

CANDY

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

GB

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE

IT

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN

DE

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE

NL



UNPACKING THE APPLIANCE

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

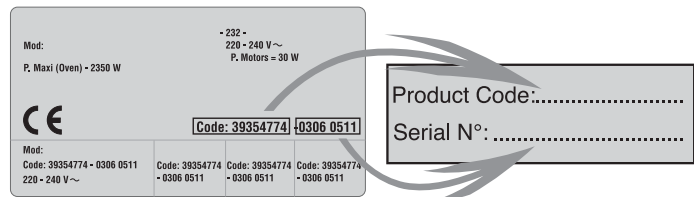
- if you have to change the type of gas: new jets for the gas modifications, Butane Gas G30 28-30 mbar or Propane Gas G31-37 mbar,
- for connection by soft rubber tube, an end piece for Natural Gas and an end piece for Butane or Propane gas with seal.

RECOMMENDATIONS

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

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

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



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

SAFETY INSTRUCTIONS

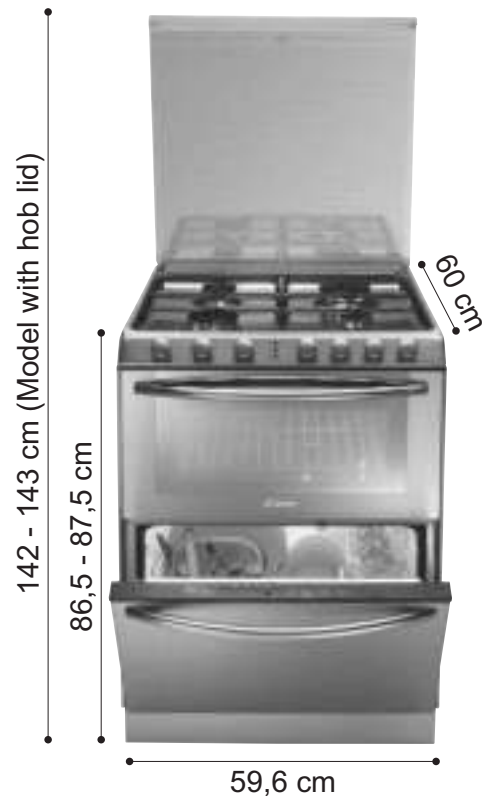
- You should entrust the gas installation of your appliance and its electrical connection to an approved installer or technician with similar qualifications.
- The Trio consists of three elements, a hob, an oven and a dishwasher. For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.
- This appliance is designed for domestic use only.
- If the Trio shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect from the power supply and immediately contact an approved service agent.
- There are certain basic safety rules which are valid for any domestic appliance. They are the following :
 - Never touch the appliance when your hands or feet are wet or damp.
 - Do not use it when your feet are bare.
 - Do not remove the plug from the mains supply socket by pulling the mains cable or the machine itself.
 - Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun etc...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Do not lean on the doors or not allow children to do so.
- All accessible parts are hot when the Trio is in operation. Keep young children away from the Trio when in use.
- After each use we recommend that some cleaning of the Trio is undertaken. This prevents the accumulation of dirt or grease which gets re-cooked and burns, generating unpleasant smells and smoke.
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- Do not store flammable products in the Trio as they can catch fire if the appliance is inadvertently switched on.
- Use oven gloves when placing or removing a dish from the oven.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use oven protectors available from some stores. Aluminium or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting the enamel or causing deterioration to the inside.
- When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob lid (for gas model):
 - While the cooker is in use, keep the lid in the upright position.
 - before opening the lid, remove any items from it, to avoid any spillage.
 - before closing the lid, let all the hot parts of the cooker cool down.
 - do not store heavy or metallic objects on the lid.
- The dishwasher is designed for normal kitchen utensils. Objects that have been contaminated by petrol, paint, traces of steel or iron, corrosive chemicals, acids or alkalis must not be washed in the dishwasher.
- There should not be water left in the machine or on the dishes at the end of the wash programme.
- If you wish to dispose of an old dishwasher be careful to remove the door to eliminate the risk of children becoming trapped inside it.
- The dishwasher has been made from materials which can be recycled so that it can be disposed of in an environmentally friendly way.
- Ensure that the dishwasher does not crush power cables.
- It is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

- When the appliance is located on a carpet floor, attention must be paid to ensure that there is no obstructions to the bottom vents. **Any failure to follow the above advice may have serious consequences for the safety of the appliance.**

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

Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

TECHNICAL DATA



	TRIO 9501	TRIO 9503
Power	2100 W	8570 W
Front Right	Auxiliary mijorose 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Rear Right	Ultra-rapid 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Front Left	Rapid 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Rear Left	Semi-rapid 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Place settings EN50242	6	6
Water consumption	8 lt	8 lt
Water pressure mini 0,08 - max 0,8 MPa		

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety.

It is for this reason that a professionally qualified person should undertake the task who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.

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

GAS MODEL

• Before installing the appliance, the technician must :

- Check the compatibility between the Trio and the gas installation.
The Trio is factory set for use with the gas type as stated on the packaging and repeated on the rating plate affixed to the cooker.
Natural gas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : main gas
- If necessary, change the gas.
To adapt the gas burners cooker fit suitable jets that provide the nominal flow rate go to page 3.

• For installation the technician must :

- The Trio is Class2 - Sub class 1 ; furniture adjacent to the unit must not be higher than the top of the appliance.
- The cooker has adjustable feet for perfect levelling on the floor.
- Make the gas connection to the installation according to the gas supply.
- Connect the cooker electrically in compliance with the information given on page 4.
- If the gas type has been changed, adjust the minimum flow of each gas burner on page 3.
- Connect the Trio to the water supply and the water drainage (page 5).

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

• GAS CONNECTION

This must be done in compliance with the regulations in force in the installation country. In all cases, on the gas feed pipe provide a stopcock, a regulator or regulator release device for propane gas. Only use valves, regulators ends and flexible tubes, regulators with the official mark of the installation country.

Gas connection according to installation :

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

- 1 - provided the flexible hose can be inspected for its entire length.
- 2 - provided the soft rubber tube can be inspected for its entire length, its length does not exceed 1.5 metres and it is fitted with suitable clamps at the ends.
- 1, 2 - soft tubes and flexible hoses with mechanical fittings must be arranged to be away from any flames, and not deteriorated by the combustion gases, hot cooker parts or by any spills of hot food.

• THREE CONNECTION OPTIONS :

• RIGID PIPE CONNECTION

Connect directly to the manifold fittings.

• CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE WITH MECHANICAL FITTINGS

We recommend this type of connection.

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

• CONNECTION BY SOFT RUBBER

We do not recommend this type of connection.

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

Screw the compliant end piece (2)

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



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

INSTALLATION

CHANGING THE GAS TYPE :

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

When changing the gas, the technician should successively : change the jets, make the gas connection to the installation and set the minimum flow of all the gas burner tap.

• CHANGING THE GAS TYPE

1

- Factory setting :
Natural gas = G20-20 mbar/G25-25 mbar
- X Gas setting possible according to installation
Butane gas G30-29 mbar or Propane gas
G 31-37 mbar

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

• CHANGING THE JETS OF THE GAS BURNERS

2

Hob burner jets

To gain access to the jets :

- lift the hob lid,
- remove the top, grills, caps and heads of all burners,
- use a tube spanner (7) inside the burner,
- according to the information given in the table, install jets suitable for the burner type and gas type supplied.

For reinstallation, fit the heads, burner and top grills.



Each jet is identified with a mark.

BURNER	AUXILIARY		SEMI-RAPID		RAPID		ULTRA-RAPID	
	Front right		Rear left		Front left		Resr right	
	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW
G20 20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20 25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31 30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

• SETTING THE IDLE FLAME

3

If the gas type has been altered, the stability of the flame in the minimum flow must be checked and set by adjusting the by-pass screw.

To access the top burner by-pass screw, remove the control panel knobs.

a) Butane- propane gas :

the setting is done by screwing right in (without forcing) the by-pass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.

b) Natural gas :

- unscrew the by-pass screw one turn,
- replace the knob, light the burner and set to low flame,
- remove the knob again, screw the by-pass screw until a reduced flame is obtained, staying stable when going from high to low position.
- replace the knob.



Warning :
Never loosen
the others
screws !

By-pass screw



INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION

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

Warning :

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

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

• TRIO 9501

A power cord is supplied with the Trio which allows it to be connected only to a power supply of 220-230 V between phases, or between phase and neutral. Connect to a 10/16 Amp socket.

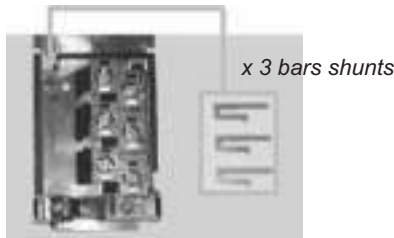
• TRIO 9503

A power cord is not supplied with this Trio, but it is equipped with a terminal block that enables you to choose the correct connection for the particular power supply.
The terminal block is located at the back of the Trio.

To open the terminal block :

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

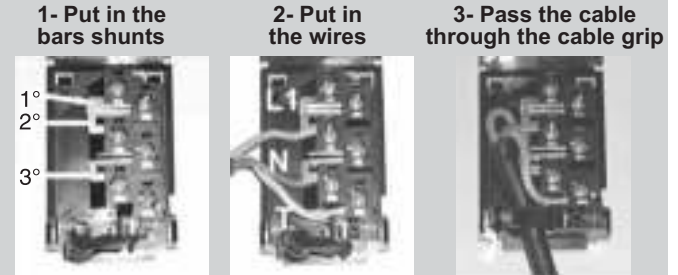
Terminal block



To connect :

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

Example of connection in monophas



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

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

	Monophase 220-230V~	Three phases 220-230V3~	Three phases 380-415V3N~
FUSE	25 A	25 A	16 A
CABLE TYPE-AERA	H05VV-F 3 G 2,5 mm ₂	H05RR-F, H05VV-F or, 4 G 2,5 mm ₂	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm ₂
CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK			
To Shunt: make a bridge with a shunt bar	2 Phase Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Neutral Shunt 4-5 T Earth	1 Phase Shunt 1-2 3 Phase Shunt 3-4 5 Phase T Earth	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral Shunt 4-5 T Earth

INSTALLATION

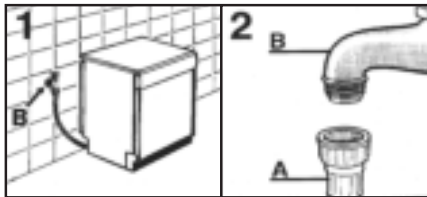
WATER CONNECTION - WATER DRAINAGE

WATER CONNECTION :

The inlet and drain hoses can be directed to left or right. The dishwasher can be connected to either cold or hot water, as long as it is no hotter than 60 °C. Water pressure must be between 0,08 MPa and 0,8 MPa. If the pressure is below the minimum consult the service department for advice.

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

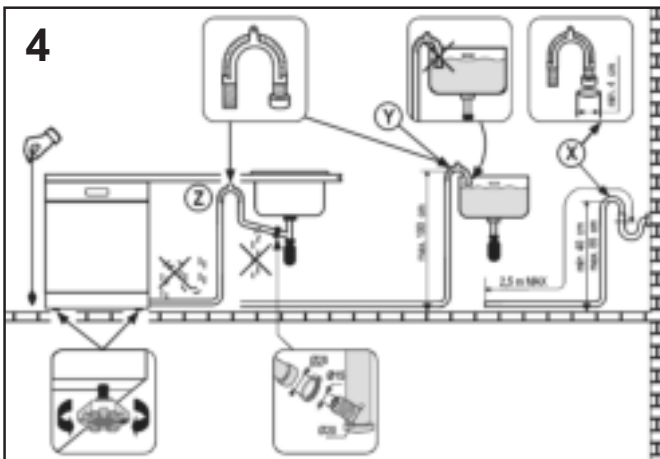
If the machine is connected to new pipes or to pipes which have not been in use for long time, run water through for a few minutes before connecting the inlet hose. In this way no deposits of sand or rust will clog up the water inflow filter.



WATER DRAINAGE :

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

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



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

USE

GAS BURNERS

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

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

IGNITION

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

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

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

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

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

PANS

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

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

- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- Aluminium pans may leave marks on the enamelled pan support. These marks can easily be removed with a damp cloth and a light abrasive product.

SOME TIPS

- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.
- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.

USE

THE VITROCERAMIC ZONE

ADVICES

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

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

CHOOSING UTENSILS

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



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

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

Aluminium : heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.

Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

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

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

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

THE ZONES

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

USE

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.

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

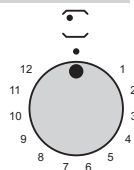


- The power-on indicator light comes on to show that the heat zone is operating.

- Each zone is linked to a residual heat indicator located on the hob. It lights up when the heat zone temperature reaches 60 °C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down.

- To switch off a heat zone, turn the corresponding control knob until the position "0".

- **Positions** : the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings that suit you best.



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

Recommendations :

- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

OVEN EQUIPMENT (According to the model)

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

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



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

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



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

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




Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

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

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

- **THE CIRCUIT-BREAKER TIMER**

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

• However, the oven could be used without programming. In this case, turn the control knob to the Hand position .

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







USE

THE OVEN USE

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

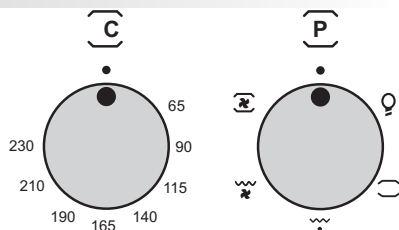
IMPORTANT : always keep small children away from the Trio while it is in use. If the Trio is fitted with a lid, lift it up before use.






THE COOKING METHODS (According to the model)

- **Conventional cooking** : the top and bottom heating elements are used together.
This method is ideal for all traditional roasting and baking, for sealing red meats, roast beef, leg of lamb, bread, flaky pastry. Preheat the oven for about ten minutes and place the cooking meat in the mid shelf position.
- **Grill** : using the top-heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and "gratin dishes". Five minutes preheating is required to get the element hot.
- **Rotisserie** : using the top-heating element in conjunction with the rotisserie providing the real flavour of a traditional roast.
 - Remove all accessories from the oven.
 - Place the drip tray on the oven bottom.
 - Skewer the food to be cooked and centre it between the two forks.
 - Fit the skewer into the bracket and slide the bracket and skewer on to the second level. The end of the skewer will then be facing the slot in the drive mechanism.
 - Fit the skewer into the drive mechanism.
- **Rotisserie and conventional cooking** : using in the same time the rotisserie and the conventional cooking. It allows to save time when cooking. However, you have to take care of placing the shelf with rails up side down, with rails towards the top and place the drip tray on it.
- **Fan assisted grill** : using the top heating element with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry etc.. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
- **Fan cooking** : both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables.. heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced.

USE

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



-  Conventional cooking Temperature from 65 C to 230 C
-  Grill Temperature 230 C
-  Rotisserie Temperature 230 C
-  Rotisserie + Conventional cooking Temperature 230 C
-  Fan assisted grill Temperature 230 C
-  Fan cooking Temperature from 65 C to 230 C

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



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

COOKING ADVICES

MEAT :

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to splatter fat.

This will dirty the oven and make a lot of smoke. Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

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

CAKE - PASTRIES AND BISCUITS :

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

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

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

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

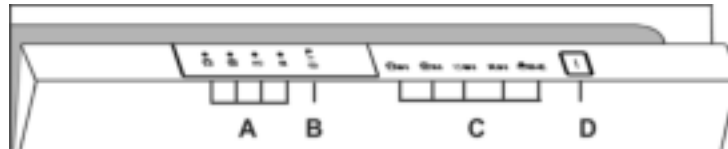
Pre-heating times :

- 20 minutes between 210 and 230 C
- 15 minutes between 140 and 190 C
- 10 minutes between 65 and 115 C

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

DISHWASHER CONTROLS

- A Programme selection indicator lights
- B Programme selection button
- C Programme description
- D On/off button



SELECTING THE PROGRAMMES AND SPECIAL FUNCTIONS

The dishwasher and the oven cannot be used simultaneously.

Setting a programme

Open the door and press the On/off button ; the 4 Program selection LEDs start flashing.

- Set the required programme by pressing Programme selection button, LED of the chosen programme will turn on (2 LEDs for COLD RINSE programme).
- Close the door (after audible signal), the chosen programme will start automatically.

USE THE DISHWASHER

Opening the door

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

Closing the door

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

Interrupting a programme

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

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

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

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

. open the door, keeping the Programme selection button "P" pressed in until all 4 indicator lights are flashing. The current programme is cancelled. A new setting can now be made.

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

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

End of programme

The end of the programme is indicated by an audible signal. When the door is opened the programme selection indicator lights start flashing. Release the On/off button.

Deactivating the audible signal

The audible function can be deactivated in the following way:

- press the On / Off button

- wait till the programme LEDs blink
- within 2 minutes, press and keep pressed for at least 30 seconds the Programme Selection button (the programme LEDs will still blink and an intermittent audible signal is heard).
- Once the first two LEDs on the left are illuminated without blinking and the audible signal is off, release the button (the audible signal function is active).
- Press again the Programme Selection button, the first two LEDs on the left will go off and the other two LEDs will turn on (the audible signal function is deactivated)
- An audible signal will confirm that the setting is completed
- To set again the audible signal function repeat the whole procedure.

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

Fault Signals

If malfunctions or faults occur when a program is running, the LED that corresponds to the selected cycle (2 LEDs for COLD RINSE programme) will blink rapidly and an audible signal will be activated.

In this case, turn the dishwasher off by pressing the On / Off button. After checking to make sure the water inlet hose tap is open, that the drain hose is not bent and that the siphon or filters are not clogged, re-start the selected program. If the anomaly persists, contact Customer Service.

Important !

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

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

PRELIMINARY OPERATIONS AND CLEANING THE FILTER UNIT



The filtering system is composed of :

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

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

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

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

The central cup is just resting on top for easy cleaning. The dishwasher is fitted with a self cleaning micro filter, which only requires checking about once every 15 days. However, it is advisable to check after every wash, that the central cup and the flat filter are not clogged.

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

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

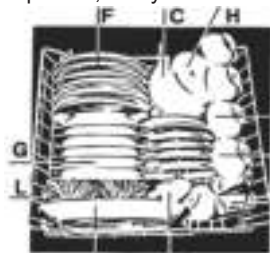
Important : Never use the dishwasher without filter.

USE

LOADING DISHES

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

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



LOADING A 6 PLACES SETTING (EN 50242)

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



LOADING 4 PLACE SETTINGS PLUS CASSEROLES

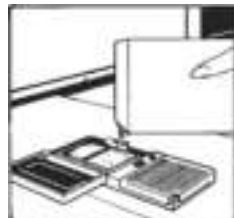
Casseroles, salad bowls, soup pans, lids etc., can be loaded on the basket. It is advisable to arrange the cutlery in the basket provided for that purpose. If there is any cutlery with narrow handles, it should be placed with handles upwards, to avoid falling

through the bottom of the basket and blocking the washing arm. Do not put wooden handled lids in the basket, or any whose lids are bonded with resin.

LOADING THE DETERGENT

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

Normal wash

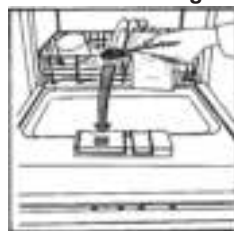


The detergent dispenser is inside the door. The dispenser lid should be closed before every wash. To open it, simply press the catch. At the end of each wash cycle the lid is always open and ready for the next time the dishwasher is used.

The amount of detergent to be used varies according to how dirty the dishes are and the type of wash. A 15g dose is normally recommended. If the water is hard or the dishes are exceptionally dirty, 25g of detergent should be loaded. After pouring the detergent into the dispenser, close the lid, since not all detergents are the same and the instructions on the boxes of detergent can vary.

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

Intensive washing



When using the intensive wash programme, add a second dose of detergent of about 15g (1 soup spoonful). This extra dose should be put in the curved part of the dispenser when it is closed (see diagram).

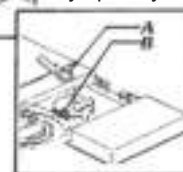
FILLING THE RINSE AID DISPENSER

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



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

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



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

FULL - Dark ●

EMPTY - Bright ○

REGULATING THE RINSE AID (from 1 to 6).

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

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

After the wash,

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

LOADING THE SALT

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

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



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

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

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

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

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

USE

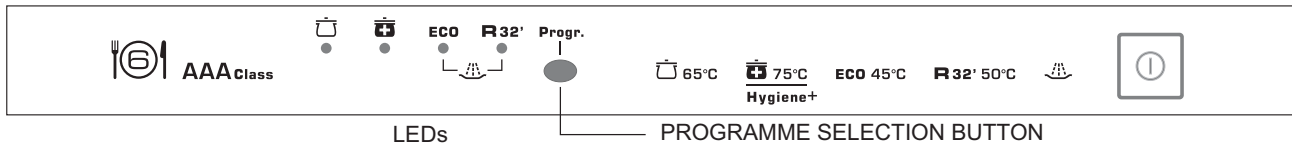
Regulating the water softener with electronic programmer

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

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

The softener unit is set in the factory at level 3 (indicator light N.3) as this is suitable for the majority of users. Regulate the setting of your water softener unit according to the degree of hardness of your water as follows: Open the door, press On / Off button, within 2 minutes press and keep pressed for at least 10 seconds the Programme Selection button; the first three LEDs on the left turn on for 3 seconds.

The LED associated with the set water softener starts flashing; successive button pushing will set the water hardness levels (see table).



WASHING PROGRAMME

Information for the test laboratories General programme comparison

Ref. EN 50242 standards:

- 1) Normal load
- 2) Shine setting: "4"
- 3) Amount of detergent: 18gr. for wash

Programme	Description	Check list					Programme contents						Duration
		Detergent for soaking	Detergent for washing	Clean filter	Check rinse aid dispenser	Check salt dispenser	Hot pre-wash	Cold Pre-wash	Main wash	First rinse	Second rinse cold	Rinse with rinse aid	
65°C	Normal Once a day - for normal soiled pans and any other items that have been left all day for washing	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C Hygiene+	Hygiene+ Once a day - for heavily soiled pans and any other items that have been left all day for washing.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Eco Energy Saving Programme suitable for normal soiled items. Using detergents with enzyme.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120
R 32' 50°C	Rapid 32' Quick wash for dishes which are to be washed immediately after the meal. Wash load of 4/6 persons.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Cold pre-wash Short cold pre-wash for items that are stored in the dishwasher until you are ready to wash a full load.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

USE

SOME PRACTICAL HINTS

- To carry out a wash programme with a full load of dishes load the machine correctly after each meal and do a cold pre-wash between each load to get rid of stains and remove the larger residues of food.

HOW TO GET GOOD WASH RESULTS

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

WHAT TO DO IF ...

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

WHAT NOT TO WASH ...

It should also be remembered that not all dishes are suitable for washing in a dishwasher.

We advise against using the dishwasher to wash items in thermoplastic, cutlery with wooden or plastic handles, saucepans with wooden handles, items in aluminium, crystal, leaded glass unless otherwise stated.

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

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

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

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

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

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

CLEANING

- Before carrying out any cleaning, you must :
 - Disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.
 - Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the appliance.

• THE ENAMELLED PARTS :

never use abrasives, scouring pads or sharp objects, as this will cause irreparable damage to the enamel.

Once the appliance has cooled down, simply clean with soapy water and dry with a clean cloth.

• THE VITROCERAMIC HOB

Do not use a sponge that is too wet.

It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

Maintenance :

- place a few drops of a specialist cleaning product on the hob surface.
- rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

Stubborn stains :

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

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

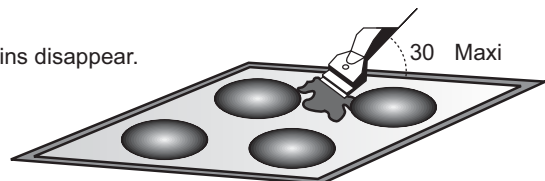
A few hints :

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

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

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

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



CLEANING

• OVEN LIGHTING

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

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

• THE ACCESSORIES

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

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

• THE OVEN DOOR GLASS

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

• OVEN DOOR :

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

To remove the door, carry out the following :

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

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

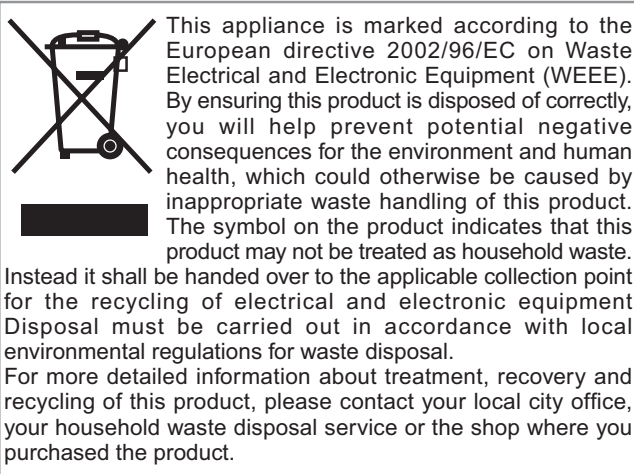
After the door is put back on its supports, fit the hinges in their initial position.

• **GAS BURNERS :** for cleaning, it is recommended to remove all greasy or burnt deposits with ammonia based products or usual cleaning products. Do not immerse the burner caps in cold water immediately after use, to avoid cracking the enamel from the thermal shock. If the holes become clogged, brush them with soapy water and dry with a cloth.

When re-assembling the burners, make sure that the burner caps and the burners themselves are dry and after, seat them correctly.

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

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



TROUBLESHOOTING

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

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

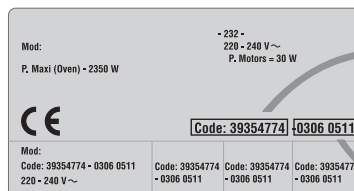
FAULT	CAUSE	REMEDY
1 - Machine completely dead	Plug is not connected correctly	Connect electric plug
	O/I button has not been pressed	Press button
	No electricity	Check the electricity supply
	Door is open	Close door
2 - Machine does not drawwater	See causes for No 1	Check
	Water tap is turned off	Turn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

APERTURA IMBALLO DELL'APPARECCHIO

Una volta aperto l'imballo del TRIO, troverete questo libretto d'istruzioni e, per i modelli gas, un sacchettino contenente:
 - nuovi iniettori per utilizzare il TRIO con un tipo di gas differente da quello predisposto all'origine. I nuovi iniettori permettono di adattare la cucina al Gas Butano G 30 28-30 mbar o al Gas Propano G 31 37 mbar,
 - una riduzione Gas Naturale e una riduzione Gas Butano o Propano con una guarnizione per l'allacciamento con tubo di gomma.

RACCOMANDAZIONI

• Leggere attentamente le istruzioni incluse in questo libretto. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed alcuni consigli per un ottimo utilizzo dell'apparecchio. Conservare con cura questo documento per ogni ulteriore consultazione ed annotare qui sotto, prima dell'installazione della cucina, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.



Codice prodotto:.....
 Numero di serie:

• **Targa matricola** (situata sul retro del prodotto).

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ IN CASO DI MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL PRESENTE LIBRETTO.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- L'installazione della cucina ed il collegamento gas ed elettrico dovranno essere effettuati da un installatore qualificato.
- Il TRIO che avete appena acquistato possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciò non potrete apportare modifiche.
- Il TRIO dovrà essere destinato solo all'uso domestico.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, chiudere il rubinetto del gas e dell'acqua e non manomettere l'elettrodomestico. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza tecnica autorizzato.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare :
 - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
 - Non tirare il cavo di alimentazione del TRIO per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non esporre il Trio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini senza sorveglianza.
- Non appoggiatevi e non lasciate che i bambini si siedano sulle porte.
- Tutte le parti accessibili si riscaldano durante il funzionamento dell'apparecchio, perciò si raccomanda di tenere lontano i bambini.
- Dopo ogni utilizzo si raccomanda di pulire l'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi infatti potrebbero originare fumi ed odori sgradevoli ad ogni uso successivo dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- Non mettere alcun materiale infiammabile nell'apparecchio.
- Utilizzare gli appositi guanti da cucina, per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.
- Non rivestire mai le pareti del forno con dell'alluminio. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- I grassi di cottura o l'olio caldi provocano degli schizzi. Si consiglia di non allontanarsi dall'apparecchio, poiché queste sostanze possono infiammarsi.
- Per un buon utilizzo del coperchio del piano di cottura gas, prendere le seguenti precauzioni:
 - prima dell'uso del forno, il coperchio deve essere sempre aperto,
 - È necessario eliminare tutti i residui causati da trascinamento dalla superficie del coperchio prima di aprirlo.
 - prima di chiudere il coperchio, attendere che tutte le parti dell'apparecchio si raffreddino.
 - non lasciare appoggiati sul coperchio oggetti pesanti o metallici.
- La lavastoviglie è progettata per il lavaggio di normali utensili domestici: oggetti contaminati da benzina, vernice, avanzi di acciaio o ferro, prodotti chimici corrosivi, acidi o alcalini non devono essere lavati in lavastoviglie.
- Non si deve bere l'acqua che rimane nella macchina o sulle stoviglie alla fine dei programmi di lavaggio.
- Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili, per permetterne un corretto smaltimento degli stessi.
- Fare attenzione che l'apparecchio non schiacci il cavo di alimentazione.
- È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.
- Le aperture alla base dell'apparecchio non devono essere ostruite in nessun caso da tappeti, moquette o altre.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e dell'utilizzatore.

☺ Tutte le caratteristiche sono fornite a titolo indicativo. Dati i continui miglioramenti qualitativi dei suoi prodotti, il produttore potrà apportare delle modifiche ai suoi apparecchi legate all'evoluzione tecnica nel rispetto delle norme vigenti. Dichiarazione di conformità. Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n 108 del 25.01.92. Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

SCHEDA TECNICA



	TRIO 9501	TRIO 9503
Potenza Max	2100 W	8570 W
Ant. DX	ausiliario mijorose 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Post. DX	ultra-rapido 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Ant. SX	rapido 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Post. SX	semi-rapido 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Coperti LS EN50242	6	6
Consumo Acqua	8 lt	8 lt
Pressione ammessa nell'impianto idraulico mini 0,08 - max 0,8 MPa		

INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non è effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista che dovrà attenersi alle norme tecniche in vigore.

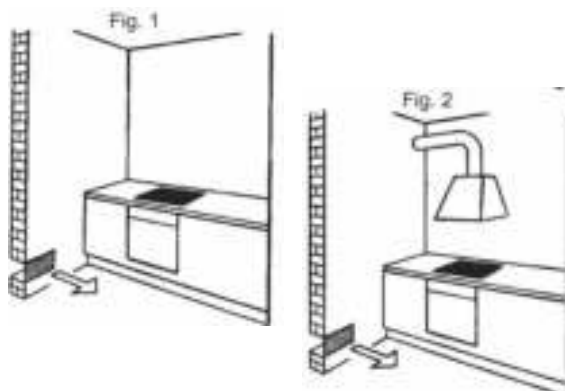
Se nonostante questa raccomandazione il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

MODELLO GAS

• LOCALE DI INSTALLAZIONE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo libere le aperture per la ventilazione naturale o installando una cappa aspirante con condotto di scarico (fig.1-2). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare un'aerazione supplementare come per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione di fig. 1 dovrà essere di 200 cm minimo.

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume. L'installatore deve attenersi alle norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131.



• COLLEGAMENTO GAS

La cucina è isolata termicamente (secondo norma EN) e può essere installata vicino a pareti che non superino in altezza il piano di lavoro. La cucina può essere accostata ad altri mobili purché questi siano realizzati in materiale resistente ad una temperatura di 100 °C. Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Sostituzione degli iniettori".

ALLACCIAMENTO

1) ALLACCIAMENTO CON TUBO DI GOMMA

Usare esclusivamente tubi conformi alle Norme UNI-CIG 7140.

Alle estremità dei tubi di gomma è necessario montare le apposite fasce stringitubo rispettando le Norme UNI-CIG 7141. I tubi non devono essere sottoposti a sforzi di trazione o torsione e non devono presentare curve eccessivamente strette o strozzature. Per il gas liquido eseguire il collegamento alla bombola usando un apposito tubo di gomma calzato sulla riduzione per GPL (contenuta nel sacchetto accessori) avvitata sul portagomma. Il tubo di gomma deve essere accessibile per tutta la sua lunghezza. La sua lunghezza non deve essere maggiore di 2 metri ed inoltre deve essere equipaggiato di fascette di serraggio alle estremità. Il tubo deve essere disposto in modo da evitare il contatto con le fiamme, con i gas di combustione, con liquidi o cibi caldi ed al sicuro dalla trascinazione di prodotti caldi.

Attenzione: l'allacciamento con il tubo in gomma non è ammesso per gli apparecchi incorporati in modo fisso tra i mobili della cucina (installazione della cucina secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1).

2) ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO

L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo orientabile secondo le necessità.

3) ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO

Noi vi consigliamo questo tipo di allacciamento. La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 MT. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla Norma UNI-CIG 9264.

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato o schiacciato.

INSTALLAZIONE

CAMBIO GAS e REGOLAZIONI

Gli apparecchi vengono regolati presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata sull'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, è necessario adattare l'apparecchio procedendo secondo la sequenza seguente:

• CAMBIO DI GAS E REGOLAZIONI

1

- Regolazione d'origine:
Gas Naturale = G20-20 mbar/G25-25 mbar
- X Regolazione possibile secondo l'installazione,
Gas Butano G30-29 mbar o Gas Propano
G 31-37 mbar

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

• SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

2

Iniettore dei bruciatori del piano
Per accedere agli iniettori, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:
- sollevare il coperchio del piano,
- asportare la griglia, lo spartifiamma ed il corpo del bruciatore,
- introdurre una chiave per tubazioni (7) dentro il corpo del bruciatore,
- svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile.
Il rimontaggio si effettua ripetendo l'operazione all'inverso.



Ogni iniettore è identificato da un numero di riconoscimento.

BRUCIATORI	AUSILIARIO		SEMI-RAPIDO		RAPIDO		ULTRA-RAPIDO	
	anteriore destro		posteriore sinistro		anteriore sinistro		posteriore destro	
	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Iniettore	kW
G20 20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20 25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31 30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

• REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE

3

Se la modifica del gas naturale è stata effettuata, la stabilità della fiamma in posizione di minimo deve essere verificata ed aggiustata mediante la regolazione della vite del by-pass di ciascun bruciatore del piano.
Per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole.

Agire come segue:

a) gas naturale (metano):

- svitare la vite del by-pass di un giro,
- riposizionare la manopola, accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione "minimo".
- estrarre di nuovo la manopola, ed avvitare la vite del by-pass sino ad avere una fiamma ridotta e stabile quando si ruota la manopola dalla posizione "massimo" alla posizione "minimo".

b) butano- propano:

la regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.

Vite del by-pass del bruciatore



INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.

La casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Importante: la casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti sia da una errata regolazione dei bruciatori a gas, che dal mancato allacciamento della linea di terra. Quando la cucina è collegata alle rete elettrica, alcune parti sono sotto tensione.

Il Trio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme. L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente il Trio accertarsi che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra e che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa dell'apparecchio.

NOTA: non dimenticate che l'apparecchio potrebbe aver bisogno di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica. Ponete quindi la presa di corrente in una posizione facilmente accessibile.

Attenzione: nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo onnipolare di interruzione. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

• TRIO 9501

Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 220-230 V monofase.

• Allacciarlo ad una presa di corrente da 10/16 Ampere.

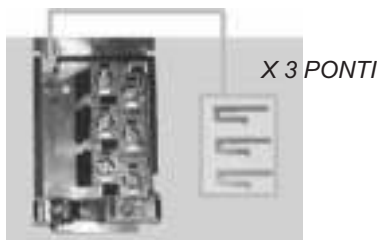
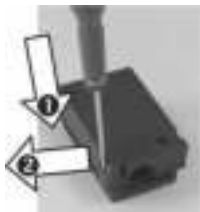
• TRIO 9503

Il Trio è fornito senza cavo di alimentazione. È equipaggiato con un terminale che permette di scegliere il tipo di allacciamento elettrico appropriato all'installazione.

Connessione ai terminali del Trio. La placca è situata dietro della cucina:

Per aprire il coperchio :

- . individuare le due linguette situate sui lati.
- . piazzare la punta di un cacciavite davanti ogni linguetta, spingere (1) e premere (2),
- . sollevare il coperchio.

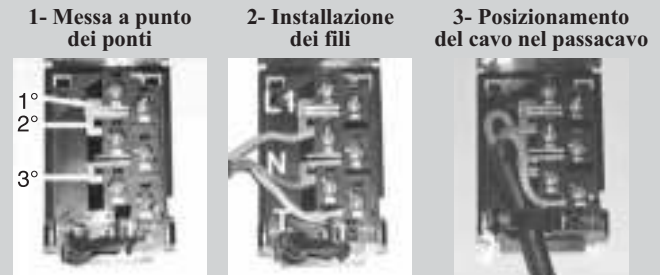


X 3 PONTI

Per realizzare l'allacciamento :

- . svitare il passacavo,
- . posizionare il cavo nel passacavo,
- . privare della gomma l'estremità di ogni conduttore del cavo ed attaccarli ai terminali, rispettando i segni e la posizione delle derivazioni come mostrato nella tabella dei collegamenti.

Esempio di connessione monofase.



Attenzione! Un serraggio non corretto può comportare il rischio di surriscaldamento del cavo di alimentazione.

	Monofase 220-230V~	Trifase 220-230V3~	Trifase 380-415V3N~
FUSIBILE	25 A	25 A	16 A
CAVO SEZIONE TIPO	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-Fo, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fo, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
CONNESSIONE AL TERMINALE			
Shuntare: stabilire un ponte con l'aiuto di una derivazione	2 Fase Ponticello 1-2 Ponticello 2-3	1 Fase Ponticello 1-2	1 Fase
	5 Neutro Ponticello 4-5	3 Fase Ponticello 3-4	2 Fase
	T Terra	5 Fase T Terra	3 Fase
			5 Neutro Ponticello 4-5 T Terra

ATTENZIONE!

La sicurezza è subordinata alla corretta installazione e messa a terra dell'apparecchio.

In mancanza di un'efficace messa a terra può avvenire una leggera dispersione di corrente sulle parti metalliche dell'apparecchio, dovuta alla presenza del filtro anti disturbo.

INSTALLAZIONE

ALIMENTAZIONE IDRICA

Collegamento allo scarico d'acqua

ALIMENTAZIONE IDRICA

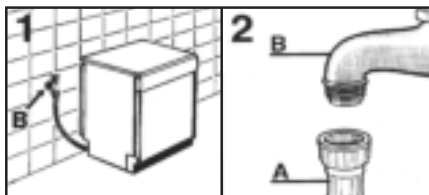
I tubi di carico e scarico possono essere orientati indifferentemente verso destra o verso sinistra. La lavastoviglie può essere indifferentemente allacciata all'impianto dell'acqua fredda o calda purché non superi i 60 °C.

La pressione idrica deve variare da un minimo di 0,08 Mpa a un massimo di 0,8 Mpa. Per pressioni inferiori a 0,08 Mpa chiedere istruzioni al Centro Assistenza.

È necessario un rubinetto a monte del tubo di carico per isolare la macchina dall'impianto idrico quando non è in funzione (fig. 1). La lavastoviglie è dotata di un tubo per la presa d'acqua terminante con ghiera filettata 3/4" (fig. 2). Il tubo di carico "A" deve essere avvitato ad un rubinetto dell'acqua "B" con attacco da 3/4" assicurandosi che la ghiera sia ben stretta. L'apparecchio deve essere collegato alla rete idrica esclusivamente con il tubo fornito.

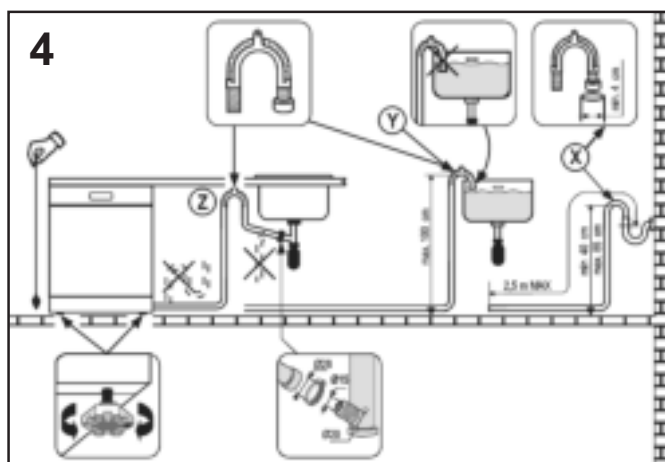
Non utilizzare un vecchio tubo.

Se la macchina viene collegata a tubazioni nuove o rimaste inutilizzate per lungo tempo, è consigliabile far scorrere l'acqua per alcuni minuti prima di allacciare il tubo di carico. In tal modo eviterete che depositi di sabbia o di ruggine possano otturare il filtrino di ingresso acqua.



