használja.

### A SÜTÉSI MÓDOK (A típustól függően)

- **Hagyományos sütés** ☺ : A felső és alsó fűtőelemek együttes használata.  
Ez a mód ideális minden hagyományos sütéshez vörös húsok, marhasült, báránycomb, kenyér, leveles tészták készítéséhez. Melegítse elő a sütőt nagyjából tíz percre, és helyezze az ételt a középső polcra.
- **Nyárs** ☼ : a felső fűtőelem és a nyárs együttes használata a hagyományos sült igazi ízét biztosítja.  
Vegye ki az összes tartozékot a sütőből.  
Tegye a csepegtetőtálcát a sütő aljába.  
Húzza nyársra a megsütendő ételt, és helyezze el a két villa között.  
Illessze a nyársat a keretbe, majd csúsztassa a keretet és a nyársat a második szintre. A nyárs vége ekkor a hajtószerkezetben lévő nyílás felé néz.  
Illessze be a nyársat a hajtószerkezetbe.
- **Nyárs és hagyományos sütés** ☼☺ : a nyárs és a hagyományos sütés egyidejű alkalmazása. Időmegtakarítás érhető el a sütés közben.  
A polcot azonban sínekkel felfelé kell elhelyezni úgy, hogy a sínek felfelé nézzenek, és erre kell a csepegtetőtálcát rátenni.
- **Levegőkeringetési grill** ☼☼ : A felső fűtőelem használata, levegőkeringetéssel kombinálva. Ideális nagyobb húsdarabok sütéséhez, egész szárnyasok, sertéssültek, stb. A vörös húsoknak előmelegítés szükséges, a fehér húsoknak nem. Csúsztassa be a csepegtető tálcát a polc alá, hogy felfogja a szaftot. Ügyeljen, hogy az étel ne legyen túl közel a fűtőelemhez. A sütés félidejében fordítsa meg az ételt.
- **Levegőkeringetési sütés** ☼☼☼ : Mind a felső, mind az alsó fűtőelemet használjuk, a ventilátorral cirkuláltatva a levegőt a sütő belsejében. Ezt a módot szárnyasok, sütemények, halak, zöldségek elkészítéséhez ajánljuk, a hő jobban átjárja az ételt, és mind a sütési, mind az előmelegítési idő lerövidül.

### HASZNÁLAT

• Fordítsa el a szabályozó gombot a kívánt főzési módra, és állítsa be a hőmérsékletet:



\* ☺ Hagományos sütés

Hőmérséklet 65°C-tól 240°C-ig

☼ Grill

Hőmérséklet 240° C

☼☼ Nyárs

Hőmérséklet 240° C

☼☺ Nyárs + Hagományos sütés

Hőmérséklet 240° C

☼☼☼ Ventilátorral segített grillezés

Hőmérséklet 240° C

☼☼☼☼ Ventilátoros sütés

Hőmérséklet 65°C-tól 240°C-ig

\* CENELEC EN 60350-1

• Fordítsa el a kapcsolóra szabályozó gombját a „Kézi” állásba vagy egy programozási időtartamra.



• A hőfokszabályozó működését jelzőlámpa jelzi. A sütés közben a lámpa rendszeresen be- és kikapcsol.

### SÜTÉSI TANÁCSOK

#### HÚS

Ne sózza meg a húst sütés vége előtt, mert a só miatt zsír fröccsenhet ki a húsból. Ez beszennyezi a sütőt és füstöt eredményez.

A fehér húsokat, sertést, borjút, bárányt, halat hidegen is beteheti a sütőbe. A sütési idő hosszabb, mint az előmelegített sütőben, de a hús belseje jobban átsül, mert hosszabb idő alatt a hő jobban átjárja a húsdarabokat.

#### A VÖRÖS HÚSOK EREDMÉNYES SÜTÉSÉNEK ALAPJA A MEGFELELŐ ELŐMELEGÍTÉS

#### TORTA – SÜLT TÉSztÁK ÉS SÜTEMÉNYEK:

Kerülje a fényes felületű sütőformák használatát, mert ezek visszaverik a hőt és így elronthatják a süteményt. Ha a torta túl gyorsan kezd barnulni, fedje le sütőpapírral vagy alufóliával.

Figyelmeztetés! Az alufóliát a fényesebb felével befelé kell fordítani. Ha nem így tesz, a fényes felület visszaveri a hőt és az nem járja át a süteményt.

A sütés első 20-25 percében ne nyissa ki a sütő ajtaját. A piskóta, a szuflé, a briós, stb. összeesik. A sütemény állapotát úgy ellenőrizheti, hogy egy kést vagy kötőtűt szúr a közepébe. Ha a penge simán szárazon kihúzható, a sütemény kész, befejezheti a sütést. Ha a penge nedves vagy tészadarabok tapadnak rá, folytassa a sütést, de kissé vegye lejjebb a hőfokot, hogy ne égjen meg a sütemény.

**Az alábbi útmutatások csak tájékoztató jellegűek. Az értékek megváltoztathatók a személyes tapasztalatai vagy ízlése szerint.**

#### Előmelegítési idő.

. 20 perc 210 és 240°C között

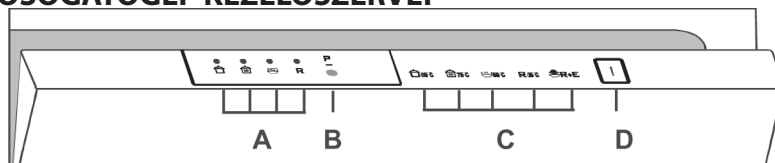
. 15 perc 140 és 190°C között

. 10 perc 65 és 115°C között

MENNYISÉG	étel	Sütő hőmérséklet e (°C)	Polcpozíció alulról	Sütési idő percekben
<b>HAL</b>				
	Pisztráng	200	1	15 / 25
1 kg	Tőkehal	190	1	50
<b>HÚSOK</b>				
1 - 1,5 kg	Marhahús	190	1	90
1 kg	Sült	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Borjú	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Báránycomb	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Birkacomb	150 / 160	1	50 / 60
<b>SZÁRNYASOK</b>				
2 kg	Galamb	150 / 160	1	45
4 kg	Liba	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kacsa	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Csirke	170	1	60 / 80
<b>EGYÉB</b>				
	Lasagne	200	1	40
	Szuflék	200	1	20
	Vagdalt	200	1	20
	Pizza	200	1	20
<b>TÉSztAFÉLÉK</b>				
	Sütemény	175	1	40 / 50
	Gyümölcslepény	180 / 190	1	20 / 30
	Pogácsa	160	1	40 / 45
	Habcsók	100	1	90
	Leveles tészta	200	1	20

