

CANDY

BRUG- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING

DA

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJEET

FI

BRUKSANVISNING OG MONTERING

NO

BRUKSANVISNING FÖR ANVÄNDNING OCH INSTALLATION

SV



SIKKERHEDSANVISNINGER

• Under madlavning, kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Det er en normal tilstand. For at reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder kondensationen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.

- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen efter madlavning i mere end 15/20 minutter.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Apparatet ikke må bruges af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af apparatet.

• Børn må ikke lege med apparatet.

• Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet

• Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer så som:

- Medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsområder,

- gårde,

- af kunder på hoteller og moteller og andre overnatningssteder,

Bed & breakfast og lignende.

En anden brug af dette apparat end til husholdningsformål eller typiske husholdningsfunktioner, såsom kommerciel brug af ekspertter eller uddannede brugere, er udelukket også til ovenstående formål. Hvis apparatet bruges på en måde, der ikke er i overensstemmelse hermed, kan det reducere apparatets levetid og ugyldiggøre producentens garanti.

Enhver skade på apparatet eller anden skade eller tab, der opstår som følge af brug, der ikke er i overensstemmelse med husholdningsbrug eller husholdningsbrug (selv om det er placeret i et husholdnings- eller husholdningsmiljø), accepteres ikke af producenten i det videst mulige omfang, loven tillader.

• Døren bør ikke efterlades i åben position, da dette kan udgøre en potentiel fare (f.eks. snuble).

ADVARSEL!

Knive og andre redskaber med skarpe spidser skal lægges i kurven med spidserne nedad eller placeres i vandret position.

• Når apparatet er placeret på et tæppegulv, skal man være opmærksom på, at der ikke er nogen hindring for de nederste ventilationsåbninger.

• Sørg for, at stikket eller den omnipolare afbryder, som frakobler apparatet, forbliver tilgængelige efter installering.

• Apparatet skal tilsluttes vand med nye slangesæt.

• De gamle slangesæt bør ikke genbruges.

• Vandtrykket skal være mellem 0,08 MPa og 0,8 MPa. Kontakt vores serviceafdeling for råd, hvis trykket er under minimum.

• Før du tilslutter apparatet til lysnettet, er det vigtigt at sikre:

1. at forsyningsstikket er korrekt jordet;

2. at din elforsyning er i stand til at opfylde de forbrugskrav, der er angivet på dit apparats typeskilt.

• Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.

ADVARSEL!

Sørg for, at dit produkt er korrekt jordet.

I mangel af tilstrækkelig jording vil du bemærke, at når du rører ved metaldelene på dit apparat, kan en elektrisk spredning mærkes på grund af tilstedeværelsen af en radiointerferensdæmper.

• Producenten fralægger sig ethvert ansvar for enhver skade, der skyldes, at maskinen ikke er jordet.

• Sørg for, at opvaskemaskinen ikke klemmer strømkabler.

• Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i netledningen eller selve maskinen.

• Generelt er det ikke tilrådeligt at bruge adaptere, flere stik og/eller forlænger kabler.

• Rør aldrig ved apparatet, når dine hænder eller fødder er våde eller fugtige.

• Må ikke bruges med bare fødder.



• Efterlad ikke apparatet udsat for vejrliget (regn, sol osv.).