COLLEGAMENTO ALLO SCARICO D'ACQUA :

Infilare il tubo nell'impianto di scarico, senza creare pieghe (fig. 4). Lo scarico fisso deve avere il diametro interno di almeno 4 cm e dev'essere posto ad una altezza minima di 40 cm. Si raccomanda di predisporre il sifone antiodore (fig. 4x). Se necessario si può allungare il tubo di scarico fino a 2,6 m, tenendolo però ad una altezza massima di 85 cm dal pavimento. A tale scopo, contattare il Centro di Assistenza Tecnica.



L'estremità ricurva del tubo di scarico può essere appoggiata al bordo di un lavello (l'estremità non deve rimanere immersa nell'acqua, per evitare il risucchio nell'apparecchio durante il programma di lavaggio. Fig. 4y).

Nell'installare la macchina, controllare che i tubi di carico e scarico non siano piegati.

Se necessario, per allungare il tubo di carico, contattare il Centro di Assistenza Tecnica.

UTILIZZO

BRUCIATORI A GAS

- Ogni bruciatore ha una regolazione progressiva che permette:
 - * flessibilità di regolazione tra il minimo e il massimo ed una facilità d'adattare la fiamma del bruciatore in funzione del diametro delle pentole,
 - * diminuire la fiamma velocemente senza rischio che questa si spenga.

ACCENSIONE

Raccomandazione importante : quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso

- Aprire il rubinetto di alimentazione generale.
- Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato.
- Premere e girare la manopola di comando del bruciatore interessato sino al simbolo ☆ e mantenerla premuta sino all'accensione; sui modelli dotati di accensione elettronica la fiamma viene accesa da una scintilla elettrica; innescata dal apposito tasto o dalla pressione della manopola (per i modelli con accensione sottomanopola). Per i modelli non dotati di accensione elettronica, o in caso di assenza di corrente elettrica, accendere la fiamma con un fiammifero.

ATTENZIONE: per i modelli dotati di termocoppia di SICUREZZA continuare a mantenere premuta a fondo la manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza, se la manopola viene rilasciata subito il sistema di sicurezza non ha il tempo di attivarsi e la fiamma si spegne. In questo caso ripetere l'operazione di accensione dall'inizio attendendo più tempo dopo l'accensione della fiamma.

La termocoppia di sicurezza rapida è un dispositivo che blocca automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Qualora particolari condizioni di fornitura del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione si consiglia di ripetere l'operazione di accensione posizionando la manopola sul minimo (⊖).

- Regolare la fiamma in funzione del recipiente e della vostra cottura. Tra le due posizioni massimo (⊕) e minimo (⊖) è possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.
- Per arrestare la fiamma del bruciatore, posizionare la manopola su '0'.
- Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, portare la manopola su '0', attendere 1 minuto e procedere a una nuova accensione.

PENTOLE

Per un miglior utilizzo dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole di diametro non inferiore ai seguenti:

- * Ultra-rapido Ø 18 cm in sù
- * Rapido Ø da 16 a 18 cm
- * Semi-rapido Ø 12 cm
- * Ausiliario Ø 10 cm

- Evitare le pentole con fondo curvo o deformato.

- Le pentole di alluminio possono lasciare dei residui sulla griglia smaltata, tale deposito è facilmente asportabile utilizzando un panno umido e prodotti leggermente abrasivi.

CONSIGLI

- Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta peggiora il gusto degli alimenti.
- La fiamma non deve superare i bordi del recipiente, in tale condizione si ottiene solo spreco di gas.
- Non fare funzionare un fuoco a gas con un recipiente vuoto.

UTILIZZO

LA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

CONSIGLI D'UTILIZZO

- **Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto:** il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.
- **Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto:** al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.
- **Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco:** è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

LA SCELTA DEI RECIPIENTI

Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.



Etichette indicanti la compatibilità del recipiente con il piano in vetroceramica.

Inox: consigliato. Particolarmente buono con il fondo "Sandwich". Il fondo "Sandwich" unisce le qualità dell'Inox (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi dell'alluminio o del rame (trasmissione del calore e ripartizione uniforme).

Alluminio: raccomandato fondo spesso. Buona conduttività. Talvolta i residui di alluminio possono lasciare qualche macchia sul piano, che possono essere tolte se pulite rapidamente. L'alluminio con poco spessore non deve essere utilizzato.

Ghisa/Vetroceramica: sconsigliato. Prestazioni scarse. Può rigare la superficie.

Fondo in rame: raccomandato fondo spesso. Buona performance, ma il rame può lasciare delle macchie che possono sembrare delle righe, che si possono togliere se il piano viene pulito rapidamente. Tuttavia, non lasciare evaporare l'acqua completamente dai recipienti, poiché il metallo surriscaldato può aderire alla superficie. Un recipiente in rame surriscaldato può lasciare delle macchie che rischiano di sporcare definitivamente il piano.

Porcellana/Acciaio smaltato: buone prestazioni. Solamente con fondo piatto, poco spesso e liscio.

I FUOCHI

Fuoco highlight: efficace in 3 secondi. Offre la possibilità di avere una partenza a fuoco vivo ed anche di effettuare cotture rapide alla massima posizione ed in più, grazie alla sua ripartizione, assicura delle cotture a fuoco lento o cotture lunghe in tutta sicurezza.

Sprinter: la tecnologia sprinter consente una riduzione dei tempi di cottura fino al 15%.

USO

• Visualizzare i simboli corrispondenti ai fuochi necessari alla vostra cottura.

• Per avviare l'apparecchio, iniziare con la potenza maggiore, e regolare in seguito su di una velocità intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

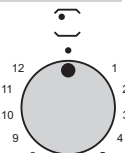


• La spia di messa sotto tensione si accende quando un fuoco è in funzionamento e si ferma quando tutti i fuochi sono in posizione di arresto.

• Ogni fuoco è collegato a una spia del calore residuo, la spia si accende quando la temperatura del piano è superiore a 60 °C. Resterà accesa anche se il fuoco è spento, e fino a che la temperatura della superficie del fuoco non si sia sufficientemente raffreddata, e si sarà abbassata sotto i 60 °C.

• Per fermare un fuoco, ruotare la manopola corrispondente sulla posizione "0".

• **Posizioni:** Le diverse velocità di riscaldamento corrispondono approssimativamente agli impieghi esemplificati qui di seguito. L'esperienza personale permette in seguito di adattare queste regole ai gusti e alle abitudini di ciascuno.



Posizioni		Alcuni consigli...
1	1-2	Lentissimo Tenere in caldo un piatto, burro fuso cioccolato
2	3-4	Lento Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...
3	5-6	Moderato Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente
4	7-8	Medio Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce
5	9-10	Forte Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa
6	11-12	Vivo Bistecche, cotolette, frittura

Precauzioni di uso del vetro :

- Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
- Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
- Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
- Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.
- Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.
- La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulla superficie calda.

Attenzione: Il piano è caldo durante il suo funzionamento. La temperatura del piano può essere localmente molto elevata; pertanto si raccomanda la prudenza. Tenere lontano i bambini.

IL FORNO - DOTAZIONE (Secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

La griglia serve da supporto per teglie, profile, stampi per i dolci. La griglia sostiene anche la leccarda.



Grazie al suo profilo, la griglia resta sempre in orizzontale, anche quando viene estratta verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.

La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Può essere inserita nelle apposite guide della griglia o, ancora, posta sul fondo del forno.



Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrostiti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inutilmente.

La piastra pasticceria

Si trova direttamente sulla griglia, e serve da supporto per la pasticceria.




Non si deve mai posizionare la piastra sul fondo del forno.


Il girarrosto è composto di uno spiedo con maniglia, due forchette e di un supporto.

Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

Il programmatore di fine cottura - Il funzionamento del forno è direttamente collegato al contaminuti. È dunque necessario selezionare:

- una programmazione di una durata, tra 1 e 120 minuti, oppure,
- la posizione manuale, rappresentata da una mano .

Programmazione durata: il contaminuti prende in considerazione la cottura realizzata nel forno per una durata da 1 a 120 minuti con partenza immediata e arresto automatico delle funzioni del forno.

Posizione manuale: il forno può essere utilizzato manualmente, senza programmare la durata di cottura, girando la manopola sulla posizione manuale . A fine cottura, la manopola del contaminuti deve essere riposizionata sulla posizione arresto "0".

Nota : Per indicare un tempo di cottura sul contaminuti girare la manopola in senso orario fino a 120 minuti poi riposizionarla sul tempo scelto.

UTILIZZO

IL FORNO - USO

IMPORTANTE: il forno e la lavastoviglie non possono funzionare simultaneamente.
La lavastoviglie deve essere fermata prima di utilizzare il forno.

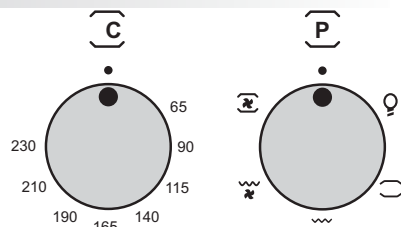
IMPORTANTE: Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza della porta. È buona norma quindi impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione.

I DIVERSI MODI DI COTTURA (secondo modello)

- **Forno statico** : utilizzo simultaneo della resistenza di suola e di cielo. Questa funzione è ideale per tutte le cotture tradizionali, per scottare le carni rosse, per dorare il pane, per il pesce al cartoccio e la pasta sfoglia. Un preriscaldamento per circa 10 minuti è consigliato.
Posizionate il ripiano a metà del forno.
- **Grill** : utilizza unicamente la resistenza superiore del forno. Ideale per la carne alla griglia, gli spiedini e le verdure gratinate. È necessario un preriscaldamento di circa cinque minuti per portare la resistenza all'incandescenza. L'utilizzo del grill richiede la porta chiusa.
- **Il girarrosto** : utilizza la resistenza superiore più il girarrosto che permette la rotazione degli alimenti da cuocere. È la cottura ideale per ritrovare tutti i sapori dello spiedo tradizionale. L'utilizzo del girarrosto richiede la porta chiusa.
 - Togliere dal forno gli accessori e porre la leccarda sul fondo,
 - Infilare sullo spiedo la vivanda da cuocere centrandola tra le due forchette,
 - Appoggiare lo spiedo sul supporto, infilare il tutto sul secondo livello del forno partendo dal basso.
 L'estremità dello spiedo si troverà a questo punto di fronte al foro quadrato dell'organo di trascinamento.
 - Inserire lo spiedo nel foro.
- **Girarrosto e convezione naturale** : utilizza simultaneamente il girarrosto e la convezione naturale. Questa funzione permette un guadagno di tempo per la realizzazione della cottura.
Consiglio: usando questa funzione, è necessario mettere la griglia porta leccarda sul fondo in posizione inversa e posizionarvi sopra la leccarda.
- **Turbogrill** : utilizzando la ventola e la resistenza cielo contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosto, pollame, ecc. Il preriscaldamento è necessario per la carne rossa, ma non per la bianca. Mettete la griglia a metà del forno e posizionate la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
- **Convezione forzata** : utilizza entrambe le resistenze insieme con la ventilazione. Questa funzione è raccomandata per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Grazie all'circolazione forzata il calore penetra meglio nel cibo ed il tempo di cottura e di riscaldamento è inferiore.

USO

• Girare la manopola del selettore delle funzioni sul tipo di cottura e impostare una temperatura:



- Convezione naturale Temperature tra 65 C e 230 C
- Grill Temperatura 230 C
- Girarrosto Temperatura 230 C
- Girarrosto + Convezione naturale Temperatura 230 C
- Turbogril Temperatura 230 C
- Convezione forzata Temperature tra 65 C e 230 C

- Regolare il programmatore su un tempo di cottura o sulla posizione manuale.



• La spia di regolazione indica il funzionamento del termostato. Essa si accende e si spegne regolarmente per tutta la durata della cottura.

CONSIGLI DI COTTURA

ARROSTO :

È consigliabile salare la carne solo a fine cottura, poiché il sale favorisce la fuoriuscita dei grassi, il forno si sporca più facilmente e produce più fumo.

Gli arrosti di carne bianca, vitello, agnello e pesce possono essere messi nel forno freddo.

La cottura risulterà più lunga ma il cibo verrà cotto uniformemente anche nel suo interno.

Per la carne rossa, un buon preriscaldamento del forno è alla base di una migliore cottura.

PASTICCERIA :

Evitate di utilizzare degli stampi lucidi perché questi riflettono il calore e possono bruciare l'esterno del dolce. Se la doratura del dolce fosse troppo rapida, ricoprirlo con un foglio di carta da forno e di alluminio.

Attenzione : usate il foglio d'alluminio dalla parte giusta: la parte lucida deve essere rivolta verso il dolce. In caso contrario il calore sarà riflesso e non penetrerà all'interno dell'alimento. Evitate di aprire la porta del forno durante i primi 20-25 minuti di cottura altrimenti tutti i dolci che richiedono una lievitazione durante la cottura come soufflés, brioches, etc. si gonfieranno immediatamente.

Per controllare la cottura, pungete il centro del dolce con la punta di una lama di coltello. Se una volta estratta sarà pulita, allora il dolce è cotto ed è possibile fermare la cottura. Nel caso in cui la punta della lama rimanga umida, o con dei residui di pasta, continuate la cottura abbassando leggermente la temperatura per evitare che il dolce si bruci esternamente.

Le temperature ed i tempi di cottura vengono forniti a titolo indicativo per facilitare l'uso del forno.

L'esperienza personale dovrebbe permettere di adattare le ricette ad i gusti ed alle abitudini personali.

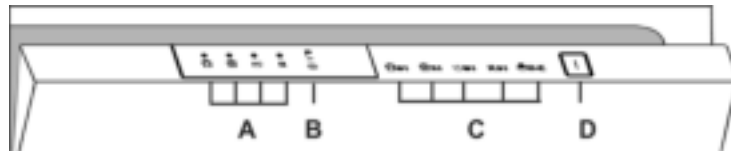
Durata del preriscaldamento :

- 20 minuti tra 210 e 230 C
- 15 minuti tra 140 e 190 C
- 10 minuti tra 65 e 115 C

QUANTITÀ	PIATTO	Temperatura forno in C	Posizione griglia dal basso	Tempo cottura in minuti
PESCE				
	Trota	200	1	15 / 25
1 kg	Merluzzo	190	1	50
CARNI				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Arrosto di vitello	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Spezzatino di vitello	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Arrosto di agnello	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Arrosto di capretto	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	Cosciotto di cinghiale	190	1	120
POLLAME				
2 kg	Piccioni arrosto	150 / 160	1	45
4 kg	Oca	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Anatra	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pollo	170	1	60 / 80
VARIE				
	Lasagne	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Bigné	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PASTICCERIA				
	Focaccia	175	1	40 / 50
	Crostata con frutta	180 / 190	1	20 / 30
	Torta	160	1	40 / 45
	Meringhe	100	1	90
	Sfogliatine	200	1	20

DESCRIZIONE DEI COMANDI

- A Spia selezione programmi
- B Tasto selezione programmi
- C Descrizione dei programmi
- D Avvio - Arresto



SCELTA DEL PROGRAMMA E FUNZIONI PARTICOLARI

La lavastoviglie e il forno non possono funzionare simultaneamente.

Impostazione dei programmi

Aprire lo sportello e premere il tasto "AVVIO/ARRESTO"; le 4 spie di selezione programmi lampeggiano.

- Scegliere un programma premendo il pulsante "Selezione Programma", la spia corrispondente al programma scelto si illuminerà (2 spie per il programma "AMMOLLO").
- Chiudere lo sportello (dopo un segnale acustico) il programma "C" avvierà automaticamente.

USO DELLA LAVASTOVIGLIE

Apertura della porta

Afferrare la maniglia frontale ed aprire lo sportello.

L'apertura della porta durante il funzionamento provoca il disinserimento elettrico della macchina.

Per un corretto funzionamento non aprire lo sportello con la lavastoviglie in funzione.

Per chiudere la porta

Inserire il cestello. Verificare che la rampa di lavaggio possa ruotare e che non ci siano posate, pentole o piatti che ne limitino o impediscano la rotazione.

Chiudere la porta e bloccarla mediante leggera pressione.

Interruzione di un programma

Sconsigliamo l'apertura della porta durante lo svolgimento del programma, in particolare durante la fase centrale del lavaggio e del risciacquo finale caldo.

La macchina comunque si ferma automaticamente all'apertura della porta.

Richiudendo la porta il programma continua automaticamente.

Se si vuol cambiare o annullare un programma già in corso, procedere nel seguente modo:

aprire la porta, tenere premuto il tasto selezione programmi "P" fino a quando le 4 spie dei programmi lampeggiano. Il programma in corso verrà annullato. A questo punto è possibile effettuare una nuova impostazione.

Prima di fare ripartire un nuovo programma è bene accertarsi che non sia già stato asportato il detersivo; se lo fosse, ripristinare la dose nel contenitore.

Attenzione : se si apre lo sportello mentre la lavastoviglie è nella fase di asciugatura, viene attivato un segnale acustico intermittente per avvisare che il ciclo non è ancora terminato !

Fine programma

La fine del programma viene segnalata dal suono di un segnalatore acustico. Aprendo la porta le 4 spie di selezione programmi lampeggiano, disinserire il tasto "AVVIO/ARRESTO".

Esclusione suoneria

La funzione del segnalatore acustico può essere disattivata nel seguente modo:

- premere il tasto "AVVIO/ARRESTO",
- attendere che le spie dei programmi inizino a lampeggiare.
- entro 2 minuti dall'accensione della lavastoviglie, mantenere premuto il pulsante "Selezione Programma" per almeno 30 secondi (le spie dei programmi continueranno a lampeggiare accompagnate da un segnale acustico intermittente).
- rilasciare il pulsante nel momento in cui le prime due spie da sinistra si illumineranno a luce fissa (per indicare che la suoneria è attiva) e non si udirà più il segnale acustico.
- premere nuovamente il pulsante "Selezione Programma", le prime due spie da sinistra si spegneranno, mentre le altre 2 si illumineranno per indicare che la suoneria è stata disattivata.
- attendere il segnale acustico che indicherà che l'impostazione è stata memorizzata.
- per riattivare la suoneria, seguire la stessa procedura.

Attenzione - Questa lavastoviglie è dotata di un dispositivo di sicurezza antitribocco che, in caso di anomalia, interviene scaricando l'acqua in eccesso.

Segnalazione anomalia

Qualora durante lo svolgimento di un programma si dovesse verificare un malfunzionamento o un'anomalia, la spia corrispondente al ciclo scelto (2 spie per il programma "AMMOLLO") lampeggerà in maniera molto veloce e verrà emesso un segnale acustico.

In questo caso, spegnere la lavastoviglie premendo il tasto "AVVIO/ARRESTO". Dopo aver controllato che il rubinetto dell'acqua sia aperto, che il tubo di scarico non sia piegato, che il sifone non sia otturato o i filtri intasati, impostare nuovamente il programma scelto.

Se l'anomalia dovesse ripetersi sarà necessario contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

IMPORTANTE !

Per evitare l'intervento intempestivo del dispositivo di sicurezza antitribocco, si raccomanda di non muovere o inclinare la lavastoviglie durante il funzionamento.

Nel caso sia necessario muovere o inclinare il Trio, assicurarsi prima che abbia completato il ciclo di lavaggio e che non ci sia acqua nella vasca.

La porta non deve rimanere aperta perché potrebbe provocare incidenti.

OPERAZIONI PRELIMINARI E PULIZIA DEI FILTRI



Il sistema filtrante è costituito da :
 Il bicchierino centrale, che trattiene le particelle più grosse di sporco.
 - La piastra, che filtra continuamente l'acqua di lavaggio.
 - Il microfiltro, posto sotto la piastra, che cattura anche le

particelle di sporco più piccole assicurando un ottimo filtraggio. Per ottenere sempre ottimi risultati bisogna ispezionare e pulire i filtri prima di ogni lavaggio, passandoli sotto un getto di acqua ed eventualmente aiutandosi con uno spazzolino. Per estrarre il gruppo dei filtri, basta impugnare il manico e sollevarlo. Il bicchierino centrale è asportabile, per facilitare le operazioni di pulizia. La lavastoviglie è dotata di Microfiltro Autopulente, la manutenzione è ridotta e l'ispezione dei gruppi filtri può essere effettuata ogni 15 giorni. Tuttavia è consigliabile controllare dopo ogni lavaggio che il bicchierino centrale e la piastra non siano intasati.

Attenzione : dopo aver pulito i filtri, assicurarsi che siano fissati correttamente tra loro e che la piastra sia inserita perfettamente sul fondo della lavastoviglie. Un inserimento impreciso del gruppo filtrante può pregiudicare il funzionamento della macchina.

Importante : non usare la lavastoviglie senza filtri.

UTILIZZO

CARICARE LE STOVIGLIE

Il cesto del TRIO è stato studiato per consentire un'ampia possibilità di carico per soddisfare qualunque esigenza.

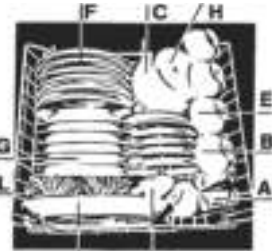
Prima di disporre le stoviglie nella macchina, asportare i residui più grossi delle pietanze (ossicini, lische, stuzzicadenti, avanzi di carne o verdure, bucce di frutta, ecc.) per evitare il pericolo di intasamento del filtro con conseguente riduzione dell'efficacia di lavaggio.

Il cesto è studiato per contenere ogni tipo di stoviglie.

Attenzione! I coltelli e gli altri utensili con parti appuntite o taglienti devono essere disposti con le punte rivolte verso il basso o in orizzontale.

CARICO DA 6 COPERTI (secondo EN 50242)

La corretta disposizione del carico è quella indicata nella figura.



A - 6 bicchieri F - 6 piatti piani
B - 6 piatti da frutta G - 6 piatti fondi
C - 6 sotto tazze H - Coppa media
D - Coppa piccola I - Piatto di portata
E - 6 tazze da caffè o tè L - Gruppo posate

CARICO DA 4 COPERTI PIU' PENTOLE

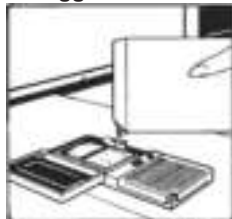
- Nel cestello vanno sistemati bicchieri, pentole, padelle, zuppiera, insalatiere, piatti di portata, coperchi e mestoli. Le posate vanno sistemate nell'apposito contenitore in plastica che a sua volta andrà posizionato secondo la necessità. Per conseguire un buon risultato di lavaggio, si raccomanda di alternare i cucchiai con le altre posate, in modo che non aderiscano. E' consigliabile che le posate siano poste nel cestino con i manici rivolti verso l'alto; nel caso però di posate con i manici particolarmente stretti, è necessario sistemarle con i manici verso l'alto, per evitare la loro fuoriuscita dal fondo

del cestino e il possibile bloccaggio del mulinello di lavaggio.

CARICARE IL DETERSIVO

E' indispensabile usare un detersivo specifico per il lavaggio delle stoviglie. Detersivi non idonei (come quelli per il lavaggio a mano), non contengono gli ingredienti adatti al lavaggio in lavastoviglie ed impediscono il corretto funzionamento della macchina.

Lavaggio normale



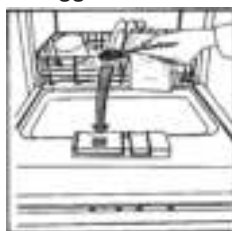
La vaschetta per il detersivo del lavaggio è situata all'interno della porta. Se il coperchio del contenitore risultasse chiuso, per aprirlo basta premere sul pulsante di aggancio: al termine di un qualsiasi programma di lavaggio il coperchio risulta sempre aperto, pronto per il successivo impiego.

La dose di detersivo può variare in funzione del grado di sporco e del tipo di stoviglie. Noi vi consigliamo di versare 15 gr di detersivo. Nel caso di acque dure o in presenza di sporco particolarmente tenace, impiegare 25 g. di detersivo.

Dopo aver versato il detersivo nel contenitore richiudete il coperchio. Poiché i detersivi non sono tutti uguali, consultate anche le istruzioni sulle confezioni.

Ricordiamo che quantità insufficienti di detersivo provocano un'incompleta asportazione dello sporco, mentre un eccesso di detersivo, oltre a non migliorare i risultati di lavaggio, rappresenta uno spreco. Non eccedere nell'uso di detersivo: rappresenta un contributo al contenimento dell'inquinamento ambientale.

Lavaggio con ammollo



Nel caso si imposti il programma intensivo, occorre aggiungere nella macchina una seconda dose di detersivo, circa 15 gr. (1 cucchiaino da tavola).

Questa dose va messa nell'incavo dello sportello chiuso del detersivo o direttamente nella vasca.

La quantità di detersivo è riferita a polvere del tipo tradizionale.

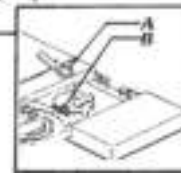
CARICARE IL BRILLANTANTE

Alla destra della vaschetta del detersivo si trova il contenitore dell'additivo per il risciacquo, la cui capacità è di circa 130 ml. Aprire lo sportellino e versare il liquido, che servirà per numerosi lavaggi, evitando di farlo traboccare.



Richiudere lo sportellino.

Questo additivo, che viene immesso automaticamente nell'ultima fase di risciacquo,



favorisce una rapida asciugatura delle stoviglie evitando il formarsi di macchie e sedimenti opachi. Usare sempre additivi di risciacquo adatti a lavastoviglie automatiche. E' possibile controllare il livello del

brillantante per mezzo del visualizzatore posto al centro dei due sportelli "A".

PIENO - Riflesso scuro



VUOTO - Riflesso chiaro



REGOLAZIONE DEL BRILLANTANTE (da 1 a 6)

Il regolatore "B" è posto sotto lo sportellino, e si può ruotare con un dito. La posizione consigliata è "3".

Il contenuto in calcare dell'acqua influenza notevolmente sia la presenza di incrostazioni che il grado di asciugatura. E' perciò importante regolare il dosaggio del brillantante per ottenere prestazioni sempre ottimali.

Nel caso le stoviglie presentino delle striature al termine del lavaggio, diminuire la regolazione di una posizione. Nel caso le stoviglie presentino macchie o aloni biancastri aumentare la regolazione di una posizione.

IMPIANTO DI DECALCIFICAZIONE - CARICARE IL SALE

La lavastoviglie è dotata di un decalcificatore che depura l'acqua dal calcare che potrebbe incrostarla o danneggiarla. Sul fondo della macchina è sistemato il contenitore del sale che serve a rigenerare l'apparecchio decalcificatore.

La massa filtrante dell'impianto di depurazione deve essere riattivata con sale di rigenerazione per decalcificatori di lavastoviglie, reperibile in pastiglie o in granuli.



In mancanza, può essere usato sale grosso da cucina, purché non contenga leganti calcarei.

Fate la prova del sale: versate mezzo cucchiaino da cucina in un bicchiere d'acqua; solo se l'acqua rimane limpida, il sale è adatto alla rigenerazione del decalcificatore. Leganti calcarei intorbidirebbero l'acqua e provocherebbero l'otturazione dell'impianto di depurazione.

Per l'introduzione del sale, svitare il tappo del contenitore che si trova sul fondo.

Durante l'operazione un po' d'acqua trabocca; continuate in ogni caso a versare il sale fino al riempimento del contenitore (mescolare le miscele con un cucchiaino).

Ultimata l'operazione, pulire la filettatura dai resti di sale e riattivare il tappo.

Se non si deve effettuare alcun lavaggio subito, inserire il programma "AMMOLLO" ("Eco + Rapido", 2 led) in modo che la soluzione salina traboccata venga scaricata dalla macchina. Il contenitore ha una capacità di circa 1.5 kg di sale e, per una efficace utilizzazione dell'apparecchio, è necessario riempirlo ogni 35 lavaggi.

Importante: Solo all'installazione della lavastoviglie dopo aver riempito completamente il contenitore del sale è necessario aggiungere dell'acqua, fino al trabocco dal contenitore.

UTILIZZO

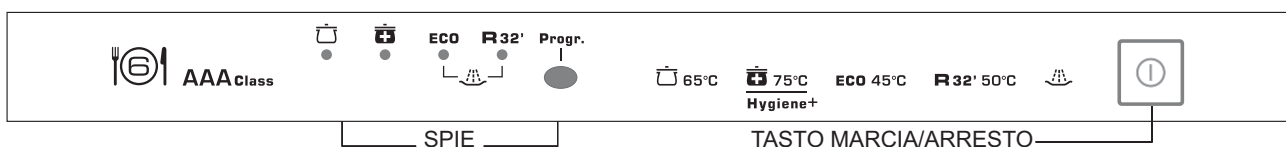
Regolazione decalcificazione con programmatore elettronico

Il decalcificatore può trattare acque con durezza fino a 60 fH (gradi francesi), 33 dH (gradi tedeschi) tramite 5 livelli di regolazione. I livelli di regolazione vengono riportati nella tabella seguente con la relativa acqua di rete a trattare.

Livello	Durezza dell'acqua	Durezza dell'acqua	Uso sale rigenerante	Regolazione di decalcificazione
	fH (Francesi)	fH (Tedeschi)		
0	0-8	4	no	Spia N.1
1	9-20	5-11	si	Spia N.1
2	21-30	12-17	si	Spia N.2
3	31-40	18-22	si	Spia N.3
4	41-60	23-33	si	Spia N.4

La regolazione è stata impostata dalla fabbrica al livello 3 (Spia N.3) in quanto questo soddisfa la maggior parte dell'utenza. A seconda del livello di appartenenza della vostra acqua impostare il valore di decalcificazione nel seguente modo: aprire lo sportello, premere il tasto "Avvio/Arresto", nei primi 2 minuti deve essere premuto il pulsante "Selezione Programma" per almeno 10 secondi, dopodiché i 3 Led partendo da sinistra si accendono a luce fissa per 3 secondi.

Il Led relativo al valore di durezza impostato inizia a lampeggiare, le pressioni successive del pulsante determinano i vari gradi di durezza dell'acqua (vedi tabella).



PROGRAMMI DI LAVAGGIO

Informazioni per laboratori di prova

Programma comparativo generale

Secondo le norme EN 50242:

- 1) Carico normalizzato
- 2) Regolazione regolatore brillantante indice "4"
- 3) Quantità di detersivo: 18 gr. per il lavaggio

Simbolo programma	Descrizione	Operazione da compiere					Svolgimento del Programma					Durata		
		Detersivo prelavaggio	Detersivo lavaggio	Pulizia filtro	Controllo scorta brillante	Controllo scorta sale	Prelavaggio caldo	Prelavaggio freddo	Lavaggio	Primo risciacquo freddo	Secondo risciacquo freddo		Risciacquo con brillantante	Risciacquo acqua fredda (15°C)
65°C	Universale Adatto al lavaggio di stoviglie e pentole di uso quotidiano normalmente sporche.	●	●	●	●	●		☐	65°C	☐		☐		80
75°C Hygiene+	Hygiene+ Adatto al lavaggio di pentole e di tutte le altre stoviglie di uso quotidiano particolarmente sporche.	●	●	●	●	●	☐		75°C	☐	☐	☐		90
ECO 45°C	Eco Adatto al lavaggio di stoviglie e pentole di uso quotidiano normalmente sporche utilizzando detersivi contenenti enzimi. Programma normalizzato EN 50242.	●	●	●	●	●		☐	45°C			☐		120
R 32' 50°C	Rapido 32' Ciclo superveloce da eseguire a fine pasto, indicato per un lavaggio di stoviglie fino a 2/3 persone.		●	●	●				50°C	☐		☐		32
	Ammollo Breve prelavaggio per le stoviglie usate al mattino o mezzogiorno, quando si vuole rimandare il lavaggio del carico completo dopo la cena.			●				☐						6

UTILIZZO

COSA FARE PER RISPARMIARE

- Nel caso si volesse lavare a pieno carico, riponete le stoviglie nella macchina appena terminati i pasti sistemandole in più riprese, effettuando eventualmente il programma "Prelavaggio Freddo" per ammorbidire lo sporco ed eliminare i residui più grossi tra un carico e l'altro in attesa di eseguire il programma di lavaggio completo.

COSE FARE PER OTTENERE OTTIMI RISULTATI DI LAVAGGIO

- 1) Sistemate le stoviglie con l'apertura rivolta verso il basso.
- 2) Se possibile evitare che le stoviglie stiano a contatto tra di loro, una corretta sistemazione vi darà migliori risultati di lavaggio.
- 3) Prima di disporre le stoviglie nella macchina, asportare i residui di cibo (ossicini lische, avanzi di carne o verdure, residui di caffè, bucce di frutta, cenere di sigaretta ecc.) che potrebbero otturare lo scarico e gli spruzzatori del braccio di lavaggio.
- 4) Dopo aver sistemato le stoviglie, verificare che i bracci di lavaggio possano girare liberamente.
- 5) Pentole ed altre stoviglie che presentano residui di cibo molto tenaci o bruciacchiati, dovranno essere messe in ammollo con acqua e detersivo per lavastoviglie.
- 6) Per il perfetto lavaggio di argenteria è necessario :
 - a) sciaquarla appena dopo l'uso, soprattutto se è stata impiegata per maionese, uova, pesce, ...
 - b) non cospargerla con detersivo.
 - c) non metterla a contatto con altri metalli.

COSA FARE SE...

Nel caso si debba fermare la macchina ed aprire lo sportello per introdurre altre stoviglie da lavare quando l'apparecchio è nella fase centrale di lavaggio, effettuare l'apertura tirando la maniglia. Dopo la chiusura dello sportello, la lavastoviglie riprende subito il lavaggio. E' bene inoltre ricordare che non tutte le stoviglie sono adatte per essere impiegate nella lavastoviglie ; si sconsiglia di introdurre pezzi in materiale termoplastico, posate con manici di legno o di plastica, pentole con manici di legno, stoviglie in alluminio, di cristallo o vetro piombato se non specificatamente indicato. Certe decorazioni possono tendere a sbiadire, pertanto si consiglia di effettuare più volte il lavaggio in lavastoviglie di un solo pezzo alla volta.

Sarà possibile inserirlo insieme al resto del carico, solo dopo essersi accertati che non scolori.

Per le posate in argento: possono essere lavate nella lavastoviglie con eccellenti risultati, a condizione che non siano a contatto con posate in acciaio. Si consiglia di non lavarle nello stesso ciclo o perlomeno di avere l'accortezza di tenerle ben separate, per evitare reazioni chimiche.

IMPORTANTE : Quando si acquistano nuove stoviglie accertarsi sempre che siano idonee al lavaggio in lavastoviglie.

Dopo ogni lavaggio chiudere il rubinetto dell'acqua, per isolare la lavastoviglie dalla rete idrica di alimentazione e disinserire il tasto Avvio/Arresto per isolare la macchina dalla rete elettrica.

DOPO L'USO - Dopo ogni lavaggio chiudere il rubinetto dell'acqua, per isolare la lavastoviglie dalla rete idrica di alimentazione e disinserire il tasto Marcia/Arresto per isolare la macchina dalla rete elettrica. Se la macchina deve rimanere ferma a lungo, consigliamo le seguenti operazioni.

- 1 eseguire un programma di lavaggio senza stoviglie ma con detersivo per sgrassare la macchina.
- 2 togliere la spina.
- 3 chiudere il rubinetto
- 4 riempire il contenitore del brillantante per risciacqui.
- 5 lasciare la porta leggermente aperta.
- 6 lasciare l'interno della macchina pulito.
- 7 se la macchina viene lasciata in ambienti dove la temperatura è inferiore a 0 C, l'acqua residua nelle condutture può gelare.

Portare perciò la temperatura ambiente sopra gli 0 C ed attendere circa 24 ore prima di attivare la macchina.

MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia o lo smontaggio: - disconnettere il Trio dalla rete elettrica, - attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto e l'acciaio.
- Usare semplicemente una spugna imbevuta d'acqua saponata o prodotti a base di ammoniac.
- **LE PARTI SMALTATE:** non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto. Pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. Se si pulisce lo smalto a caldo, si rischia di farlo diventare opaco.
- **SUPERFICIE VETROCERAMICA:** Si raccomanda di tenere lontano della superficie tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero ...

MANUTENZIONE:

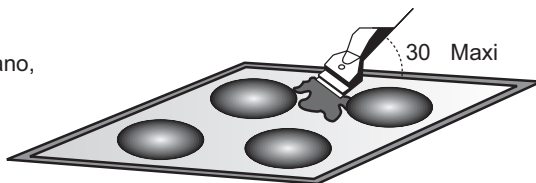
- versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.
- Strofina con insistenza dove vi fossero delle macchie persistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
- Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:

- versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
- strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
- asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.

Ripetere l'operazione se necessario.

Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.



CONSIGLI :

una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano.

Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco, o di succo di limone.

Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare. La superficie vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

MANUTENZIONE

- **ILLUMINAZIONE DEL FORNO** - La lampadina ed il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature: 230 V~ - Base E 14 - 15 W - Temperatura 300 °C mini. Sostituzione: prima di sostituire la lampadina, disconnettere la cucina dalla rete elettrica. Per cambiare la lampadina, svitare e rimuovere il coperchietto in vetro, svitare la lampadina, cambiarla con una lampadina dello stesso tipo, rimettere il coperchietto in vetro.
- **GLI ACCESSORI**
 - La griglia - La piastra pasticceria:** non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti. Pulire con una spugna imbevuta d'acqua saponata. Risciacquare ed asciugare.
 - La leccarda:** dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciacquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo. Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detersivo per ammorbidire le incrostazioni. Può anche essere lavata in lavastoviglie o con prodotti reperibili in commercio. Non lasciare mai la leccarda sporca all'interno del forno.
- **IL VETRO PORTA FORNO** - Si consiglia di asciugare il vetro della porta forno con carta assorbente ogni volta che viene utilizzato il forno. Se lo sporco è molto, usare successivamente una spugna inumidita con detersivo. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.
- **LA PORTA DEL FORNO:**
 - la pulizia della porta può essere effettuata direttamente sull'apparecchio o dopo averla smontata. Per smontare la porta procedere come segue :
 - Per smontare la porta**, aprire completamente la porta, alzare i gancetti delle cerniere, tirare la porta verso l'alto, richiudendola parzialmente fino a che non si sgancia.
 - Per rimontare la porta**, prestare attenzione a riposizionare bene le cerniere: una tacca posta sotto queste ultime vi permetterà di posizionare correttamente le cerniere. Il fissaggio definitivo si effettua riposizionando i gancetti delle cerniere nella loro posizione iniziale.
- **I BRUCIATORI GAS** : per la pulizia giornaliera, si raccomanda di rimuovere tutti i residui grassi o carbonizzati con detersivi a base di ammoniaca o di altro tipo in commercio, purché non abrasivi. Non immergere gli spartifiamma dei bruciatori nell'acqua fredda immediatamente dopo il loro utilizzo. L'operazione potrebbe causare la rottura dello smalto. Per conservare l'aspetto di origine dei bruciatori, utilizzare un detersivo non abrasivo, risciacquare ed asciugare bene. Se i fori sono intasati, spazzolarli con acqua e sapone, sciacquare ed asciugare. Quando si riposizionano le parti del piano cottura assicurarsi che siano ben asciugati. Controllare che la posizione di ogni elemento sia corretta, prima di utilizzare nuovamente la cucina. Attenzione: non lasciare filtrare l'acqua all'interno dei bruciatori.
- **IL COPERCHIO:** pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. È necessario eliminare tutti i residui causati da trascinamento dalla superficie del coperchio prima di aprirlo.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

RICERCA PICCOLI GUASTI

ATTENZIONE: SI RICORDA CHE IL FORNO E LA LAVASTIVIGLIE NON POSSONO FUNZIONARE SIMULTANEAMENTE.