## A MOSOGATÓGÉP KEZELŐSZERVEI

- A Programválasztó jelzőlámpák
- B Programválasztó gomb
- C Programleírás
- D Be/Ki kapcsoló



## A PROGRAM ÉS A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

A mosogatógép és a sütő egyidejűleg nem használhatók.

## A programbeállítás

Nyissa ki az ajtót és nyomja meg a Be/Ki gombot ; a 4 programválasztó LED villogni kezd.

- Állítsa be a kívánt programot a programválasztó gomb megnyomásával, a kiválasztott programhoz tartozó LED bekapcsol (2 LED a HIDEG ÖBLÍTÉS program esetén).
- Csukja be az ajtót, (a hangjelzés után) a választott program automatikusan elindul.

## A MOSOGATÓGÉP HASZNÁLATA

## Az ajtó kinyitása

Fogja meg a fogantyút és húzza előre. Ha az ajtót működés közben kinyitjuk, az elektromos biztonsági berendezés mindent lekapcsol. A gép megfelelő működése érdekében az ajtót nem szabad kinyitni használat közben.

## Az ajtó becsukása

Helyezze a kosarat a mosogatógépbe. Győződjön meg róla, hogy a szóró kar szabadon foroghat és az edények, evőeszközök, serpenyők nem akadályozzák a forgását. Csukja be az ajtót, nyomja be, ügyelve, hogy biztosan záródik.

## A program megszakítása.

Nem ajánlatos kinyitni az ajtót a program futása közben, különösen a fő mosási fázis és a végső szárítás alatt.

A készülék azonban az ajtó kinyitásakor automatikusan leáll.

Ha az ajtót újra becsukja, a program magától folytatódik.

Ha egy folyamatban lévő programot szeretne megváltoztatni vagy leállítani, a következőképpen járjon el:

• Tartsa legalább 5 másodpercig lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot. A programjelző lámpák egyenként és egymás után felgyulladnak és kialszanak, és hangjelzés hallható.

• Az aktuális program törlődik, és az összes programjelző lámpa villog. Ezután egy új program állítható be.

Mielőtt elindítaná az új programot, ellenőrizze, hogy van-e még mosogatószer az adagolóban. Ha szükséges, töltsse fel az adagolót.

Figyelmeztetés! Ha a szárítási fázis közben kinyitja az ajtót, egy szaggatott hangjelzés hallható, amely arra figyelmeztet, hogy a folyamat még nincs befejezve.

Egy 5 másodperces berregés hallatszik (ha nincsen elnémítva) 3 alkalommal 30 másodperces időközökkel, jelezve, hogy a program befejeződött. A kiválasztott program jelzőlámpa (2 jelzőlámpa a **“HIDEG ÖBLÍTÉS”** programhoz) villogni kezd. Ekkor az edények kivehetők a készülékből, és a mosogatógép a **“BE/KI”** gomb lenyomásával kikapcsolható, vagy egy új ciklus megkezdéséhez edények helyezhetők a készülékbe.

A program végét jelző figyelmeztetést a következőképpen lehet némitani:

**FONTOS!**

**A mévelet megkezdése előtt a mosogatógépet MINDIG ki kell kapcsolni.**

1. Tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot, és ezzel egyidejűleg kapcsolja be a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb lenyomásával (egy rövid hangjelzés hallható).
2. Legalább 15 másodpercig továbbra is tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot (ezalatt 2 hangjelzés hallható).

3. A második hangjelzés megszólalásakor engedje fel a gombot (3 **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** jelzőlámpa kigyullad).

4. Nyomja le ismét ugyanazt a gombot: a 3 jelzőlámpa (amely világít annak jelzésére, hogy a hangjelző aktív állapotban van) villogni kezd (jelezve, hogy a jelzőhang ki van kapcsolva).

5. Kapcsolja ki a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb megnyomásával az új beállítás megerősítéséhez.

A jelzőhang újbóli bekapcsolásához ugyanazt a folyamatot kövesse végig.

**FIGYELMEZTETÉS!**

**Bármilyen probléma felmerülése esetén kapcsolja ki a mosogatógépet a „BE/KI” gomb megnyomásával, és kezdje előlről a méveletet (1. LÉPÉS).**

## Az utoljára használt program tárolása

Az utoljára használt program tárolása a következőképpen végezhető el:

**FONTOS!**

**A mévelet megkezdése előtt a mosogatógépet MINDIG ki kell kapcsolni.**

1. Tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot, és ezzel egyidejűleg kapcsolja be a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb lenyomásával (egy rövid hangjelzés hallható).
2. Legalább 30 másodpercig továbbra is tartsa lenyomva a **“PROGRAMVÁLASZTÁS”** gombot (ez alatt az idő alatt 3 hangjelzés hallható).
3. A **HARMADIK** hangjelzés megszólalásakor engedje fel a gombot (az összes jelzőlámpa villog).
4. Nyomja le ismét ugyanazt a gombot: a jelzőlámpa villogása (tárolás kikapcsolva) megszűnik, és folyamatosan világít (tárolás bekapcsolva).
5. Kapcsolja ki a mosogatógépet a **“BE/KI”** gomb megnyomásával az új beállítás megerősítéséhez.

A tárolás megszüntetéséhez ugyanazt az eljárást kell követni.