Se la Vostra lavastoviglie non funzionasse, prima di chiamare il Servizio Assistenza, fare i seguenti controlli :

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
1 - Non funziona con qualsiasi programma	Spina corrente elettrica non inserita nella presa	Inserire spina
	Tasto 0/I non inserito	Inserire tasto
	Manca energia elettrica	Controllare
	Sportello aperto	Chiudere sportello
2 - Non carica acqua	Vedi cause 1	Controllare
	E' chiuso il rubinetto acqua	Aprire il rubinetto acqua
	Programmatore non correttamente posizionato	Posizionare correttamente il programmatore
	Il tubo di carico è piegato	Eliminare le pieghe del tubo
3 - Non carica acqua	Il filtrino del tubo di carico acqua è intasato	Pulire il filtrino posto all'estremità del tubo di carico
	Filtro sporco	Pulire filtro
	Tubo di scarico piegato	Raddrizzare tubo di scarico
	La prolunga del tubo di scarico non è corretta	Seguire esattamente le istruzioni per il collegamento del tubo di scarico
4 - Scarica acqua in continuazione	Lo scarico a muro non ha lo sfiato in aria	Consultare un tecnico qualificato
	Tubo di scarico in posizione troppo bassa	Alzare il tubo di scarico ad almeno 40 cm dal pavimento
5 - Se non si sente ruotare il braccio di lavaggio	Eccessivo dosaggio di detersivo	Ridurre dose detersivo
	Oggetto del carico che impedisce la rotazione del braccio	Controllare
	Piastra filtrante e filtro eccessivamente sporchi	Pulire piastra e filtro
6 - Nella macchina elettronica senza visualizzatore spia: Eco e spia N 1 lampeggianti con segnale acustico	Rubinetto dell'acqua chiuso	Spegnere la macchina. Aprire il rubinetto Reimpostare il ciclo.
7 - Se il carico viene parzialmente lavato	Vedi cause 5	Controllare
	Fondo di pentole non perfettamente lavato	Croste troppo tenaci, da ammorbidire prima del lavaggio in lavastoviglie
	Bordo di pentole non perfettamente lavato	Posizionare meglio la pentola
	Spruzzatori parzialmente otturati	Smontare il braccio di lavaggio, svitando la ghiera di fissaggio in senso orario e lavare il tutto sotto un getto d'acqua
	Le stoviglie non sono sistemate bene	Non addossare troppo le stoviglie tra di loro
	L'estremità del tubo di scarico è immersa nell'acqua	L'estremità del tubo di scarico non deve toccare l'acqua scaricata
	Il detersivo non è dosato adeguatamente, è vecchio o indurito	Aumentare la dose in funzione della quantità di sporco o sostituire il prodotto
	Il tappo del contenitore sale non è chiuso bene	Avvitarlo fino a fondo
	Il programma di lavaggio scelto è troppo blando	Scegliere un programma più energetico
Stoviglie cesto inferiore non lavate	Disinserire tasto mezzo carico	
8 - Presenza di macchie bianche sulle stoviglie	Acqua di rete con eccessiva durezza	Controllare il livello del sale e del brillantante e regolarne il dosaggio. Se l'anomalia persiste, richiedere intervento Assistenza Tecnica
9 - Rumorosità durante il lavaggio	Le stoviglie sbattono tra di loro	Sistamarle meglio nei cestì
	Il braccio rotante sbatte sulle stoviglie	Sistemare meglio le stoviglie
10 - Le stoviglie non sono perfettamente asciutte	Mancanza di circolazione d'aria	Lasciare socchiusa la porta della macchina alla fine del programma di lavaggio per favorire l'asciugatura naturale

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du deballage du Trio, vous trouverez une notice et, pour le modèle gaz un sachet constitué :

- d'un kit d'injecteurs pour un changement de gaz, si nécessaire, en Butane (G30 28-30 mbar) ou Propane (G31-37 mbar),
- d'un about Gaz Naturel et d'un about Gaz Butane/Propane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc.

RECOMMANDATIONS

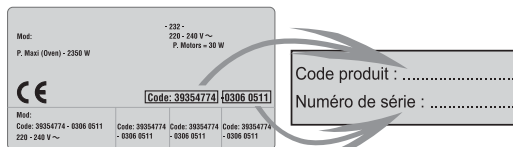
- **LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.** Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Sur la plaque signalétique, relever le numero de serie de l'appareil et le noter ci-dessous, avant son installation, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Le Trio est composé de trois éléments, une table de cuisson, un four et un lave-vaisselle. Cet appareil possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation à un usage domestique.
- Si le Trio présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale, fermer le robinet d'arrivée d'eau, ne pas ouvrir l'appareil et faire appel directement à un service technique recommandé par le fabricant.
- L'emploi de n'importe quel appareil électrique comporte l'observation de règles fondamentales. En particulier:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation de l'appareil pour débrancher la prise de courant.
 - Ne pas laisser exposer l'appareil à des agents atmosphériques (pluie, soleil etc...).
 - Ne laisser personne s'appuyer et/ou s'asseoir sur la porte du four ou du lave-vaisselle.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du Trio. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le Trio ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Pour une bonne utilisation du couvercle, modèle gaz, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:
 - Pendant l'utilisation du four, le couvercle doit être en position relevée.
 - Avant de refermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
 - Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.
 - Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.
- Le lave-vaisselle est conçu pour laver des ustensiles domestiques normaux. Les objets contaminés par de l'essence, de la peinture, des restes d'acier ou de fer, des produits chimiques corrosifs, acides ou alcalins ne doivent pas être lavés en machine.
- A la fin du programme de lavage, l'eau résiduelle dans l'appareil ou sur la vaisselle, ne doit pas être consommée.
- Si l'on veut se débarrasser d'un Trio, enlever le système de fermeture des portes pour que les enfants ne puissent pas s'enfermer dans l'appareil.
- **Les ouvertures à la base de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstruées par des tapis, moquettes ou autre.**

• **Plaque signalétique** située à l'arrière de l'appareil



- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables pour permettre de les éliminer avec facilité.
 - S'assurer que l'appareil n'écrase pas le fil électrique d'alimentation.
 - L'utilisation de prises multiples et/ou rallonges est déconseillée et dégage le constructeur de toutes responsabilités.
 - Si le remplacement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, l'opération doit être réalisée par le Service Après-vente.
- Le non respect des prescriptions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.**

CE Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le fabricant pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation. Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC and et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

FICHE TECHNIQUE



	TRIO 9501	TRIO 9503
Puissance	2100 W	8570 W
Avant droit	auxiliaire mijorose 1 kW	highlight Ø 165/1200 W
Arrière droit	ultra-rapide 3,5 kW	highlight Ø 220/2300 W
Avant gauche	rapide 2,50 kW	highlight Ø 200/1800 W
Arrière gauche	semi-rapide 1,75 kW	highlight Ø 140/1200 W
Nombre de couverts EN50242	6	6
Consommation eau	8 lt	8 lt
Pression admise dans l'installation hydraulique : mini 0,08 - max 0,8 MPa		

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

MODELE GAZ

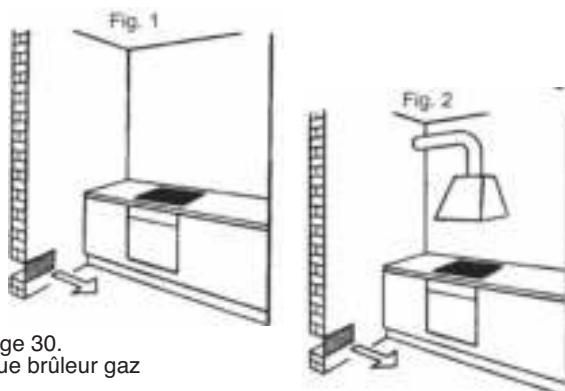
• AVANT INSTALLATION, LE TECHNICIEN DOIT :

- Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. Le Trio est réglé en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribués par le réseau.
- Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs gaz de table avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 29).

• POUR L'INSTALLATION, LE TECHNICIEN DOIT :

- Le Trio est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus du Trio.
- Régler la mise à niveau du Trio par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.
- Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué.
- Raccorder électriquement le Trio en respectant les consignes citées en page 30.
- Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 29.
- Raccorder le Trio à l'alimentation hydraulique et à la vidange d'eau (se reporter page 31).

TOUTE MODIFICATION APPORTÉE SUR LE REGLAGE GAZ DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MISE A JOUR DE L'ÉTIQUETTE APPOSÉE SUR L'APPAREIL.



• RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

Naturel Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (3)

Butane Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2)

Propane Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2-3)

- 1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.
- 2 - sous réserve que le tube souple caoutchouc soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés, aux extrémités.
- 1, 2 - les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.
- 3 - réserve uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

• **PAR TUYAU RIGIDE** : raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• **PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE**

Nous conseillons ce type de raccordement. Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

(1) équipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

• **PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC**

Nous déconseillons ce type de raccordement. À réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité.

Visser l'about conforme (2)



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

(2) Dans tous les cas, s'assurer de la mise en place du joint d'étanchéité. À l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit.

INSTALLATION

CHANGEMENT DE GAZ:

le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz. Lors du changement, l'installateur doit successivement :

- * changer l'injecteur de chaque brûleur de table, voir chapitre ci-dessous.
- * remplacer le raccord gaz, si nécessaire, voir page 28,
- * et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur de table, voir ci-dessous.

• CHANGEMENT DE GAZ:

1

- Réglage d'origine :
Gaz Naturel = G20-20 mbar / G25-25 mbar
- X Réglage gaz possible selon l'installation,
Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

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

• CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS GAZ DE TABLE

2

- Pour accéder aux injecteurs des brûleurs, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
 - Prendre une cle à pipe de "7" et dévisser les injecteurs, places dans les corps de brûleur.
 - En fonction des indications mentionnées sur le tableau, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué.
 - Les visser à fond.
- Pour le remontage, remplacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.

INJECTEUR



Chaque injecteur est identifié par un repère.


BRÛLEUR	AUXILIAIRE		SEMI-RAPIDE		RAPIDE		ULTRA-RAPIDE	
	avant droit		arrière gauche		avant gauche		arrière droit	
	Injecteur	kW	Injecteur	kW	Injecteur	kW	Injecteur	kW
G20 20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20 25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31 30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

• REGLAGE DU RALENTI DE LA FLAMME DU BRÛLEUR



3

Si une modification de la nature du gaz a été réalisée, la stabilité de la flamme en position "ralenti" doit être vérifiée et ajustée en procédant au réglage de la vis bipasse.

Pour accéder à la vis bipasse du robinet du brûleur de table, retirer les manettes du tableau de bord.

a) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant  à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibre assure le débit réduit.

b) en gaz naturel :

- Dévisser la vis bipasse d'un tour .
- Remettre la manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Retirer la manette, visser  la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Remplacer la manette.



Attention :
En aucun cas,
les autres vis
ne doivent être
desserrées !

vis bipasse



INSTALLATION

ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). Le constructeur decline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait déficiente.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.**

Attention! L'efficacité de la sécurité est donc subordonnée à la mise à la terre correcte de l'installation. En cas d'absence d'un branchement efficace à la mise à la terre, il peut survenir une légère dispersion de courant sur les parties métalliques de la machine, due à la présence d'un filtre antiparasite radio.

TRIO 9501

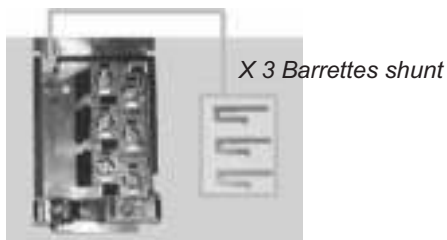
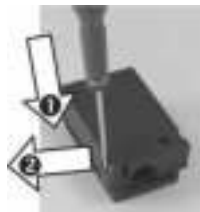
Le Trio est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-230 V entre phases ou entre phase et neutre. Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.

TRIO 9503

Le trio est livré sans câble d'alimentation. Il est équipé d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation. Le bornier est situé à l'arrière du trio.

Pour ouvrir le capot du bornier :

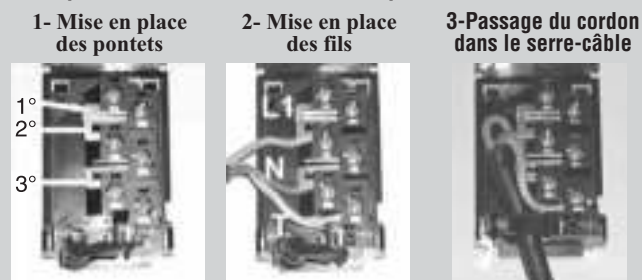
- Reperer les deux languettes situées sur les côtés,
- Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer (1) et presser (2),
- soulever le capot



Pour réaliser le raccordement :

- desserrer le serre-câble,
- passer le cordon dans le serre-câble,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indique sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

	Monophasé 220-230V~	Triphase 220-230V3~	Triphase 380-415V3N~
FUSIBLE	25 A	25 A	16 A
Câble Type-section	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-Fou, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fou, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
BRANCHE- MENT SUR LA PLAQUE À BORNES			
Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	2 Phase Shunter 1-2 Shunter 2-3 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre	1 Phase Shunter 1-2 3 Phase Shunter 3-4 5 Phase T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre Shunter 4-5 T Terre

INSTALLATION

ALIMENTATION HYDRAULIQUE RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

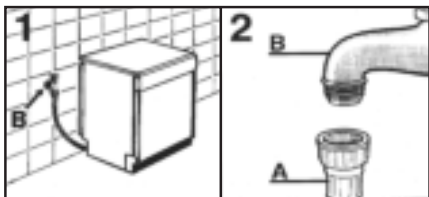
ALIMENTATION HYDRAULIQUE :

les tuyaux d'alimentation et de vidange peuvent être orientés indifféremment vers la gauche ou vers la droite. Le lave-vaisselle peut être branché soit sur l'eau froide soit sur l'eau chaude à condition que cette dernière ne dépasse pas 60 °C.

La pression hydraulique fonctionne avec une pression minimum de 0,08 Mpa et 0,8 Mpa. Pour une pression inférieure à 0,08 Mpa demander conseil auprès du service assistance technique. Il est nécessaire que l'installation soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement (fig. 1). Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau pour l'alimentation en eau se terminant par un collier fileté de 3/4" (fig. 2). Le tuyau d'entrée "A" doit être vissé à un robinet d'eau "B" de 3/4" et s'assurer que l'embout soit bien serré.

L'appareil doit être relié à l'arrivée d'eau exclusivement avec le tuyau fourni. **Ne pas utiliser un ancien tuyau.**

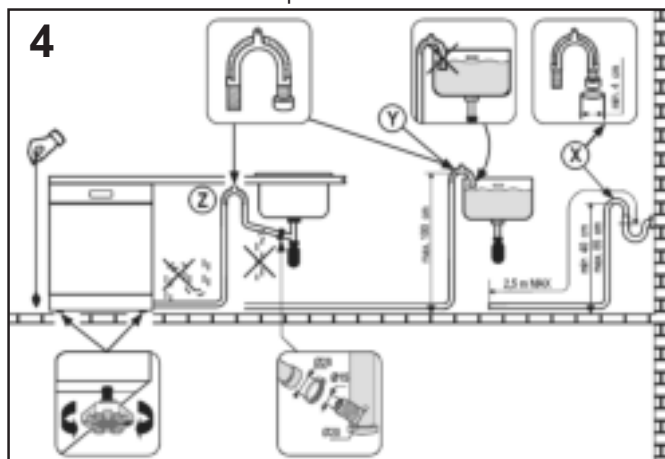
Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.



RACCORDEMENT A LA VIDANGE D'EAU :

Pour la vidange, introduire le tuyau dans l'installation de vidange, en prenant soin de ne pas le plier, car l'écoulement des eaux s'en trouverait perturbé (fig. 4y).

Le tuyau de vidange doit avoir un diamètre intérieur au moins de 4 cm et doit être placé à une hauteur minimum de 40 cm. Pour éviter les odeurs, il est conseillé de placer un siphon (fig. 4x). Si nécessaire, il est possible de rallonger le tuyau de vidange jusqu'à 2,6 m en le maintenant cependant à une hauteur maximum de 85 cm du sol. Dans ce cas, il sera nécessaire de contacter le Service Assistance Technique.



L'extrémité recourbée du tuyau de vidange peut être accrochée au bord d'un évier (l'extrémité ne doit pas être immergée dans l'eau, pour éviter le siphonnage de l'appareil pendant le programme de lavage).

Pendant l'installation de la machine, vérifier que le tuyau d'alimentation et de vidange ne soient pas pliés. Si nécessaire, contacter le Service Assistance Technique.

UTILISATION

LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

ALLUMAGE

ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commande.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole ☆, la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; sur les modèles dotés d'allumage électronique la flamme est allumée par une étincelle électrique, ou amorcée par la touche correspondante, ou encore par la pression de la manette (pour les modèles avec allumage intégré à la manette).

Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, allumer la flamme avec une allumette.

ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme.

La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum (☉) et débit réduit (☽) se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

- * Ultra-rapide 18 cm et plus
- * Rapide Ø de 16 à 18 cm
- * Semi-rapide Ø 12 cm
- * Auxiliaire Ø 10 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

QUELQUES CONSEILS

- Éviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

UTILISATION

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

- Utiliser des récipients épais pour une parfaite répartition de la chaleur, et à fond plat pour éviter les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.
- Veiller à ce que le fond des récipients soit sec.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir le foyer.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

Inox : conseillé. Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : fond épais recommande. Bonne conductivité. **Attention** : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : Déconseillé. Bonne performance mais peut rayer la surface.

Fond en cuivre : fond épais recommande. Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffe peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffe peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : bonne performance. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

LES FOYERS

Le foyer highlight : efficace en trois secondes. Il offre la possibilité d'un départ à allure vive et également de cuissons rapides aux positions maximum. Grâce à sa répartition, il assure mijotages ou cuissons longues en toute sécurité.

Sprinter : avec le principe du "Sprinter", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.

UTILISATION

• Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.

• Pour démarrer une cuisson, commencer à l'allure forte "12", et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature du mets et de son volume.



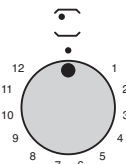
• Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.

• Chaque foyer vitrocéramique est relié à un voyant de chaleur résiduelle située sur la table.

Ce voyant s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60 °C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.

• Pour arrêter le foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

• **Positions** : ces quelques exemples vous sont données à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.



Positions		Quelques conseils
1	1-2	Très doux
2	3-4	Doux
3	5-6	Lent
4	7-8	Moyen
5	9-10	Fort
6	11-12	Vif

Précautions d'emploi du verre vitrocéramique :

- Ne jamais cuisiner directement sur la table, utiliser des récipients.
- Il faut toujours placer la casserole au milieu du foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.
- Ne pas stocker d'objets lourds au-dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table d'objets lourds quels qu'ils soient.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.
- Lorsque la surface vitrocéramique doit être utilisée, retirer du contact de la table tout récipient en matière plastique ou papier aluminium.

Attention : durant le fonctionnement du foyer vitrocéramique, la surface du foyer devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

LE FOUR - EQUIPEMENT (Selon modèle)

Avant la première utilisation des accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille porte-plat sert de support aux moules, plats et sert également à recevoir les grillades. Pour les grillades, elle doit être associée au plat récolte-sauce.



Grâce à son profil spécial, la grille reste à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir, et Turbogril. Il est soit posé sur la grille, soit glisse dans les rails.



Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir et Turbogril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

La plaque à pâtisserie doit être posée sur la grille. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sables, meringues. Elle permet de confectionner des fonds de tarte, genoise, etc...




Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

Le tournebroche est équipé d'une broche avec poignée, de deux fourchettes et d'un support de broche.

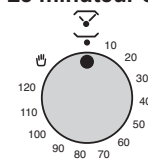
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

Le minuteur coupe-circuit

Il prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 0 à 120 minutes, avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four. Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement tous les circuits électriques du four. Toutefois, il est possible d'utiliser le four sans afficher une durée.

Dans ce cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole .

Nota : pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps choisi.



UTILISATION




LE FOUR


TRES IMPORTANT : le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas fonctionner simultanément. Penser à arrêter le lave-vaisselle avant de faire fonctionner le four.



IMPORTANT : La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le four est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants. Le Trio gaz est équipé d'un couvercle, ce dernier doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

(Selon modèle)

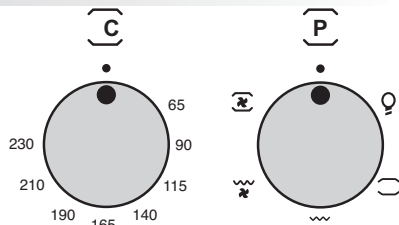
- **Convection naturelle**  : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Fonction idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur la grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu.
- **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance.
- **Tournebroche**  : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Idéal pour retrouver les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.
 - Retirer du four tous les accessoires.
 - Poser le plat profond sur la sole.
 - Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
 - Poser la broche sur le support.
 - Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas.







L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carre d'entraînement.
Enclencher la broche dans le carre d'entraînement.
- **Tournebroche et Convection naturelle**  : utilisation simultanée du tournebroche et de la convection naturelle. Cette fonction permet d'obtenir un gain de temps pour la cuisson.

Conseil : poser la grille porte-plat sur la sole, en position inverse, rails vers le haut, et poser le plat recotte-sauce dessus.
- **Turbogril**  : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volaille, etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. Glisser la recotte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
- **Chaleur brassée**  : utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... la chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage.

UTILISATION

• Tourner la manette de commande du four sur la fonction adaptée à votre cuisson et programmer une température :



-  Convection naturelle Température entre 65 C et 230 C
-  Grilloir Température 230 C
-  Tournebroche Température 230 C
-  Tournebroche + Convection naturelle Température 230 C
-  Turbogril Température 230 C
-  Chaleur brassée Température entre 65 C et 230 C

- Afficher sur la minuterie un temps de cuisson, ou la position manuelle.



• Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat du four. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

VIANDES :

Ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les viandes blanches porc, veau, agneau ou poissons peuvent être placées dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

PÂTISSERIES :

Eviter d'utiliser des moules à pâtisserie brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé ou de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

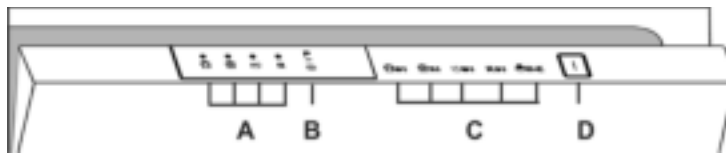
Durée de préchauffage :

- 20 minutes entre 210 et 230 C
- 15 minutes entre 140 et 190 C
- 10 minutes entre 65 et 115 C

QTE	NATURE DES METS	Température four en C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
	Truite	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
VIANDES				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette de veau	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Rôti d'agneau	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Gigot de mouton	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	Cuisser de chevreuil	190	1	120
VOLAILLE				
2 kg	Pigeons	150 / 160	1	45
4 kg	Oie	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Canard	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Poulet	170	1	60 / 80
DIVERS				
	Pâtes au four	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Beignets	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PÂTISSERIE				
	Galettes	175	1	40 / 50
	Tarte aux fruits	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (pâte levée)	160	1	40 / 45
	Meringue	100	1	90
	Pâte feuilletée	200	1	20

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE

- A Voyants de sélection des programmes
- B Touche de sélection des programmes
- C Description des programmes
- D Touche Marche/arrêt



SELECTION DES PROGRAMMES ET DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES

Le lave-vaisselle et le four ne peuvent pas fonctionner simultanément.

Choix des programmes

Ouvrir la porte et appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" ; les quatre voyants de sélection des programmes clignotent.

Choisir un programme en appuyant sur la touche "Sélection des programmes", le voyant correspondant au programme choisi s'affiche (deux voyants pour le programme "Trempage").

Fermer la porte (après le signal sonore) le programme "C" se met en route automatiquement.

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

Ouverture de la porte

Saisir la poignée et ouvrir la porte. L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement provoque immédiatement l'arrêt électrique de tous les organes de la machine.

Pour un fonctionnement correct, ne pas ouvrir la porte avec le lave-vaisselle en fonctionnement.

Fermeture de la porte

Mettre en place le panier. Vérifier que le bras de lavage puisse tourner correctement et que casseroles ou plats ne gênent pas sa rotation.

Fermer la porte et la bloquer avec une légère pression.

Interrompre un programme

Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte en cours de cycle notamment au milieu de celui-ci ni durant le séchage final. De toute façon, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Lorsque la porte est de nouveau fermée, le programme se poursuit automatiquement.

Pour changer ou annuler un programme en cours, opérer de la manière suivante: ouvrir la porte, maintenir la touche de sélection de programmes enfoncée jusqu'à ce que les 4 indicateurs lumineux clignotent. Le programme en cours s'annule. Une nouvelle sélection peut maintenant être faite.

Avant de démarrer un nouveau programme, contrôler qu'il y a toujours de la lessive dans le compartiment. Si nécessaire, remplir le compartiment.

Attention: si on ouvre la porte pendant que le lave-vaisselle est en cycle séchage, un signal sonore intermittent retentit pour signaler que le cycle n'est pas encore fini.

Fin du programme

La fin du programme est signalée par un signal sonore. Lorsque la porte est ouverte, les 4 indicateurs lumineux de sélection de programmes commencent à clignoter.

Désactiver la touche "Marche/Arrêt".

Annulation du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
- Attendre que les voyants des programmes clignotent.
- Dans les deux minutes suivant la mise en route du lave-vaisselle, maintenir appuyée la touche "Sélection des programmes" pendant 30 secondes (les voyants des programmes continuent à clignoter avec un signal sonore intermittent).
- Relâcher la touche au moment où les deux premiers voyants de gauche s'affichent de manière fixe (pour indiquer que la sonnerie est active) et le signal sonore s'arrête.
- Appuyer de nouveau sur le bouton "Sélection des programmes", les deux premiers voyants de gauche s'éteignent alors que les deux autres s'afficheront pour indiquer que la sonnerie est désactivée.
- Attendre le signal sonore ; il indique que le réglage a été mémorisé.

Pour réactiver la sonnerie, suivre la même procédure.

Attention - Le lave-vaisselle du Trio est équipé d'un dispositif de sécurité anti-débordement, qui en cas d'anomalie, intervient en évacuant l'excès en eau.

Avertissement anomalie

Si pendant le déroulement d'un programme, il est nécessaire de vérifier un dysfonctionnement ou une anomalie, le voyant correspondant au cycle choisi (deux voyants pour le programme "Trempage") clignote de manière très rapide et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt". Après avoir contrôlé que le robinet d'arrivée d'eau soit ouvert, que le tuyau d'évacuation ne soit pas plié, que le siphon ne soit pas obstrué ou les filtres bouchés, remettre en fonctionnement le programme choisi. Si l'anomalie se renouvelle, il sera nécessaire de contacter le Service Assistance Technique.

Important !

Pour éviter le déclenchement intempestif du dispositif de sécurité anti-débordement, il est recommandé de ne pas remuer ou incliner le Trio pendant son fonctionnement. Au cas où il serait nécessaire de remuer ou d'incliner le Trio, s'assurer d'abord que le cycle de lavage est terminé et qu'il n'y a plus d'eau dans la cuve.

La porte ne doit pas rester en position ouverte car cela pourrait occasionner des accidents.

OPERATIONS PRELIMINAIRES ET NETTOYAGE DU GROUPE FILTRANT



Le système filtrant se compose :

- d'un gobelet central, qui retient les plus grosses particules des résidus.
- d'une plaque qui filtre continuellement l'eau de lavage.
- le microfiltre, installé sous la plaque, qui retient les particules des résidus

encore plus petites, assurant ainsi une efficacité optimale. Il est nécessaire pour obtenir des résultats toujours satisfaisants d'inspecter et de nettoyer le groupe filtrant avant chaque lavage, en le passant sous un jet d'eau et éventuellement en s'aidant avec une petite brosse.

Pour extraire le groupe filtrant, il vous suffit de saisir la poignée et de soulever le tout.

Le gobelet central est simplement posé, pour faciliter l'opération de nettoyage. Le lave-vaisselle est équipé d'un microfiltre autonettoyant, la maintenance est réduite et l'inspection du groupe filtrant peut être effectuée tous les 15 jours. Toutefois, il est conseillé de contrôler après chaque lavage que le gobelet central et la plaque ne soient pas engorgés.

Attention : après avoir nettoyé les filtres, assurez-vous qu'ils soient fixés correctement, l'un dans l'autre, et que la plaque soit insérée parfaitement dans le fond du lave-vaisselle. Une remise en place incorrecte peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important : ne pas utiliser le lave-vaisselle sans filtre.

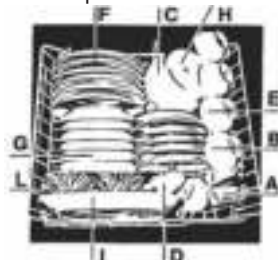
UTILISATION

CHARGEMENT DE LA VAISSELLE

Le panier du lave-vaisselle a été étudié pour permettre une grande possibilité de chargement afin de satisfaire toutes les exigences. Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les déchets les plus gros (os, arêtes, peaux des fruits, etc...) afin d'éviter l'encrassement du filtre et de réduire l'efficacité du lavage. Le panier est étudié pour charger tous types de vaisselle. Attention ! les couteaux et autres ustensiles avec des parties pointues ou coupantes doivent être rangés avec les pointes en bas ou horizontalement.

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS (EN 50242)

La disposition correcte est représentée sur le schéma ci-contre.



- A - 6 verres
- B - 6 assiettes à dessert
- C - 6 soucoupes
- D - Petite coupe
- E - 6 tasses café ou à thé
- F - 6 assiettes plates
- G - 6 assiettes creuses
- H - Coupe moyenne
- I - Plat
- L - Couverts



CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

Dans le panier, on peut ajouter les casseroles, les saladiers, soupières, couvercles....

Pour les couverts dont les manches sont étroits, les placer vers le haut, pour éviter qu'ils sortent du panier et qu'ils bloquent le bras de lavage.

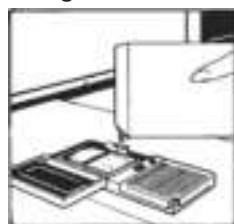
Eviter de placer dans le panier du lave-

vaisselle des couverts avec manche en bois ou ayant des parties collées avec de la résine.

REEMPLISSAGE DU PRODUIT LESSIVIEL

Il est indispensable d'utiliser un produit lessiviel spécifique pour lave-vaisselle. Les détergents non appropriés (comme ceux prévus pour le lavage à la main) ne contiennent pas les éléments nécessaires pour le lavage en machine et empêchent le bon fonctionnement du lave-vaisselle.

Lavage normal



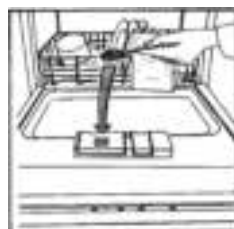
Le bac pour le produit lessiviel est situé à l'intérieur de la porte. Le couvercle du bac doit être refermé avant chaque lavage, pour l'ouvrir appuyer sur le clip. A la fin de chaque lavage le couvercle reste ouvert pour la prochaine utilisation. La dose de détergent peut varier en fonction du degré de salissure et du type de lavage. Nous vous conseillons de verser 15 g. de détergent. Dans le cas où l'eau est dure ou en présence de

salissure particulièrement tenace, mettre 25 g. de détergent. Après avoir versé le détergent dans le bac, refermer le couvercle. Puisque tous les détergents ne sont pas identiques, consulter les instructions sur chaque emballage.

Nous vous rappelons qu'une quantité insuffisante de détergent provoque un nettoyage incomplet, alors qu'une quantité trop importante ne serait qu'un gaspillage, et n'améliorerait pas le nettoyage.

Ne pas excéder les doses dans l'utilisation de détergent, afin de respecter la protection de l'environnement.

Lavage fort



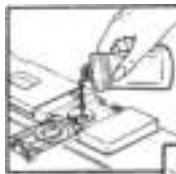
Dans le cas de l'utilisation du programme fort, ajouter dans la machine une seconde dose de détergent, environ 15 gr. (1 cuillère à soupe).

Cette dose doit être mise dans la partie incurvée de la porte du bac lorsqu'il est fermé (voir schéma).

La quantité de détergent est fonction du type de poudre traditionnel.

REEMPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

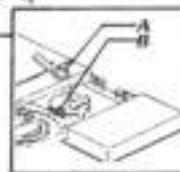
Le bac de produit de rinçage "B" se trouve à droite du bac lessiviel et a une contenance d'environ 130 ml.



Ouvrir le volet et verser le liquide qui servira pour de nombreux lavages. Eviter de le faire déborder.

Cet additif, qui est introduit automatiquement pendant la dernière phase de rinçage, favorise un séchage rapide en évitant ainsi la formation

de taches blanchâtres. Utiliser des produits adaptés pour le lavage en machine. Pour contrôler le niveau du produit, contrôler le voyant "A" placé entre les deux bacs.



PLEIN - Reflet sombre



VIDE - Reflet clair



REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

Le dispositif de réglage "B" se trouve en dessous du volet, il est possible de le régler avec un doigt. La position conseillée est "3". La teneur en calcaire dans l'eau se manifeste soit par la présence d'incrustations, soit par le degré de séchage. C'est pourquoi il est important de régler le débit du produit de rinçage pour obtenir des prestations optimales.

Dans le cas où la vaisselle présente des dépôts à la fin du cycle de lavage, diminuer le réglage d'une position. Dans le cas où la vaisselle présente des marques ou aureoles blanchâtres, augmenter le réglage d'une position.

REEMPLISSAGE DU SEL

Le lave-vaisselle est pourvu d'un adoucisseur qui depure l'eau du calcaire pouvant l'incruster et l'endommager. Sur le fond de la machine se trouve le bac à sel pour la régénération de l'appareil de décalcification. La masse filtrante de l'installation de dépuración doit être reactivée par du sel de régénération pour les adoucisseurs des machines à laver la vaisselle ; ce sel est vendu en pastille ou en granules.



Si vous êtes dépourvus de ce sel, vous pouvez utiliser du gros sel de cuisine ne contenant pas de liants calcaires.

Si vous utilisez du sel de cuisine, faire l'essai suivant : verser une demi-cuillère de sel dans un verre d'eau, si l'eau reste limpide ce sel peut être utilisé dans l'adoucisseur.

Des liants calcaires troubleraient l'eau

et provoqueraient l'obturation de l'installation de dépuración. Pour introduire le sel, dévisser le bouchon du bac qui se trouve dans le fond du bac.

Pendant l'opération de remplissage un peu d'eau débordera : continuer à verser le sel jusqu'à ce que le bac à sel soit plein (mélanger à l'aide d'une cuillère).

Après cette opération nettoyer le filetage en enlevant les résidus de sel : revisser le bouchon.

Si vous n'avez aucun lavage à faire immédiatement, mettre en route le programme "Trempage" (Eco + rapido, deux Leds) de façon à ce que la solution saline ayant débordée soit vidangée.

Le bac a une capacité de 1,5 kg de sel, et pour une utilisation efficace de l'appareil, il est nécessaire de le remplir tous les 35 lavages.

Important : Ce n'est qu'au cours de la phase d'installation de la machine à laver la vaisselle qu'il faudra, après avoir rempli complètement le bac à sel, ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle déborde du bac.

UTILISATION

Réglage de l'adoucisseur d'eau avec le programmateur électronique

L'adoucisseur d'eau peut traiter l'eau dont la dureté s'élève jusqu'à 60 Fh (Graduation française) ou 33 Dh (Graduation germanique) et ce à partir de 5 niveaux de réglage.

Les positions de réglage de l'adoucisseur d'eau sont indiquées dans le tableau suivant:

Niveau	Dureté de l'eau	Dureté de l'eau	Utilisation de sel régénérant	Position de l'adoucisseur
	fH (France)	fH (Allemagne)		
0	0-8	4	non	Voyant N.1
1	9-20	5-11	oui	Voyant N.1
2	21-30	12-17	oui	Voyant N.2
3	31-40	18-22	oui	Voyant N.3
4	41-60	23-33	oui	Voyant N.4

L'adoucisseur d'eau est pré-réglé en usine sur le niveau 3 (voyant N.3) car ce niveau répond à la majorité des besoins. Pour régler la position de l'adoucisseur d'eau en fonction du degré de dureté de votre eau, procéder comme suit : ouvrir la porte, appuyer sur la touche Marche/Arrêt, dans les deux premières minutes, il faut appuyer sur le bouton "Selection des programmes", pendant au moins 10 secondes, après cela les trois voyants en partant de la gauche s'affichent de manière continue pendant 3 secondes. Le voyant faisant référence au niveau de la dureté de l'eau pré-réglé clignote, les pressions successives du bouton déterminent les différents niveaux de dureté de l'eau (voir tableau).



PROGRAMME DE LAVAGE

Information pour les essais en laboratoire Programme comparatif général

Selon norme EN 50242:

- 1) Chargement normalisé
- 2) Réglage du produit de rinçage sur Index "4"
- 3) Quantité de lessive: 18 gr.pour le lavage

Programme	Description	Opérations à réaliser					Déroulement du programme						Durée	
		Détergent pré-lavage	Détergent lavage	Nettoyage plaque filtre	Contrôle provision du produit de rinçage	Contrôle niveau sel	Pré-lavage chaud	Pré-lavage froid	Lavage	Premier rinçage froid	Second rinçage froid	Rinçage avec produit de rinçage		Rinçage avec eau froide (15°C)
65°C	Universel Destiné au lavage de la vaisselle et casseroles d'un usage quotidien normalement sale.	●	●	●	●	●		☐	65°C	☐		☐		80
75°C Hygiene+	Conçu pour le lavage des casseroles et de toute autre vaisselle d'un usage quotidien particulièrement sale.	●	●	●	●	●	☐		75°C	☐	☐	☐		90
ECO 45°C	Eco Adapté au lavage de vaisselle et casseroles d'usage quotidien, normalement sales, avec utilisation de lessive à base d'enzyme. Programme normalisé EN 50242.	●	●	●	●	●		☐	45°C			☐		120
R 32' 50°C	Rapide 32' Cycle très rapide à effectuer à la fin du repas. Recommandé pour un lavage de vaisselle jusqu'à 2/3 personnes.		●	●	●				50°C	☐		☐		32
	Trempage Pour la vaisselle utilisée le matin ou à midi quand on souhaite effectuer le lavage après le dîner.			●				☐						6

UTILISATION

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Pour effectuer un programme de lavage complet avec un chargement plein, mettre après chaque repas la vaisselle en la disposant correctement, et réaliser entre chaque chargement un prelavage froid de façon à ramollir les salissures et pour éliminer les résidus les plus gros.

COMMENT FAIRE POUR OBTENIR DES RESULTATS OPTIMUM DE LAVAGE

- 1) Ranger la vaisselle avec l'ouverture retournée vers le bas.
- 2) Si possible éviter que les pièces de la vaisselle soient en contact, un rangement correct vous donnera de meilleurs résultats.
- 3) Avant de disposer la vaisselle dans la machine, retirer les restes de viande ou de légume, résidus de café, pelures de fruits, cendres de cigarette etc..., qui pourraient obturer les filtres et les orifices du bras de lavage.
- 4) Après avoir rangé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage rotatif puisse tourner librement.
- 5) Casseroles et autres plats peuvent présenter des résidus très attachés ou brûlés, ils devront être mis auparavant à tremper dans de l'eau avec des détergers.
- 6) Pour un parfait lavage de l'argenterie, il est nécessaire de :
 - la rincer après usage, surtout si elle est imprégnée de mayonnaise, oeuf, poisson, etc...
 - ne pas l'asperger de détergent
 - ne pas la mettre en contact avec d'autres métaux.

QUE FAIRE SI ...

Pour introduire de la vaisselle à laver quand l'appareil est en phase intermédiaire de lavage, tirer la poignée. Après la fermeture de la porte, le lave-vaisselle reprend son cycle lavage.

Il est préférable de se rappeler que toute la vaisselle n'est pas adaptée pour être lavée dans un lave-vaisselle. Il est déconseillé d'introduire des pièces en plastique moule ou des couverts avec poignée de bois ou de plastique. Certaines décorations ont tendance à s'estomper, il est par conséquent conseillé d'effectuer plusieurs fois le lavage en machine d'une seule pièce et c'est seulement après être certain qu'elle ne se décolore pas qu'il est possible d'effectuer le chargement total.

Pour les couverts en argent : ils peuvent être lavés au lave-vaisselle avec d'excellents résultats à condition qu'ils ne soient pas en contact avec des couverts en acier. Les placer séparément dans le panier pour éviter qu'il y ait une réaction chimique entre eux.

IMPORTANT : Quand vous achetez de la nouvelle vaisselle, assurez-vous qu'elle soit adaptée pour le lavage en lave-vaisselle. Après chaque lavage, fermer le robinet d'alimentation d'eau pour isoler le lave-vaisselle de l'installation hydraulique, et arrêter le fonctionnement de la machine.

APRES L'UTILISATION

Si le lave-vaisselle doit rester fermé pendant un certain temps, nous vous conseillons de suivre les indications suivantes :

- 1 - exécuter un programme de lavage sans vaisselle mais avec un détergent pour dégraisser le lave-vaisselle.
- 2 - enlever la prise.
- 3 - fermer le robinet d'alimentation d'eau.
- 4 - remplir le bac de produit de rinçage
- 5 - laisser la porte légèrement ouverte.
- 6 - laisser l'intérieur de la machine propre.
- 7 - si la machine a été laissée dans une ambiance où la température était inférieure à 0 °C, l'eau résiduelle dans le bac peut geler. Aussi, il est conseillé de porter la température ambiante au-dessus de 0 °C et attendre environ 24 heures avant de réactiver la machine.

ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :
 - de déconnecter électriquement l'appareil.
 - d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage du Trio.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacaux.

• **LES PARTIES EMAILLÉES** : ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'email serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• **LA SURFACE VITROCERAMIQUE** : Éviter d'employer une éponge trop humide. Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson toute ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

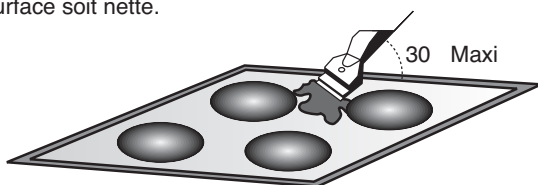
Entretien :

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre ou vitroceramique selon la table.
- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes,
- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas la laisser à la portée des enfants.



CONSEILS :

un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer rincer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique. Rincer et essuyer.

ENTRETIEN

• ECLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule située dans le four est d'un type special, resistant aux très hautes temperatures: 230 V~ - Culot E 14 - 15 W - Temperature 300 °C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute operation de remplacement, deconnecter l'appareil de l'alimentation electrique et attendre le refroidissement des parties chaudes. Pour la remplacer, devisser le cache-verre de protection, retirer l'ampoule defectueuse et la remplacer, et revisser le cache-verre de protection.

• LES ACCESSOIRES

La grille - la plaque à pâtisserie: ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis les rincer avec de l'eau claire et sécher.

Le plat récolte-sauce : après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent, et rincer. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four.

• LE VERRE DE PORTE DU FOUR

Essuyer à la fin de chaque cuisson le verre à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont importantes, le nettoyer avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LE JOINT PORTE DE FOUR

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• LA PORTE DU FOUR :

le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, ouvrir la porte entièrement, relever les crochets des articulations, tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières vous permettra de placer les articulations correctement.

Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale.


• LES BRÛLEURS GAZ : pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacaux ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs. Ne pas plonger les chapeaux dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement.

Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher. Au moment du remontage de chacun des éléments, s'assurer que chacun d'entre eux soit bien essuyé. Veiller au bon repositionnement de chaque élément avant de réutiliser la table de cuisson.

• Attention : Ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs gaz.

• LE COUVERCLE : nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

FR



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

IDENTIFICATION D'ANOMALIES MINEURES

RAPPEL : Le four et le lave-vaisselle ne peuvent pas fonctionner simultanément.

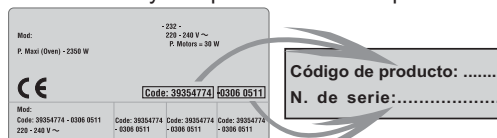
Si votre lave-vaisselle ne fonctionne pas, avant d'appeler votre revendeur faire les contrôles suivants:

ANOMALIES	CAUSES	REMEDES
1 - La machine ne fonctionne sur aucun programme	Prise de courant mal branchée	Brancher la prise
	Touche M/A non appuyée	Appuyer sur la touche
	Pas de courant	Contrôler
	Porte ouverte	Fermer la porte
2 - La machine ne prend pas l'eau	Voir causes n° 1	Contrôler
	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet
	Programmeur mal positionné	Positionner correctement le programmeur
	Le tuyau d'alimentation est plié	Déplier le tuyau
3 - La machine ne vidange pas	Le filtre du tuyau d'alimentation est bouché	Nettoyer le filtre situé à l'extrémité du tuyau d'alimentation
	Filtre bouché	Nettoyer le filtre
	Tuyau de vidange plié	Redresser le tuyau
	La rallonge du tuyau de vidange	Suivre attentivement les instructions pour le branchement du tuyau de vidange
4 - La machine vidange en permanence	La vidange murale n'a pas d'évent à air	Consulter un technicien qualifié
	Tuyau en position trop basse	Rehausser le tuyau de vidange à 40 cm
5 - Si les bras de lavage ne tournent pas	Quantité excessive de lessive	Réduire la quantité de lessive
	Une pièce de vaisselle empêche la rotation	Contrôler
	La plaque filtrante et le filtre sont bouchés par des impuretés	Nettoyer la plaque et le filtre
6 - Sur les appareils électroniques sans afficheur : les indicateurs lumineux "eco" et "n° 1" avec un signal sonore audible	Arrivée d'eau fermée	Arrêter l'appareil - Ouvrir le robinet - Réactiver le cycle
7 - La vaisselle est partiellement lavée	Voir causes du N° 5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'est pas lavé parfaitement	Incrustations trop tenaces qu'il faut enlever avant le lavage dans la machine
	Le bord des casseroles n'est pas parfaitement lavé	Mieux positionner les casseroles
	Orifices partiellement bouchés	Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou molette de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver sous un robinet
	La vaisselle n'est pas bien rangée	Ne pas trop serrer la vaisselle
	L'extrémité du tuyau de vidange est plongée dans l'eau	L'extrémité du tuyau de vidange ne doit pas toucher l'eau de vidange
	La lessive n'est pas bien dosée, est ancienne ou durcie	Augmenter la dose en fonction de la quantité de saleté ou remplacer le produit
	Le bouchon du récipient du sel ne ferme pas bien	Le visser à fond
	Le programme de lavage choisi est trop faible	Choisir un programme plus énergique
Vaisselle du panier intérieur mal lavée	Liberer la touche 1/2 charge	
8 - Présence de tâches blanches sur la vaisselle	L'eau d'alimentation est particulièrement dure	Contrôler le niveau du sel et du produit de rinçage et régler le dosage, si l'anomalie persiste, demander l'intervention du SAV
9 - Bruit pendant le lavage	Les pièces de vaisselle se cognent	Mieux les ranger dans les paniers
	Le bras de lavage tournant cogne contre la vaisselle	Mieux ranger la vaisselle
10 - La vaisselle n'est pas parfaitement sèche	Manque de circulation d'air	Laisser la porte de la machine entrouverte à la fin du programme de lavage pour favoriser le séchage naturel.

DESEMBALAJE DEL ELECTRODOMÉSTICO

- Dentro del electrodoméstico encontrará un folleto y una bolsa que contiene:
- por si fuese necesario cambiar el tipo de gas: nuevos encendedores para las modificaciones del gas Butano G30 28-30 mbar o Propano G31-37 mbar,
- para la conexión con una tubería de goma blanda, una pieza final para Gas Natural y otra para Butano o Propano con cierre de sello.

• **Placa identificativa está en la parte trasera del aparato**



EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **La instalación de gas del electrodoméstico y su conexión eléctrica ha de confiarse a un instalador o electricista autorizado con formación similar.**

El Trio se compone de tres elementos: una placa, un horno y un lavavajillas. Por motivos de seguridad no se hará ninguna modificación en este equipo bajo ninguna circunstancia.

- Este equipo está diseñado sólo para uso doméstico.
- Si el aparato muestra el más pequeño fallo, no lo conecte. Desconéctelo de la red eléctrica y contacte inmediatamente con un agente autorizado del servicio técnico.
- Existen pequeñas reglas de seguridad que son válidas para cualquier electrodoméstico. Y son las siguientes:
- Nunca toque el aparato con las manos o pies húmedos o mojados.
- No lo utilice con los pies descalzos.
- No tire del cable de alimentación o del propio aparato para desenchufarlo.
- No deje el aparato expuesto a los elementos (lluvia, sol etc.).
- No se apoye en la puerta ni deje que lo hagan los niños.
- Cuando el aparato está en funcionamiento todos sus elementos accesibles, los que se encuentran al alcance de la mano, están calientes. Por ello, mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.
- Después de su utilización limpie el aparato. Así prevendrá la acumulación de suciedad y grasa, que acaba por quemarse y crea malos olores y humo.
- No utilice vapor o pulverizadores de alta presión para limpiar el aparato.
- No almacene productos inflamables en el aparato, ya que pueden prender en caso de que el aparato se encienda por descuido.
- Use guantes de horno cuando meta o saque un plato del horno.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio ni protectores de horno de un solo uso. El contacto directo del aluminio u otros protectores con el esmalte caliente puede derretir el esmalte o causar algún deterioro del interior del aparato.
- Cuando cocine con grasas o aceites preste atención al proceso de cocción, ya que las grasas y aceites calientes pueden inflamarse con rapidez.
- Cubierta de la placa:
 - cuando se utilice la cocina levante la cubierta.
 - antes de levantarla retire los elementos que haya encima para evitar que se caigan.
 - antes de bajar la cubierta deje que se enfríe la cocina.
 - no coloque objetos pesados o metálicos sobre la cubierta.
- El lavavajillas está diseñado para utensilios de cocina normales. Los objetos con manchas de petróleo, pintura, pequeñas cantidades de acero o hierro, productos químicos corrosivos, ácidos o alcalinos no deben lavarse en el lavavajillas.
- No se debe beber el agua residual en el aparato o sobre la vajilla, al final de los programas de lavado.
- Si desea deshacerse de su viejo lavavajillas, no olvide quitar la puerta para evitar el riesgo de que algún niño pueda quedar atrapado dentro.
- **Si se va a instalar el aparato sobre una alfombra o moqueta, es necesario tener cuidado para evitar que se obstruyan las rejillas de ventilación situadas en la base del lavavajillas.**
- **Recomendamos en el momento de la instalación del aparato sobre una base verificar la estabilidad y tomar las medidas necesarias para evitar un deslizamiento eventual.**

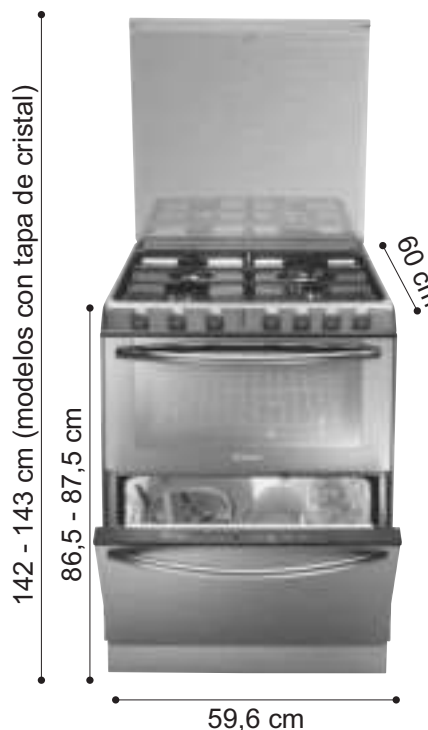
- El lavavajillas se ha fabricado a partir de materiales que pueden reciclarse, por lo que puede ser eliminado de manera respetuosa con el medio ambiente.
- Asegúrese de que el lavavajillas no aplaste ningún cable eléctrico.
- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
- Cualquier duda en relación con el cable del suministro eléctrico deberá remitirse al Servicio de Postventa o a un técnico cualificado.

No seguir estas recomendaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

Todas las características se hacen constar a título indicativo. Atenta a mejorar continuamente la calidad de su producción, la sociedad podrá efectuar modificaciones en sus aparatos relacionadas con la evolución técnica y respetando las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

DATOS TÉCNICOS



	TRIO 9501	TRIO 9503
Potencia Max	2100 W	8570 W
Parte frontal derecha	Auxiliar 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Parte posterior derecha	Ultra- rápido 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Parte frontal izquierda	Rápido 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Parte posterior izquierda	Semi-rápido 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Servicios LS EN50242	6	6
Consumo de agua	8 lt	8 lt
Presión del agua min 0.08 - máx 0.8 MPa		

INSTALACIÓN

La instalación de un electrodoméstico puede resultar una operación complicada que, de no hacerse correctamente, puede constituir un peligro para la seguridad del consumidor. Por este motivo debería ser un técnico cualificado quien instale el aparato de acuerdo con las normativas técnicas vigentes. En caso de no seguir esta recomendación y que una persona no cualificada realice la instalación, el fabricante declina toda responsabilidad sobre cualquier fallo del producto y sobre los posibles daños materiales o personales que éste pueda causar.

MODELO DE GAS

• Antes de instalar el electrodoméstico, el técnico ha de:

- Comprobar la compatibilidad del Trio y la instalación de gas.

El Trio está diseñado para utilizarse con el tipo de gas indicado en el embalaje y en la placa de datos de servicio incorporada en la cocina.

Gas Natural G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gas principal

- Cámbiese el gas en caso de ser necesario.

Para adaptar los quemadores de gas de la cocina encájense con los inyectores que proporcionan el flujo nominal indicado en el página 42.

• Para su instalación:

El Trio es Class2 - Sub class 1; la altura del mueble de al lado no ha de ser mayor que la del electrodoméstico.

- La cocina tiene pies ajustables para una nivelación perfecta.

- El técnico ha de conectar el gas a la instalación de acuerdo con el suministro de gas, página 42.

- El técnico ha de realizar la conexión eléctrica de acuerdo con la información de la página 43.

- En caso de que haya que cambiar el tipo de gas, ajuste el flujo mínimo de cada quemador de acuerdo con la página 42.

- El técnico ha de conectar el Trio al sistema de drenaje y suministro de agua (véanse la página 44).

TODAS LAS MODIFICACIONES RELACIONADAS CON LA CONFIGURACIÓN DEL AGUA HAN DE INDICARSE EN LA PLACA DE INFORMACIÓN DE SERVICIO QUE FIGURA EN LA COCINA.

Cuando el electrodoméstico se ubique encima de una alfombra o moqueta, asegúrese especialmente de que en los canales de ventilación no están obstruidos.

• CONEXIÓN DE GAS

Debe hacerse de acuerdo con las normativas vigentes en el país en el que se vaya a instalar. En cualquier caso coloque en todas las conexiones una llave de cierre, un regulador o un dispositivo regulador que elimine el gas propano. Utilícense sólo válvulas, reguladores finales y tubos flexibles, así como reguladores que contengan la marca oficial del país de instalación.

Conexión del gas según la instalación:

Manguera rígida o flexible para Gas Natural con terminales mecánicos (1) – manguera blanda de caucho (2)

Manguera rígida o flexible para gas butano con terminales mecánicos (1) - manguera blanda de caucho (2)

Manguera rígida o flexible para gas propano con terminales mecánicos (1) - manguera blanda de caucho (2)

1 – inspeccione la manguera flexible en toda su longitud.

2 – inspeccione la manguera blanda de caucho –cuya longitud no excederá los 1,5 metros y se ajusta con las mordazas de los extremos.

1, 2 – las mangueras blandas y las flexibles con terminales mecánicos deben mantenerse alejadas de las llamas para evitar que se estropeen debido a la combustión de gases, las partes calientes de la cocina o la comida caliente que pueda caerse.

• TRES OPCIONES DE CONEXIÓN:

• CONEXIÓN DE MANGUERAS RÍGIDAS

Conecte directamente los colectores de conexión.

• CONEXIÓN MEDIANTE MANGUERAS FLEXIBLES CON TERMINALES MECÁNICOS

Conexión recomendada.

Enrosque las tuercas de la manguera directamente a los conectores de conexión por un lado y al dispositivo de cierre de la conducción por el otro.

• CONEXIÓN MEDIANTE MANGUERA DE GOMA BLANDA

Conexión no recomendada

Se reserva sólo para instalaciones antiguas que no permitan otra opción.

Enroscar la pieza final homologada (2)



Por un lado ajuste la manguera blanda a la pieza final, y por el otro, al regulador o a la válvula de salida.

(2) En cualquier caso, asegúrese de que la conexión sella perfectamente. Después de las tareas de conexión, compruebe que no hay fugas -con agua jabonosa- y que no puede darse llama alguna.

INSTALACIÓN

CAMBIO DEL TIPO DE GAS:

La capacidad calorífica y la presión del gas varían dependiendo del tipo de gas. Cuando se cambie el tipo de gas el técnico ha de cambiar los inyectores, realizar la conexión de gas con la instalación y establecer un flujo mínimo para cada quemador.

• CAMBIO DEL TIPO DE GAS

1

• Configuración de fábrica:
Gas Natural = G20-20 mbar/G25-25 mbar

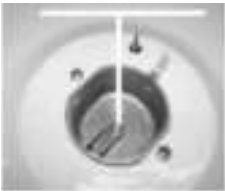
X Configuración de gas posible de acuerdo con la instalación de Gas Butano G30-29 mbar o Gas Propano G 31-37 mbar

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

• CAMBIO DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DE GAS

2

Inyectores de la placa
Para acceder a los inyectores:
- levante la cubierta de la placa,
- reitre la parte superior, la rejilla, los topes y la parte superior de los quemadores,
- utilice una llave de tubo (7) dentro del quemador,
- de acuerdo con la información proporcionada en la tabla, instale los inyectores adecuados para el tipo de quemador y el tipo de gas utilizado.
Para reinstalarlo ajuste la parte superior, los quemadores y la rejilla.



INYECTORES

Cada inyector está identificado con una marca.

QUEMADOR	Auxiliar		Semi-rápido		Rápido		Ultra- rápido	
	Parte frontal derecha		Parte posterior izquierda		Parte frontal izquierda		Parte posterior derecha	
	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW
G20 20 mbar	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
G20 25 mbar		1,20		2,00		2,80		4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
G31 30 mbar		0,90		1,60		2,25		3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

• CONFIGURACIÓN DE LA LLAMA

3

Si se modifica el tipo de gas ha de comprobarse la estabilidad de la llama en el flujo mínimo y configurarse ajustando la tuerca de dosificación


Para acceder a la tuerca de regulación del quemador superior retire el mando del panel de control. Primero tire del disco hacia fuera y retire el mando de control combinado.


a) Gas butano - propano:
La configuración se hace girando hacia la derecha (sin forzar) la tuerca de control cuyo orificio calibrado proporciona el flujo mínimo.

b) Gas Natural:

- desenrosque la tuerca de dosificación una vuelta,
- vuelva a colocar el panel de control combinado, encienda el quemador y ponga la llama al mínimo,
- coloque de nuevo el panel de control combinado, enrosque la tuerca de dosificación hasta conseguir que se reduzca la llama al mínimo pero siempre estable.
- vuelva a colocar el panel de control combinado.

Tuerca de dosificación





Advertencia:
¡Jamás afloje las demás tuercas!

42 ES

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

"La instalación debe ajustarse a las directrices estándar". El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre cualquier daño causado por una utilización indebida.

Advertencia:

- Antes de cualquier operación eléctrica compruebe que, la tensión que se muestra en el contador de electricidad, el ajuste del disyuntor, la continuidad de la toma de tierra a la instalación y el fusible son los adecuados.
- La conexión eléctrica a la instalación debería hacerse mediante una toma de masa o mediante un interruptor disyuntor omnipolar. **Si el aparato tiene una toma de corriente, ésta debe estar situada en un lugar fácilmente accesible.**
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y la instalación por el otro.
- El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de toma de tierra de la instalación, o por una toma de tierra defectuosa.
- **Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.**

Advertencia! Este aparato debe tener toma de tierra. Si no tiene una toma de tierra adecuada, cuando toque las partes metálicas de su aparato sentirá una descarga eléctrica debida a la presencia de un supresor de radio interferencias.

• TRIO 9501

El aparato é suministrado de un cable de alimentación que permite la conexión exclusivamente con corriente de 220 - 230 V entre fases o entre fase y neutro.

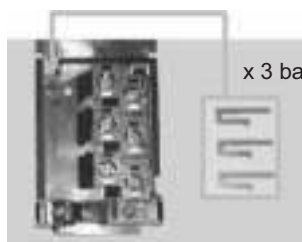
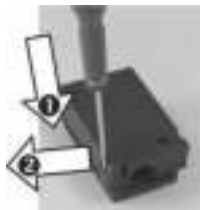
- Conectar a una toma de corriente 10/16 amperios.

• TRIO 9503

Con el Trio no se acompaña cable eléctrico alguno pero sí dispone de una regleta de terminales que le permite seleccionar la conexión correcta para un suministro de energía concreto. La regleta de terminales se ubica en la parte posterior del Trio.

- Para abrir la regleta:
- Coloque dos lengüetas en los lados,
- Coloque la hoja del destornillador en la parte frontal de la lengüeta, insértelo y presione hacia abajo,
- Levante la cubierta.

Regleta de terminales



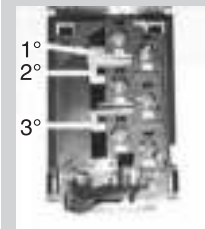
x 3 barras colectoras

Conexión:

- Desenrosque el fijador de cables,
- Pase el cable por el fijador de cables,
- Elimine el aislante del final de cada cable y conéctelos según los números indicados en la tabla así como a las barras colectoras.

Ejemplo de conexión monofásica

1- Coloque las barras colectoras



2- Coloque los cables



3- Pase los cables por el fijador de cables



Atención: un ajuste incorrecto puede provocar el sobrecalentamiento del cable eléctrico.

Cuando finalice el trabajo de conexión del electrodoméstico, ajuste la abrazadera del cable y cierre la cubierta.

	Monofase 220-230V~	Trifásico 220-230V3~	Trifásico 380-415V3N~
FUSIBLE	25 A	25 A	16 A
CABLE TIPO AERA	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-F or, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F or, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
CONEXIÓN CON LA REGLETA DE TERMINALES			
Colector: Establecer un puente con la barra de colectores	2 Fases Colector 1-2 Colector 2-3 5 Neutrales Colector 4-5 T Tierra	1 Fase Colector 1-2 3 Fase Colector 3-4 5 Fase T Tierra	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Neutral Colector 4-5 T Tierra

Atención

Este electrodoméstico tiene que tener conexión de tierra. En caso de que no haya una toma de tierra adecuada notará cuando toque las partes metálicas del mismo un pequeño calambre al carecer de un supresor de interferencias de radio.

INSTALACIÓN

CONEXIÓN DEL AGUA CONEXIÓN DEL DESAGÜE

CONEXIÓN DEL AGUA:

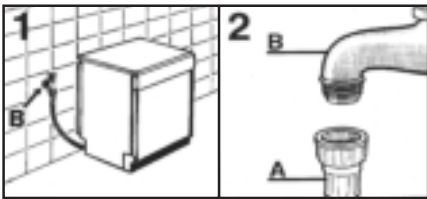
Las mangueras de entrada y desagüe pueden ser dirigidas de izquierda a derecha. El lavavajillas puede conectarse al agua caliente o fría, siempre y cuando la temperatura no sea superior a 60°C.

La presión del agua debe estar entre 0.08 MPa y 0.8 MPa. Si la presión se encuentra por debajo del mínimo consulte al departamento de servicio. La manguera de entrada debe estar conectada a una llave para que pueda cerrarse el suministro de agua cuando el aparato no esté en funcionamiento (fig.1). La manguera de entrada del lavavajillas se encaja en un empalme de 3 / 4" (fig.2). La manguera de entrada "A" debe conectarse firmemente con una llave de 3 / 4" "B".

La conexión de agua del lavavajillas debe hacerse exclusivamente con la tubería que se suministra.

No utilice una tubería antigua.

Si el aparato se conecta a tuberías nuevas o a tuberías que no han sido utilizadas en mucho tiempo, deje correr el agua durante unos minutos antes de conectarlas con la manguera de entrada. De este modo, los restos de arena u óxido no atascarán el filtro de entrada de agua.

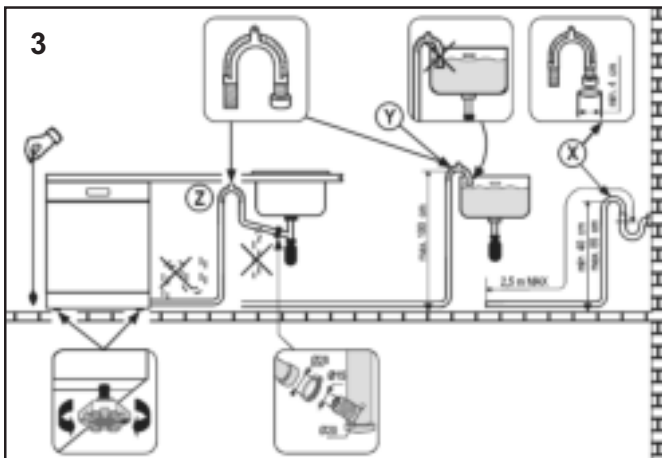


CONEXIÓN DEL DESAGÜE:

Tenga cuidado de no doblar o torcer la manguera de desagüe cuando la conecte al aparato para que el agua pueda fluir libremente (fig.3y).

La manguera de desagüe debe estar por lo menos 40 cm por encima del nivel del suelo y debe tener un diámetro interno de al menos 4 cm. Se recomienda ajustar un filtro de aire anti-olores (fig. 3x).

Si es necesario, la manguera de desagüe puede ser extendida hasta 2,6 m, asegurándose de mantenerla a una altura máxima de 85 cm por encima del nivel del suelo. Para tal fin contacte con el Servicio de Asistencia Técnica (902 100 150).



La manguera puede conectarse a un lado del fregadero (no debe sumergirse en agua para evitar que el agua sea devuelta al aparato cuando esté en funcionamiento) (fig. 3y).

Asegúrese de que no se haya pliegues en las mangueras de entrada y desagüe, si es necesario, para alargar el tubo de carga, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica .

USO

QUEMADORES DE GAS

Cada quemador se controla con un dispositivo de configuraciones progresivas que permiten:

- * Una opción más amplia y adecuada de configuraciones desde la posición máxima hasta la más baja,
- * Regulación de la llama más fácil acorde con el diámetro de la cazuela,
- * No hay riesgo de que se corte o apague la llama cuando se baja de golpe.

IGNICIÓN

RECOMENDACIONES: cuando los quemadores no están funcionando ha de apagarse siempre la llave general de gas.

- Abra la toma de gas,
- El símbolo que hay al lado de cada mando indica el quemador que está en funcionamiento.
- Encienda y presione el mando del quemador correspondiente con el símbolo (☆), manténgalo presionado hasta que se encienda la llama. En los modelos con ignición electrónica la llama se enciende por impulsos eléctricos. Funciona con un botón o pulsando el mando (en los modelos de ignición por mando).
- En los modelos que no disponen ignición electrónica, o cuando no hay energía eléctrica, encienda la llama con una cerilla.

Nota: en el caso de modelos que disponen de un par termoelectrico de SEGURIDAD, mantenga el mando presionado durante unos segundos para activar el sistema de seguridad. Si se suelta el mando directamente no dará tiempo a que se active dicho sistema y la llama se apagará. En ese caso, repita el proceso de encendido desde el principio esperando un poco más una vez que se haya encendido la llama.

El dispositivo rápido del par termoelectrico de seguridad corta directamente el suministro de gas si, por un casual, se apagase la llama.

En caso de darse condiciones de suministro de gas que dificultasen la ignición, se aconseja repetir el proceso de encendido girando el mando al "mínimo" (⊖).

- Ajuste la llama a las necesidades de cocción. Las posiciones intermedias pueden seleccionarse con las configuraciones (⊖) y (⊕) del mando de control.
- Para apagar la llama gire el mando de control hasta la posición de parada.
- En caso de que la llama se apague accidentalmente gire el mando a la posición "0", espere un minuto y vuelva a intentar el encendido.

Para el uso adecuado de los quemadores elija cazuelas que encajen con las dimensiones siguientes:

- * **Muy rápida** Ø 18 cm o superior
- * **Rápida** Ø entre 16 y 18 cm
- * **Medio rápida** Ø 12 cm
- * **Auxiliar** Ø 10 cm

- no se recomiendan cazuelas con fondos curvos, con surcos u ondas.
- las cazuelas de aluminio pueden registrar marcas en el soporte brillante de las mismas que se pueden eliminar fácilmente con un paño húmedo y un poco de producto abrasivo.

ALGUNOS TRUCOS....

- Evite calentar la comida con demasiada intensidad. La comida no se hará antes. De hecho, se expone a una gran agitación que puede provocar que los alimentos pierdan parte de su sabor.
- Para ahorrar gas, asegúrese que las llamas no sobrepasan el fondo de la cazuela.
- No utilice el quemador con cazuelas vacías.

USO

LA ZONA DE LA VITROCERÁMICA

CONSEJOS

Para obtener buenos resultados en la cocina es importante utilizar baterías de cocina de calidad:

- Utilice siempre una batería de cocina de buena calidad con bases perfectamente lisas y gruesas.
- Asegúrese de que la base de la olla o la sartén está seca.
- Utilice cazuelas cuyo diámetro sea lo suficientemente ancho como para abarcar toda la superficie.

ELECCIÓN DE LA BATERÍA

La información siguiente podrá ayudarle a elegir la batería que pueda ofrecerle el mejor rendimiento.



En la etiqueta compruebe la marca que muestra si la olla en cuestión es compatible con esta placa.

Acero inoxidable: muy recomendable. Especialmente bueno con una base recubierta mixta. La base recubierta combina los beneficios del acero inoxidable (aspecto, dureza y estabilidad) con las ventajas del aluminio o el cobre (conducción y distribución del calor).

Aluminio: altamente recomendable. Buena conductibilidad. A veces pueden quedar marcas del aluminio en la cocina pero se pueden eliminar si se limpia en el momento. Debido a su baja temperatura de fusión no se recomienda utilizar aluminio fino.

Fundición: se puede utilizar pero no es recomendable. Bajo rendimiento. Puede rallar la superficie.

Fondo de cobre/ gres cerámico: altamente recomendable. Buen rendimiento pero el cobre puede dejar marcas en forma de rallas. Los restos pueden retirarse siempre y cuando se limpie inmediatamente la cocina. Sin embargo, no deje calentar este tipo de cazuelas vacías. El sobrecalentamiento del metal puede dañar el cristal de la cocina. Si se calienta en exceso el cobre puede dejar marcas permanentes.

Procelana/ esmalte: Buen rendimiento siempre y cuando la base sea lisa, fina y plana.

ZONAS

- **Hilight:** funciona en 3 segundos y es idónea para una cocción lenta, homogénea y continua.
- **Sprinter:** la tecnología rápida permite una reducción del tiempo de cocción en un 15%.

USO

- Divise el signo que se corresponda con la zona de cocción que necesita.

- Es aconsejable poner el fuego al máximo hasta alcanzar el calor adecuado y luego bajarlo a la intensidad deseada.

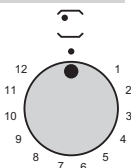


- La luz indicadora de funcionamiento muestra que la zona de cocción está funcionando.

- Cada zona está conectada con un indicador de calor residual colocado en la placa. La luz se enciende cuando la temperatura de la zona alcanza los 60 °C o más. Se mantendrá encendida aunque se apague hasta que se enfríe la superficie.

- Para apagar la zona de calor ponga el mando de control correspondiente en la posición "0".

- **Posiciones:** a modo de guía se ofrecen los ejemplos siguientes. Cuando se familiarice con el uso de la placa podrá manejar la configuración que mejor se adecue a sus necesidades.



Posiciones		Algunos trucos	
1	1-2	Muy bajo	Para mantener un plato caliente, como por ejemplo mantequilla o chocolate fundido...
2	3-4	Bajo	Cocción lenta, salsas, guisos, arroces, huevos cocidos...
3	5-6	Flojo	Legumbres, alimentos congelados, fruta, agua...
4	7-8	Medio	Manzanas asadas, hortalizas frescas, pasta, crepes, pescado...
5	9-10	Alto	Cocción más intensa, tortillas, filetes...
6	11-12	Muy alto	Filetes, chuletas, fritos...

Sugerencias:

- Nunca cocine directamente sobre la cerámica de la placa. Utilice siempre un recipiente adecuado.
- Coloque siempre la cazuela en el centro de la unidad en la que va a cocinar.
- No utilice la superficie como tabla de cortar.
- No arrastre las cazuelas por la placa.
- No coloque objetos pesados encima de la placa. Si se cayesen encima de la placa podrían dañarla.
- No utilice la placa como superficie de trabajo.
- Las láminas de aluminio y los recipientes de plástico no se pueden colocar en las zonas de calor.

Se recomienda mantener a los niños alejados de la zona de cocción mientras que está en funcionamiento o cuando está apagada pero tiene calor residual para evitar el peligro de quemadura.

HORNO - EQUIPAMIENTO (Según modelo)

Es imprescindible una limpieza inicial del equipo antes de la primera utilización de cada uno de los componentes. Lávelos con una esponja, aclárelos y séquelos.

REJILLA: es para sostener platos, fuentes y trozos de carne cuando se cocine con grill. Está sujeta con varillas que permiten que se pueda deslizar la bandeja de goteo.



Gracias a su forma especial, la parrilla siempre permanece horizontal, incluso cuando se saca al máximo. Esto evita que los platos se deslicen o vuelquen.

BANDEJA DE GOTEO: recoge la comida y los jugos durante el asado o el tueste. Se puede colocar en la parrilla o deslizarla debajo de ella. A menos que emplee el grill, la bandeja de goteo no se debe guardar en el horno mientras se esté utilizando.



Nunca utilice la bandeja de goteo como bandeja de asado, puede provocar humo y que se esparza la grasa, con lo que el horno se mancharía rápidamente.

REJILLA DE PASTELERÍA ha de colocarse en la balda correspondiente. Se utiliza para cocinar dulces pequeños como choux, galletas, merengues, etc... Nunca coloque la rejilla directamente en el fondo del horno




- **LA ROTISSERIE** cuenta con un pincho y un mango, dos tenedores y un soporte para el pincho.

Durante la utilización, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

TEMPORIZADOR PARA BLOQUEO DEL CIRCUITO

- Se encarga del funcionamiento del horno entre 1 y 120 minutos que se enciende y apaga automáticamente. Cuando se acaba el tiempo el temporizador corta automáticamente el suministro eléctrico del horno.

- De todas formas el horno también se puede utilizar sin programarlo. En ese caso colóquese el mando de control en la posición manual .







Nota: para configurar el tiempo gire el reloj del mando de control hasta el máximo (120 minutos) y luego bájelo al tiempo deseado.

EL HORNO

MUY IMPORTANTE: el horno y el lavavajillas no se pueden utilizar al mismo tiempo. Para utilizar el horno tiene que cerrar el lavavajillas.

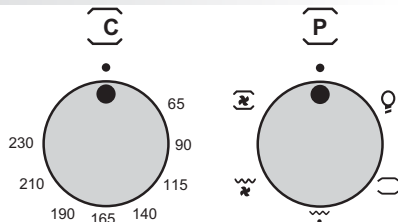
IMPORTANTE: mantenga a los niños lejos del TRIO cuando se esté utilizando.







MÉTODOS DE COCCIÓN (Según modelo)

- **Cocción convencional** : los elementos de calor superiores e inferiores se utilizan a la vez. Este método es ideal para todo tipo de asado tradicional, caza, pastel de carne, pierna de cordero, pan y hojaldre, entre otros. Para obtener un óptimo resultado, recalentar el horno unos diez minutos y colocar el alimento que se vaya a cocinar en la posición media de la parrilla.
- **Gril** : utilización del elemento que más calienta. Éxito asegurado en platos a la parrilla variados, kebabs y "platos gratinados". Se necesitan cinco minutos de precalentamiento para que alcance la temperatura adecuada.
- **Rotisserie** : la opción más caliente junto con la rotisserie se consigue el auténtico sabor de un asado tradicional. Retire todos los accesorios del horno. Coloque la rejilla de goteo en la parte inferior del horno. Inserte los alimentos que pretende cocinar y céntralo entre los dos tenedores. Ajuste el pincho en su enganche y deslícelo todo junto en el segundo nivel. La parte inferior del pincho quedará frente a la ranura del mecanismo de dirección. Ajuste el pincho en el mecanismo de dirección.
- **Rotisserie y cocción convencional** : puede utilizar la rotisserie y el modo de cocina convencional a la vez, ahorrando así tiempo a la hora de cocinar. Sin embargo ha de colocar la bandeja con rejilla hacia abajo con las rejillas hacia arriba y la bandeja de goteo encima de la misma.
- **Gril con ventilador** : utilización del elemento de calor de la parte superior con el ventilador, así se consigue que el aire del interior del horno circule. Es ideal para cocinar piezas grandes o enteras como el asado de cerdo, aves etc. Es necesario precalentar el horno cuando cocinemos carnes rojas, pero no cuando lo hagamos con carnes blancas. Coloque la bandeja de goteo debajo para recoger los jugos. Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado cerca del grill. Gire los alimentos durante la cocción.
- **Cocina con ventilador** : tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores se utilizan para que el ventilador haga circular el aire en el interior del horno. Le recomendamos que utilice este tipo de cocción cuando cocine aves, repostería, pescados y verduras... el calor penetra mejor dentro de los alimentos y así se reducen tanto el tiempo de cocción como el de precalentamiento.


USO

- Gire el mando de control en el modo de cocción seleccionado y configure la temperatura:



-  Cocina convencional Temperature entre 65°C y 230°C
-  Gril Temperature 230 C
-  Rotisserie Temperature 230 C
-  Rotisserie + Cocina convencional Temperature 230 C
-  Gril con ventilador Temperature 230 C
-  Cocción con ventilador Temperature entre 65°C y 230°C

- Gire el mando de control del temporizador a la posición Manual o en la duración de la programación deseada.

-  • La luz del regulador indica que el termostato está en funcionamiento. Se encenderá y apagará con cierta regularidad durante el tiempo de funcionamiento.

CONSEJOS DE COCINA

CARNE:

Es mejor no sazonar la carne hasta después de estar cocinada, ya que la sal hace que la grasa salga de la carne. Esto provoca que el horno se ensucie y se forme mucho humo. La mezcla de carnes blancas, ternera, cordero y pescado pueden meterse en el horno frío.

Aunque el tiempo de cocción será mayor que en un horno precalentado, la carne estará mejor hecha por dentro precisamente porque la pieza recibe calor durante más tiempo y por toda su superficie, tanto por dentro como por fuera.

EL CORRECTO PRECALENTAMIENTO ES LA BASE DE UNA BUENA COCCIÓN DE CARNE ROJA

PASTELERÍA Y BOLLERÍA:

Evite la utilización de moldes brillantes porque pueden reflejar el calor y estropear sus postres. Si sus pasteles se están dorando demasiado rápido, cúbralos con papel parafinado o con papel de aluminio.

¡Atención! La forma correcta de utilizar el papel de aluminio es con la parte brillante hacia dentro. De lo contrario el calor se refleja en la superficie brillante y no penetra en la tarta. Evite abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos de cocción: los bizcochos esponjosos, los soufflés, los brioches, etc pueden desinflarse.

Puede comprobar si el pastel está hecho pinchando en el centro con un cuchillo o una aguja de punto. Si la hoja del cuchillo sale limpia y seca, el pastel está listo y puede parar la cocción. Si por el contrario, la hoja sale con restos de pastel pegados continúe cocinándolo pero baje ligeramente el termostato para que termine de hacerse sin quemarse.

Las siguientes instrucciones son simplemente una guía. Usted puede modificarlas según su propia experiencia o su gusto.

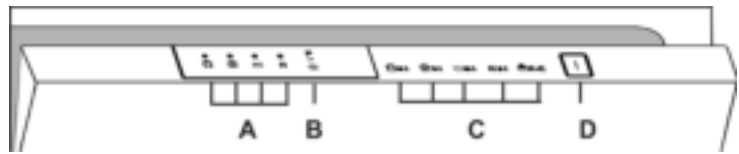
Duración del precalentamiento :

- 20 minutos entre 210 y 230 C
- 15 minutos entre 140 y 190 C
- 10 minutos entre 65 y 115 C

CANTIDAD	ALIMENTO	Temperatura horno en C	Posición bandeja desde el fondo	Cooking time in minutos
PESCADOS				
	Trucha	200	1	15 / 25
1 kg	Pescadilla	190	1	50
CARNES				
1 - 1,5 kg	Rosbif	190	1	90
1 kg	Ternera asada	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Ternera rellena	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Pierna de cordero	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Pierna de cordero lechal	150 / 160	1	50 / 60
AVES				
2 kg	Pichón	150 / 160	1	45
4 kg	Pavo	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Pato	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Pollo	170	1	60 / 80
VARIOS				
	Lasaña-canelones	200	1	40
	Suflés	200	1	20
	Buñuelos	200	1	20
	Pizza	200	1	20
REPOSTERÍA				
	Pastel con trigo de sarraceno	175	1	40 / 50
	Pastel de frutas	180 / 190	1	20 / 30
	Galletas (masa levadura)	160	1	40 / 45
	Merengue	100	1	90
	Masa de pasteles	200	1	20

MANDOS DEL LAVAVAJILLAS

- A- Luces indicadoras de selección de programas
- B- Botones de selección de programas
- C- Descripción del programa
- D- Marcha/Paro



SELECCIÓN DE PROGRAMAS Y FUNCIONES ESPECIALES

El lavavajillas y el horno no pueden utilizarse al mismo tiempo

Selección del programa

- Abra la puerta y pulse el botón Marcha/Paro ; los cuatro indicadores de selección de programas se encienden intermitentemente.
- Seleccione un programa accionando la tecla «Selección Programa», el indicador correspondiente al programa seleccionado, se iluminará. (dos indicadores para el programa remojo)
- Cierre la puerta (después de una señal acústica), el programa C, se iniciará automáticamente.

UTILIZACIÓN DEL LAVAVAJILLAS

Apertura de la puerta

Coja el asa del panel delantero y tire de él. Si el aparato se abre durante su funcionamiento, un dispositivo de seguridad eléctrico apaga todo el equipo. Para que el aparato funcione apropiadamente, la puerta no debe abrirse durante su funcionamiento.

Cierre de la puerta

Coloque la cesta dentro del lavavajillas. Asegúrese de que el brazo aspersor pueda girar y que ni la cubertería, ni la vajilla ni las cazuelas puedan obstruirlo. Cierre la puerta presionando para asegurarse de que esté perfectamente cerrada.

Interrupción de un programa

No es recomendable que se abra la puerta mientras un programa esté en funcionamiento y especialmente durante el lavado principal o el secado final.

De todas formas el aparato se detiene automáticamente cuando la puerta se abre.

Cuando se cierre la puerta, el programa continúa su funcionamiento automáticamente. Si desea cambiar o cancelar un programa que esté en funcionamiento siga estas instrucciones: abra la puerta, mantenga el botón de selección de programas "P" presionado hasta que todas las luces de los 4 indicadores parpadeen. El programa en curso será anulado. En este momento puede seleccionar un nuevo programa.

Antes de seleccionar un nuevo programa compruebe que queda detergente en el depósito. Si es necesario vuelva a llenar el depósito.

Atención, si abre la puerta mientras el lavavajillas está en la fase de secado, se activa una señal acústica intermitente para indicar que el programa no ha finalizado.