**FIGYELMEZTETÉS!**

**Bármilyen probléma felmerülése esetén kapcsolja ki a mosogatógépet a „BE/KI” gomb megnyomásával, és kezdje előlről a méveletet (1. LÉPÉS).**

## A MOSOGATÓGÉP HASZNÁLATA

*Ha a gép működése közben áramszünet következik be, a készülék speciális programja elraktározza a kiválasztott programot, és az áramszolgáltatás helyreállítása után ott folytatja a mosogatást, ahol abbahagyta.*



**Figyelmeztetés – A mosogatógép egy túlfolyásgátló biztonsági berendezéssel van ellátva, amely rendellenesség esetén beavatkozik, kiengedve a felesleges vizet.**

### Hibajelzések

Üzemzavar vagy működési hiba esetén a futó programhoz tartozó LED (2 LED a HIDEG ÖBLÍTÉS esetében) gyors villogásba kezd és egy hangjelzés hallható.

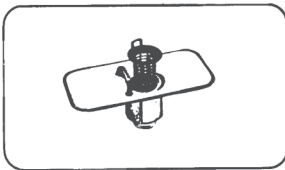
Ilyen esetben kapcsolja ki a mosogatógépet a Be / Ki gomb megnyomásával. Ha meggyőződött róla, hogy a vízbevezető csap nyitva van, az elvezető cső nincs megcsavarodva és a szűrők nincsenek eltömődve, indítsa újra a programot. Ha a rendellenesség továbbra is fenn áll, forduljon a vevőszolgálathoz.

### Fontos!

**A túlfolyásgátló biztonsági berendezés megfelelő működése érdekében, működés közben ne mozgassa, illetve ne billentse meg a mosogatógépet.**

**Ha a gépet el kell mozdítani vagy meg kell billenteni, először győződjön meg róla, hogy a mosogatási ciklus befejeződött és nem maradt víz a tartályban.**

## ELŐKÉSZÍTŐ MŰVELETEK ÉS A SZŰRŐEGYSÉG TISZTÍTÁSA



### A szűrőegység a következőkből áll:

- egy központi szűrőcsésze, amely a nagyobb ételdarabokat gyűjti össze.
- egy lapos szűrő, amely folyamatosan szűri a mosogatóvizet.
- a mikroszűrő, amely a lapos szűrő alatt van és a legkisebb ételdarabkákat

gyűjti össze, biztosítva a tökéletes öblítést.

A legjobb eredmény érdekében a szűrőegységet minden mosogatás után ellenőrizni és tisztítani kell.

A szűrő eltávolításához, egyszerűen húzza meg a fogantyút és emelje ki az egész egységet.

A könnyű tisztítás érdekében a központi csésze felül helyezkedik el.

A mosogatógép öntisztító mikroszűrővel van ellátva, amelyet csak 15 naponként kell ellenőrizni.

Minden mosás után ajánlatos ellenőrizni, hogy nem tömődött-e el a központi csésze és a lapos szűrő.

Megjegyzés: A szűrők tisztítása után ügyeljen arra, hogy megfelelően visszaültesse egyiket a másikba, és hogy a lapos szűrő megfelelően illeszkedik a mosogatógép aljába.

A szűrőegység nem megfelelő illeszkedése kedvezőtlenül befolyásolja a készülék teljesítményét.

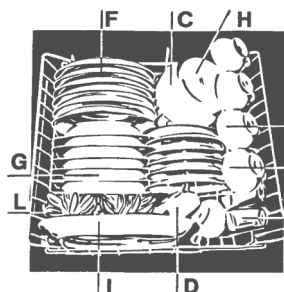
**Fontos! Soha ne használja a mosogatógépet szűrő nélkül.**

# HASZNÁLAT

## AZ EDÉNYEK BEHELYEZÉSE

A kosár gondosan megtervezett kialakítása könnyűvé teszi az edények behelyezését. A jó mosogatási eredmény érdekében távolítsa el az edényekből a hulladékot (csontokat, fogpiszkálót, ételmaradékot) hogy azok ne akadályozzák a vízelvezető a szűrőfejek és a szűrők működését, és ezáltal ne csökkentsék a mosogatás hatékonyságát.

**Figyelmeztetés!** A sérülések elkerülése érdekében az éles vagy hegyes evőeszközöket a fogantyújukkal felfelé helyezze a gépbe.



### 6 részes étkezés elhelyezése.

- A- 6 pohár
- B- 6 kistányér
- C- 6 csészealj
- D- kis tál
- E- 6 teás vagy kávé csésze
- F- 6 lapos tányér
- G- 6 mély tányér
- H- közepes tál
- I - tálaló edény
- L - evőeszközök



### NÉGYRÉSzes ÉTKÉSZLET ÉS LÁBASOK BETÖLTÉSE

Lábasok, salátás tálak, leveses tálak is elhelyezhetők a kosárban. Az evőeszközöket ajánlatos az erre a célra kijelölt részbe helyezni. A keskeny nyelű evőeszközöket a fogantyúval felfelé kell elhelyezni, hogy ki ne csússzanak

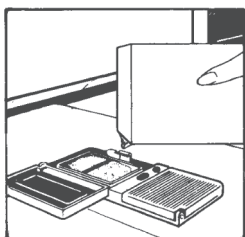
a kosár alján át, akadályozva a szűrőfejet. Ne tegyen olyan fedőt a kosárban, aminek fából van a fogantyúja, vagy amelyik ragasztással van rögzítve.

## A MOSOGATÓSZER BETÖLTÉSE

**Lényeges, hogy speciálisan gépi mosogatáshoz való szert használjon, legyen az por, folyadék vagy tablettá.**

Nem megfelelő mosogatószerek, (mint a kézi mosogatáshoz valók) nem tartalmaznak megfelelő anyagokat a gépi mosogatáshoz és gátolják a hatékony működést.

### Normál mosogatás



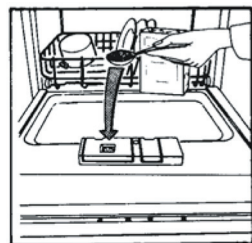
A mosogatószer adagoló az ajtó belsejében van. Az adagoló fedelét minden mosás előtt be kell csukni. A kinyitáshoz nyomja be a reteszt. A fedél nyitva van minden mosogatás végén, készen a következő használatra.

A szükséges mosogatószer mennyisége függ az edények szennyezettségétől és a mosogatási programtól. Általában 15g-os adag javasolt. Ha a víz kemény, vagy az edények különösen koszosak, 25g mosogatószert kell betölteni.

A mosogatószer beöntése után csukja le a fedelet. Mivel a mosogatószerek nem egyformák, a dobozokon lévő útmutatók eltérhetnek.

Felhívjuk a figyelmét, hogy túl kevés mosogatószer nem tisztítja megfelelően az edényeket, túl sok szer viszont nem hoz jobb eredményt és csak veszendőbe megy. Ne használjon feleslegesen sok mosogatószert, ezzel is hozzájárulva környezetünk védelméhez.

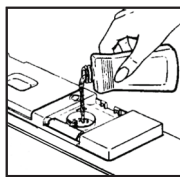
### Intenzív mosás



Ha az intenzív mosási programot használja, töltsön be egy második 15 grammnyi adagot (egy evőkanál). Ez az extra adagot kellene helyezni a kis tartályban (lásd a képet).

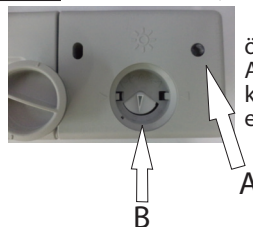
## AZ ÖBLÍTŐSZER BETÖLTÉSE

A „B” öblítőszer-adagoló a mosogatószer adagolótól jobbra található, befogadóképessége nagyjából 130 ml.



Nyissa ki a fedelet és öntsön be elegendő folyadékot, ami több mosogatáshoz elég. Ügyeljen, hogy ne töltsön túl a tartályt. Csukja be a fedelet.

Az utolsó öblítési fázisban automatikusan kiáramló adalékanyag elősegíti a gyors száradást és megakadályozza a foltok kialakulását.



Minden mosogatáshoz javasolt öblítőszer használni. Az öblítőszer szintjét az adagoló közepén található jelzőnyíláson ellenőrizheti (A).

TELE - sötét



ÜRES - világos



## AZ ÖBLÍTŐSZER SZABÁLYOZÁSA (1-től 4-ig).

A szabályozó („B”) a visszajelző alatt található és kézzel állítható, a „3”-as pozíció ajánlott.

A víz keménységét a vízkövesedés vagy a szárazság alapján állapíthatjuk meg.

A legjobb eredmény elérése érdekében fontos, hogy a megfelelő mennyiségű öblítőszer adagolását állítsuk be.

A mosogatás után,

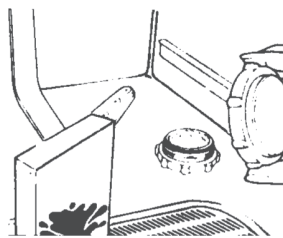
. ha csíkok jelennek meg az edényeken, csökkentse a mennyiséget egy pozícióval.

. ha fehér foltok jelennek meg, növelje a mennyiséget egy pozícióval.

### A SÓ BETÖLTÉSE

A mosogatógép vízlágyítóval van ellátva, ami megtisztítja a vizet az ásványi anyagoktól, amelyek vízkövesedést és ezzel a gép károsodását okozhatják. A mosogatógép alsó részén egy sóadagoló található, amely a vízlágyító regenerálására szolgál.

A vízlágyító egység szűrőelemét, speciálisan mosogatógépekhez előállított sóval kell feltölteni. Ez a só tablettá vagy granulátum formájában kapható.



A só adagolásához csavarja le a zárósapkát a készülék alsó részén.

A művelet során egy kis víz túlcserélődhet, ennek ellenére folytassa a só betöltését, amíg az adagoló megtelik. Törölje le a menetről a sómaradványokat és csavarja vissza a zárósapkát.

**Ha nincs szükség azonnal a mosogatógépre, indítsa el a hideg öblítés programot (Eco+Rapid ledek), így a túlfolyt sóoldat kiürül a víztartályból.**

A sóadagoló befogadóképessége 1,5 kg, a készülék hatékony működésének érdekében az adagolót a beállításoknak megfelelően, időről időre újra kell tölteni.

Megjegyzés: Az adagolót csordulásig kell tölteni vízzel. Csak teljesen feltöltött sóadagolóval üzemelje be a mosogatógépet.



# HASZNÁLAT

## A vízlágyító szabályozása az elektronikus programozóval

A vízlágyító 5 fokozatban, 60°Fh (francia osztályozás) illetve 33°Dh (német osztályozás) keménységi fokig tudja szabályozni a vízkeménységet. A beállításokat az alábbi táblázatban soroltuk fel.

Szint	Vízkeménység	Vízkeménység	Regeneráló só használata	A vízlágyító beállítása
	°FH (francia)	°dH (német)		
0	0-8	4	nem	
1	9-20	5-11	igen	1.jelzőlámpa
2	21-30	12-17	igen	1+2.jelzőlámpa
3	31-40	18-22	igen	1+2+3.jelzőlámpa
4	41-60	23-33	igen	1+2+3+4.jelzőlámpa

### FONTOS!

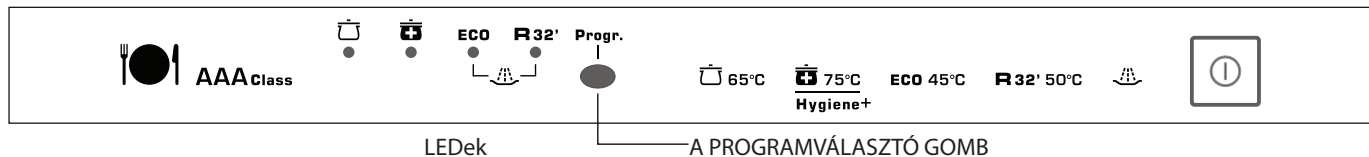
A mévelet megkezdése előtt a mosogatógépet **MINDIG** ki kell kapcsolni.