Fin del programa

El final de un programa se indica mediante una señal acústica. Cuando abra la puerta las 4 luces indicadoras de selección de programa comenzarán a parpadear. Suelte el botón Marcha/Paro.

Anulación alarma

La función alarma sonora puede ser desactivada de la siguiente manera:

- Accionar la tecla Marcha / Paro.
- Esperar a que los indicadores inicien su intermitencia.
- Durante dos minutos siguientes al encendido del lavavajillas, mantener presionada la tecla «Selección Programa» durante al menos 30 segundos (los indicadores luminosos de los programas continuarán su intermitencia acompañado de una señal acústica intermitente). Dejar de presionar la tecla en el momento que los dos indicadores de la izquierda paran de iluminarse fijamente (para indicar que la alarma está activa) y no se oír más la señal acústica.
- Presionar nuevamente la tecla «Selección Programa», las primeras dos luces de la izquierda se apagarán, mientras que las otras dos se iluminarán para indicar que la alarma está desactivada.
- Esperar a la señal acústica que indicará que la introducción ha sido memorizada.

Para reactivar la alarma, realizar el mismo procedimiento.

Atención - El lavavajillas del DUO está equipado con una unidad de seguridad contra desbordamientos que funciona incluso cuando esté apagado, y si el nivel de agua es demasiado alto el suministro se cierra automáticamente.

Señalación anomalías

Si durante el desarrollo de un programa se verificase una anomalía, el indicador correspondiente al ciclo seleccionado (2 indicadores para el programa «REMOJO») iniciarán su intermitencia de manera veloz y se emitirá una señal acústica.

En este caso, apague el lavavajillas accionando la tecla Marcha/Paro.

Después de haber controlado que el grifo de entrada de agua está abierto, que el tubo de descarga no está doblado, que el sifón no está obstruido o los filtros sucios, seleccionar de nuevo el programa elegido.

Si la anomalía persiste deberá contactar al Servicio Técnico Oficial

¡Importante!

Para asegurarse de que la función contra desbordamientos funciona correctamente, se recomienda no mover ni inclinar el lavavajillas cuando esté en funcionamiento. Si es necesario mover o inclinar el lavavajillas, asegúrese primero de que el ciclo de lavado ha terminado y que no queda agua en el interior.

OPERACIONES PRELIMINARES Y LIMPIEZA DEL FILTRO



El sistema de filtro está compuesto por:

- un filtro central que atrapa las partículas de comida más grandes.
- un filtro plano que filtra de manera continua el agua de lavado.
- un microfiltro, por debajo del filtro plano, que atrapa las partículas de

comida más pequeñas garantizando un aclarado perfecto. Para obtener mejores resultados, la unidad de filtro debe revisarse y limpiarse después de cada lavado.

Para retirar la unidad de filtro, sólo tiene que sujetar el asa y tirar la unidad hacia fuera.

La copa central descansa sólo en la parte superior para facilitar su limpieza.

El lavavajillas está equipado con un micro filtro de auto-limpieza que necesita revisarse una vez cada quince días. No obstante, después de cada lavado es recomendable revisar que la copa central y el filtro plano no estén atascados. N.B.: Después de limpiar los filtros, asegúrese que sean reensamblados correctamente, uno dentro del otro, y que el filtro plano se encuentre adecuadamente instalado en el fondo del lavavajillas.

Una instalación deficiente de la unidad de filtro puede afectar negativamente al buen funcionamiento del electrodoméstico.

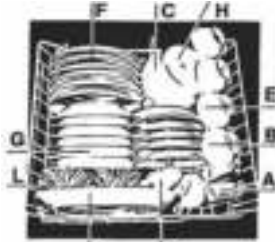
Importante: No utilice el lavavajillas sin filtro.

UTILIZACIÓN

CARGADO DE LOS PLATOS

La cesta ha sido diseñada específicamente para facilitar la carga de platos. Para un buen lavado, retire todos los restos de los platos (huesos, palillos y las sobras de carnes y vegetales) para evitar que los filtros, el desagüe y los difusores del brazo aspersor se bloqueen y, como consecuencia, se reduzca la eficacia del lavado. ¡Atención! Para evitar que los cubiertos causen lesiones con filos y puntas deben colocarse con los mangos hacia arriba.

CARGA DE 6 SERVICIOS (EN 50242)



- A - 6 vasos
- B - 6 platos de postre
- C - 6 platillos
- D - 1 tazón pequeño
- E - 6 tazas de café o té
- F - 6 platos llanos
- G - 6 platos hondos
- H - 1 cuenco mediano
- I - Una fuente
- L - Cubtería



CARGA DE 4 SERVICIOS Y CACEROLAS

Las cacerolas, ensaladeras, soperas y tapas etc., pueden cargarse en la cesta.

Es aconsejable colocar la cubtería en la cestilla suministrada para tal efecto. Si hay algún cubierto con mango estrecho, debe colocarse con el mango hacia arriba para evitar que caiga al fondo y bloquee el brazo de lavado.

No coloque tapas con mango de madera en la cesta o aquellas cuya tapa este pegada con resina.

CARGA DE DETERGENTE

Es esencial utilizar un detergente en polvo, líquido o en tabletas específicamente diseñado para lavavajillas. Los detergentes inapropiados, (como por ejemplo aquellos para el lavado a mano) no contienen los ingredientes necesarios para ser empleados en un lavavajillas e impiden un funcionamiento eficaz.

Lavado normal

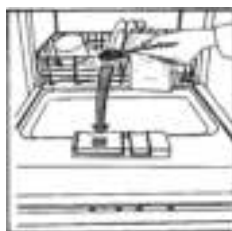


El depósito de detergente está dentro de la puerta. La tapa del depósito debe cerrarse antes de cada lavado. Para abrirla, simplemente presione el cierre. Al finalizar cada ciclo de lavado la tapa del depósito siempre queda abierta y lista para la siguiente utilización del lavavajillas.

La cantidad de detergente que debe usarse varía en función de la suciedad de los platos y del tipo de lavado. Normalmente se recomiendan 15

gramos. Se debe cargar 25 gr. de detergente si el agua es dura o si los platos están especialmente sucios. Después de cargar el detergente en el depósito, cierre la tapa, no todos los detergentes son iguales, por lo que las instrucciones en las cajas de los mismos pueden variar. Queremos recordar a los usuarios que con muy poco detergente los platos no se limpian adecuadamente, pero que con mucho detergente no sólo no se producen mejores resultados sino que es un desperdicio de detergente. No utilice una cantidad excesiva de detergente y contribuya a la vez a limitar el daño al medioambiente.

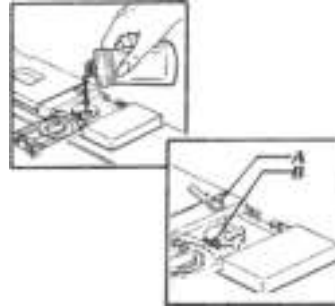
Lavado intensivo



Cuando utilice el programa de lavado intensivo, agregue una segunda dosis de detergente de alrededor de 15 gr. (una cucharada sopera). La segunda dosis debe colocarse en la parte curva del depósito cuando éste se encuentre cerrado (véase diagrama).

LLENADO DEL DEPÓSITO DE ABRILLANTADOR

El depósito de abrillantador "B" está a la derecha del depósito de detergente y tiene una capacidad cercana a los 130 ml.



Abra la tapa y vierta suficiente líquido, que durará varios lavados. Intente evitar la sobrecarga. Cierre la tapa. Este aditivo, el cual es automáticamente liberado durante el último ciclo de aclarado, ayuda a que los platos se sequen rápidamente y evita la formación de manchas. Es siempre recomendable utilizar abrillantador. Revise el nivel de abrillantador a través del indicador "A" que está situado en el centro de los depósitos.

LLENO- Oscuro



VACIO- Claro



REGULACIÓN DEL ABRILLANTADOR

El control de regulación "B" se encuentra debajo del indicador y puede activarse con el dedo, la posición recomendada es "3". La dureza del agua puede valorarse por el nivel de incrustación o sequedad. Por ello, para obtener los mejores resultados es importante que esté regulada la dosis correcta de abrillantador.

Después del lavado,

-si aparecen rayas en los platos, disminuya la cantidad una posición.

-si aparecen manchas blancas, aumente la cantidad una posición.

CARGA DE SAL

El lavavajillas está equipado con un suavizante que limpia la cal del agua que puede causar escamas y dañar el lavavajillas. En el fondo del lavavajillas hay un depósito de sal para regenerar el suavizante. El filtro de la unidad de suavizante debe recargarse con una sal especial para lavavajillas. Esta sal puede comprarse en tabletas o granulada.



Para añadir la sal, desenrosque la tapa del depósito de sal que se encuentra en el fondo y rellénelo. Durante esta operación se derramará un poco de agua, pero siga añadiendo la sal hasta llenar el depósito, limpie los residuos de sal y apriete la tapa.

Si el lavavajillas no va a utilizarse inmediatamente, fije el programa de Remojo ("Eco+Rápido, 2 Led") para la que la solución salina que se ha derramado sea expulsada del tanque de lavado.

El depósito de sal tiene una capacidad cercana a los 1,5 Kg. para que el electrodoméstico funcione de forma adecuada y tiene que rellenarse periódicamente de acuerdo con la regulación de la unidad de suavizado del agua.

N.B.: es necesario añadir agua hasta que el depósito se desborde. Instale el lavavajillas únicamente cuando haya llenado completamente el depósito de sal.

UTILIZACIÓN

Regulación del suavizante de agua con programación electrónica

El suavizante puede tratar agua con un nivel de dureza de hasta 60° Fh (grados franceses) o 33° Dh (grados alemanes) a través de 5 programas.

Los programas son los siguientes:

Nivel	Dureza del agua	Dureza del agua	Utilización de sal regenerada	Programa de suavizado de agua
	fH (francés)	fH (alemán)		
0	0-8	4	no	Luz indicadora N.1
1	9-20	5-11	sí	Luz indicadora N.1
2	21-30	12-17	sí	Luz indicadora N.2
3	31-40	18-22	sí	Luz indicadora N.3
4	41-60	23-33	sí	Luz indicadora N.4

El fabricante fija la unidad de suavizado en el nivel 3 (indicador N° 3) puesto que resulta apropiado para la mayoría de los usuarios. Regule el programa de su suavizante de agua de acuerdo con el grado de dureza de su agua del siguiente modo: abrir la puerta, accionar la tecla Marcha / Paro, en los primeros 2 minutos se debe accionar la tecla «Selección Programa» al menos durante 10 segundos, después de lo cual los tres indicadores de la izquierda se encienden fijamente durante 3 segundos. El indicador relativo al valor de dureza introducido inicia su intermitencia, la presión sucesiva de la tecla determinan los varios grados de dureza del agua (Ver tabla).



PROGRAMA DEL LAVAVAJILLAS

Información para los laboratorios de prueba
Comparación general del programa
Ref. EN 50242 estándares:

- 1) Carga normal
- 2) Programa de abrillantado: "4"
- 3) Cantidad de detergente: 18 gr. para lavado

Programa	Descripción	Lista de control					Contenido de los programas					Duración con agua fría 15 C	
		Detergente para remojo	Detergente para lavado	Filtro de limpieza	Control del depósito del abrillantador	Control del depósito de sal	Prelavado caliente	Prelavado frío	Lavado principal	Primer aclarado	Segundo aclarado frío		Aclarado con abrillantador
65°C Normal	Una vez al día- para ollas sucias y otros elementos que se han dejado todo el día para el lavado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65 C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C Hygiene+	Una vez al día- para ollas muy sucias y otros elementos que se han dejado todo el día para el lavado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75 C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C Eco	Programa de Ahorro de Energía adecuado para elementos sucios. Utilizando detergentes con enzimas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50 C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120
R32' 50°C Rápido 32'	Lavado rápido para platos que van a lavarse inmediatamente después de una comida. Carga de lavado de 2/3 servicios.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45 C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
prelavado frío	Prelavado frío corto para elementos que se almacenan en el lavavajillas hasta que esté listo para lavar una carga completa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

UTILIZACIÓN

ALGUNOS CONSEJOS PRÁCTICOS ...

Para llevar a cabo un programa de lavado con una carga completa de platos cargue la maquina correctamente después de cada comida y ejecute un prelavado frío entre cada carga para deshacerse de las manchas y retirar los residuos de alimentos más grandes.

CÓMO OBTENER BUENOS RESULTADOS DE LAVADO

- 1) Coloque los platos hacia abajo.
- 2) Intente colocar los platos de tal forma que no se toquen entre sí. Si los carga adecuadamente obtendrá mejores resultados.
- 3) Antes de colocar los platos en el lavavajillas retire todos los residuos de comida (huesos, cáscaras, pedazos de carne o verduras, posos de café, piel de frutas, ceniza de tabaco, etc.) que pueden atascar el desagüe de los brazos de lavado).
- 4) Después de cargar los platos, cerciórese de que el brazo de lavado pueda girar libremente.
- 5) Las cazuelas y otros platos que contienen partículas de comida especialmente resistentes o sobras de comida quemada deberían dejarse en remojo con detergente para lavavajillas.
- 6) Para lavar adecuadamente la plata:
 - a)- aclare la plata inmediatamente después de su utilización especialmente si se ha utilizado para mayonesa, huevos, pescados, etc.
 - b) - no rocíe detergente sobre la plata.
 - c)- manténgala separada de otros metales.

QUÉ HACER SI...

Quiere detener el lavavajillas para añadir más platos mientras está en medio de un lavado. Abra la puerta, coloque los platos, cierre la puerta, la máquina comenzará a funcionar automáticamente.

LO QUE NO HAY QUE LAVAR ... También debe recordar que no todos los platos pueden lavarse en el lavavajillas. Le recordamos que no debe lavar artículos de termoplástico, cubertería con mangos plásticos o de madera, cazuelas con mangos de madera, artículos de aluminio, cristal, vidrio emplomado, en el lavavajillas a menos que se especifique lo contrario.

Algunas decoraciones pueden desteñirse. Por ello antes de cargar el conjunto completo se recomienda lavar primero sólo uno de los artículos para asegurarse que los demás no perderán su color.

También es recomendable no colocar cubertería de plata con mangos de acero inoxidable en el lavavajillas pues puede producirse una reacción química entre ellos.

N.B.: cuando compre una vajilla o una cubertería nueva asegúrese siempre de que pueden lavarse en un lavavajillas.

DESPUÉS DE LA UTILIZACIÓN - Después de cada lavado, cierre la llave que suministra el agua al lavavajillas y presione el botón On/Off hasta la posición Off.

Si no va a utilizar el lavavajillas durante cierto tiempo, es recomendable tomar las siguientes precauciones:

1. Ejecute un programa de lavado, pero sin platos, para desengrasar la maquina.
2. Desconecte el cable.
3. Cierre la llave de suministro de agua.
4. Llene el depósito de abrillantador.
5. Deje la puerta entreabierta.
6. Deje limpio el interior del aparato.
7. Si el aparato va a dejarse en un lugar donde la temperatura es menor a 0°C el agua que queda en el depósito puede congelarse. Por ello, se recomienda elevar la temperatura a más de 0°C, aproximadamente 24 horas antes de usar el aparato nuevamente.

LIMPIEZA

Antes de empezar a limpiar el aparato, debe:

- Desconectar el aparato de la corriente y esperar a que se enfríen todas las placas.
- Nunca utilice limpiadores abrasivos, hilo de lana u objetos dentados para limpiar el aparato.
- Utilice solo agua jabonosa o productos líquidos a base de amoníaco.

• PIEZAS ESMALTADAS:

Jamás utilice productos abrasivos, pulidores u objetos afilados ya que podrían dañar irreparablemente el esmalte. Una vez se haya enfriado el electrodoméstico, simplemente límpielo con agua con jabón y séquelo con un paño.

• LA PLACA VITROCERÁMICA

No utilice esponjas demasiado húmedas.

Se recomienda no acercar a la placa objetos susceptibles de fusión tales como plásticos, azúcar o productos azucarados.

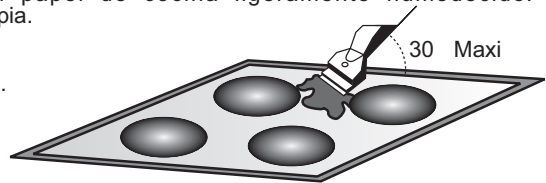
Mantenimiento:

- Ponga unas gotas de producto de limpieza especial en la superficie de la placa.
- raspe los restos que pueda haber con un paño suave o con papel de cocina ligeramente humedecido.
- séquela con un paño o con papel de cocina hasta que la superficie quede limpia.

Marcas persistentes:

- ponga unas gotas de producto de limpieza especial en la superficie de la placa.
- raspe con un rascador formando un ángulo de 30 grados con la placa hasta que desaparezca.
- séquela con un paño o papel de cocina hasta que la superficie esté limpia.
- repetir en caso de que sea necesario.

Un rascador con cuchilla no dañará la superficie mientras mantenga un ángulo de 30 grados. No deje la rasquera con la cuchilla al alcance de los niños.



Algunos trucos:

La limpieza frecuente crea una capa protectora esencial para la prevención de rayas y daños superficiales. Asegúrese de que la superficie está limpia antes de volver a utilizar la placa. Para eliminar las marcas que deje el agua, utilice unas gotas de vinagre o zumo de limón. Luego límpielo con papel de cocina y un poco de producto de limpieza especial. La superficie cerámica es resistente a las bases planas de los recipientes de cocina, sin embargo, siempre es mejor levantarlos para moverlos que arrastrarlos.

LIMPIEZA

• ILUMINACIÓN DEL HORNO

La bombilla y su cubierta están fabricadas con materiales resistentes a las temperaturas altas: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatura 300 °C mini.

Cambiar la bombilla: desconecte el horno de la corriente antes de intentar cambiar la lámpara. Espere a que el horno esté frío antes de llevar a cabo alguna operación.

Para cambiar una bombilla defectuosa simplemente retire la cubierta de cristal, desenrosque la bombilla y cámbiela por otra del mismo tipo. Después de cambiar la bombilla defectuosa vuelva a enroscar la cubierta de cristal.

• LOS ACCESORIOS

La bandeja del horno: no limpie la bandeja del horno con productos abrasivos rugosos, hilo de lana u objetos dentados. Utilice simplemente un paño mojado escurrido en agua caliente con jabón, aclárela con agua y séquela.

La bandeja de goteo: después de utilizar el gril retire la bandeja de goteo del horno y escurra la grasa en un cubo. Lave y aclare la bandeja de goteo con agua muy caliente utilizando una esponja y detergente. Si todavía quedan restos de comida incrustados, sumérgala en agua jabonosa. La bandeja de goteo se puede lavar en el lavavajillas. Nunca coloque de nuevo la bandeja de goteo en el horno si tiene restos de suciedad.

• LA PUERTA DE CRISTAL DEL HORNO

Se recomienda pasar un papel absorbente sobre la superficie de la puerta de cristal del horno después de cada cocción. Si hubiese muchas manchas, se puede limpiar el cristal con una esponja con producto limpiador.

• LA JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si la junta del horno está muy sucia, límpiela con una esponja ligeramente humedecida.

• PUERTA DEL HORNO:

La puerta puede limpiarse colocada como está o retirándola.

Para retirar la puerta, haga lo siguiente:

- . abra la puerta con cuidado,
- . retire las bisagras,
- . tire de la puerta hacia fuera, ciérrela ligeramente hasta que quede suelta.

Para volver a colocarla asegúrese de colocar las bisagras con cuidado y fije las bisagras correctamente teniendo en cuenta los agujeros donde iban encajadas.

Una vez que haya colocado la puerta en los soportes, ajuste las bisagras en su posición inicial.

• **QUEMADORES DE GAS:** para su limpieza se recomienda retirar todos los restos de grasa o comida con productos amoníacos o con un producto normal de limpieza. No sumerja los quemadores en agua fría justo después de utilizarlos ya que el esmalte podría quebrarse debido al cambio térmico. Si hay suciedad en los agujeros frótelos con agua con jabón y séquelos con un paño. Cuando vuelva a colocar los quemadores asegúrese de que los dispensadores y los propios quemadores están secos y que encajan correctamente.

• **Atención:** Asegúrese de que no quedan restos de agua en los quemadores.

• **CUBIERTA:** una vez que el Trio se haya enfriado, sólo tiene que limpiarla con agua con jabón y secarla con un paño. Antes de levantar la cubierta asegúrese de que ha retirado de encima todo lo que sea susceptible de caerse.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto.

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

IDENTIFICACIÓN DE PEQUEÑOS MENORES

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

Si el lavavajillas no funciona correctamente realice las siguientes comprobaciones antes de llamar al Centro de Servicio:

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
1. El aparato no funciona	El cable no está conectado correctamente	Conecte el cable eléctrico
	No ha presionado el botón 0/1	Presione el botón
	No hay electricidad	Revise el suministro de energía eléctrica
	La puerta está abierta	Cierre la puerta
2. El aparato no absorbe agua	Ver las causas para el fallo N°1	Examinar
	El selector de programas no está en la posición correcta	Cambie el selector de programas a la posición correcta
	La manguera de entrada está doblada	Elimine los pliegues de la manguera
	El filtro de la manguera de entrada está bloqueado	Limpie el filtro al final de la manguera
3. El aparato no expulsa el agua	El filtro está sucio	Limpie el filtro
	La manguera de desagüe está torcida	Estire la manguera de desagüe
	La extensión de la manguera de desagüe no está conectada correctamente	Siga atentamente las instrucciones para conectar la manguera de desagüe
	La conexión de desagüe en la pared está hacia abajo y no hacia arriba	Llame a un técnico calificado
4. El aparato expulsa agua de manera continua	La posición de la manguera de desagüe es demasiado baja	Eleve la manguera de desagüe hasta 40 cm por encima del nivel del suelo
5. El brazo aspersor no gira	Cantidad excesiva de detergente	Reduzca la cantidad de detergente
	Algo impide que el brazo rote	Examinar
	La lámina y la copa del filtro están muy sucias	Limpie la lámina y la copa del filtro
6. En electrodomésticos sin visualizador, se encienden la luz indicadora "Eco" y la luz indicadora n°1, con señal acústica	La llave de entrada del agua está cerrada	Apague el electrodoméstico - abra la llave - Restablezca el ciclo
7. La carga de platos se lava parcialmente	Ver las causas para el fallo n°5	Examinar
	El fondo de las cazuelas no ha sido limpiado adecuadamente	Los restos de comida deben ser dejados en remojo antes de colocar los utensilios en el lavavajillas
	El borde de las cazuelas no ha sido limpiado adecuadamente	Vuelva a poner las cazuelas
	El brazo aspersor está bloqueado	Retire el brazo rociador desenroscando la arandela de la tuerca en el sentido de las agujas del reloj y lávelo dejando correr el agua
	Los platos no se han cargados correctamente	No coloque los platos muy cerca uno del otro
	El final de la manguera de desagüe está dentro del agua	El final de la manguera de desagüe no debe estar en contacto con el agua expulsada
	Cantidad incorrecta de detergente; el detergente está duro y viejo	Aumente la dosificación en función de la suciedad de los platos y cambie el detergente
	La llave del depósito de sal no está bien cerrada	Apriétela completamente
	El programa de lavado no es el adecuado	Seleccione un programa más fuerte
	8. Los platos tienen manchas blancas	El agua es muy dura
9. Se aprecian ruidos durante el lavado	Los platos chocan unos contra otros	Cargue los platos en la cesta de forma apropiada
	El brazo giratorio choca contra los platos	Cargue los platos de forma adecuada
10. Los platos no están completamente secos	Flujo de aire inadecuado	Deje la puerta del lavavajillas entreabierta al final del programa de lavado para permitir que los platos se sequen de manera natural

ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Im Inneren der Verpackung für die Modelle Gas finden Sie diese Bedienungsanleitung und:

- einen Beutel mit neuen Einspritzdüsen um den Kochherd mit einer anderen Gasart als ursprünglich vorgesehen zu benutzen. Die neuen Injektoren ermöglichen es, den Kochherd an Butangas oder an Propangas anzuschließen ;
- einen Regler für Erdgas und einen Regler für Butan- oder Propangas mit einer Anschlussgarnitur mit Gummischlauch.

WICHTIGE HINWEISE

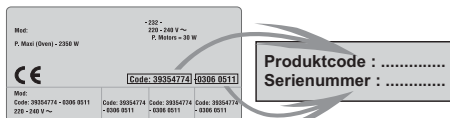
• **LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG, UM IHREM GERÄT DIE BESTMÖGLICHE LEISTUNG ABZUGEWINNEN.** Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Gebrauchsanweisungen für einen späteren Gebrauch aufzubewahren, und bevor Sie das Gerät installieren, notieren Sie sich die unten stehende Seriennummer; Sie werden sie brauchen, wenn Sie Unterstützung von unserem Kundendienst benötigen.

UNSERE FIRMA ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WENN DIE IN DIESEM DOKUMENT ERTEILTEN ANWEISUNGEN NICHT BEACHTET WERDEN.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie die Installation Ihres Gerätes und den entsprechenden elektrischen Anschluss von einem qualifizierten Installateur oder Techniker mit vergleichbaren Fachkenntnissen durchführen.
- Der Trio besteht aus drei Bauteilen: einem Kochfeld, einem Ofen und einem Geschirrspüler. Aus Sicherheitsgründen dürfen in keinem Falle Änderungen an diesem Gerät vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch entwickelt worden.
- Wenn der Trio auch nur den geringsten Fehler aufweisen sollte, schalten Sie es gar nicht erst ein! Trennen Sie es von der Stromversorgung und setzen Sie sich umgehend mit einer anerkannten Kundendienststelle in Verbindung.
- Es gibt bestimmte Sicherheitsgrundregeln, die für jedes Haushaltsgerät gültig sind. Sie lauten wie folgt:
 - Berühren Sie nie das Gerät, wenn Ihre Hände oder Ihre Füße feucht oder nass sind.
 - Benutzen Sie es nicht, wenn Ihre Füße nackt sind.
 - Ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose, indem Sie an dem Kabel oder gar an dem Gerät selber ziehen.
 - Das Gerät darf nicht den natürlichen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden (wie Regen, Sonne, usw.).
 - Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die mit dem Gerät nicht umgehen können, dieses unbeaufsichtigt benutzen.
 - Lehnen Sie sich nicht an die Türen und halten Sie auch Kinder davon ab.
- Alle zugänglichen Teile sind heiß, wenn der Trio in Betrieb ist. Halten Sie Kleinkinder fern vom Trio, wenn dieser in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wir empfehlen, nach jedem Gebrauch das Gerät grob zu reinigen. Das verhindert die Ansammlung von Schmutz und Fettresten, die sonst wieder dem Backvorgang unterzogen werden und anbrennen würden, was die Bildung von unangenehmen Gerüchen und Rauch zur Folge hätte.
- Zur Reinigung des Gerätes verwenden Sie keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Bewahren Sie keine entflammaren Produkte im Trio auf, da sie sich entzünden könnten, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie einen Teller in den Ofen legen oder aus dem Ofen nehmen.
- Legen Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolien oder handelsüblichen Einweg-Ofenschutzfolien aus. Wenn Aluminium, sowie jeder andere Schutz mit der heißen Emaille in Berührung kommt, könnte diese schmelzen oder das Backofeninnere beschädigt werden.
- Beim Backen mit Fetten oder Ölen überwachen Sie ständig den Backvorgang, da erhitzte Fette und Öle schnell Feuer fangen können.
- Der Kochfelddeckel (für die Modelle Gas):
 - Während des Betriebs soll der Deckel immer hochgeklappt sein.
 - Bevor Sie den Deckel öffnen, entfernen Sie alle Gegenstände, die sich darauf befinden, damit nichts verschüttet wird.
 - Bevor Sie den Deckel schließen, lassen Sie die heißen Teile des Gerätes zuerst abkühlen.
 - Stellen Sie keine schweren oder metallischen Gegenstände auf den Deckel.
- Der Geschirrspüler ist für normale Küchenutensilien ausgelegt. Gegenstände, die mit Erdöl, Lack, Stahl- oder Eisensparten, ätzenden Chemikalien, Säuren oder Laugen in Berührung gekommen sind, dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Am Ende des Spülvorgangs sollte sich kein Restwasser in der Spülmaschine oder auf dem Geschirr befinden.
- Wenn Sie einen alten Geschirrspüler entsorgen möchten, entfernen Sie die Tür, um die Gefahr zu verhindern, dass Kinder im Inneren des Geräts eingeschlossen bleiben.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Trios



• Wenn das Gerät auf einem Teppichboden aufgestellt wird, soll dafür gesorgt werden, dass die Entlüftungsöffnungen zum Boden hin nicht verstopft sind.

- Der Geschirrspüler besteht aus Materialien, die wieder verwertet werden können, und garantiert somit eine umweltfreundliche Entsorgung.
- Sorgen Sie dafür, dass der Geschirrspüler das Versorgungskabel nicht zerquetscht.
- Es wird davon abgeraten, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel zu benutzen.
- Jede Anfrage bezüglich der Stromversorgung soll an den Kundendiensttechniker oder an einen Fachtechniker adressiert werden.

Jedes Versäumnis, die o.g. Haupthinweise zu befolgen, kann ernsthafte Folgen für die Sicherheit des Gerätes haben. Sollte das Gerät auf einem Sockel aufgestellt werden, ist die Installation unbedingt auf Stabilität zu prüfen und so auszuführen, dass das Gerät nicht rutschen kann. Zwecks ständiger Verbesserung der Produktqualität behält sich CANDY technische Änderungen vor.

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

TECHNISCHE DATEN



	TRIO 9501	TRIO 9503
Gesamtanschlusswert	2100 W	8570 W
Vorne rechts	Hilfsbrenner 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Hinten rechts	Ultraschnell 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Vorne links	Schnell 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Hinten links	Mittelschnell 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Maßgedecke EN50242	6	6
Wasserverbrauch	8 liter	8 liter
Zugelassener Wasserdruck : min 0,08-max 0,8 MPa		

INSTALLATION

Die Installation eines Haushaltsgeräts kann unter Umständen eine komplizierte Arbeit sein; wenn diese nicht korrekt ausgeführt wird, könnte es zu schweren Beeinträchtigungen der Sicherheit des Benutzers kommen.

Das ist der Grund, warum sie von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der geltenden technischen Regeln durchgeführt werden soll.

Falls diese Empfehlung nicht beachtet und die Installation des Gerätes durch eine nicht qualifizierte Person durchgeführt werden sollte, lehnt CANDY jede Verantwortung für eventuelle technische Fehler des Produktes ab, gleichviel, ob es zu Schäden an Personen oder Sachen führt.

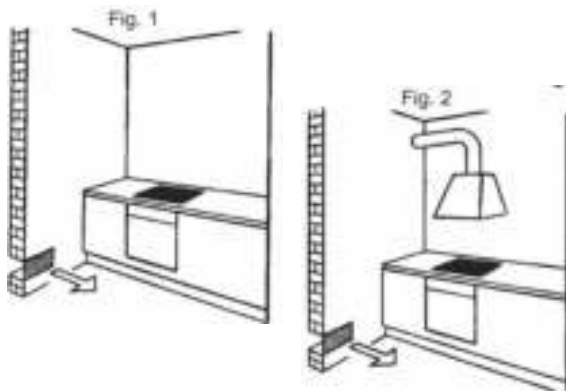
MODELL GAS

• Vor der Installation des Gerätes soll der Techniker:

- die Kompatibilität zwischen dem Trio und der Gasinstallation überprüfen. Das Trio ist werkseitig auf den Gebrauch mit der Gasart eingestellt, die auf der Verpackung sowie auf dem Typenschild am Gasherd angegeben ist. Erdgas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : Hauptgas
- wenn notwendig, die Gasart wechseln. Um den Gasherd anzupassen, sollen geeignete Düsen eingesetzt werden, welche die Soll-Durchflussmenge gewährleisten, siehe Seite 55.

• Zur Installation soll der Techniker :

- Das Trio entspricht der Klasse 2 - Unterklasse 1; die an der Einheit unmittelbar angrenzenden Möbel dürfen nicht höher als deren Oberkante sein.
- der Herd ist mit verstellbaren Füßen ausgestattet, die eine perfekte Anpassung der Höhe an den Boden ermöglichen.
- Gasanschluss an das Gerät gemäß der einschlägigen geltenden Vorschriften herstellen.
- Stromanschluss an den Herd gemäß der auf Seite 56 erteilten Anweisungen vornehmen.
- Wenn die Gasart sich geändert hat, die Mindestfördermenge jedes Gasbrenners entsprechend anpassen, siehe Seite 55.
- Das Trio an die Wasserversorgung und den Wasserabfluss anschließen (siehe Seite 57).



JEDE ÄNDERUNG AN DEN GASEINSTELLUNGEN SOLL AUF DEM TYPENSCHILD AM KOCHFELD VERMERKT WERDEN.

• GASANSCHLUSS

Der Gasanschluss ist gemäß der im jeweiligen Land geltenden einschlägigen nationalen Vorschriften herzustellen. In allen Fällen sollen an der Gasleitung ein Absperrhahn, ein Regler oder eine Reglerauslöse-Vorrichtung für Propangas vorhanden sein. Setzen Sie ausschließlich Ventile, Reglerenden und Schläuche mit dem offiziellen Kennzeichen des Landes, in dem das Gerät installiert wird.

Gasanschluss je nach Installationsart:

- Erdgas Steifes Rohr, Schlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weiches Gummirohr (3)
- Butangas Steifes Rohr, Schlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weiches Gummirohr (2)
- Propangas Steifes Rohr, Schlauch mit mechanischen Anschlüssen (1) - Weiches Gummirohr (2-3)

- 1 - vorausgesetzt, dass der Schlauch über seine ganze Länge untersucht werden kann.
- 2 - vorausgesetzt, dass das weiche Gummirohr über seine ganze Länge untersucht werden kann; diese darf 1,5 Meter nicht überschreiten; Befestigung durch passende Klemmen an den Enden.
- 1, 2 - weiche Gummiröhren und Schläuche mit mechanischen Anschlüssen müssen so installiert werden, dass sie fern von Flammen gehalten werden und durch Verbrennungsgase oder durch heiße Teile vom Kochfeld oder Spritzer von heißen Speisen nicht beschädigt werden.
- 3 - Diese Anschlussart sollte nur bei alten Anlagen verwendet werden, die keine andere Option zulassen.

DREI ANSCHLUSSOPTIONEN :

• ANSCHLUSS ÜBER STEIFES ROHR
Direkt an den Verteileranschluss anschließen.

• ANSCHLUSS ÜBER STEIFEN SCHLAUCH MIT MECHANISCHEN DICHTUNGEN
Empfohlene Anschlussvariante.
Schrauben Sie die Schlauchmuttern direkt auf den Verteileranschluss auf der einen Seite und auf den Absperrhahn der Leitung auf der anderen Seite auf.

• ANSCHLUSS ÜBER WEICHE GUMMIRÖHRE

Wir raten Ihnen, von dieser Anschlussart abzusehen. Diese Anschlussart sollte nur bei alten Anlagen verwendet werden, die keine andere Option zulassen.

Schrauben Sie das Gegenstück (2) auf

Butan-/Propangas



Erdgas

Stecken Sie das weiche Gummirohr auf das Endstück auf der einen Seite und auf den Regler oder Ventilausgang für Erdgas auf der anderen Seite auf.

(2) In jedem Falle überprüfen Sie den korrekten und festen Sitz der Dichtung. Nach Beendigung der Anschlussarbeiten überprüfen Sie die Gasundurchlässigkeit unter Verwendung einer Seifenlauge; es ist streng verboten, diesen Test bei entzündeter Flamme durchzuführen.

INSTALLATION

ÄNDERUNG DER GASART :

Die Brennkraft und der Druck des Gases unterscheiden sich je nach der Gasart. Wird diese geändert, soll der Techniker anschließend die Düsen auswechseln, den Gasanschluss an das Gerät herstellen und die Mindestfördermenge aller Gasbrennerhähne einstellen.

• ÄNDERUNG DER GASART :

1

- Werkseitige Einstellung:
Erdgas = G20-20 mbar/G25-25 mbar

X Es sind folgende Gaseinstellungen möglich:
Butangas G30-29 mbar oder
Propangas G 31-37 mbar

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

• AUSWECHSELN DER GASBRENNERDÜSEN

2

Brennerdüsen -Um Zugang zu den Düsen zu bekommen:

- . heben Sie den Deckel des Kochfeldes,
- . entfernen Sie die oberen Gitterroste, die Abdeckungen und die Gasköpfe aller Brenner,
- . führen Sie einen Schlüssel für Röhre (7) ins Innere des Brenners,
- . um die Düsen abzuschrauben,
- . unter Berücksichtigung der Angaben in der Tabelle, installieren Sie zu dem jeweiligen Brennertyp und der zugeführten Gasart passende Düsen.

Zur Wiedermontage, bringen Sie die Gasköpfe, die Brennerdeckel und die Gitterroste wieder an.

DÜSE



Jede Düse wird durch ein Kennzeichen von den anderen unterschieden.

BRENNER	HILFSBRENNER		MITTELSCHNELL		SCHNELL		ULTRASCHNELL	
	Vorne rechts		Hinten links		Vorne links		Hinten rechts	
	Düse	kW	Düse	kW	Düse	kW	Düse	kW
G20 20 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G20 25 mbar	76	1,20	101	2,00	118	2,80	144	4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G31 30 mbar	50	0,90	66	1,60	80	2,25	94	3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50

• EINSTELLUNG DES GASMINIMUMS

3

Wenn Sie eine Gasumstellung vorgenommen haben, muss die Stabilität der Flamme in der Position "Minimum" überprüft und mittels Regulierung der Schraube des By-pass von jedem Brenner angepasst werden. Um Zugang zu den By-pass der Brenner zu erlangen, müssen zuerst die Schalter entfernt werden.

Dann wie folgt vorgehen:

a) Butan- und Propangas : Die Regulierung erfolgt, indem man die Schraube des By-pass komplett einschraubt. Deren kalibrierte Öffnung ermöglicht den reduzierten Gaszufluss.

b) Erdgas :

- . Schrauben Sie die Schraube des By-pass um eine Drehung heraus.
- . Fügen Sie die Schalter wieder ein, schalten Sie den Brenner ein und positionieren Sie den Schalter in der Position "Minimum".
- . Entfernen Sie nun wieder den Schalter und ziehen Sie die Schraube des By-pass an, bis Sie eine reduzierte und stabile Flamme erhalten, wenn Sie den Regler von "Maximum" nach "Minimum" drehen.



Achtung :
Niemals die anderen Schrauben entfernen.

Schraube des By-pass



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen. CANDY lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die sich aus einem unsachgemäßen oder fahrlässigen Gebrauch ergeben sollten.

Achtung:

- Vor jeder Arbeit an der Elektrik überprüfen Sie die Versorgungsspannung am Stromzähler, die Einstellung des Trennschalters, die Kontinuität der Erdverbindung mit dem Gerät und die Eignung der Schmelzsicherung.

- Der elektrische Anschluss an das Gerät soll durch einen Stecker mit geerdeter Steckdose oder über mehrpoligen Abschalthebel.

Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so aufgestellt werden, dass diese zugänglich ist.

CANDY kann für Unfälle, die auf den Gebrauch eines nicht geerdeten Gerätes oder auf fehlerhafte Kontinuität der Erdverbindung zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

- Jeder Mangel, der die elektrische Anschlusschur betrifft, soll beim Kundendienst oder bei einem qualifizierten Techniker gemeldet werden.

Achtung! Dieses Gerät muss geerdet werden. Bei Fehlen einer angemessenen Erdung werden Sie beim Berühren der metallischen Teile Ihres Gerätes aufgrund der Gegenwart eines Funkstörungsdämpfers einen elektrischen Stromverlust fühlen.

TRIO 9501

Das Gerät wird mit Kabel, geliefert der nur den Anschluss zwischen Phasen bzw. Phase und Nulleiter mit einer Spannung von 220-230 V ermöglicht. Schliessen Sie es an einen Stecker von 10/16 Ampere an.

TRIO 9503

Dieser Trio wird ohne Anschlusschur geliefert, aber er ist mit einem Klemmbrett ausgestattet, das es Ihnen ermöglicht, den entsprechenden Anschluss für die vorhandene Versorgungsspannung zu wählen.

Das Klemmbrett befindet sich auf der Rückseite des Trios.

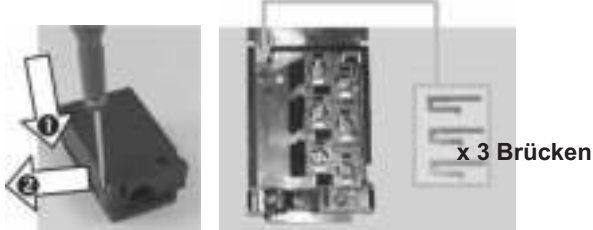
Öffnen des Klemmbretts :

- Bringen Sie die beiden Stifte an den Seiten an,

- Legen Sie das Blatt eines Schraubenziehers vor je einen Stift, legen Sie es hinein (1) und drücken Sie ein (2).

- Nehmen Sie den Deckel ab.