1. Tartsa lenyomva a **"PROGRAMVÁLASZTÁS"** gombot, és ezzel egyidejűleg kapcsolja e a mosogatógépet a **"BE/KI"** gomb lenyomásával (egy rövid hangjelzés hallható).
2. Legalább 5 másodpercig továbbra is tartsa lenyomva a **"PROGRAMVÁLASZTÁS"** gombot, AMÍG hangjelzés nem hallható. Egyes **"PROGRAMVÁLASZTÁS"** jelzőlámpák fel fognak gyulladni az aktuális vízlágyító beállítási szint kijelzése céljából.
3. Nyomja le ismét ugyanazt a gombot a szükséges vízlágyítási szint kiválasztásához: a gomb minden egyes lenyomásakor egy jelzőlámpa gyullad fel (a vízlágyítási szintet a felgyulladó lámpák száma jelzi). Az 5. szint esetében 4 lámpa villog, a 0 szint esetében mindegyik lámpa kialszik.
4. Kapcsolja ki a mosogatógépet a **"BE/KI"** gomb megnyomásával az új beállítás megerősítéséhez.



### FIGYELMEZTETÉS!

Bármilyen probléma felmerülése esetén kapcsolja ki a mosogatógépet a „BE/KI” gomb megnyomásával, és kezdje előlről a méveletet (1. LÉPÉS).



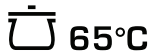


## MOSOGATÁSI PROGRAMOK

### Információ a vizsgáló laboratóriumok számára Általános programok összehasonlítása

Az EN-50242 szabványra hivatkozva:

- 1) Normál adag
- 2) Fényesség beállítás: "4"
- 3) Mosogatószer mennyisége: 18gr. a mosogatóshoz

FOGYASZTÁS (fő programok)*		
Programok	Energia (kWh)	Víz (L)
Általános	1.25	15
Higiénia+	0.93	12
Takarékos	0.67	8
Rapid 32'	0.60	8
Energiafogyasztás kikapcsolt / tartás üzemmódban: 0,1 W / 0,8 W		
* Az EN 50242 európai szabvány szerint laboratóriumban mért értékek (a mindennapi használat során előfordulhatnak eltérések).		

Program	leírás	ellenőrzőlista					program tartalma					időtartam	
		mosószer ázta táshoz	mosószer mosáshoz	szűrőtisztítás	öblítéssegítő elosztó	sóadagoló ellenőrzése	forró	hideg előmosás	főmosás	első öblítés	második hideg öblítés		öblítés öblítéssegítővel
 65°C	Normál	Naponta egyszer – normálisan szennyezett serpenyőkhöz és más olyan edényekhez, amelyek egész nap keletkeznek a mosáshoz.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Naponta egyszer – erősen szennyezett serpenyőkhöz és bármely más olyan edényekhez, amelyek egész nap keletkeznek a mosáshoz.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
<b>ECO 45°C</b>	eco	Program átlagosan szennyezett edényekhez (az adott edényfajta esetében a leghatékonyabb programnak tekinthető a kombinált energia- és vízfogyasztás szempontjából). EN 50242 szabvány szerinti program.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	153
<b>R 32' 50°C</b>	gyors 32'	Gyors mosogatás olyan edényekhez, amelyeket közvetlen étkezés után mosogatnak. 4/6 személy után keletkező mosogatási igény.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Hideg előmosás	Rövid előmosás olyan edényekhez, amelyeket a mosogatóban tárolnak, míg az meg nem telik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

## HASZNÁLAT

### GYAKORLATI TANÁCSOK

- A mosogatóprogram teljes töltettel futtatásához, minden étkezés után helyezze be az edényeket és minden alkalommal indítson el egy hideg előmosást, hogy eltávolítsa a nagyobb ételmaradványokat.

### HOGYAN ÉRHETÜNK EL JÓ MOSOGATÁSI EREDMÉNYEKET?

- 1) Az edényeket lefelé fordítva helyezze el.
- 2) Próbálja úgy elhelyezni az edényeket, hogy azok nem érnek egymáshoz. Ha megfelelően helyezi el az edényeket, jobb eredményt érhet el.
- 3) Mielőtt behelyezné az edényeket, távolítsa el az ételmaradékot (csontokat, héjakat, hús és zöldségdarabokat, kávézaccot, gyümölcshéjat, cigarettahamut, stb.) melyek eltömíthetik a kifolyót vagy akadályozhatják a mosogatókarok szűrőfejeit.
- 4) Miután behelyezte az edényeket, ellenőrizze, hogy a mosogatókarok szabadon ferothatnak.
- 5) A serpenyőket és más odaégett ételmaradványokkal szennyezett edényeket áztassa be mosogatószeres vízbe.
- 6) Evőeszköz mosogatása.
  - a) – rögtön a használat után áztassa be az evőeszközöket, különösen, ha majonézhez, tojáshoz, halhoz, stb. használta.
  - b) – ne öntsön rá mosogatószert
  - c) – tartsa más fémeektől elkülönítve.

### MI A TEENDŐ, HA...

Mosogatás közben le akarja állítani a gépet, hogy további edényeket helyezzen be. Nyissa ki az ajtót, tegye be az edényeket, csukja vissza az ajtót és a gép automatikusan újraindul.

### MIT NE MOSOGASSON A GÉPPEL?

Ne feledje, hogy nem minden edény alkalmas gépi mosogatra.

Nem ajánlott a mosogatógépbe tenni a következőket: fa vagy műanyagnyelű evőeszközöket, fafogantyús edényeket, alumínium, kristály, ólomüveg tárgyakat.

Egyes díszítések kifakulhatnak. Ezért tanácsos a teljes étkezéslet mosogatása előtt, csak egy darabbal kipróbálni a mosogatót, meggyőződve arról, hogy a készlet többi része sem fog kifakulni.

Szintén nem ajánlott a nem rozsdamentes acél fogóval ellátott ezüst edényeket a mosogatógépbe tenni, mert ezek kémiai reakcióba léphetnek egymással.

Megjegyzés: Ha új edényeket vagy evőeszközöket vásárol, mindig győződjön meg róla, hogy azok alkalmasak-e a gépi mosogatra.

**HASZNÁLAT UTÁN** – Minden mosogatás után, zárja el a gép vízellátását biztosító csapot és nyomja a Be/Ki gombot a Ki helyzetbe.

Ha a mosogatógépet egy ideig nem fogja használni, a következő intézkedések ajánlottak:

- 1 – futtasson le egy mosogatóprogramot edények nélkül, hogy zsírtalanítsa a gépet,
- 2 – húzza ki a hálózati csatlakozót,
- 3 – zárja el a vízbevezető csapot,
- 4 – töltsse fel az öblítőszer adagolóját,
- 5 – hagyja résnyire nyitva az ajtót
- 6 – hagyja tisztán a gép belsejét,
- 7 – ha a gépet olyan helyen hagyja ahol a hőmérséklet 0°C alá süllyedhet, az adagolóban hagyott víz megfagyhat.

Ezért a következő használat előtt 24 órával tanácsos a hőmérsékletet 0°C fölé melegíteni.

## A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- Mielőtt hozzálát a tisztításhoz, ne feledje:
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várjon, amíg a felmelegedett részek kihűlnek.
- Soha ne használjon dörzshatású tisztítószeret, fém súrolót vagy éles tárgyakat a készülék tisztításához.

### • A ZOMÁNCOZOTT RÉSZEK

Soha ne használjon éles szemcsés anyagokat, súrolószivacsot vagy éles tárgyakat, mert azok maradandóan károsítják a zománcot. Miután a készülék lehült, tisztítsa meg szappanos vízzel, majd pedig törölje szárazra tiszta ruhával.

### • A VITROKERÁMIA TŰZHELYLAP

Ne használjon nagyon nedves szivacsot.

Célszerű a tűzhelylaptól távol tartani az olyan olvadékony anyagokat, mint a műanyag eszközök, a cukor vagy a cukortartalmú termékek.

#### Karbantartás:

- Cseppentsen néhány csepp speciális tisztítószeret a tűzhelylap felületére.
- Dörzsölje le a makacs foltokat puha ruhával vagy enyhén nedves háztartási papírtörölvél.
- Száraz, puha ruhával vagy háztartási papírtörölvél törölje tisztára a felületet.
- A sütőajtó üvegének tisztításához soha ne használjon dörzsoló hatású tisztítószeret vagy éles tárgyakat, mert az üvegtörést eredményezhet.

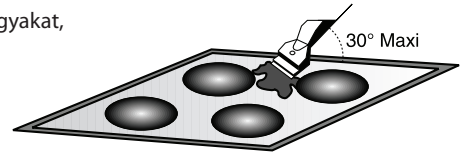
#### Makacs foltok:

- Cseppentsen néhány csepp speciális tisztítószeret a tűzhelylap felületére.
- 30°-os szögben tartva használjon kaparókést, amíg a foltok el nem tűnnek.
- Száraz, puha ruhával vagy háztartási papírtörölvél törölje tisztára a felületet.
- Szükség esetén ismételje meg a műveletet.

A borotvapengés kaparóeszköz nem károsítja a felületet, ha azt 30°-os szögben tartja. Soha ne hagyja a borotvapengés kaparóeszközt gyermekek számára elérhető helyen.

#### Néhány ötlet:

A rendszeres tisztítással olyan védőréteg alakítható ki, amely megakadályozza a karcolódást és a kopást. A tűzhelylap ismételt használata előtt győződjön meg, hogy tiszta-e a felület. A víznyomok eltüntetéséhez használjon néhány csepp ecetet vagy citromlét. Ezután törölje le itatópapírral és néhány csepp speciális tisztítófolyadékkal. Az üvegkerámia felület ellenáll a lapos fenekű főzőedények karcoló hatásának, mozgatásukkor azonban célszerű mindig megemelni az edényeket.



## HASZNÁLAT

### • A SÜTŐ VILÁGÍTÁS

Az izzó és az izzófedél hőálló anyagból készült. 230V~ - E 14 alap – 15W – Hőmérséklet 300°C mini. Az izzó cseréje: válassza le a sütőt az elektromos hálózatról, mielőtt hozzálátna az izzó cseréjéhez. Várjon, amíg a sütő kihűl, mielőtt hozzákezdene a művelethez.

A kiégett izzó cseréjéhez, csavarozza le az üveg fedelet, csavarja ki az izzót, helyezzen be egy ugyanolyan típusú izzót, csavarozza vissza a védőfedelet.

### • TARTOZÉKOK

Sütőpolc: ne tisztítsa a polcot dörzshatású anyagokkal. Használjon meleg szappanos vízbe mártott rongyot. Öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.

A csepegtető tálca: Grillezés után, vegye ki a tálcát a sütőből és öntse ki belőle a zsírt. Szivacs és mosószer használatával, forró vízben mossa le és öblítse ki a tálcát. Ha még mindig szennyezett maradt, áztassa be szappanos vízben. A csepegtető tálca a mosogatógépben is tisztítható.

Soha ne tegye vissza a sütőbe a csepegtető tálcát, ha az még mindig koszos.

### • A SÜTŐ AJTÓ ÜVEGE

Ajánlott a sütőajtó üvegét nedvszívó papírral megtörölni minden sütés után. Ha erősen szennyezett az üveg, megtisztítható egy szivaccsal és tisztítószerrel.

### • SÜTŐAJTÓ:

A sütőajtót az adott helyzetben vagy leszerelés után tisztítható.

### Az ajtó levétele céljából járjon el az alábbiak szerint:

- . nyissa ki teljesen az ajtót;
- . oldja ki a kampókat;
- . kissé becsukva húzza az ajtót felfelé, amíg ki nem szabadul a helyéről.

A visszaszereléskor ügyeljen a csuklópántok visszahelyezésére; az alattuk lévő mélyedés teszi lehetővé a csuklópántok pontos beillesztését.