Klemmbrett



Herstellen des Anschlusses :

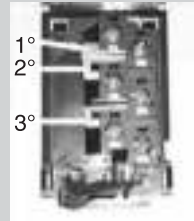
- Schrauben Sie die Kabelschelle ab,
- führen Sie die Leitung durch die Kabelklemme hindurch,
- isolieren Sie die Enden jedes Leiters ab und schließen Sie sie an die Klemmen unter Beachtung der entsprechenden Markierungen und der Stellungen auf den Brücken an, wie auch in der Anschlussstabelle angegeben.

Beispiel für einen einphasigen Anschluss.

1- Brücken einlegen

2- Leiter verlegen

3- Das Kabel durch die Kabelschelle hindurchführen



Achtung: Ein nicht korrektes Anzugsmoment kann zur Gefahr einer Überhitzung des Netzanschlusskabels führen.

Wenn die Arbeiten zum Anschluss des Geräts an das Versorgungsnetz abgeschlossen worden sind, ziehen Sie die Kabelschelle an und schließen Sie den Deckel.

	Einphasig 220-230V~	Dreiphasig 220-230V3~	Dreiphasig 380-415V3N~
SICHERUNG	25 A	25 A	16 A
Kabeltyp- Aera	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-F oder, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Foder, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
ANSCHLUSS AN DAS KLEMMBRETT			
Shunt: Schlagen Sie eine Brücke mittels eines Parallel- widerstands	2 Phase Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 Nulleiter Shunt 4-5 T Erdung	1 Phase Shunt 1-2 3 Phase Shunt 3-4 5 Phase T Erdung	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Nulleiter Shunt 4-5 T Erdung

INSTALLATION

WASSERANSCHLUSS - ANSCHLUSS AN DEN WASSERABLAUF

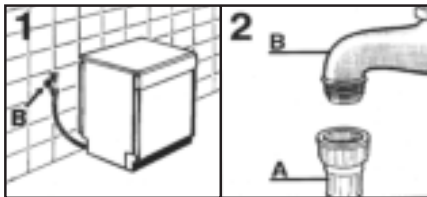
WASSERANSCHLUSS

Die Anordnung der Schläuche für den Zu- und Ablauf des Wassers kann wahlweise nach rechts oder links erfolgen. Der Geschirrspüler kann nach Bedarf sowohl an einem Kalt- als auch an einem Warmwasseranschluss angeschlossen werden. Die Temperatur des Warmwassers darf 60 °C nicht überschreiten.

Der Wasserdruck muss zwischen 0,08 MPa und 0,8 MPa liegen. Sollte er unter dem angegebenen Mindestdruck liegen, bitten Sie Ihren Kundendienst um Rat.

Am oberen Ende des Zulaufschlauches sollte ein Absperrhahn angebracht sein, damit die Maschine bei Nichtgebrauch vom Wassernetz getrennt werden kann (Abb. 1). Der Geschirrspüler wird mit einem Zulaufschlauch mit 3/4" Gewinding geliefert (Abb. 2). Der Zulaufschlauch "A" muss auf den Wasserhahn "B" mit 3/4" Gewinding aufgeschraubt werden. Achten Sie darauf, dass das Gewinde fest angezogen wird.

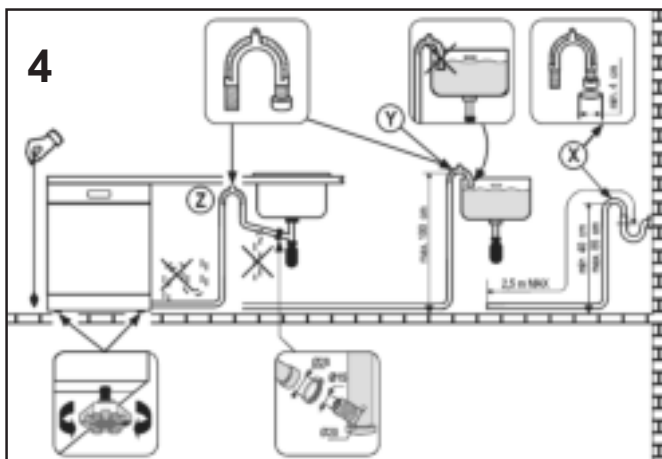
Wird das Gerät an einem neuen oder an einem seit längerer Zeit nicht mehr gebrauchten Wasseranschluß angeschlossen, so sollte das Wasser einige Minuten abfließen, bevor der Zulaufschlauch angeschlossen wird. Somit wird verhindert, dass Sand- oder Rostpartikeln den Wasserfilter verstopfen.



ANSCHLUSS AN DEN WASSERABLAUF

Das Innendurchmesser des Ablaufrohres muss mindestens 4 cm betragen und bei einer Höhe von mindestens 40 cm liegen. Es wird empfohlen, einen Siphon zu verwenden (Abb. 4 x).

Falls erforderlich kann der Ablaufschlauch bis zu 2,6 m verlängert werden, wobei die Höhe vom Boden mindestens 85 cm betragen muss. Hierfür nehmen Sie bitte mit Ihrem zuständigen Werkkundendienst Kontakt auf.



Das gebogene Schlauchende kann auch am Spülbeckenrand eingehängt werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht im Wasser getaucht wird, um einen Rücklauf des Wassers beim Spülen zu verhindern (Abb. 4 y).

Überprüfen Sie bei der Installation, dass weder der Zu- noch der Ablaufschlauch geknickt sind.

Sollte der Zulaufschlauch verlängert werden, nehmen Sie bitte mit Ihrem zuständigen Werkkundendienst Kontakt auf.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

DIE GASBRENNER

- Jeder Brenner verfügt über eine stufenlose Regulierung, die es ermöglicht
 - *die Flamme zwischen Minimum und Maximum beliebig einzustellen und flexibel am Durchmesser des Topfes anzupassen.
 - *die Flamme schnell zu verkleinern, ohne dass sie ausgeht.

BEDIENUNG

Wichtig: Wenn die Brenner nicht in Betrieb sind, muss der Gasabsperrhahn geschlossen sein.

- Öffnen Sie den Gasabsperrhahn.
- Neben jedem Schalter befindet sich ein Symbol, das den entsprechenden Brenner kennzeichnet.
- Drücken Sie und drehen Sie den Schalter des gewünschten Brenners bis zum Symbol ☆. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis die Flamme angezündet ist. Bei den Modellen mit elektronischer Zündung wird die Flamme durch einen elektrischen Funken angezündet, der, je nach Modell, entweder durch Drücken der hierfür vorgesehenen Taste oder durch Drücken des Schalters ausgelöst wird.

Für die Modelle ohne elektronische Zündung **oder im Falle eines Stromausfalls** zünden Sie die Flamme mit einem Streichholz.

ACHTUNG: Bei den Modellen mit THERMOSICHERUNG müssen Sie den Schalter noch einige Sekunden lang gedrückt halten, damit das Sicherheitssystem aktiviert wird. Wird der Schalter zu früh losgelassen, kann sich die Sicherung nicht einschalten und die Flamme geht aus. In diesem Fall wiederholen Sie den Zündvorgang von vorne und halten Sie den Schalter etwas länger gedrückt, nachdem die Flamme angezündet wurde. Die Thermosicherung ist eine Vorrichtung, die den Gaszufluss augenblicklich unterbricht, wenn die Flamme versehentlich gelöscht werden sollte.

Falls wegen besonderer Umstände in der lokalen Gasversorgung die Flamme nur schwerlich angezündet werden könnte, empfiehlt es sich, den Zündvorgang bei kleinster Flammeneinstellung zu wiederholen.

- Regulieren Sie die Flamme entsprechend der Topfgröße und je nach Bedarf. Der Schalter ermöglicht die stufenlose Feinregulierung aller Einstellungen zwischen Maximum "☼" und Minimum "☾".
- Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Schalterknopf auf '0'.
- Falls die Flamme versehentlich ausgeht oder gelöscht werden sollte, drehen Sie den Schalterknopf auf die Position '0', warten Sie eine Minute und zünden Sie die Flamme neu an.

KOCHGESCHIRR

Für eine bessere Nutzung der Brenner empfehlen wir die Benutzung von Kochgeschirr mit einem mindestens so großen Durchmesser wie unten angegeben:

- * **Ultrastrongbrenner** Ø 18 cm und mehr
- * **Strongbrenner** Ø 16 bis 18 cm
- * **Normalbrenner** Ø 12 cm
- * **Hilfsbrenner** Ø 10 cm

- Verwenden Sie stets nur Kochgeschirr mit gleichmäßig flachen Boden.
- Kochgeschirr aus Aluminium kann Rückstände auf dem emaillierten Topfträger hinterlassen. Diese lassen sich jedoch leicht entfernen, wenn Sie einen feuchten Lappen mit einem leicht scheuernden Mittel verwenden.

EINIGE EMPFEHLUNGEN

- **Vermeiden Sie es, Speisen in sprudelnd kochender Flüssigkeit zu kochen. Suppen und Brühen garen dadurch nicht schneller, sondern werden beim Kochen stark durchgeschüttelt und können so ihren Geschmack verlieren.**
- **Die Flammen dürfen nicht über den Rand des Topfes hinaus ragen, andernfalls wird nur Gas verschwendet.**
- **Stellen Sie niemals einen leeren Topf auf die brennende Flamme.**

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

DAS GLASKERAMIK-KOCHFELD

HINWEISE

Der Einsatz von hochwertigen Kochutensilien ist von äußerster Wichtigkeit, um gute Kochergebnisse zu erzielen.

- Verwenden Sie immer hochwertiges Kochgeschirr mit dickem und vollständig flachem Boden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes oder der Pfanne trocken ist.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser ausreichend ist, um die ganze Kochzone abzudecken.

DIE WAHL DER KOCHUTENSILIEN

Die folgenden Informationen werden Ihnen bei der Wahl von angemessenem Kochgeschirr helfen, das eine gute Leistung erbringt.

Überprüfen Sie auf dem Typenschild der Pfanne, ob diese mit Glaskeramik kompatibel ist.



Edelstahl: wärmstens empfohlen. Besonders geeignet sind Topfböden mit Sandwich-Beschichtung. Im "Sandwich-Boden" sind die Vorteile von Edelstahl (Optik, Lebensdauer und Stabilität) und von Aluminium oder Kupfer (Wärmeleitung, sogar Wärmeverteilung) vereint.

Aluminium: Geschirr mit hohem Gewicht wird empfohlen. Gute Leitfähigkeit. Aluminiumrückstände sehen manchmal wie Kratzer auf der Oberfläche aus, sie können aber entfernt werden, wenn man die Oberfläche sofort abwischt. Aufgrund des niedrigen Schmelzpunkts von Aluminium raten wir vom Gebrauch von dünnwandigem Aluminiumgeschirr ab.

Gusseisen: zugelassen, aber nicht empfohlen. Mittelmäßige Leistung. Es könnte die Oberfläche zerkratzen.

Kupferboden / Steingut: Geschirr mit hohem Gewicht wird empfohlen. Gute Leistungsfähigkeit, aber Kupfer könnte Rückstände hinterlassen, die wie Kratzer aussehen. Sie können entfernt werden, soweit das Kochfeld sofort gereinigt wird. Auf jeden Fall stellen Sie diese Töpfe nie leer auf die heiße Platte: Überhitztes Metall kann mit dem Glas des Kochfeldes verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf würde in diesem Falle permanente Flecken auf der Oberfläche hinterlassen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

Porzellan / Emaille: Gute Leistungsfähigkeit nur bei glattem und flachem Boden.

DIE KOCHZONEN

• **Highlight-Kochzone:** Sie ist innerhalb von 3 Sekunden betriebsbereit und ist für gleichbleibendes, homogenes, langes und intensives Schmoren geeignet. Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht es, von der starken Hitze, die von dem Highlight erzeugt wird, zu profitieren und somit den Kochprozess zu beschleunigen. Die strukturellen Änderungen beeinflussen in keiner Weise die Temperaturbeständigkeit des Glases und verbessern die Fähigkeit, die zugeführte Leistung zu kontrollieren. Durch das Prinzip des "Sprinter" erreicht man eine Reduzierung der Ankochzeit bis um 15% je nach Kochart und dem eingesetzten Kochgeschirr.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN:

• Wählen Sie den Schalter, der die gewünschte Kochzone ansteuert.

• Wir empfehlen, mit der höchsten Temperatur anzufangen und erst, nachdem die Kochzone sich ausreichend aufgeheizt hat, die Temperatur herabzusetzen bzw. auf den gewünschten Wert einzustellen.

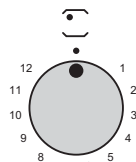


• Die EIN/AUS-Anzeigelampe leuchtet, um darauf hinzuweisen, dass die entsprechende Kochzone in Betrieb ist.

• Jeder Bereich ist mit einer am Kochfeld befindlichen Restwärmanzeige verbunden. Sie leuchtet auf, wenn die Temperatur der Kochzone die 60 °C-Grenze erreicht oder sogar überschreitet. Sie bleibt an, selbst, wenn die Einheit ausgeschaltet wird, und zwar solange, bis die Oberfläche sich abgekühlt hat.

• Um einen Wärmebereich abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Steuerungsknebel auf Position "0".

• **Positionen:** Die nachstehenden Beispiele dienen nur zur Orientierung. Wenn Sie mit der Funktion des Geräts vertrauter geworden sind, werden Sie in der Lage sein, selber die Einstellungen zu wählen, die Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren Bedürfnissen entsprechen.



Positionen		Einige Tipps
1	1-2 Sehr niedrig	Um einen Teller warm zu halten, Butter und Schokolade zu zerlassen....
2	3-4 Niedrig	Langsames Schmoren, für Soßen, Schmorgerichte, Grießpudding, pochierte Eier...
3	5-6 Mäßig	Bohnen, Gefrorenes, Obst, Kochen von Wasser...
4	7-8 Mittel	Bratäpfel, frisches Gemüse, Pasta, Crêpes, Fisch...
5	9-10 Hoch	Intensiveres Kochen, Pfannkuchen, Steaks ...
6	11-12 Sehr hoch	Steaks, Koteletten, Frittiertes ...

Hinweise:

- Kochen Sie nie direkt auf der Glaskeramik-Oberfläche. Benutzen Sie immer geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie den Kochtopf immer in die Mitte der Einheit, die Sie verwenden möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nie als Schneidbrett.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht über die Oberfläche gleiten.
- Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld: Wenn sie herunterfallen, können sie dieses nämlich beschädigen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nie als Arbeitsplatte.
- Alufolie und Kunststoffbehälter dürfen nicht auf die Wärmebereiche gelegt bzw. gestellt werden.

Um die Gefahr von ernstern Verbrennungen zu vermeiden, wird wärmstens empfohlen, Kinder fern vom Kochfeld fernzuhalten, während dieses in Betrieb oder wenn es zwar schon ausgeschaltet worden ist, aber die Restwärmanzeige noch leuchtet.

DER OFEN - ZUBEHÖR Je nach Modell

Jede Komponente muss vor dem ersten Gebrauch zunächst gereinigt werden. Waschen Sie sie mit Hilfe eines Schwamms. Dann ausspülen und abtrocknen.

DIE BRATPLATTE: Sie dient zum Tragen von Tellern, Platten und Fleischstücken beim Grillen und ist mit Schienen zum Hineinschieben der Fettauffangschale ausgestattet.



Dank ihrer speziellen Form bleibt die Bratplatte immer waagrecht, auch, wenn Sie vollständig bzw. bis zum Anschlag aus dem Ofen herausgezogen wird; dadurch wird die Gefahr abgewendet, dass Teller verrutschen oder verschüttet werden.

DIE FETTAUFFANGSCHALE: Sie sammelt den Saft, der beim Braten von Fleisch oder beim Grillen von den Speisen ausgeschieden wird; sie kann auf die Bratplatte gelegt oder unter diese geschoben werden. Außer beim Grillen darf die Fettauffangschale während des Betriebs nicht im Ofen bleiben.



Verwenden Sie die Fettauffangschale nie als Grillrost. Das würde Rauchbildung und Fettspritzer verursachen, die den Ofen schnell beflecken würden.

DAS BACKBLECH: Es muss auf die Bratplatte gelegt werden. Es dient zum Backen von kleinem Gebäck wie Keksen, Baiser usw.




Legen Sie das Backblech nie direkt auf den Backofenboden.

Der Drehspieß besteht aus einem Spieß, zwei Gabeln und einer Unterlage.

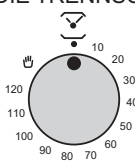
Wenn der Ofen in Betrieb ist, müssen diese Teile entfernt werden.

DIE TRENNSCHALTER-ZEITSCHALTUHR

Sie überwacht den Ofenbetrieb 1 bis 120 Minuten lang, mit sofortigem Start und automatischer Abschaltung. Wenn die Zeit abgelaufen ist, trennt die Zeitschaltuhr automatisch die Stromversorgung vom Ofen.

Der Ofen kann aber auch ohne Vorprogrammierung benutzt werden; in diesem Falle drehen Sie zum Abschalten den Steuerungsknebel auf die Handposition .

Anmerkung: Um die Zeit einzustellen, drehen Sie den Steuerungsknebel im Uhrzeigersinn bis zur 120-Minuten-Marke und dann zurück auf die gewünschte Zeitangabe.









GEBRAUCHSANWEISUNGEN

DER OFEN

SEHR WICHTIG: Der Ofen und der Geschirrspüler dürfen nicht gleichzeitig benutzt werden. Um den Ofen zu gebrauchen, müssen Sie den Geschirrspüler schließen.

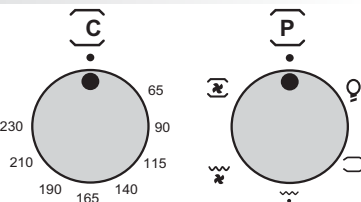
WICHTIG: Der Backofen wird naturgemäß heiß, besonders im Bereich der Tür. Es ist daher darauf zu achten, dass keine Kinder in die Nähe des Backofens kommen, wenn dieser in Betrieb ist.




DIE BETRIEBSARTEN (je nach Modell)

- **Oberhitze / Unterhitze** : Sowohl das obere als auch das untere Heizelement werden verwendet. Diese Funktion eignet sich für konventionelles Braten und Backen, sowie für die Zubereitung von Gerichten wie rotem Fleisch, Roastbeef, Lammkeule, Wild, Brot und in Aluminiumfolie eingewickelt Backgut. Es wird empfohlen, den Gitterrost in die mittlere Ebene einzuschieben. Heizen Sie den Ofen für ca. 10 Minuten vor und schieben Sie die Bratplatte mit dem zu bratenden Fleisch in die mittlere Ebene ein.
- **Grillen** : Es wird nur das obere Heizelement verwendet. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt.
- **Drehspieß** : Die obere Heizung und der Drehspieß sind im Betrieb. Das Gargut wird vom Drehspieß gewendet. Ideal für die Zubereitung traditioneller Grillgerichte und Rostbraten.
 - Entnehmen Sie aus dem Backofen alle Zubehörteile.
 - Spießen Sie das Grillgut auf den Drehspieß und zentrieren Sie es zwischen den zwei Gabeln.
 - Legen Sie den Drehspieß auf die Halterung und schieben Sie das Ganze in die zweite Rille von unten.
 - Der Drehspieß befindet sich nun genau gegenüber dem quadratischen Drehmechanismus.
 - Führen Sie den Drehspieß in den Drehmechanismus ein.
- **Drehspieß + Oberhitze + Unterhitze** : Drehspieß mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion ermöglicht eine effektive Zeitersparnis beim Garprozess. **Empfehlung:** legen Sie den Gitterrost anders herum auf den Backofenboden, d.h. mit den Schienen nach oben, und legen Sie die Fettpfanne darauf.
- **Turbogrill** : Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Mitte der Bratplatte und schieben Sie diese in die mittlere Ebene des Ofens und darunter die Fettauffangschale ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
- **Umluft** : Bei dieser Betriebsart werden das untere und das obere Heizelement sowie das Gebläse verwendet, welches die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Betriebsart ist für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze dringt dabei tiefer in die Lebensmittel ein; dadurch reduziert sich die Garzeit.

GEBRAUCH

• Drehen Sie den Steuerungsknebel auf die Position, die der gewünschten Betriebsart entspricht, und stellen Sie den passenden Temperaturwert ein:



-  Oberhitze / Unterhitze Temperatur 65 C bis 230 C
-  Grill Temperatur 230 C
-  Drehspieß Temperatur 230 C
-  Drehspieß + Oberhitze / Unterhitze Temperatur 230 C
-  Turbogrill Temperatur 230 C
-  Umluft Temperatur 65 C bis 230 C

• Drehen Sie den Steuerungsknebel der Zeitschaltuhr auf Handposition oder stellen Sie ihn auf die gewünschte Programmdauer ein.



• Die Anzeigelampe des Reglers zeigt an, ob das Thermostat aktiv ist. Diese Lampe geht während der Backzeit regelmäßig ein und aus.

ZUBEREITUNGSTIPPS

FLEISCH :

Die Gerichte sollten erst nach Abschluss des Zubereitungsprozesses gesalzen werden, da Salz die Ausscheidung von Fett aus dem Fleisch fördert und somit Spritzer und Rauchentwicklung im Ofeninneren verursachen kann. Für die Zubereitung von Braten aus weißem Fleisch (Schwein, Kalb, Lamm) sowie Fisch muss der Ofen nicht vorgewärmt werden. Die Zubereitung dauert dadurch länger als in einem vorgeheizten Ofen, jedoch wird das Fleisch in der Mitte besser durchgegart, da die Hitze langsamer in das Fleischstück ein- und vordringt.

EIN KORREKTES VORHEIZEN IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR BESTE ERGEBNISSE BEIM ZUBEREITEN ROTER FLEISCHSORTEN.

BACKEN VON TEIGWAREN :

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen: Sie reflektieren nämlich die Hitze und können dadurch das Backgut verderben. Falls Ihr Kuchen zu schnell bräunt, decken Sie ihn mit einer Lage fettbeständigem Papier oder Aluminiumfolie ab. **Achtung:** Verwenden Sie die Aluminiumfolie richtig: Sie ist so auf das Backgut zu legen, dass deren glänzende Seite zum Backgut hin gerichtet ist (matte Seite nach oben); anderenfalls wird die Hitze von der glänzenden Oberfläche nach außen reflektiert und kann nicht in das Backgut eindringen.

Vermeiden Sie es, in den ersten 20 bis 25 Minuten der Zubereitung die Backofentür zu öffnen; Biskuitkuchen, Soufflés und Brötchen könnten sonst einsinken.

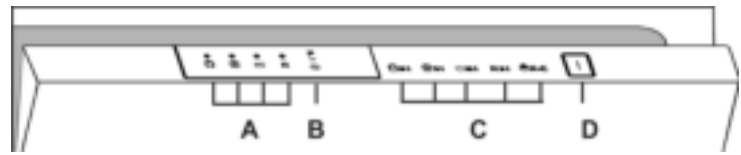
Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ihn mit einer Messerklinge oder einer metallischen Stricknadel ein: Ist sie beim Herausziehen sauber und trocken, dann ist der Kuchen durch und Sie können den Backvorgang beenden. Sollte das Messer oder die Nadel dagegen feucht oder sollte noch Teig daran haften, ist der Garvorgang fortzusetzen, allerdings mit leicht verminderter Temperatur, so dass das Backgut nicht weiter gebräunt wird.

Folgende Hinweise dienen nur zur Orientierung. Sie werden diese Tipps dann nach Ihrer individuellen Erfahrung und nach Ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

Menge	Gerichte	Backtemperatur in C	Ablageebene vom Boden des Backofens	Backzeit in Minuten
FISCH				
	Forelle	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
FLEISCH				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Gebratenes Kalbfleisch	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Helles Kalbsragout	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lammkeule	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Hammel keule	150 / 160	1	50 / 60
GEFLÜGEL				
2 kg	Tauben	150 / 160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Ente	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Huhn	170	1	60 / 80
VERSCHIEDENES				
	Lasagne - Cannelloni	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Frittiertes	200	1	20
	Pizza	200	1	20
BACKWAREN				
	Buchweizen kuchen	175	1	40 / 50
	Obstkuchen	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (Hefeteig)	160	1	40 / 45
	Baiser	100	1	90
	Blätterteig	200	1	20

Beschreibung der Bedienelemente

- A Leuchtanzeigen Programmwahl
- B Taste Programmwahl
- C Programmbeschreibung
- D Start-Stop



PROGRAMMWahl UND SONDERFUNKTIONEN

TRIO ist nicht für den gleichzeitigen Gebrauch von Backofen und Geschirrspüler vorgesehen.

Programmwahl

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start-Stop; die vier Leuchtanzeigen der Programme leuchten auf. Wählen Sie ein Programm durch Drücken der Taste Programmwahl. Die entsprechende Programmanzeige leuchtet auf (2 Leuchten für das Programm VORSPÜLEN).

- Schließen Sie die Tür. Nach einem akustischen Signal startet das Programm C automatisch.

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Öffnen der Tür -

Die Tür lässt sich sehr einfach durch Ziehen am Griff öffnen. Danach können Sie den Geschirrkorb herausziehen. Falls die Tür während des Betriebs geöffnet wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Dennoch sollten Sie darauf achten, dass die Tür geschlossen bleibt, während der Geschirrspüler arbeitet.

Schließen der Tür

Schieben Sie den Geschirrkorb ein. Überprüfen Sie, dass sich der Sprüharm einwandfrei drehen lässt und dass keine Geschirrtelle die Rotation verhindern. Schließen Sie dann die Tür durch kräftiges Zudrücken, bis die Sicherheitsvorrichtung einrastet.

Programmunterbrechung

Es empfiehlt sich nicht, die Tür während des Programmbetriebs zu öffnen, besonders während des Hauptspülganges und der Endtrocknung.

Beim Schließen der Tür läuft das Programm automatisch weiter. Wenn Sie das laufende Programm ändern oder ganz unterbrechen möchten, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie die Tür, drücken Sie die Programmwahltaste "P" so lange, bis die Programmleuchten blinken. Das laufende Programm wird gelöscht. Jetzt können Sie ein anderes Programm einstellen.

Vor Ingangsetzung eines neuen Programmes sollte man sich vergewissern, dass das Spülmittel nicht bereits ausgespült wurde. Sollte dies der Fall sein, füllen Sie die Kammer neu.

Achtung: Wenn die Tür während der laufenden Trocknungsphase geöffnet wird, ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass das Programm noch nicht zu Ende ist.

Programmende

Das Programmende wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Beim Öffnen der Tür blinken die 4 Programmleuchten. Schalten Sie die Taste Start-Stop aus.

Akustisches Signal abschalten

Das akustische Signal kann folgendermaßen abgeschaltet werden:

- Drücken Sie die Taste START/STOP.
- Warten Sie, bis die Programmanzeigen anfangen zu blinken.
- Innerhalb von 2 Minuten nach dem Einschalten des Gerätes halten Sie die Taste Programmwahl für mindestens 30 Sekunden gedrückt (die Programmanzeigen blinken weiter, begleitet von einem akustischen Signal).
- Sobald die ersten beiden Leuchtdiagnosen von links fest leuchten (um anzuzeigen, dass der Signalton aktiviert ist), und das Signal nicht mehr ertönt, lassen Sie die Taste wieder los.
- Drücken Sie erneut die Taste Programmwahl. Die ersten zwei Leuchten von links erlöschen, während die anderen zwei aufleuchten, um anzuzeigen, dass der Signalton abgeschaltet wurde.
- Ein kurzer Piepton bestätigt, dass die Einstellung gespeichert wurde.
- Um das akustische Signal wieder zu aktivieren, wiederholen Sie die gleiche Prozedur.

Achtung! Dieser Geschirrspüler ist mit einem Waterblock-Sicherheitssystem versehen, das unabhängig von der Stromversorgung funktioniert. Am Einlassventil wird im Falle einer störungsbedingten Erhöhung der Wasserzufuhr diese automatisch blockiert.

Fehleranzeige

Sollte während des Programmbetriebs eine Störung oder eine Fehlfunktion auftreten, fängt die Leuchtdiagnose des laufenden Programms (bzw. 2 Leuchtdiagnosen für das Programm VORSPÜLEN) an, sehr schnell zu blinken, und ein akustisches Signal ertönt. In diesem Fall schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste START/STOP ab. Stellen Sie sicher, dass der Wasserabsperrhahn geöffnet ist, dass der Ablaufschlauch nicht geknickt und der Ablaufsiphon oder die Filter im Gerät nicht verstopft sind, und stellen Sie das Programm neu ein. Sollte sich die Fehlfunktion erneut zeigen, rufen Sie den Werkskundendienst.

Wichtig!

Um ein ungewolltes Auslösen dieses Sicherheitsventils zu verhindern, sollte der Geschirrspüler während seines Betriebs nicht bewegt oder gereinigt werden.

Sollte es notwendig sein, den Trio abzurücken oder zu kippen, so vergewissern Sie sich bitte vorher, dass der Spülvorgang abgeschlossen ist und sich kein Wasser mehr im Geräteinneren befindet.

Die Tür sollte nicht offen stehen gelassen werden, da so Verletzungsgefahr besteht.

REINIGUNG DES FILTERSATZES



Das Filtersystem besteht aus:

- dem zentralen Grobfilter zum Auffangen der größten Teilchen
- der Siebplatte zum ständigen Filtern des Spülwassers
- dem Mikrofilter unterhalb der Siebplatte, der auch die kleinsten

Schmutzpartikeln auffängt und so ein optimales Spülergebnis garantiert.

Der Filtersatz lässt sich durch Ziehen am Griff einfach herausnehmen. Der zentrale Grobfilter ist einzeln herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

Der Geschirrspüler hat einen selbstreinigenden Mikrofilter: das reduziert den Wartungsaufwand, und die Überprüfung der Filteranlage braucht nur noch alle zwei Wochen vorgenommen zu werden. Trotzdem ist es ratsam, nach jedem Spülgang den Grobfilter zu kontrollieren.

ACHTUNG: Versichern Sie sich nach der Reinigung der Filterbestandteile, dass sie wieder richtig eingesetzt werden und dass die Siebplatte gut im Boden des Geschirrspülers sitzt. Ein ungenaues Einsetzen des Filtersatzes kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

WICHTIG: Benutzen Sie den Geschirrspüler nie ohne Filter.

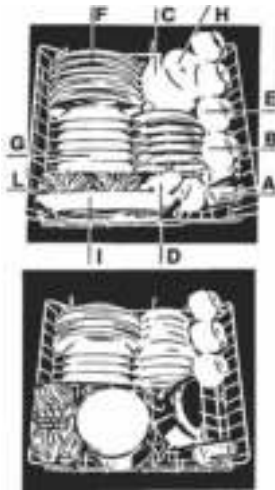
BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

BELADUNG DES GESCHIRRS

Der Geschirrkorb von TRIO ist so konzipiert, dass jede Art von Geschirr aufgenommen werden kann, wobei sich zwei Beladungsmöglichkeiten ergeben.

Bevor Sie das Geschirr einräumen, entfernen Sie die größten Speisereste (z.B. Obstkerne, Knochen, Gräten, Fleisch- oder Gemüsereste usw.), um die Gefahr einer Filterverstopfung und somit ein mangelhaftes Spülergebnis zu vermeiden.

BELADUNG MIT 6 INTERNATIONALEN MARGEDECKEN (EN 50242). Das korrekte Beladen des Geschirrkorbs ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.



- A - 6 Gläser
- B - 6 Obstteller
- C - 6 Untertassen
- D - Kleine Suppenteller
- E - 6 Kaffee- oder Teetassen
- F - 6 flache Teller
- G - 6 tiefe Teller
- H - Mittlere Suppenteller
- I - Fleischplatte
- L - Besteck

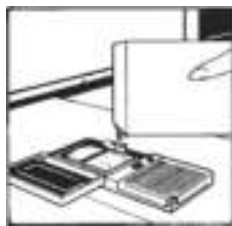
BELADUNG MIT 4 GEDECKEN PLUS SERVIERGESCHIRR - In dem Korb können Gläser, Töpfe, Pfannen, Schalen, Suppenterrinen, Fleischplatten, Deckel, Rührlöffel usw. untergebracht werden. Das Besteck muss mit dem Griff nach unten in den dafür vorgesehenen Besteckkorb gegeben werden, der jeweils in die passende Stelle versetzt werden kann. Sollten die Griffe des Bestecks so dünn sein, dass sie aus dem Korb herunterhängen, sollten sie lieber umgedreht werden, damit der Sprüharm nicht blockiert wird.

Für Besteck mit Holzgriffen oder mit harzgeleimten Teilen ist das Spülen in der Maschine nicht empfehlenswert.

SPÜLMITTEL EINFÜLLEN

Es ist unbedingt notwendig, nur Spülmittel für Geschirrspüler zu benutzen. Im TRIO finden Sie eine Packung, ein Spülmittel, mit dem beste Spülergebnisse erzielt werden und das auf dem Markt erhältlich ist. Nicht geeignete Spülmittel (z.B. solche, die für das Spülen mit der Hand vorgesehen sind) enthalten nicht die für das maschinelle Spülen notwendigen Stoffe und beeinträchtigen die Funktion des Gerätes.

NORMALSPÜLEN



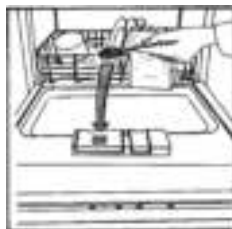
Der Spülmittelbehälter befindet sich auf der Innenseite der Tür. Er ist durch leichtes Drücken einfach zu öffnen. Der Deckel des Spülmittelbehälters muss vor jedem Spülgang geschlossen werden. Er bleibt am Ende des Spülprogrammes stets offen und ist somit sofort wieder benutzbar. Die Spülmitteldosis kann je nach Verschmutzungsgrad und Spülprogramm variieren. Zu empfehlen sind 15 gr Spülmittel.

Bei sehr hartem Wasser oder stark verschmutztem Geschirr erhöhen Sie die Dosis auf 25 gr. Richten Sie sich ggf. nach den Angaben des Herstellers auf der Packung des Spülmittels.

Nach Einfüllen des Spülmittels schließen Sie den Deckel des Spülmittelbehälters.

Eine unzureichende Spülmitteldosis beeinträchtigt zwar das Spülergebnis, aber andererseits bedeutet zuviel Spülmittel eine Verschwendung, die das Spülergebnis nicht bessert. Tragen Sie zum Umweltschutz bei und verwenden Sie deswegen das Spülmittel nicht in übermäßigen Dosierungen.

INTENSIVSPÜLEN



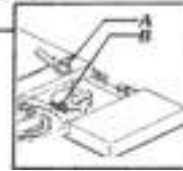
Wenn Sie das Intensivprogramm benutzen, füllen Sie zusätzlich ca. 15 gr (oder 1 Esslöffel) Spülmittel in die Mulde des Deckels des Spülmittelbehälters (s. Abbildung) ein.

KLARSPÜLMITTEL EINFÜLLEN

Rechts des Spülmittelbehälters befindet sich der Klarspülmittelbehälter "B", der ca. 130 ml Inhalt fasst.



Öffnen Sie den Klappdeckel und gießen Sie das Flüssigmittel hinein, ohne es überlaufen zu lassen. Drücken Sie den Deckel fest zu. Die benötigte Menge an Klarspüler wird beim letzten Spülgang automatisch zugegeben, ein voller Behälter reicht für mehrere Male.



Das Klarspülmittel erleichtert die Trocknung des Geschirrs und vermeidet die Bildung von Flecken und matten Ablagerungen. Benutzen Sie nur Klarspülmittel für Geschirrspülautomaten. Das Niveau des

Klarspülmittels kann durch die Füllstandsanzeige "A" kontrolliert werden, welche sich zwischen den Behältern befindet.

VOLL
dunkel



LEER
hell



REGULIERUNG DER KLARSPÜLERDOSIERUNG (von 1 bis 6)

Die Regulierring "B" befindet sich unterhalb des Klappdeckels und lässt sich mit einem Finger einstellen. Empfohlen wird die Position "3".

Der Kalkgehalt des Wassers äußert sich mit Ablagerungen und mit Beeinträchtigung des Trocknungsergebnisses. Deswegen ist es sehr wichtig, die Menge des Klarspülers richtig zu regulieren, um optimale Resultate zu erzielen. Sollte das Geschirr am Ende des Spülprogrammes Ablagerungen aufweisen, reduzieren Sie die Klarspülerdosis durch Einstellen auf eine niedrigere Position. Sollten weißliche Flecken und Spuren zu sehen sein, so ist die Dosierung um eine Position zu erhöhen.

SALZ EINFÜLLEN

Der Geschirrspüler ist mit einem Wasserenthärter ausgestattet, der dem Wasser den Kalk entzieht, um Verkrustungen zu vermeiden.

Auf dem Geräteboden befindet sich der Salz-Vorratsbehälter. Eingefüllt werden muss Spezialregeneriersalz für Geschirrspüler, das im Handel als Granulat oder Paste erhältlich ist.



Falls dieses spezielle Salz nicht zur Hand ist, kann auch grobes Kochsalz benutzt werden, welches allerdings absolut frei von Kalkanteilen sein muss. Um das zu überprüfen, führen Sie folgenden Test durch: geben Sie einen halben Löffel Speisesalz in ein Glas Wasser. Wenn das Wasser klar bleibt, können Sie das Salz für den Enthärter verwenden. Wird es dagegen trüb, enthält es Kalkverbindungen, die im Enthärter zu Verstopfungen führen können.

Zum Einfüllen des Salzes drehen Sie den Schraubverschluss des im Boden des Gerätes befindlichen Salzbehälters auf. Während des Nachfüllens wird ein wenig Wasser überlaufen, füllen Sie weiter Salz nach, bis der Behälter ganz aufgefüllt ist und rühren Sie dabei mit einem Löffel. Nach dem Einfüllen reinigen Sie das Gewinde des Verschlusses von eventuellen Salzresten und ziehen Sie den Schraubverschluss wieder fest an.

Wenn Sie den Geschirrspüler nicht sofort wieder benutzen, starten Sie einmal das Programm VORSPÜLEN (Eco + Rapid, 2 Anzeigen), um Salzrückstände zu beseitigen.

Der Salzbehälter fasst 1.5 kg Salz und reicht in der Regel für 35 Spülgänge.

WICHTIG : Nur vor der ersten Inbetriebnahme muss nach dem vollständigen Auffüllen des Salzbehälters Wasser zugegeben werden, bis der Behälter überläuft.

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Enthärtereinstellung mit elektronischem Programmierer

Der Enthärter kann das Wasser in 5 Stufen bis zu 60 fH (französische Härtegrade) bzw. 33 dH (deutsche Härtegrade) aufbereiten. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die entsprechenden Einstellungen je nach Härtegrad.

Stufe	Wasserhärte	Wasserhärte	Verwendung von regen. Salzen	Einstellung des Enthärters
	fH Franz. Härtegrade	dH Deutsche Härtegrade		
0	0-8	4	nein	Leuchte N.1
1	9-20	5-11	ja	Leuchte N.1
2	21-30	12-17	Ja	Leuchte N.2
3	31-40	18-22	Ja	Leuchte N.3
4	41-60	23-33	Ja	Leuchte N.4

Der Enthärter ist werksseitig auf der Stufe 3 eingestellt (Leuchte 3) und damit den Bedürfnissen der meisten Haushalte entsprechend. Regulieren Sie den Wasserenthärter je nach Härtestufe Ihres Wassers wie folgt: Öffnen Sie die Tür, drücken Sie die Taste Start/Stop und drücken Sie innerhalb der nächsten 2 Minuten die Taste Programmwahl mindestens 10 Sekunden lang. Die 3 Anzeigen von links leuchten 3 Sekunden lang.

Die Anzeige der aktuell eingestellten Härtestufe fängt an zu blinken, danach leuchten bei jedem Tastendruck die Anzeigen der anderen Stufen auf (gemäß Tabelle).



SPÜLPROGRAMM

Informationen für Normtests

Normprogramm allgemein

Gemäß EN Norm 50242:

- 1) Normale Befüllung
- 2) Position des Klarspüler-Reglers: 4
- 3) Benötigte Menge Spülmittel: 18 gr für das Spülprogramm.

Symbol	Beschreibung	Arbeitsgänge					Programmabläufe					Durchschnittliche Programmdauer in Minuten
		Vorwärmgang für Vorspülen	Spülen	Erstes Hauptspülen	Kontrolle des Spülprogramms	Kontrolle des Spülprogramms	Vorwärmgang (warm)	Vorwärmgang (kalt)	Hauptabspülen	Erstes Nachspülen	Zweites Nachspülen	
65°C	Normal-Programm Für normal verschmutzte Töpfe und Geschir	●	●	●	●	●	○	65°C	○	○	○	80
75°C Hygiene+	Hygiene+ Für alle Töpfe und stark verschmutztes Geschir	●	●	●	●	●	○	75°C	○	○	○	90
ECO 45°C	Eco Für normal verschmutzte Töpfe und Geschir bei Verwendung von Spülmittel mit Enzymen. Das Programm entspricht die Normen EN 50242.	●	●	●	●	●	○	50°C	○	○	○	120
R 32' 50°C	Schnellgang 32 Minuten Schnellprogramm. Das Aufheizen des Wassers kann bereits während der Mahlzeit erfolgen.	●	●	●	○	○	○	45°C	○	○	○	32
Vorspülen kalt	Vorwärmgang, für Gedecke, die nach dem Frühstück oder Mittagessen in der Maschine bleiben, und erst am Abend gespült werden sollen.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	6

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

PRAKTISCHE HINWEISE - SO KÖNNEN SIE SPAREN ...

Wenn Sie Ihren Geschirrspüler immer bei voller Ladung benutzen wollen, achten Sie darauf, das Geschirr nach jeder Mahlzeit korrekt einzuordnen, und starten Sie nach jeder Beladung einmal das Programm "Kaltes Vorspülen", um die Speisereste zu entfernen und das Eintrocknen zu vermeiden.

SO ERZIELEN SIE DIE OPTIMALEN SPÜLERGEBNISSE

- 1) Ordnen Sie das Geschirr mit der Innenseite nach unten ein.
- 2) Achten Sie darauf, dass die Geschirrtteile nicht zu eng aneinander haften: nur ein korrektes Einordnen der Ladung ermöglicht beste Spülergebnisse.
- 3) Entfernen Sie zuerst die größten Speisereste wie Obstkerne, Knochen, Gräten, Fleisch-oder Gemüsereste, die den Filter und die Öffnungen der Sprüharme verstopfen können.
- 4) Kontrollieren Sie, ob sich die Sprüharme auch nach dem Geschirreinfüllen frei drehen lassen.
- 5) Töpfe und anderes große Geschirr mit hartnäckigen Speiseresten erst mit Wasser und Spülmittel einweichen.
- 6) Beim Spülen von Silber ist folgendes zu beachten :
 - a) - unmittelbar nach der Benutzung vorspülen
 - b) - nicht mit Spülmittel direkt benetzen
 - c) - nicht mit anderen Metallen in Kontakt bringen.

UNTERBRECHEN des Programmes.

Sollte die Tür während des Programmablaufs zur weiteren Beladung geöffnet werden, drücken Sie immer zuerst die Start/Stop-Taste. Das Programm darf erst 3 Minuten nach dem Schließen der Tür wieder gestartet werden.

SPÜLMASCHINENFESTES GESCHIRR

Nicht alle Geschirrarten eignen sich zum Spülen in einer Spülmaschine. So dürfen z.B. Geschirrtteile aus Kunststoff, Besteck mit Holz-oder Kunststoffgriffen, Töpfe mit Holzgriffen, Geschirr aus Aluminium, Bleikristall oder verbleitem Glas nur dann in die Maschine eingefüllt werden, wenn sie spülmaschinenfest sind.

Bei manchen Geschirrarten kann das Dekor nach häufigerem Gebrauch verblassen.

Vergewissern Sie sich, dass das Dekor spülmaschinenfest ist, indem Sie erst ein Geschirrtteil einige Male in der Maschine spülen und es dann mit den übrigen Teilen auf seine Farbechtheit vergleichen.

Spülen Sie Silberbesteck nicht zusammen mit Stahlbesteck, um eine chemische Reaktion der beiden Metalle zu vermeiden. Wichtig: Beim Kauf von neuem Geschirr überzeugen Sie sich, dass es spülmaschinenfest ist.

NACH DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

Schalten Sie den Geschirrspüler nach jedem Gebrauch durch Drücken der Start/Stop-Taste aus und drehen Sie den Hahn des Wasseranschlusses zu. Sollte das Gerät für längere Zeit nicht in Gebrauch bleiben, empfehlen wir folgende Maßnahmen:

- 1 - Lassen Sie ein Spülprogramm ohne Geschirr aber mit Spülmittel laufen, um Fettreste zu entfernen.
- 2 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- 3 - Schließen Sie den Wasserhahn.
- 4 - Füllen Sie den Klarspülmittelbehälter.
- 5 - Lassen Sie die Tür ein wenig offen.
- 6 - Achten Sie darauf, dass das Innere der Maschine sauber ist.
- 7 - Sollte das Gerät in einem Raum bei weniger als 0 °C Temperatur stehen, kann das Restwasser im Salzbehälter frieren. In diesem Fall heizen Sie den Raum auf und warten Sie mindestens 24 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

REINIGUNG

- Bevor Sie jede Reinigungsarbeit an dem Gerät anfangen, sollten Sie :
 - das Gerät von der Stromversorgung trennen und abwarten, dass die heißen Teile sich abgekühlt haben.
 - Benutzen Sie zum Reinigen niemals aggressive Reinigungsmittel, Stahlschwämme oder scharfe Gegenstände.

• **DIE EMAILLIERTEN KOMPONENTEN** : Verwenden Sie nie scheuernde Tücher oder scharfe Gegenstände, da diese permanente Schäden an der Emaille verursachen würden. Wenn das Gerät sich abgekühlt hat, reinigen Sie es einfach mit einer Seifenlauge und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab.

• DAS GLASKERAMIK-KOCHFELD

Benutzen Sie einen nicht allzu feuchten Schwamm.

Wir empfehlen, alle Stoffe, die schmelzen können, wie Kunststoffgegenstände, Zucker oder zuckerhaltige Produkte, fern vom Kochfeld zu halten.

Wartung:

- . lassen Sie einige Tropfen von einem geeigneten Reinigungsmittel auf die Kochfeldoberfläche fallen.
- . reiben Sie hartnäckige Flecken mit einem weichen Tuch oder mit angefeuchtetem Küchenpapier ab.
- . wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder trockenem Küchenpapier ab, bis sie sauber ist.

Hartnäckige Flecken:

- . lassen Sie einige Tropfen von einem geeigneten Reinigungsmittel auf die Oberfläche des Kochfelds fallen.
- . schaben Sie die Flecken mit einem Schaber ab, indem Sie ihn in einem Winkel von 30° zur Kochfeldoberfläche halten, bis sie vollständig verschwunden sind.

- . wischen Sie mit einem weichen Tuch oder mit trockenem Küchenpapier die Oberfläche ab, bis sie sauber ist.
- . wenn nötig, wiederholen Sie den Vorgang.

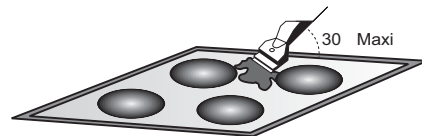
Ein Schaber mit Rasierblatt beschädigt die Oberfläche nicht, soweit er in einem Winkel von 30° zur Oberfläche gehalten wird. Lassen Sie nie ein Rasierblatt in Reichweite von Kindern.

Einige Tipps:

Häufiges Reinigen hinterlässt auf der Oberfläche einen Schutzfilm, der Kratzern und Verschleißerscheinungen vorbeugt. Vor dem erneuten Gebrauch des Kochfelds vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche sauber ist.

Um Wasserspuren zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Weißbessig oder Zitronensaft. Wischen Sie dann die Oberfläche mit Saugpapier und einigen Tropfen eines geeigneten flüssigen Reinigungsmittels.

Die Glaskeramikoberfläche ist beständig gegen Kratzer von Kochgeschirr mit flachem Boden, es ist aber trotzdem ratsam, die Töpfe hochzuheben, anstatt sie über die Oberfläche gleiten zu lassen.



REINIGUNG

• OFENBELEUCHTUNG:

Die Glühbirne und deren Gehäuse bestehen aus einem extrem hitzebeständigen Material, welches sehr hohen Temperaturen standhält: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatur 300 °C min.

Vor dem Reinigen oder dem Erneuern der Glühbirne muss die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker vom Netz getrennt werden! Bevor Sie irgendwelche Arbeit anfangen, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

Um eine defekte Glühbirne zu ersetzen, schrauben Sie einfach das Glasgehäuse ab, lösen Sie die Glühbirne und wechseln sie gegen eine andere vom gleichen Typ aus. Nach dem Ersetzen der defekten Glühbirne schrauben Sie das Glasgehäuse wieder auf.

• DIE EMAILLIERTEN KOMPONENTEN:

Verwenden Sie nie scheuernde Tücher oder scharfe Gegenstände, da diese permanente Schäden an der Emaille verursachen würden. Wenn das Gerät sich abgekühlt hat, reinigen Sie es einfach mit einer Seifenlauge und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab.

• DAS ZUBEHÖR:

Die Bratplatte: Reinigen Sie die Bratplatte nicht mit aggressiven, Reinigungsmitteln. Benutzen Sie einfach ein ausgewrungenes Tuch, das vorher in eine heiße Seifenlauge getaucht worden ist. Spülen Sie dann die Bratplatte mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Die Fettauffangwanne: Nach dem Grillen entfernen Sie die Fettauffangschale aus dem Ofen und schütten Sie das Fett in einen Behälter. Waschen und spülen Sie die Fettauffangschale in sehr heißem Wasser aus; verwenden Sie dabei einen Schwamm und Waschpulver. Wenn sie immer noch Flecken oder Speiserückstände aufweist, tauchen Sie sie in eine Seifenlauge. Die Fettauffangschale ist spülmaschinenfest. Legen Sie sie nicht wieder in den Ofen, wenn sie noch schmutzig ist.

• DIE OFENTÜRGLASSCHEIBE:

Nach jedem Gebrauch des Ofens wischen Sie mit einem saugfähigen Papiertuch die Glasscheibe ab. Im Falle von vielen und großen Flecken reinigen Sie die Glasscheibe mit einem Schwamm und einem Glasreiniger. Dann ausspülen und abtrocknen.

• DIE OFENTÜR:

Um die Tür zu reinigen, müssen Sie sie nicht unbedingt ausbauen.

Um die Tür abzumontieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig bis zum Anschlag;

- Heben Sie die Scharnierstifte ab und ziehen Sie die Tür hoch, indem Sie sie teilweise schließen, bis sie sich löst. Bei der Installation achten Sie darauf, dass die Scharniere korrekt eingeführt werden; eine Kerbe, die sich unter ihnen befindet, hilft Ihnen dabei.

Nachdem die Tür wieder auf ihre Träger gelegt worden ist, fügen Sie die Stifte wieder in ihren ursprünglichen Sitz ein.

• GASBRENNER:

Für die normale Reinigung empfehlen wir, Fett und eingetrocknete bzw. angebrannte Speiserückstände mit Ammoniak oder mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen.

Um zu vermeiden, dass eine zu plötzliche Abkühlung zu Emailschiäden führt, tauchen Sie die Brennerdeckel nicht direkt nach dem Gebrauch ins kalte Wasser. Wenn die Flammenaustrittsöffnungen verstopft sind, bürsten Sie sie in Seifenlauge ab, dann ausspülen und abtrocknen.

Wenn Sie diese Komponenten wieder montieren, stellen Sie sicher, dass jede vollkommen trocken ist. Vergewissern Sie sich, dass jedes Teil korrekt sitzt, bevor Sie die Kochfelder wieder benutzen.

Achtung: Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Innere des Gasbrenners eindringt.

• DER KOCHFELDDECKEL:

Nach vollständigem Erkalten nur mit Seifenwasser reinigen und mit einem trockenen, sauberen Tuch nachwischen.

DE



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

FEHLERSUCHE - Kleine Störungen selbst beheben!

Achtung: TRIO ist nicht für den gleichzeitigen Gebrauch von Backofen und Geschirrspüler vorgesehen.

Sollte Ihr Geschirrspüler einmal nicht zu Ihrer Zufriedenheit arbeiten, kontrollieren Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen:

FEHLER	GRUND	FEHLERBESEITIGUNG
1 Die Programme funktionieren nicht	Stecker nicht richtig in der Steckdose	Stecker in die Steckdose
	Start/Stop Taste nicht gedrückt	Ein/Aus Taste betätigen
	Kein Strom vorhanden	Kontrollieren
	Sicherung defekt	Kontrollieren
	Tür nicht fest verschlossen	Tür schließen
2 Es läuft kein Wasser ein	Siehe Gründe zu 1	Kontrollieren
	Wasserhahn geschlossen	Wasserhahn öffnen
	Programmwähler nicht richtig eingestellt	Programmwähler genau einstellen
	Der Zulaufschlauch ist geknickt	Knicke beseitigen
	Der Filter des Zulaufschlauches ist verstopft	Filter reinigen
3 Das Wasser läuft nicht ab	Filter verstopft oder verschmutzt	Filter säubern
	Ablaufschlauch geknickt	Knick oder Biegung aus dem Ablaufschlauch entfernen
	Die Verlängerung des Ablaufschlauches ist nicht ordnungsgemäß angebracht	Achten Sie auf einen korrekten Anschluss des Ablaufschlauches
	Keine Entlüftung des Ablaufanschlusses in der Wand	Wenden Sie sich an einen Fachmann
4 Wasser läuft ständig ein	Ablaufschlauch zu tief	Ablaufschlauch mindestens 40 cm über dem Boden anbringen
5 Man hört nicht, dass sich die Sprüharme drehen	Übermäßige Spülmittel-Zugabe	Weniger Spülmittel zugeben
	Ein Stück des Spülguts blockiert den Sprüharm	Kontrollieren
	Filterplatte oder Filter stark verschmutzt	Filterplatte und Filter säubern
6 Bei den elektronischen Geräten ohne Display: Die Leuchten "eco" und "1" blinken und das Signal ertönt	Der Wasserhahn ist gesperrt	Schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Wasserhahn. Stellen Sie das Programm noch einmal ein.
7 Das Spülgut wird nur zum Teil gespült	Siehe Gründe zu 5	Kontrollieren
	Das Geschirr ist zu dicht angeordnet	Geschirr richtig anordnen
	Das Ende des Ablaufschlauches liegt im Wasser	Der Ablaufschlauch darf nicht im Wasser liegen
	Spülmittel ist nicht richtig dosiert, verklumpt oder hart	Dosis erhöhen u. ggf. neues Spülmittel benutzen
	Der Deckel des Salzbehälters ist nicht richtig geschlossen	Deckel festschrauben
	Das Gewählte Spülprogramm ist nicht angemessen	Wählen Sie ein intensiveres Programm
	Geschirr im unteren Korb ist nicht gespült	Taste 1/2 zurückdrücken
8 Weiße Flecken auf dem Spülgut	Wasser besonders hart	Klarspüler kontrollieren bzw. regulieren
9 Spülmittel wird nicht ganz eingespült	Spülmittel verklumpt oder feucht	Anderes oder trockenes Spülmittel verwenden (Spülmittel an einem trockenen Ort aufbewahren)
	Netzwasserdruk wegen Fremdadlagerungen zu niedrig	Reinigen des im Zulaufschlauch vorhandenen Filters
10 Geräusche während des Spülgangs	Das Geschirr klappert	Geschirr richtig anordnen
	Sprüharme klappern gegen das Geschirr	Geschirr richtig anordnen
11 Geschirr wird nicht richtig trocken	Keine Lüftung	Tür am Ende des Spülgangs offen lassen, um die natürliche Trocknung zu fördern

HET UITPAKKEN VAN HET APPARAAT

In het gas apparaat vindt u het boekje en een zak met:

- Indien u het type gas dient te veranderen: nieuwe pitten voor aanpassingen aan het gas, Butaangas G30 28-30 mbar of Propaangas G31-37 mbar,
- Een zacht rubberen slang, met een uiteinde geschikt voor aansluiting op Aardgas en één geschikt voor Butaan- of Propaangas met dichtingmateriaal.

AANBEVELINGEN

• DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG LEZEN OM OPTIMAAL GEBRUIK TE KUNNEN MAKEN VAN UW APPARAAT. We raden u aan de installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor eventuele latere raadpleging en hieronder voor de installatie van het kookfornuis het serienummer te noteren van het apparaat in geval van een eventueel verzoek tot interventie van de klantendienst.

WE KUNNEN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD IN GEVAL VAN NIET-NALEEVING VAN DE INSTRUCTIES VERSTREKT IN DE GEBRUIKSAANWIJZING.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- De gasinstallatie van uw apparaat en de elektrische aansluiting ervan dient u toe te vertrouwen aan een goedgekeurd installateur of technicus met gelijkwaardige kwalificaties.
- De Trio bestaat uit drie onderdelen, een kookplaat, een oven en een vaatwasser. Om veiligheidsredenen dienen er onder geen enkele omstandigheid aanpassingen van welke aard dan ook aan dit apparaat te worden gedaan.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Indien de Trio ook maar het kleinste mankement vertoont, sluit u hem dan niet aan. Haal de stroom er af en neem onmiddellijk contact op met een erkende service medewerker.
- Er zijn bepaalde basis veiligheidsregels welke gelden voor ieder huishoudelijk apparaat. Ze luiden als volgt:
 - Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
 - Gebruik het niet blootsvoets.
 - Verwijder de stekker niet uit de contactdoos voor de hoofdtoevoer door aan de elektriciteitskabel of de machine zelf te trekken.
 - Stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon etc.).
 - Laat kinderen (of anderen die het apparaat niet kunnen bedienen) de machine niet zonder toezicht gebruiken.
 - Leun niet op de deuren en sta het ook kinderen niet toe dit te doen.
- Alle toegankelijke onderdelen zijn heet wanneer de Trio in werking is. Houd jonge kinderen weg bij de Trio als deze wordt gebruikt.
- Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Na ieder gebruik raden we aan om enig schoonmaakwerk aan de Trio te verrichten. Dit voorkomt de opeenhoping van vuil of vet dat opnieuw wordt bereid en verbrandt, waardoor onaangename geuren ontstaan en zich rook ontwikkelt.
- Gebruik nooit een stoom- of hogedrukspuitbus om het apparaat schoon te maken.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de Trio aangezien ze vlam kunnen vatten als het apparaat per ongeluk wordt aangezet.
- Gebruik ovenwanten als u een schotel in de oven plaatst of eruit haalt.
- Bekleed de ovenwanden niet met aluminiumfolie of ovenbeschermers voor eenmalig gebruik die in sommige winkels verkrijgbaar zijn. Aluminium of ieder ander beschermingsmateriaal dat direct in aanraking komt met het hete email, riskeert het smelten van het email of kan een beschadiging aan de binnenkant veroorzaken.
- Indien u kookt met vet of olie, houdt u het kookproces dan voortdurend in de gaten aangezien verhitte vetten en oliën snel vlam kunnen vatten.
- klep van de gaskookplaat:
 - Laat de klep, terwijl het kooktoestel in gebruik is, rechtop staan.
 - Verwijder, voordat de klep wordt geopend, alle voorwerpen die zich er op bevinden om morsen te vermijden.
 - Laat, voordat u de klep sluit, alle hete onderdelen van het kooktoestel afkoelen.
 - Bewaar geen zware of metalen voorwerpen op de klep.
- De afwasmachine is ontworpen voor normaal keukengereedschap. Voorwerpen die zijn vervuild door benzine, verf, sporen van staal of ijzer, agressieve chemicaliën, zuren of logen dienen niet in de afwasmachine te worden afgewassen.
- Aan het eind van het wasprogramma kan er beter geen water in de machine of op de vaat achterblijven.
- Indien u een oude vaatwasser kwijt wilt, wees dan zo zorgvuldig om de deur te verwijderen om het risico uit te sluiten dat kinderen er in opgesloten raken.
- **Indien het apparaat op een tapijtvloer wordt geplaatst, moet erop gelet worden dat het zeker is dat er zich geen obstakels bevinden bij de ventilatieopeningen aan de onderkant.**



- De afwasmachine is gemaakt van materialen die hergebruikt kunnen worden zodat men het apparaat op een milieuvriendelijke manier kan wegdoen.
 - Verzeker u ervan dat de afwasmachine geen elektriciteitskabels platdrukt.
 - Het is niet aan te bevelen om adapters, verdeelstekkers en/of verlengkabels te gebruiken.
 - Alle mogelijke vragen over het snoer van de stroomtoevoer dienen te worden voorgelegd aan de Serviceafdeling of aan een gekwalificeerd technicus.
- Het niet opvolgen van welk bovengenoemd advies dan ook kan ernstige gevolgen hebben voor de veiligheid van het apparaat. Wij raden aan om tijdens de installatie van het fornuis er goed op te letten dat het fornuis recht staat en dat hij niet kan verschuiven.**
- Teneinde de kwaliteit van de producten te verbeteren, kan CANDY aanpassingen doen die verband houden met technische verbeteringen.

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen

TECHNISCHE GEGEVENS



	TRIO 9501	TRIO 9503
Vermogen	2100 W	8570 W
Rechtsvoor	kleine mijroze 1 kW	hilight Ø 165/1200 W
Rechtsachter	super snel 3,5 kW	hilight Ø 220/2300 W
Linksvoor	snel 2,50 kW	hilight Ø 200/1800 W
Linksachter	half snel 1,75 kW	hilight Ø 140/1200 W
Capaciteit couverts EN50242	6	6
Water verbruik	8 lt	8 lt
Waterdruk mini 0,08 - max 0,8 MPa		

INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat kan een ingewikkelde operatie zijn die, als hij niet correct wordt uitgevoerd, de veiligheid van de consument ernstig kan aantasten.

Dat is de reden waarom een vakkundig gekwalificeerd persoon de opdracht op zich zou moeten nemen, die hem kan uitvoeren in overeenstemming met de van kracht zijnde technische voorschriften.

In het geval dit advies genegeerd wordt en de installatie door een niet-gekwalificeerd persoon wordt uitgevoerd, wijst CANDY alle verantwoordelijkheid voor ieder mogelijk technisch falen van het product af, of dat nu wel of niet resulteert in schade aan goederen of in verwondingen bij personen.

GASAPPARAAT

• VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEÏNSTALLEERD, DIENDE DE TECHNICUS:

- De compatibiliteit tussen de Trio en de gasinstallatie te controleren. De Trio is fabrieksklaar en gereed om gebruikt te worden met het type gas dat vermeld staat op de verpakking en nogmaals op het typeplaatje dat is bevestigd op het kooktoestel.

Aardgas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: hoofdleiding gas

- Indien nodig, verander het gas.

Om de gasbranders van het kooktoestel aan te passen, moeten passende pitten worden gemonteerd die de nominale toevoer verstrekken; ga naar pagina 68.

• VOOR INSTALLATIE DIENDE DE TECHNICUS:

De Trio valt onder Klasse 2 - Subklasse 1; meubilair dat aansluit aan de unit dient niet hoger te zijn dan de bovenkant van het apparaat.

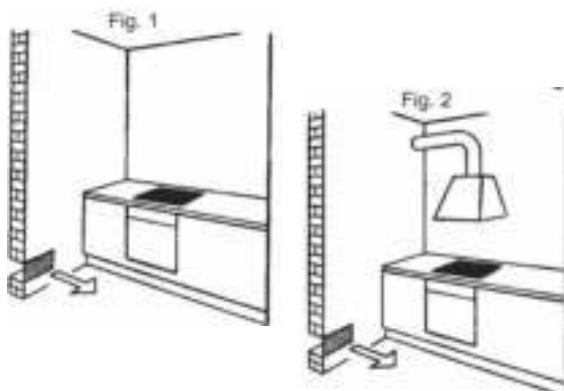
- Het kooktoestel heeft verstelbare pootjes voor een perfecte, egale plaatsing op de vloer.

- De gasaansluiting naar de installatie te maken in overeenstemming met de gastoevoer.

- Het kooktoestel op de elektriciteit aan te sluiten met de informatie die wordt gegeven op pagina 69.

- Als het type gas is veranderd, de minimum toevoer van iedere gasbrander af te stellen op pagina 68.

- De Trio aan te sluiten op de watertoevoer en de waterafvoer (zie pagina 70).



IEDERE AANPASSING AAN DE GASMODUS DIENDE TE WORDEN GENOTEERD OP HET TYPEPLAATJE DAT IS BEVESTIGD OP HET KOOKTOESTEL.

• GASAANSLUITING

Deze moet gemaakt worden overeenkomstig de van kracht zijnde regelgeving in het land van installatie. In alle gevallen worden op de gastoevoerleiding een plugkraan, een regulatiemechanisme of een regulatie afvalinstrument voor propaangas geleverd. Gebruik alleen kleppen, regulatiemechanismen, uiteinden en flexibele slangen, regulatiemechanismen met het officiële merk van het land van installatie.

Gasaansluiting overeenkomstig de installatie:

Aardgas Stugge, Flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zacht rubberen slang (2)

Butaan Stugge, Flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zacht rubberen slang (2)

Propaan Stugge, Flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zacht rubberen slang (2)

1 - Op voorwaarde dat de flexibele slang over de gehele lengte geïnspecteerd kan worden.

2 - Op voorwaarde dat de zacht rubberen slang over de gehele lengte geïnspecteerd kan worden, de lengte ervan de 1,5 meter niet overschrijdt en hij is uitgerust met passende klemmen aan de uiteinden.

1, 2 - er moeten zachte pijpen en flexibele slangen met mechanische fittingen worden geregeld om bij iedere vlam uit de buurt te kunnen blijven, en om niet beschadigd te raken door de verbrandingsgassen, hete onderdelen van het kooktoestel of door het morsen van heet voedsel.

DRIE AANSLUITMOGELIJKHEDEN:

• STUGGE PIJPAANSLUITING- Sluit rechtstreeks aan op het spuitstuk van de fittingen.

• AANSLUITING VIA EEN FLEXIBELE SLANG MET MECHANISCHE FITTINGEN

Wij bevelen dit type aansluiting aan.

Schroef de slangbevestigingen rechtstreeks op het spuitstuk van de fitting aan de ene kant en op de plugkraan van de pijpleiding aan de andere kant.

• AANSLUITING VIA ZACHT RUBBER

Wij bevelen dit type aansluiting niet aan. Dient enkel en alleen als reservemogelijkheid gehouden te worden voor oude installaties waarvoor geen andere optie voorhanden is.

Schroef het flexibele uiteinde (2)



Monteer de zachte pijp aan het uiteinde aan de ene kant en aan het regulatiemechanisme of aan de klep van de Aardgasafvoer aan de andere kant.

(2) Zorg er in ieder geval voor dat het dichtingmateriaal is aangebracht. Volg de aansluithandelingen en test de lekdichtheid, met gebruikmaking van zeepwater, het testen d.m.v. een vlam is streng verboden.

INSTALLATIE

VERANDERING VAN HET TYPE GAS:

Het calorisch vermogen en de druk van het gas variëren overeenkomstig het type gas.

Indien het gas wordt veranderd, zou de technicus achtereenvolgens: de gaspitten moeten veranderen, de gasaansluiting maken naar de installatie en de minimum toevoer van alle gasbranderkraantjes instellen.

• VERANDERING VAN HET TYPE GAS

1

- Fabrieksinstelling: Aardgas = G20-20 mbar/G25-25 mbar
- X Instelling van het gas is mogelijk overeenkomstig de installatie van Butaangas G30-29 mbar of Propaangas G 31-37 mbar

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

• VERANDERING VAN DE PITTEN VAN DE GASBRANDERS


2

.GASPITTEN BRANDERS KOOKPLAAT
Om de gaspitten te kunnen bereiken:
 . til de klep van de kookplaat op,
 . verwijder de bovenkant, de roosters, doppen en kapjes van alle branders,
 . gebruik een pijpsleutel (7) in de gasbrander,
 . installeer de gaspitten die geschikt zijn voor het geleverde type brander en gas volgens de informatie die in de tabel staat.
 Monteer vóór herinstallatie de kapjes, brander en roosters aan de bovenkant.

ledere gaspitt is herkenbaar aan een merkteken.

BRULEUR	Kleine Mijrose		Half snel		Snel		Ultr-snel	
	Rechtsvoor		Linksachter		Linksvoor		Rechtsachter	
	Gaspitt	kW	Gaspitt	kW	Gaspitt	kW	Gaspitt	kW
G20 20 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G20 25 mbar	76	1,20	101	2,00	118	2,80	144	4,00
G25 25 mbar		0,90		1,60		2,30		3,20
G30 29 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50
G31 30 mbar	50	0,90	66	1,60	80	2,25	94	3,20
G31 37 mbar		1,00		1,75		2,50		3,50


GASPITT



• HET INSTELLEN VAN DE WAAKVLAM

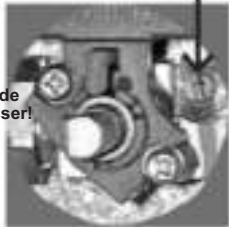
3

Als het type gas is veranderd, moet de stabiliteit van de vlam in de minimale toevoer gecontroleerd en ingesteld worden door afstelling van het schroefje van de waakvlam.
 Verwijder, om de bovenste brander van het waakvlamschroefje te kunnen bereiken, de knoppen van het bedieningspaneel. Trek om te beginnen de schijf naar voren en verwijder de gecombineerde bedieningsknop.
a) Butaan-propaangas: het instellen wordt gedaan door het waakvlamschroefje rechts in te schroeven (zonder kracht uit te oefenen). De geijkte holte ervan is voorzien van de minimum stroom.
b) Aardgas:
 . schroef het waakvlamschroefje één slag los,
 . plaats de gecombineerde bedieningsknop terug, steek de brander aan en zet de vlam laag,
 . verwijder de gecombineerde bedieningsknop nog eens, schroef het waakvlamschroefje tot een kleine vlam is verkregen die stabiel blijft als hij van een hoge naar een lage stand wordt gedraaid.
 . plaats de gecombineerde bedieningsknop terug.



Waarschuwing:
Draai in geen geval de andere schroeven losser!

Schroef



68 NL

ELEKTRISCHE AANSLUITING

"De installatie dient zich te conformeren aan de standaard richtlijnen".
CANDY wijst alle verantwoordelijkheid voor iedere schade die kan zijn veroorzaakt door ongeschikt of buitensporig gebruik af.

Waarschuwing:

. Controleer altijd vóór iedere mogelijke handeling met elektriciteit, de toevoerspanning die op de elektriciteitsmeter staat aangegeven, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aardeaansluiting naar de installatie en controleer dat de zekering geschikt is.

. De elektrische aansluiting naar de installatie zou gemaakt moeten worden via een stopcontact met een stekker met randaarde, of via een stroomonderbrekingschakelaar met universele pool.

Indien het apparaat een stopcontact uitgang heeft, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat de uitgang van het stopcontact bereikbaar is.

CANDY kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor ongelukken die het gevolg zijn van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is, of met een ondeugdelijke aardeaansluiting continuïteit.

. Alle vragen over het snoer van de stroomtoevoer dienen te worden voorgelegd aan de Serviceafdeling of aan een gekwalificeerd technicus.

Waarschuwing! Dit apparaat moet geaard worden. Indien een adequate aarding ontbreekt, zult u merken dat bij aanraking van de metalen onderdelen van uw apparaat mogelijk een elektrische spreiding wordt gevoeld vanwege de aanwezigheid van een storingseliminatie van radio-interferenties.

TRIO 9501

Bij deze Trio wordt een stroomsnoer geleverd waarmee het apparaat alleen op een stroomtoevoer van 220-230 V tussen fases, of tussen fase en neutraal aangesloten kan worden. Sluit aan op een 10/16 Ampère contactdoos.

TRIO 9503

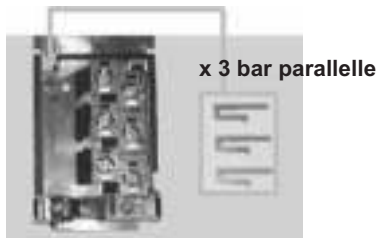
Bij deze Trio wordt een stroomsnoer geleverd, maar hij is uitgevoerd met een eindblok dat u in staat stelt de juiste aansluiting voor de specifieke stroomtoevoer te kiezen.

Het eindblok bevindt zich aan de achterkant van de Trio.

Om het eindblok te openen:

- . Plaats de twee klepjes aan de zijkanten,
- . plaats het uiteinde van een schroevendraaier aan de voorkant van het klepje, steek hem erin en druk hem naar beneden,

Eindblok

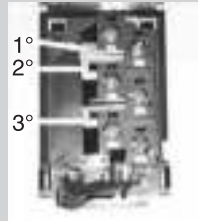


Om aan te sluiten:

- . schroef de kabelklem los,
- . haal de kabel door de kabelklem,
- . strip het isolatiemateriaal aan het eind van iedere afzonderlijke draad af en verbindt ze met de uiteinden volgens de nummers die in de tabel vermeld staan, evenals de "bar parallele schakelingen".

Voorbeeld van een aansluiting in monofase

- 1 - Plaats de bar
- 2 - Plaats de draden
- 3 - Haal de kabel door de kabelklem



Let op: het niet juist vastzetten kan gevaarlijke risico's veroorzaken op verhitte van de stroomtoevoerkabel.

Wanneer de aansluitingsoperatie aan de uiteinden van het apparaat gereed is, zet dan de kabelklem vast en sluit het dekseltje.

	Monofase 220-230V~	Drie phases 220-230V3~	Drie phases 380-415V3N~
Zekering	25 A	25 A	16 A
Kabel Type - Doorsne	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05RR-F, H05VV-Fof, 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fof, H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
AANSLUITING OP KLEMMEN- PLAAT			
Shunter: overbrugging maken met shuntstaafje	2 Fase Shunter 1-2 Shunter 2-3 5 Neutraal Shunter 4-5 T Aard	1 Fase Shunter 1-2 3 Fase Shunter 3-4 5 Fase T Aard	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Neutraal Shunter 4-5 T Aard

INSTALLATIE

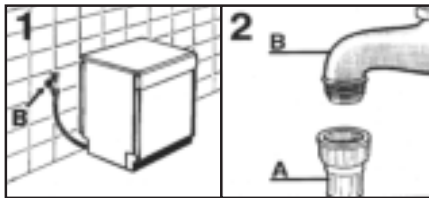
WATERAANSLUITING - WATERAFVOER

WATERAANSLUITING :

De aan- en afvoerslangen kunnen naar wens links of rechtsom geleid worden. De afwasmachine kan zowel op koud als op warm water (max. 60 °C) worden aangesloten.

De waterdruk kan variëren van een minimum van 8 N/cm² tot een maximum van 80 N/cm². Vraag bij een waterdruk lager dan 8 N/cm² uw plaatselijke waterleidingbedrijf om advies. Aansluiting op een wasmachinekraan met terugslagklep is voorschrift (Fig. 1). De afwasmachine is voorzien van een drukvaste waterslang met een 3/4 aansluitnippel (Fig. 2) voor aansluiting op de waterkraan. De waterslang "A" wordt vastgedraaid op een waterkraan "B" met een 3/4" aansluiting, zodanig dat de nippel stevig vast zit.

Bij aansluiting van de machine op een nieuwe waterleiding of op een leiding die langere tijd niet gebruikt is, doet men er goed aan het water eerst enkele minuten door laten lopen, alvorens de toevoer aan te sluiten. Dit voorkomt verstopping van het filter bij de watertoevoer door zandafzetting of roest.

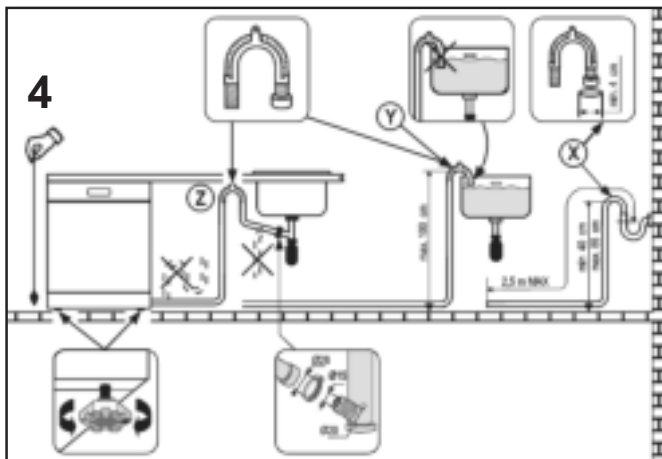


WATERAFVOER :

Let er bij de opstelling op dat er geen knikken in de afvoerslang zitten (Fig. 4). De permanente afvoer dient minimaal een binnen doorsnede te hebben van 4 cm en een hoogte boven de vloer van 40 cm. Wij adviseren de installatie van een antireuk sifon (Fig. 4x).

De afvoerslang kan eventueel met 2.6 m verlengd worden; de maximale hoogte is 85 cm.

Neem hiervoor contact op met de Service Desk.



Het kromme uiteinde van de afvoerslang kan in de gootsteen worden gehangen (dit mag niet onder water staan, aangezien het water dan tijdens het wasprogramma weer opgezogen zou kunnen worden, Fig. 4y).

Controleer bij de opstelling of er geen knikken in de toevoeren afvoerslang zitten. Verleng, zo nodig, de toevoerslang. Hiervoor is art. 9225014 van max. 1.5 m in de handel.

GEBRUIK

DE GASBRANDERS

Elke brander is voorzien van een kraan

- een ruimere keus tussen de hoogste en laagste stand
- een makkelijke vlam regeling
- geen risico dat de vlam uit gaat bij het te snel terugdraaien van de vlam.

ONTSTEKING

Basis gastoevoer moet altijd dichtgedraaid zijn.

- Draai de gaskraan open
 - Een symbool naast elke knop geeft aan welke brander het is.
 - Druk en draai de gewenste knop op het ☆ symbool, ingedrukt houden tot de vlam ontsteekt.
- Op modellen met vonkontsteking wordt de vlam ontstoken door een vonk. Dit gebeurt dmv een toets of het indrukken van de knop. Modellen zonder vonkontsteking moeten met een lucifer worden aangestoken.

Modellen met een Veiligheids thermokoppel, hou de knop een paar seconden ingedrukt om het veiligheidssysteem te activeren. Als de knop meteen wordt losgelaten zal het veiligheidssysteem niet ingeschakeld worden en de vlam zal uitgaan. Als dit gebeurt, herhaal dan de onstekingsprocedure vanaf het begin en wacht wat langer nadat de vlam aan is.

Als er speciale lokale gas condities zijn welke het ontsteken moeilijker maken, adviseren wij de onstekingsprocedure te herhalen, en de knop naar het minimum te draaien.

- Stel de vlam in naar uw eigen kook wensen, u kunt kiezen uit verschillende posities tussen de (⊖) en (⊕) op de bedieningsknop.
- Draai de vlam uit, draai de knop naar de uit positie.
- Als de brander per ongeluk ontstoken word. Draai de knop naar "0" wacht een minuut en probeer opnieuw te ontsteken.

PANNEN

Voor het juiste gebruik van de branders kiest u pannen welke aan de onderstaande afmetingen voldoen.

- * Erg snel Ø 18 cm and more
- * Snel Ø van 16 to 18 cm
- * Normaal Ø 12 cm
- * langzaam Ø 10 cm

• Pannen met gebogen, geribbelde en scheefgetrokken bodems worden niet geadviseerd.

• Aluminium pannen kunnen sporen achterlaten op de geëmailleerde pandragers, deze kunnen verwijderd worden met een vochtige doek of een licht schuurmiddel.

TIPS

- Vermijdt het extreem laten koken van voedsel, het wordt hierdoor niet sneller gaar. Uit onderzoek is gebleken dat het voedsel dan een deel van zijn smaak kan verliezen.
- Gas bespare, zorg ervoor dat de vlam niet onder de pan vandaan komt.
- Zet nooit een lege pan op de brander.

GEBRUIK

DE GLASKERAMISCHE ZONE

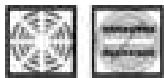
ADVIEZEN

Wat de kookplaat betreft is het gebruik van keukengereedschap van hoge kwaliteit belangrijk om goede kookresultaten te verkrijgen:

- . Gebruik altijd pannen van goede kwaliteit met volledig vlakke en dikke bodems.
- . Zorg ervoor dat de bodem van de kookpot of pan droog is:
- . Gebruik pannen met een doorsnee groot genoeg om het oppervlak van de eenheid volledig te bedekken.

KEUZE VAN KEUKENGEREEDSCHAP

Onderstaande informatie zal u helpen pannen te kiezen, die een goed resultaat geven.



Controleer op het label het teken dat aangeeft of de pan aangepast is aan glaskeramisch koken.

Roestvrij Staal: Met klem aanbevolen. Vooral goed met een sandwich bodem. De sandwich bodem combineert de voordelen van roestvrij staal (uiterlijk, duurzaamheid en stabiliteit) met de voordelen van aluminium of koper (hittegeleiding, gelijkmatige hitteverspreiding).

Aluminium: zwaar gewicht wordt aanbevolen. Goed geleidingsvermogen. Soms verschijnen er aluminium restanten als krassen op de kookplaat, maar deze zijn te verwijderen als ze direct worden schoongemaakt.

Vanwege het lage smeltpunt, kan beter geen dun aluminium worden gebruikt.

Gietijzer: bruikbaar, maar niet aanbevolen. Slecht resultaat. Kan het oppervlak bekrassen.

Koperen Bodem / kookpotten van steen: zwaar gewicht wordt aanbevolen. Goed resultaat, maar het koper kan restanten achterlaten die als krassen kunnen verschijnen. De restanten kunnen verwijderd worden, als de kookplaat maar onmiddellijk wordt schoongemaakt. Laat deze potten echter niet droogkoken. Oververhit metaal kan een verbinding aangaan met glazen kookplaten. Een oververhitte koperen kookpot zal een restant achterlaten dat de kookplaat permanent vlekken zal geven.

Porselein / email: Goed resultaat alleen met een dunne, gladde en vlakke bodem.