Az ajtó tartóelemre történő visszahelyezése után illeszse be a csuklópántokat eredeti helyzetükbe.

• **GÁZÉGŐK:** javasoljuk, hogy a tisztításkor távolítsa el a zsíros vagy odaégett lerakódásokat ammóniabázisú szerekkel vagy szokásos tisztítószerrel. A használat után közvetlenül ne merítse az égőfej-sapkákat hideg vízbe, nehogy a hőszökkenet miatt megrepedjen a zománc. Ha a nyílások eltömődnek, kefével át szappanos vízzel, majd pedig tiszta ruhával törölje szárazra őket.

Az égőfejek visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy az égőcsészék is és az égőfejek is szárazak legyenek, és megfelelő módon tegye őket vissza a helyükre.

• **Figyelmeztetés:** Vigyázzon, hogy ne kerüljön víz az égőfejekbe.

• **FEDŐLAP:** miután a Trio készülék lehült, tisztítsa meg szappanos vízzel, majd pedig törölje szárazra tiszta ruhával. A fedőlapp felemelése előtt távolítson el róla minden tárgyat.



A készülék jelölése az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló uniós irányelv (2012/19/EU) előírásainak megfelelően történt. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai szennyezőanyagokat (melyek hatása káros lehet a környezetre) és alapanyagokat (melyeket újra fel lehet használni) egyaránt tartalmaznak. Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai különleges kezelésben részesüljenek, melyek során megfelelően eltávolítják és ártalmatlanítják az összes szennyezőanyagot, és kinyerik az újrahasznosítható anyagokat.

Az egyéni felhasználók is fontos szerepet játszanak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne okozhassanak környezeti problémát; ennek érdekében néhány alapvető szabályt be kell tartani:

.Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai nem kezelhetők háztartási hulladékként.

.Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékait az önkormányzat vagy hivatalos vállalkozások által működtetett begyűjtési pontokon kell leadni. Számos országban nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékai esetén megoldható, hogy az elszállító cég házhoz jöjjön.

Amikor új készüléket vásárol, a régijt visszaviheti a kereskedőnek, aki köteles azt ingyenesen begyűjteni (egy új termékért egy régijt), amennyiben a régi berendezés ugyanolyan típusú, és ugyanolyan funkciókkal rendelkezik, mint az új.

### ENERGIATAKARÉKOS és környezetvédelem

Amennyiben lehetséges, kerülje előmelegítjük a sütőt, és mindig megpróbál, hogy töltsen meg. Nyissa ki a sütő ajtaját a lehető legritkábban, mert a hő az üregből szétoszlatja minden alkalommal, amikor nyitva van. Jelentős energia-megtakarítást, kapcsolja ki a sütőt 5 és 10 perc alatt tervezett vége előtt a főzési idő, és használja a maradék hő, hogy a sütő továbbra is generál. Tartsa a tömítések tisztán, rendben, hogy elkerülhető legyen a hő szétszóródását kívül az üreg. Ha van egy elektromos szerződés esetében az óránkénti tarifa, a "késleltetett sütés" program teszi energiatakarékos egyszerűbb, mozgó a főzési folyamat elindításához a csökkentett tarifa időrés.

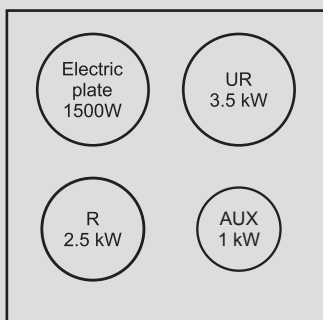
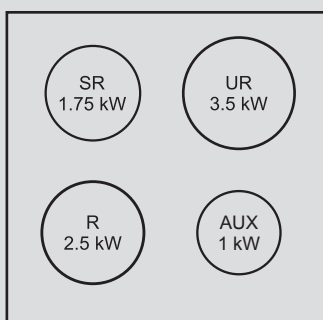
## HIBAE LHÁRÍTÁS

NE FELEDJE! A sütő és a mosogatógép egyidejűleg nem használható.

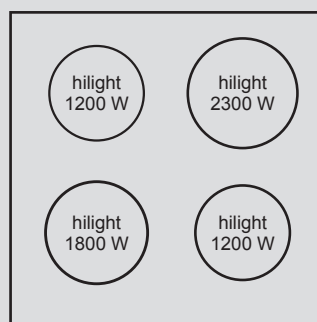
Ha a mosogatógép nem működik, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, ellenőrizze a következőket:

HIBA	OK	MEGOLDÁS
<b>1 – A gép egyáltalán nem működik</b>	A hálózati csatlakozó nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa az elektromos csatlakozót
	O/I gomb nincs benyomva	Nyomja meg a gombot
	Nincs áram	Ellenőrizze az elektromos ellátást
	Az ajtó nyitva van	Csukja be az ajtót
<b>2 – A gép nem szívja be a vizet</b>	Lásd az 1. pont okait	Ellenőrizze
	El van zárva a vízcsap	Nyissa meg a csapot
	A programválasztó nem a megfelelő helyzetben van	Fordítsa a programválasztót a megfelelő helyzetbe
	A bemenőtömlő meg van törve	Egyenesítse ki a bemenőtömlőt
	A bemenőtömlő szűrője el van dugulva	Tisztítsa meg a szűrőt a tömlő végén
<b>3 – A gép nem engedi le a vizet</b>	A szűrő szennyezett	Tisztítsa meg a szűrőt
	A kimenőtömlő meg van törve	Egyenesítse ki a kimenőtömlőt
	A kimenőtömlő hosszabbítója nincs megfelelően csatlakoztatva	Kövesse a kimenőtömlő csatlakoztatására vonatkozó utasításokat
	A kimenőtömlő a falban lefelé néz és nem felfelé	Hívjon képzett szerelőt
<b>4 – A gép folyamatosan engedi ki a vizet</b>	A kimenőtömlő túlságosan alacsonyan van elhelyezve	Emelje a kimenőtömlőt legalább 40 centiméterrel a padló szintje fölé
<b>5 – Nem hallani a szórókar forgását</b>	Túl sok mosogatószer	Csökkentse a mosogatószer mennyiségét
	Valami megakadályozza a kar forgását	Ellenőrizze
	A tányér és csészeszűrő nagyon szennyezett	Tisztítsa meg a szűrőt
<b>6 – A kijelző nélküli elektromos készüléken: "Eco" jelzőlámpa és "No 1" jelzőlámpa, hangjelzéssel</b>	A bemenő vízcsap el van zárva	Kapcsolja ki a készüléket - nyissa meg a csapot – indítsa újra a ciklust
<b>7 – A betöltött edények csak részben vannak elmosva</b>	Lásd az 5. pont okait	Ellenőrizze
	A serpenyők alja nincs jól elmosva	Az aljára égett ételmaradékot tartalmazó serpenyőket behelyezése előtt be kell áztatni
	A serpenyők pereme nincs jól elmosogatva	Változtasson a serpenyők helyzetén
	A szórókar el van tömődve	Távolítsa el a szórókart a gyűrűs anya óramutatóval ellentétes elforgatásával és mossa meg folyóvízben
	Az edények nem megfelelően vannak behelyezve	Ne helyezze egymáshoz túl közel az edényeket
	A kimenőtömlő vége a vízben van	A kimenőtömlő vége nem érhet hozzá a kifolyó vízhez
	Helytelen mennyiségű mosogatószer lett kimérve; a mosogatószer régi és kemény	Az edények szennyezettségének megfelelően növelje a mennyiséget és cserélje le a mosogatószert
	A sóelosztó csapja nincs jól elzárva	Húzza meg teljesen.
	A mosogatóprogram nem elég alapos	Válasszon erősebb programot
<b>8 – Fehér foltok jelennek meg az edényeken</b>	Túl kemény a víz	Ellenőrizze a só és öblítés segítő szintjét és szabályozza a mennyiséget. Ha a hiba nem szűnik meg, akkor lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
<b>9 – Zaj a mosogatás során</b>	Az edények egymáshoz érnek	Töltse be jobban az edényeket a kosárba
	A forgókar az edényekhez ér	Töltse be jobban az edényeket
<b>10 – Az edények nem teljesen szárazak</b>	Elégtelen légáramlás	Hagyja kissé nyitva a mosogatógép ajtaját a mosóprogram végén, hogy természetes úton megszáradjanak az edények

TRI 5 S



TRI 5 S





HOBS GAS TYPE

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

TYPE TRI 5 S

II 2L3B/P

NL



Tipo di gas/Gas type		G25		
Pressione gas/Gas pressure		25 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	0.95	105	0.25	76
SR	1.65	183	0.40	101
R	2.35	260	0.60	118
UR	3.25	360	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

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 2ELs3B/P PL**

Tipo di gas/Gas type				<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure				<b>20 mbar</b>
	P (Kw)			 <b>1/100mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>l/h</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1	95	0.25	76
<b>SR</b>	1.75	167	0.40	101
<b>R</b>	2.50	238	0.60	118
<b>UR</b>	3.50	333	0.70	144



**TYPE TRI 5 S**

**II2HS3B/P HU**

Tipo di gas/Gas type				<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure				<b>25 mbar</b>
	P (Kw)			 <b>1/100mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>l/h</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1	95	0.25	72
<b>SR</b>	1.75	167	0.40	96
<b>R</b>	2.50	238	0.60	110
<b>UR</b>	3.50	333	0.70	133
<b>KIT: 35000244</b>				



**Gaz Type/Gas type G2.350**

**Pression gaz/Gas pressure 13 mbar**

	P (Kw)			 <b>1/100 mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>l/h</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	132	0.25	104
<b>SR</b>	1.75	231	0.40	132
<b>R</b>	2.50	331	0.60	160
<b>UR</b>	3.50	463	0.70	190
<b>KIT: 35000239</b>				



**Gaz Type/Gas type G25.1**

**Pression gaz/Gas pressure 25 mbar**

	P (Kw)			 <b>1/100 mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>l/h</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	0.95	105	0.25	76
<b>SR</b>	1.65	183	0.40	101
<b>R</b>	2.35	260	0.60	118
<b>UR</b>	3.25	360	0.70	144



**Gaz Type/Gas type G30/G31**

**Pression gaz/Gas pressure 37/37 mbar**

	P (Kw)			 <b>1/100 mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>g/h</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	73	0.30	48
<b>SR</b>	1.75	127	0.45	63
<b>R</b>	2.50	182	0.65	75
<b>UR</b>	3.50	254	0.75	87
<b>KIT: 35000242</b>				

**Gaz Type/Gas type G30/G31**

**Pression gaz/Gas pressure 30/30 mbar**

	P (Kw)			 <b>1/100 mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>g/h</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	73	0.25	50
<b>SR</b>	1.75	127	0.40	66
<b>R</b>	2.50	182	0.60	80
<b>UR</b>	3.50	254	0.70	94







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

**KZ** 23.11.09 жылғы № 261-ФЗ Федералдық заңның талаптарына және РФ Үкіметінің 31.12.09 жылғы № 1222 Қаулысына сәйкес, осы тауар тұтынушыларға сатылатын орында аспаптың беттік бөлігінде орналастырылуға тиіс арнайы заттаңба түрінде энергетикалық тиімділік класы туралы орыс тіліндегі ақпаратпен жабдықталған

STICK  
RAITING LABEL  
AND  
GAS LABEL (only for Gas products)

10.2018 • Rev 0 • 44007284

**CZ**

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazuje si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

**PL**

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

**RU**

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества своих изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики и характеристики безопасности.

**KZ**

Өндіруші осы нұсқаулықты басып шығарудың барысында орын алған қателіктер үшін өзіне жауапкершілік қабылдамайды. Өндірушінің бұл орайда негізгі сипаттамаларын сақтай отырып, өзінің бұйымдарына олар үшін пайдалы деп табатын өзгерістер енгізуге құқығы бар.

**HU**

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.