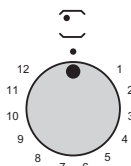
DE ZONES

. **Highlightzone:** Werkt binnen 3 seconden en is geschikt voor rustig, homogeen en langdurig koken. De keramische kookplaat heeft voordeel door de grotere warmte afgifte, voortgebracht door de Hightlight kookzones, waardoor het kookproces versnelt. De modificatie van de kookplaat heeft geen invloed gehad hitte bestendigheid van het glas, maar heeft wel de veiligheid verbeterd. Met de "sprinter" optie kan er een kooktijd verkorting gehaald worden tot wel 15%, afhankelijk van de manier van koken en de gebruikte pannen.

GEBRUIK

. Bepaal het teken dat overeenkomt met de kookzone die u nodig heeft.

. Aanbevolen wordt de hitte op zijn hoogst in te stellen tot de zone goed warm is geworden en vervolgens lager te zetten naar de gewenste kookinstelling.



. Het indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de hittezone aan staat.

. Iedere zone is verbonden met een op de kookplaat geplaatste resthitte indicator. Deze licht op als de temperatuur van de hittezone de 60 °C en hoger bereikt. Hij zal aan blijven, zelfs als de unit is uitgezet, tot het oppervlak afgekoeld is.

. Draai, om een hittezone uit te zetten, de corresponderende bedieningsknop naar de stand "0".

. **Standen:** de onderstaande voorbeelden zijn bedoeld als een leidraad. Wanneer u vertrouwd begint te raken met het gebruik van uw kookplaat, kunt u gaan uitvinden welke instellingen u het beste bevallen.

Posities			Tips
1	1-2	Erg laag	Bord warm houden, boter/chocolade smelten...
2	3-4	Laag	Langzaam koken, gepocheerde eieren ...
3	5-6	Gemiddeld	Gedroogde bonen, bevroren voedsel, fruit, kokend water ...
4	7-8	Matig	Gestoomde appels, groente, pasta, vis, crêpes...
5	9-10	Hoog	Omelet, vlees ...
6	11-12	Zeer hoog	Frituren, vlees

Aanbevelingen:

- . Bereid nooit voedsel direct op de glaskeramische kookplaat. Gebruik altijd het juiste kookgerei.
- . Plaats de pan altijd in het midden van de unit waarop u aan het koken bent.
- . Gebruik het oppervlak niet als snijplank.
- . Schuif het kookgerei niet over de kookplaat.
- . Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.
- . Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- . Aluminiumfolie en plastic pannen dienen niet op hittezones te worden geplaatst.

Het wordt ten zeerste aanbevolen om kinderen weg te houden bij de kookzones terwijl deze in werking zijn of wanneer ze uit zijn gezet, zolang de resthitte indicator aan staat, om het risico van ernstige verbrandingen te voorkomen.

OVEN APPARATUUR (Volgens model)

Het is noodzakelijk de apparatuur een eerste schoonmaakbeurt te geven alvorens de verschillende onderdelen voor de eerste keer te gebruiken. Was ze met een spons. Spoel uit en droog af.

DE OVENPLAAT: bedoeld om plaats te bieden aan schalen en borden, en aan braadstukken vlees als deze met de grill worden bereid. Hij is uitgerust met rails die het mogelijk maken dat de lekbak naar binnen wordt geschoven.



Dankzij de speciale vorm ervan, blijft de ovenplaat steeds horizontaal, zelfs wanneer hij helemaal naar de voorkant van de oven is uitgetrokken, en zo voorkomt hij het risico dat schalen eruit glijden of omkieperen.

DE LEKBAK: vangt vlees- en grillisappen op tijdens het roosteren of grillen. Hij kan op de ovenplaat worden gezet, of eronder geschoven. Tenzij de lekbak met de grill wordt gebruikt, moet hij niet worden bewaard in de oven terwijl die in gebruik is.



Gebruik de lekbak nooit als grillbak. Dit zou rookontwikkeling tot gevolg kunnen hebben, rondspattend vet en de oven zou snel vlekken krijgen.

. De bakplaat wordt op het ovenrooster geplaatst. Hierop kunt u klein gebak zoals soesjes, zandkoekjes, schuimgebakjes e.d. leggen.




Plaats de bakplaat nooit direct op de bodem van de oven.

Het draaispit. Dit is uitgerust met een pen, twee vorken en een penhouder.

DE TIMER VAN DE STROOMONDERBREKER

Zorgt voor het functioneren van de oven, tussen 1 en 120 minuten, met een onmiddellijke start en een automatische stop. Als de tijd is verstreken, sluit de timer automatisch de stroomtoevoer naar de oven af.

Maar de oven kan ook zonder programmering worden gebruikt. In dit geval draait u de bedieningsknop naar de stand Hand .

Let op: om een tijd in te stellen, draait u de bedieningsknop met de klok mee naar de 120 minuten markering en vervolgens draait u hem terug tot de gewenste tijd.

GEBRUIK

DE OVEN

BIJZONDER BELANGRIJK: De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt. Om de oven te gebruiken, dient u de afwasmachine te sluiten.

BELANGRIJK:

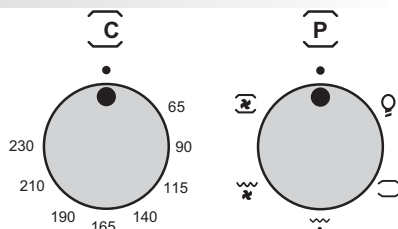
Laat kinderen nooit in de buurt van de Trio als deze in gebruik is. Als de Trio is voorzien van een afdekplaat moet u deze voor gebruik omhoog zetten.







DE KOOKMETHODES (Volgens model)

- Conventioneel koken** : de bovenste en onderste verhogingselementen worden samen gebruikt. Deze methode is ideaal voor al het traditionele rooster- en bakwerk, voor het dichtschroeien van rood vlees, rosbief, lamsbout, brood, laagjesdeeg. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor en plaats het vlees dat wordt bereid op de middelste plaatstand.
- Gril** : Maakt gebruik van het bovenste verhogingselement. Succes is verzekerd bij mixed grills, kebabs en "gegratineerde schotels". Een voorverwarming van vijf minuten is nodig om het element heet te krijgen.
- Roosterspit** : maakt gebruik van het bovenste verhogingselement in combinatie met het roosterspit, wat de echte geur van traditioneel geroosterd voedsel geeft.
 - . Verwijder alle accessoires uit de oven.
 - . Plaats de lekbak op de bodem van de oven.
 - . Rijg het te bereiden voedsel aan de vleespen en plaats hem in het midden tussen de twee vorken.
 - . Zet de vleespen in de steun en schuif de steun en de vleespen op het tweede niveau.
 Het uiteinde van de vleespen zal zich dan tegenover de groef in het besturingsmechanisme bevinden.
 - . Zet de vleespen in het besturingsmechanisme.
- Roosterspit en conventioneel koken** : tegelijkertijd gebruikmaken van het roosterspit en het conventioneel koken. Het kan u een tijdsbesparing opleveren bij het koken. U moet dan echter zorgen voor het omdraaien van de ovenplaat met rails, met de rails naar de bovenkant, en de lekbak erop plaatsen.
- Turbogril** : Gebruik van de koepelweerstand en van de turbine die de lucht in de ovenruimte vermengt. Ideaal voor dikke omvangrijke bereidingen, volledige stukken zoals varkensgebraad, gevogelte enz. Voorverwarming is nodig voor rood vlees, maar nutteloos voor wit vlees. De te bereiden gerechten rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven plaatsen, op een middelhoog niveau. De sausopvangschotel onder het rooster schuiven om vetresten op te vangen. Zorgen dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Het te roosteren stuk na de halve bereidingstijd omdraaien.
- Gemengde warmte** : Gelijktijdig gebruik van de ovenvloer, ovenkoepelweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte vermengt. Aanbevolen voor gevogelte, gebak, vis, groenten enz.... De warmte dringt beter door in de te bereiden gerechten en verkort de kooktijd, evenals de voorverwarmingstijd.

GEBRUIK

. Draai de bedieningsknop op de gevraagde bereidingsmethode en stel een temperatuur in:



-  Conventioneel koken Temperatuur van 65 C tot 230 C
-  Gril Temperatuur 230 C
-  Roosterspit Temperatuur 230 C
-  Roosterspit en conventioneel koken Temperatuur 230 C
-  Turbogril Temperatuur van 230 C
-  Gemengde warmte Temperatuur van 65 C tot 230 C

. Draai de bedieningsknop van de timer van de stroomonderbreker naar de stand Hand of op een programmeringduur.



Het indicatorlampje van het regulatiemechanisme geeft aan dat de thermostaat werkt. Tijdens de bereidingstijd gaat het regelmatig aan en uit.

BEREIDINGSADVIEZEN

VLEES:

Het is beter om vlees pas te zouten na de bereiding omdat zout het vlees stimuleert om vet te spetteren.

Dit zal de oven verontreinigen en een hoop rook geven. Braadstukken wit vlees, varkensvlees, kalfs-, lamsvlees en vis kunnen koud in de oven geplaatst worden. De bereidingstijd is langer dan in een voorverwarmde oven, maar het gaart het vlees beter door en door omdat de hitte meer tijd heeft om het braadstuk binnen te dringen.

Juiste voorverwarming is de basis voor een succesvolle bereiding van rood vlees.

CAKE - GEBAK EN BISCUIT: Vermijd het gebruik van glanzende vormen omdat ze hitte kunnen reflecteren en uw cakes kunnen verpesten. Indien uw cakes te snel bruinen, bedek ze dan met vetvrij papier of aluminiumfolie.

Let op: de juiste manier om folie te gebruiken is met de glimmende kant naar binnen. Doet u dat niet, dan wordt de hitte gereflecteerd door het glimmende oppervlak en dringt hij de cake niet binnen.

Vermijd het openen van de deur gedurende de eerste 20 tot 25 minuten van de bereiding: Moskovisch gebak, soufflés, brioches etc. zullen de neiging hebben om te vallen.

U kunt controleren of cakes klaar zijn, door er met het lemmet van een mes of met een metalen breinaald in te prikken. Als het lemmet er mooi en droog uit komt, is uw cake klaar en kunt u de bereiding stopzetten. Als het lemmet er vochtig uit komt of met stukjes cake er aan geplakt, laat hem dan nog verder bakken maar zet de thermostaat zoveel lager dat hij zonder te verbranden wordt afgebakken.

De volgende instructies zijn alleen een leidraad. U zult ze mogelijk willen veranderen overeenkomstig uw eigen ervaring of persoonlijke smaak.

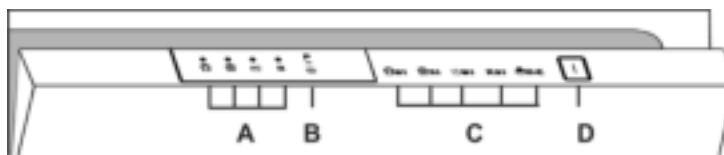
Voorverwarmingstijden:

- . 20 minuten tussen 210 en 230 C
- . 15 minuten tussen 140 en 190 C
- . 10 minuten tussen 65 en 115 C

Gewicht	Bereiding van	Oven temperatuur C	Plaats van onderaf gerekend	Tijd in minuten
VIS - PESCE				
	Forel	200	1	15 / 25
1 kg	Kabeljauw	190	1	50
VLEES				
1 - 1,5 kg	Rosbief	190	1	90
1 kg	Kalfsfri-candeau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Kalferagout	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lamsbout	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Geitebout	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	Speen varkendij	190	1	120
GEVOGELTE				
2 kg	Duiven bout	150 / 160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Eend	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kalkoen	170	1	60 / 80
VERSCHILLENDE - GERECHTEN				
	Lasagna	200	1	40
	Soufflé's	200	1	20
	Soezen	200	1	20
	Pizza	200	1	20
GEBAK				
	Roerdeeg	175	1	40 / 50
	Vruchten vlaai	180 / 190	1	20 / 30
	Cakedeeg	160	1	40 / 45
	Schuimgebak	100	1	90
	Bladerdeeg	200	1	20

BEDIENINGSPANEEL

- A Programma selectie indicatie lichtje
- B Programma-Keuze Toets
- C Omschrijving programma's
- D Aan/Uit Knop



PROGRAMMA SELECTIE EN SPECIALE FUNCTIES

HERINNERING! De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

Instellen van de programma's

Open de deur en druk op de Aan/Uit knop ; de 4 programma lampjes gaan knipperen

- Selecteer het gewenste programma door de het indrukken van de programmakeuze knop, Het lampje van het gekozen programma gaat branden. (2 lampjes bij het koude spoel programma)
- Sluit de deur (na het signaal) het gekozen programma zal automatisch starten)

GEBRUIK AFWASMACHINE

Het openen van de deur - U opent de deur van de afwasmachine door de handgreep naar u toe te trekken. Bij opening van de deur tijdens de werking van de afwasmachine schakelt de machine automatisch uit.

Tijdens de werking van de afwasmachine wordt het openen van de deur niet aangeraden. Ingeval van nood, moet u de stop knop indrukken.

Het sluiten van de deur

U schuift het vaatrek naar binnen. Controleer of de sproeiarmen vrij kunnen ronddraaien en of er geen bestek, pannen of borden zijn die de draaibewegingen kunnen belemmeren. U sluit de deur door deze stevig aan te drukken tot u de beveiligingsgrendel hoort klikken.

Onderbreken van een programma

Het is niet aan te raden om de deur te openen terwijl een programma loopt, zeker niet tijdens de hoofdwasfase en de droogfase. Mocht de deur onverhoopt toch geopend worden stopt het programma automatisch. Wanneer de deur weer gesloten wordt gaat het programma automatisch verder. Wanneer u van programma wil veranderen of een programma beëindigen, handel volgens de volgende procedure: Open de deur, druk de programmakeuze knop intot dat alle 4 indicatielampjes knipperen. Het huidige programma is geannuleerd. Een nieuwe programmakeuze kan nu gemaakt worden. Voordat u een nieuw programma opstart, verzeker uzelf dat er nog genoeg wasmiddel in de dispenser zit. Indien nodig kunt u de dispenser dan bijvullen.

LET OP: Als de deur tijdens een programma wordt geopend zal er een signaal gaan klinken, dit geeft aan dat het vaatwas programma nog niet klaar is.

Einde van het programma

Het einde van een programma wordt aangegeven door een geluidssignaal. Wanneer de deur geopend wordt, knipperen alle 4 indicatielampjes. Zet de aan/uit knop uit. Uitschakelen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op de volgende manier uitgeschakeld worden:

- Druk de aan/uit knop in.
- Wacht tot de programma lampjes gaan branden.
- Druk binnen 2 minuten de programma knop in, hou deze 30 sec ingedrukt (het programma lampje gaat knipperen en er klinkt een signaal)
- Als de eerste 2 lampjes aan de linkerkant branden (zonder te knipperen) en het signaal is gestopt, laat u de knop los (het uitschakelen van het signaal is gereed)
- Druk wederom de programmaknop in, de eerste 2 lampjes aan de linkerkant gaan uit en de andere twee zullen gaan branden. (het signaal is weer ingeschakeld)
- Een geluidssignaal zal bevestigen dat het inschakelen gereed is.
- Om het signaal weer uit te zetten herhaal de bovenstaande stappen.

Attentie - Deze afwasautomaat is uitgevoerd met een "waterblock", dit is een beveiliging tegen overstroming. Deze beveiliging werkt zelfs wanneer de machine is uitgeschakeld, en stopt de watertoevoer als het niveau te hoog wordt door een eventuele storing.

Waarschuwings Signaal

Als er fouten optreden tijdens een programma, dan gaat het lampje dat correspondeert met het betreffende programma snel knipperen en er zal een geluidssignaal klinken.

Mocht dit het geval zijn, zet dan de vaatwasser uit dmv het indrukken van de aan/uit knop.

Nadat u gekeken heeft of de watertoevoer open is, de slang niet dubbel zit en het filter niet verstopt is, kunt u de machine weer aanzetten.

Als dit probleem zich voor blijft doen, bel dan de Service Desk.

Belangrijk

Om te voorkomen dat deze beveiliging onbedoeld in werking treedt is het aan te bevelen de machine niet te verplaatsen of op te tillen terwijl deze in werking is.

Als het nodig is de machine te verplaatsen of op te tillen wacht dan tot het wasprogramma is afgelopen en het water uit de kuip is weggepompt.

VOORBEREIDING EN SCHOONMAKEN VAN HET FILTER



- Het filter bestaat uit :
- De filterbeker, die de grofste etensresten opvangt.
 - De filterplaat, die zorgt voor het voortdurend filteren van het speelwater.
 - Het microfilter, dat zich onder de

filterplaat bevindt en dat ook de kleinste resten vuil perfect opvangt en zorgt voor een prima filtering.

Om het beste eindresultaat te verkrijgen is het noodzakelijk om vóór elke was de filterbeker te controleren en deze zo nodig onder de kraan te reinigen, eventueel met behulp van een borsteltje. De filtergroep kan eenvoudig uit de machine gehaald worden door het bij de handgreep omhoog te lichten. De filterbeker kan ten behoeve van de reiniging eenvoudig uit de filterplaat gehaald worden. Omdat de afwasmachine is uitgerust met een zelfreinigend microfilter, zal het onderhoud beperkt blijven en dient de filtergroep om de veertien dagen geïnspecteerd te worden. Het is echter raadzaam om na iedere wassing te controleren of de filterbeker en de filterplaat niet verstopt zijn.

Waarschuwing : Let er na het reinigen van de filterdelen op dat alles weer op de juiste plaats is teruggebracht en dat de filterplaat perfect op de bodem van de afwasmachine geplaatst is. Een onnauwkeurige terugplaatsing van de filters kan schadelijk zijn voor een goede werking van de machine.

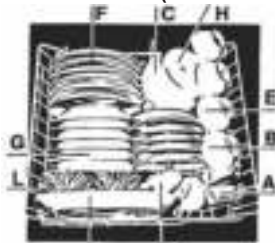
Let wel : Gebruik de afwasmachine nooit zonder filters.

GEBRUIK

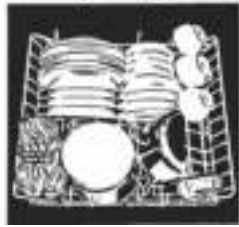
BELADING MET COUVERTS

Voordat u het serviesgoed in uw machine doet, dient u eerst etensresten zoals botjes, graten, tandenstokers, vlees- en groenteresten, schillen, enz. te verwijderen. Zo wordt vermeden dat het filter verstopt raakt en het wasresultaat nadelig wordt beïnvloed. Het vaatrek kan alle soorten serviesgoed bevatten.

BELADING MET 6 INTERNATIONALE STANDAARD COUVERTS (IEC 436 - DIN 44990 - NFC 73176)



- A - 6 glazen
- B - 6 dessert bordjes
- C - 6 schoteltjes
- D - Kleine kopjes
- E - 6 koffie- of theekopjes
- F - 6 plaatse borden
- G - 6 diepe borden
- H - Soepkommen
- I - Dienschaal
- L - Bestekkorf



BELADING MET 4 STANDAARD COUVERTS+PANNEN OF SCHALEN

In het vaatrek worden kook-, steel-, soeppannen, slakommen, schalen, deksels en keukengerei geplaatst. Het bestek gaat in de speciale plastic houder die weer wordt opgesteld al naar gelang de behoefte. Voor een goed was-resultaat wordt aangeraden om de lepels af te wisselen met ander bestek, zodat zij niet aan elkaar gaan kleven. Plaats het bestek altijd met het handvat of de steel naar beneden, tenzij de handvatten bijzonder smal zijn: in dat geval moeten zij andersom geplaatst worden, omdat zij anders door de bodem van de bestekkorf naar beneden kunnen glijden en de sproeiarmen kunnen blokkeren.

lepels af te wisselen met ander bestek, zodat zij niet aan elkaar gaan kleven. Plaats het bestek altijd met het handvat of de steel naar beneden, tenzij de handvatten bijzonder smal zijn: in dat geval moeten zij andersom geplaatst worden, omdat zij anders door de bodem van de bestekkorf naar beneden kunnen glijden en de sproeiarmen kunnen blokkeren.

HET TOEVOEGEN VAN AFWASMIDDEL

Gebruik altijd een afwasmiddel dat speciaal voor afwasmachines bestemd is. Gebruik nooit andere wasmiddelen (zoals die voor de handwas), omdat zij niet de juiste ingrediënten bevatten en schadelijk kunnen zijn voor een goede werking van de machine.

HET NORMALE WASPROGRAMMA

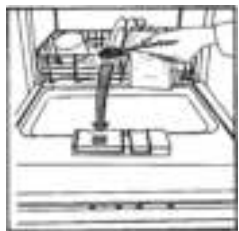


Het zeepbakje bevindt zich aan de binnenzijde van de deur. Indien dit dicht is, drukt u op de klep: na ieder wasprogramma gaat het bakje vanzelf open en is het weer gereed voor gebruik. De hoeveelheid wasmiddel kan aangepast worden aan de mate waarin het serviesgoed vervuild is en aan het type serviesgoed. Wij raden een hoeveelheid afwasmiddel aan van 15 gram hard water of bijzonder hardnekkig vuil dient u 25 gram afwasmiddel te gebruiken.

Sluit na invoering van het afwasmiddel de klep. Aangezien niet alle afwasmiddelen gelijk zijn, raden wij u aan eerst de aanwijzingen op het afwasmiddelpak te raadplegen.

Gebruikt u te weinig afwasmiddel, dan wordt de afwas onvoldoende gereinigd. Een te grote hoeveelheid afwasmiddel leidt niet tot een betere waskwaliteit, maar is slechts verspilling. Door de juiste hoeveelheid afwasmiddel te gebruiken spaart u het milieu.

EXTRA WASMIDDEL VOOR INTENSIEF WASPROGRAMMA



Bij een intensief afwasprogramma dient nog een tweede dosis - ongeveer 15 gram (1 eetlepel) - afwasmiddel toegevoegd te worden. Deze dosis gaat in de zeepgleuf van de gesloten deur of recht-streeks in de trommel. Met de aangeduide hoeveelheid wasmiddel wordt poeder bedoeld.

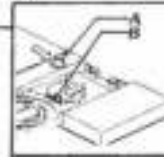
HET TOEVOEGEN VAN Glansspoelmiddel

Aan de rechterkant van het zeepbakje bevindt zich het tankje voor het glansspoelmiddel met een inhoud van plus minus 130 ml.



Open het klepje en giet de vloeistof in de tank. Let erop dat u niet morst. De vloeistof is voldoende voor meerdere wasbeurten. Doe de deur weer dicht.

Dit middel, dat automatisch aan de laatste spoeling wordt toegevoegd, zorgt dat de afwas snel droogt en geen vlekken en witte strepen achterlaat.



Gebruik een glansspoelmiddel dat geschikt is voor automatische afwasmachines. Het niveau van de vloeistof in de tank kan gemakkelijk gecontroleerd worden via een doorkijkglas "A" dat zich tussen de twee deurtjes bevindt.

de vloeistof in de tank kan gemakkelijk gecontroleerd worden via een doorkijkglas "A" dat zich tussen de twee deurtjes bevindt.

VOL
Zwart



LEEG
Wit



HET DOSEREN VAN Glansspoelmiddel (van 1 t/m 6)

Het doseerbakje "B" zit onder het deurtje en kan met één vinger gedraaid worden. Wij adviseren stand "3". De hoeveelheid aanwezige kalk in het water bepaalt de mate van kalkafzetting en de drogingsgraad. Het is daarom van belang om de hoeveelheid toe te dienen glansspoelmiddel te kunnen regelen. Mocht uw afwas aan het einde van het programma strepen vertonen, dan dient u de instelling met één streep terug te brengen. Zijn er echter witachtige kringen op uw afwas te zien, dan dient u de afstelling met één streep te verhogen.

HET VULLEN VAN HET ZOUTRESERVOIR

De afwasmachine is uitgerust met een automatische waterverzachter die de harde bestanddelen aan het water onttrekt. Hard water laat witachtige vlekken op het servies achter. Op de bodem van de vaatwasser bevindt zich het zoutreservoir voor de regeneratie van de wasverzachter. De filtermassa van de zuiveringsin-stallatie dient te worden geactiveerd met speciaal voor afwasmachines bestemd onthardingszout, dat verkrijgbaar is in blokjes of in korrelvorm.



Schroef het dekseltje van het reservoir los.

Bij de eerste vulling het reservoir eerst met water vullen en daarna het zout erin gieten tot het reservoir vol is. Het is normaal dat tijdens het bijvullen wat water over loopt. Verwijder de zoutresten en draai het dekseltje er weer vast op.

Als de afwasmachine niet direct gebruikt hoeft te worden, schakel dan het programma "Koud Spoelen" ("Eco+Snel" 2 lampjes) in, zodat de zoutoplossing die overloopt meteen door water wordt weggespoeld.

De inhoud van de ontharder is tussen de 1,5, om de ontharder efficiënt te laten werken, moet het apparaat van tijd tot tijd gevuld worden met neutraliserend zout, naar gelang het wateronthardingsstelsel.

Belangrijk: Vul de eerste keer het zoutreservoir met water voor het met regenererzout te vullen. Laad de afwasmachine nadat het zoutreservoir is bijgevoeld.

GEBRUIK

Regulatie van het onthardingssysteem door een elektronisch programma

De automatische waterverzachter kan water met een hardheidsgraad tot 60 fH (Franse weergave) of 33 dH (Duitse weergave) door 5 posities.

In de tabel hieronder zijn de verschillende graden weergegeven die corresponderen met de positiezetting van het systeem.

Niveau	Hardheid	Hardheid	Gebruik neutraliserend zout	Positie
	fH (Franse weergave)	fH (Duitse weergave)		
0	0-8	4	NEE	Lampje N.1
1	9-20	5-11	JA	Lampje N.1
2	21-30	12-17	JA	Lampje N.2
3	31-40	18-22	JA	Lampje N.3
4	41-60	23-33	JA	Lampje N.4

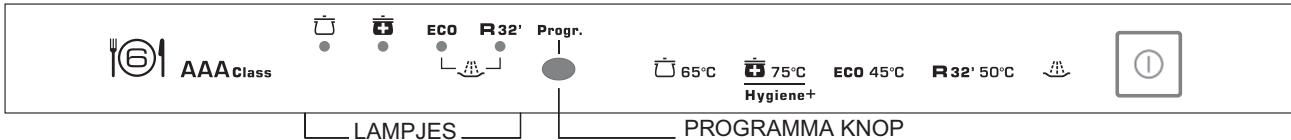
De onthardingspositie is door de fabrikant standaard ingesteld op positie 3 (indicatielampje N3). Dit omdat deze positie de meest gebruikte en voorkomende is.

Om deze positie te veranderen werkt u als volgt:

Open de deur, druk de aan/uit knop in, druk vervolgens minimaal 10 sec. de programmakeuze toets in. De eerste 3 lampjes aan de linker kant zullen gedurende 3 seconden gaan branden.

Het lampje dat hoort bij het instellen van de waterhardheid, gaat knipperen.

Het indrukken van de opeenvolgende toets zal het waterhardheid niveau wijzigen. (zie tabel)



WASPROGRAMMA

Informatie voor de testlaboratoria Algemene programma vergelijking

Ref. EN 50242 standaard:

- 1) Normale belading
- 2) Glansstand: 4
- 3) Hoeveelheid wasmiddel: 18 gr voor hoofdwas.

Programma	Beschrijving	Te verrichten handelingen					Programma verloop						Gemiddelde duur in minuten	
		Voorspoelmiddel	Afwasmiddel	Reiniging filterplaat	Voorraad controle spoelglansmiddel	Controle zoutvoorraad	Warm voorspoelen	Koud voorspoelen	Afwassen	Eerste koude spoeling	Tweede koude spoeling	Warm spoelen en spoelglansmiddel		Met koudwater-aansluiting (15°C)
65°C	Universeel	Voor het wassen van zeer verontreinigde pannen en serviesgoed. Voor dagelijks gebruik.	●	●	●	●	●	○	65°C	○	○	○	○	80
75°C Hygiene+	Hygiene+	Geschikt voor het wassen van zeer verontreinigde pannen en ander soort vaatwerk. Voor dagelijks gebruik.	●	●	●	●	●	○	75°C	○	○	○	○	90
ECO 45°C	Eco	Geschikt voor normaal bevulde pannen en keukengerie. Gebruik makend van wasmiddelen met enzymen. Programma volgens norm EN 50242.	●	●	●	●	●	○	45°C			○		120
R 32' 50°C	Snelwas 32 minuten	Supersnelle cyclus voor vaatwerk dat direct schoongemaakt dient te worden. Aanbevolen voor een vaat van max. 4 à 6 personen.		●	●	●			50°C	○		○		32
	Koud voorspoelen	Kort voorspoel-programma voor serviesgoed dat u 's ochtends of 's middags gebruikt, als u de afwas wilt uitstellen tot na het avondeten.			●			○						6

GEBRUIK

HOE U KUNT BESPAREN ...

Wilt u met een volle machine wassen, plaats dan elke keer na de maaltijd het vaatwerk in de machine. Schakel eventueel het programma **KOUD VOORWASSEN** in om aangekoekte etensresten los te weken en om het ergste vuil te verwijderen, in afwachting van het complete wasprogramma. Bij vaatwerk dat licht verontreinigd is of bij een lichte belading schakelt u het **DAGELIJKS PROGRAMMA** in volgens de aanwijzingen op de programma tabel.

VOOR HET BESTE WASRESULTAAT

- 1) Plaats het vaatwerk met de opening naar beneden.
- 2) Plaats, indien mogelijk, het vaatwerk zodanig dat het onderling niet met elkaar in contact komt. Zo verkrijgt u het beste was resultaat.
- 3) Verwijder, alvorens het vaatwerk in het vaatwerk te plaatsen, etensresten zoals graten, tandenstokers, vlees- en groenteresten, koffiedik, schillen, sigarettenas enz. Zo wordt vermeden dat de afvoer en sproeiarmen verstopt raken.
- 4) Controleer of de sproeiarmen vrij kunnen ronddraaien.
- 5) Aangekoekte of aangebrande pannen en vaatwerk dienen eerst in de week te worden gezet met water en zeep dat speciaal bestemd is voor afwasmachines.
- 6) Om zilver goed en verantwoord te kunnen afwassen raden wij aan:
 - a) - het bestek meteen na de maaltijd af te wassen (in het bijzonder indien er mayonaise, ei of vis, enz. gegeten is);
 - b) - er geen zeep op te strooien;
 - c) - het zilver niet in aanraking te brengen met andere metalen.

WAT TE DOEN ALS ...

U de afwasmachine wilt stopzetten om bijv. er nog iets in te zetten en het wasprogramma wilt onderbreken. Open de deur na de O/I knop uit te drukken zodat het programma stopt. Wacht na het sluiten van de deur 3 minuten voordat u de afwasmachine weer aanzet.

WAT NIET GESCHIKT IS VOOR DE MACHINE-AFWAS:

Niet al het servies is geschikt voor machine-afwas:

Het is af te raden bepaalde voorwerpen in de afwasmachine te wassen zoals: PVC voorwerpen, bestek met houten of plastic handgrepen, sausschaal met houten handgreep, voorwerpen van aluminium of kristalhoudend glas, tenzij anders aangegeven. Bepaalde decoraties kunnen verbleken, daarom kunt u eerst beter een exemplaar enkele malen machinaal wassen om er zeker van te zijn dat de decoratie niet verbleekt.

Het is verstandig zilver en metalen bestek niet bij elkaar te zetten om eventuele chemische reacties te voorkomen.

NA HET GEBRUIK -

Draai na elke afwasbeurt de waterkraan dicht, zodat de afwasmachine van de waterleiding is afgesloten en schakel de AAN/UIT knop uit.

Indien u de machine langere tijd niet gebruikt, is het aan te raden de volgende punten in acht te nemen:

- 1 - draai een programma af zonder afwas, maar met een afwasmiddel om de machine te ontvetten;
- 2 - trek de stekker uit het stopcontact;
- 3 - draai de waterkraan dicht;
- 4 - vul de naglanstank;
- 5 - zet de deur op een kier;
- 6 - reinig de machine;
- 7 - indien de machine zich bevindt in een ruimte waar een temperatuur van onder de 0 °C heerst, kan het water in de leiding gaan bevriezen. Breng daarom de temperatuur eerst boven de 0 °C en wacht circa 24 uur met het gebruik van de afwasmachine.

REINIGING

- Vóórdat u enige vorm van reiniging gaat uitvoeren, dient u:
 - Het apparaat van de elektrische toevoer af te koppelen en te wachten tot alle hete delen zijn afgekoeld.
 - Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

• **DE EMAILLE ONDERDELEN:** gebruik nooit schuurmiddelen, schuursponsjes of scherpe voorwerpen, omdat dit onherstelbare schade aan het email zal veroorzaken.

Als het apparaat eenmaal is afgekoeld, kunt u het eenvoudig reinigen met zeepwater en drogen met een schone doek.

• DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

Gebruik geen spons die te nat is.

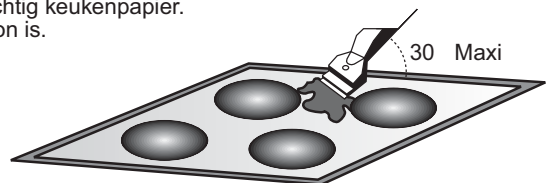
Het is aanbevelenswaardig om elke substantie die de neiging heeft om te smelten, zoals plastic voorwerpen, suiker, of producten op suikerbasis, uit de buurt te houden van de kookplaat.

Onderhoud:

- . Doe een paar druppels van een gespecialiseerd schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat.
- . wrijf alle hardnekkige vlekken in met een zachte doek of met een beetje vochtig keukenpapier.
- . wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.

Hardnekkige vlekken:

- . Doe een paar druppels van een gespecialiseerd schoonmaakproduct op het oppervlak van de kookplaat.
 - . schraap met een schraper terwijl u hem onder een hoek van 30° houdt, tot de vlekken verdwijnen.
 - . wrijf met een zachte doek of droog keukenpapier totdat het oppervlak schoon is.
 - . herhaal de operatie zo nodig.
- Een schraper met een scheermesje zal het oppervlak niet beschadigen, zolang hij onder een hoek van 30° wordt gehouden.
. Laat nooit een schraper met een scheermesje achter binnen het bereik van kinderen.



Een paar tips:

Regelmatige reiniging laat een beschermende laag achter die essentieel is ter voorkoming van krassen en slijtage. Zorgt u ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat weer gebruikt.

Voor het verwijderen van vlekken die zijn achtergelaten door water, gebruikt u een paar druppels witte azijn of citroensap. Veegt u dan af met absorberend papier en een paar druppels gespecialiseerde reinigingsvloeistof.

Het glaskeramische oppervlak zal bestand zijn tegen het schuren door kookpannen met vlakke bodems, maar het is altijd beter om ze op te tillen als u ze verplaatst.

REINIGUNG

• OVENVERLICHTING

Het gloeilampje en het kapje eromheen zijn gemaakt van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen: 230 V~ -E 14 base - 15 W - Temperatuur 300 °C min.

Het vervangen van de gloeilamp: Schakel de stroomtoevoer van de oven uit voordat u probeert de lamp te vervangen. Wacht tot de oven is afgekoeld alvorens tot enige actie over te gaan.

Om een kapotte gloeilamp te verwisselen, hoeft alleen het glazen kapje losgeschroefd te worden, schroef de gloeilamp los en vervang hem door een zelfde type. Nadat de kapotte gloeilamp is vervangen, schroeft u het beschermende glazen kapje er weer op.

• ACCESSOIRES

De ovenplaat: Maak de ovenplaat niet schoon met ruwe schuurmiddelen, schuursponsjes of scherpe voorwerpen. Gebruik eenvoudigweg een doekje dat is uitgewrongen in heet zeepwater. Spoel de plaat na met schoon water en droog hem daarna.

De lekbak: Verwijder na het grillen de lekbak uit de oven en giet het vet in een container. Was en spoel de lekbak in erg heet water, gebruik een spons en waspoeder. Heeft hij nog steeds plakkerige voedselvlekken, dompel hem dan onder in zeepwater. De lekbak kan gereinigd worden in de afwasmachine. Zet de lekbak nooit terug in de oven als hij nog vuil is.

• DE RUIT VAN DE OVENDEUR

Het verdient aanbeveling om de ruit van de oven deur na iedere kookcyclus met absorberend papier af te vegen. Als er sprake is van sterke vlekvorming, kan het glas gereinigd worden met een sponsreinigingsmiddel.

• OVENDEUR

het is mogelijk de oven deur te reinigen terwijl hij op zijn plaats is of na verwijdering.

Doe, om de deur te verwijderen, het volgende:

. open de deur helemaal,

. maak de haken los,

. trek de deur naar boven, sluit hem gedeeltelijk, tot hij vrijkomt.

Om de deur terug te plaatsen, ervoor zorgen dat u de scharnieren zorgvuldig op hun plaats terugbrengt; een onder de scharnieren geplaatste inkeping laat u de scharnieren op de juiste manier plaatsen.

Nadat de deur terug is geplaatst op zijn steunen, plaatst u de scharnieren in hun oorspronkelijke positie.

• GASBRANDERS:

voor het schoonmaken wordt aanbevolen alle vette of verbrande aanzettingen te verwijderen met producten op ammoniakbasis of met de gebruikelijke schoonmaakproducten. Dompel de branderdoppen niet meteen na gebruik onder in water, om te voorkomen dat het email door de thermische schok barst. Als de gaten verstopt raken, deze afborstelen met zeepwater en drogen met een doekje. Wanneer u de branders opnieuw in elkaar zet, overtuig u er dan van dat de doppen van de branders en de branders zelf droog zijn en plaats ze daarna op de juiste wijze. Let op: Pas op dat u geen enkele drup water in de branders laat komen.

• **KLEP:** als het apparaat eenmaal is afgekoeld, kunt u hem eenvoudig reinigen met zeepwater en drogen met een schone doek. Zorg, voordat u de klep optilt, dat alles wat eraf kan vallen, is verwijderd.



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.

Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan.

De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

STORINGLIJST

LET OP!! De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijk gebruikt worden.

Kleine storingen zelf oplossen.

Wanneer de vaatwasmachine plotseling niet goed werkt of helemaal niet, controleer de onderstaande punten, voordat u de Service dienst belt.

FOUT	OORZAAK	OPLOSSING
1 - Toestel doet niets.	Stekker niet in stopkontakt	Steek stekker in stopkontakt.
	0/1-knop niet ingedrukt.	Druk knop alsnog in.
	Deur is open.	Sluit de deur goed.
	Geen spanning	Controleer zekering in de meterkast.
2 - Toestel neemt geen water	Zie oorzaken nr. 1	Controleer
	Kraan staat dicht	Open de kraan.
	Toevoerslang geknikt.	Leg de slang goed, zonder knikken.
	Zeefje niet goed in slang.	Reinig zeefje en installeer juist.
3 - Toestel pompt water niet af.	Zeef vuil.	Reinig de zeef.
	Afvoerslang geknikt. Verlengstuk van afvoerslang niet juist bevestigd.	Leg de slang goed, zonder knikken. Installeer opnieuw volgens de instructies.
4 - Toestel pompt continu water af	Positie van de uitlaat vande afvoerslang te laag (hevelwerking)	Uitlaat van de afvoerslang moet tenminste 40 cm boven de vloer zijn.
5 - Geluid van de sproeiarmenniet hoorbaar, tijdens wassen.	Te hoge zeepdosering.	Verlaag dosering zeep.
	Voorwerpen blokkeren de sproeiarmen.	Controleer de inhoud van de korven.
	Filter / zeef verstopt.	Reinig deze.
6- Elektrische apparaten zonder display: Ecoindicatie lampje nr.1 met geluidssignaal.	Kraan dicht.	Schakel het toestel uit. Draai de kraan open en Re-set programma.
7 - Borden, schalen ed. Zijn niet goed schoon.	Zie oorzaken nr. 5	Controleer.
	Panbodems zijn niet goed gereinigd voordat ze in de machine zijn gedaan.	Aangezette panbodems moeten geweekt worden voordat ze in de machine gaan
	Sproeiarmen vuil.(gaatjes niet open)	Verwijder sproeiarmen, door schroef los te draaien (in de richting van de wijzers van de klok) en reinig de proeiarm onder de kraan.
	Borden zijn niet goed geladen.	Zet de borden niet te dicht tegen elkaar.
	De uitlaat van de afvoerslang hangt in het water.	De uitlaat van de afvoerslang moet ten alletijden belucht zijn
	Er is onvoldoende zeep in de vaatwasser gekomen; zeep is te oud en hard geworden.	Verhoog de hoeveelheid zeep en / of vernieuw de zeep.
	Het programma is te licht.	Kies voor een zwaarder programma. Hogere temperatuur.
	Borden ed. In onderste korf zijn niet goed gewassen.	Schakel 1/2_ vulling knop uit.
8 - Witte vlekken.	Water te hard.	Controleer zout en naglansmiddel en stel eventueel hoeveelheid in. Blijft fout hetzelfde schakel servicedienst in.
9 - Geluiden tijdens wassen.	Borden raken elkaar.	Zet de borden opnieuw in de korf.
	Ronddraaiende armen raken borden of id.	Laad de korven opnieuw.
10 -Vaatwas is niet compleet droog.	Geen goede ventilatie.	Laat de deur op een kier staan aan het eind van het droogprogramma, waardoor de vaatwas op een natuurlijke manier droogt.



GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.