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Hvis du læner dig op eller sidder på den åbne låge på opvaskemaskinen, kan det få den til at vælte.
 - Hvis apparatet går i stykker eller holder op med at fungere korrekt, skal du slukke for det, slukke for vandforsyningen og ikke pille ved det. Reparationsarbejde bør kun udføres af en autoriseret servicetekniker, og der må kun monteres originale reservedele. Enhver undladelse af at følge ovenstående råd kan have alvorlige konsekvenser for apparatets sikkerhed.
 - Vand, der er tilbage i maskinen eller på servicet ved afslutningen af vaskeprogrammet, må ikke indtages.
 - Det maksimale antal kuverter i opvaskeren er 6.
 - Opvaskemaskinen er designet til almindelige køkkenredskaber.
- Genstande, der er blevet forurenede af benzin, maling, spor af stål eller jern, ætsende kemikalier, syrer eller baser, må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
 - Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn
 - **ADVARSEL:** Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand.
 - Sluk **ALDRIG** en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
 - Madlavningsprocessen på kogepladen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges hele tiden.
 - **ADVARSEL:** Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
 - **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
 - Under brug bliver apparatet varmt. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.
 - **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
 - Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, glaspladens låg eller glaspladens overflade, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
 - Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
 - Ovnen skal slukkes før afskærmningen fjernes. Efter rengøring skal afskærmningen udskiftes i henhold til anvisningerne.
 - Brug kun den anbefalede termometersonde til denne ovn.
 - **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens tætningsliste.
 - Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til madlavning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som ukorrekt og derfor farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af ukorrekt, ukorrekt eller urimelig brug.
 - Når du placerer pladen indeni, skal du sørge for, at stoppet er rettet opad og i bagsiden af ovnrummet. Hylden skal sættes helt ind i ovnrummet.
 - Når du indsætter gitterbakken, skal du være opmærksom på, at anti-glidekanten er placeret bagud og opad.
 - Brug ikke en damprenser eller højtryksspray til rengøring.
 - Eventuelt spild skal fjernes fra låget før åbning.
 - Kogepladens overflade skal have lov til at køle af, før låget lukkes.
- **FORSIGTIG:** Glaslåg kan knuses ved opvarmning. Sluk for alle brændere, før du lukker låget.
- Hvis de er til stede, må du ikke stirre ind i halogenkogepladerne.
 - Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af komfuret, eller som er angivet som velegnet af producenten i brugsanvisningerne, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage uheld.
 - Læg ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer eller låg på kogepladen. De kunne blive varme.
 - Rør ikke ved varmezonerne under drift eller i et stykke tid efter brug.
 - Anbring ikke noget på kontrolpanelet.
 - **ADVARSEL:** Undgå risikoen for elektrisk stød - sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen.
 - Produktet må ikke placeres på et underlag.
 - Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.



SIKKERHEDSANVISNINGER

- Tilslutningen til strømkilden skal udføres af en behørigt kvalificeret fagmand. For at få et anlæg, der er i overensstemmelse med den gældende sikkerhedslovgivning, må produktet kun tilsluttes ved at placere en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der er i overensstemmelse med kravene til overspæn-dingskategori III, mellem apparatet og strømkilden.
- Den omnipolære afbryder skal kunne holde til den maksimale tilkoblede belastning og skal være i overensstemmelse med gældende lovgivning. Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret. Tilslutningen til strømkilden skal foretages af en behørigt kvalificeret fagmand, der tager hensyn til ovnsens og strømkildens polaritet. Afbrydelsen skal opnås ved at inkorporere en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et kabel eller et særligt bundt, der er tilgængeligt fra producenten eller ved at kontakte kundeserviceafdelingen. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand. Strømkabeltypen skal være H05V2V2-F. Jordlederen (gulgrøn) skal være ca. 10 mm længere end de øvrige ledere. Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræve brug af originale reservedele, ved behov for reparation. Hvis dette ikke overholdes, kan det forringe apparatets sikkerhed og ugyldiggøre garantien.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- De nye slangesæt, der følger med apparatet, skal bruges, og de gamle slangesæt skal kasseres.
- Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og må kun bruges i et godt ventileret rum. Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Inden installation skal du sikre dig, at de lokale distributionsforhold (gas- og gastrykkets art) og justeringen af apparatet er kompatible";
- Justeringsbetingelserne for dette apparat er angivet på etiketten (eller typeskiltet);
- Dette apparat er ikke forbundet til et udsugningsanlæg til forbrændingsprodukter. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende installationsbestemmelser. Vær særligt opmærksom på de relevante krav til ventilation.
- Brugen af et gaskomfur resulterer i produktion af varme og fugt i det rum, hvor det er installeret. Sørg for, at køkkenet er godt ventileret: hold naturlige ventilationshuller åbne eller installer en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk emhætte). Langvarig intensiv brug af apparatet kan kræve ekstra ventilation, for eksempel åbning af et vindue, eller mere effektiv ventilation, for eksempel øget niveau af mekanisk ventilation, hvor det er til stede.
- **FORSIGTIG:** De tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Små børn bør holdes væk.
- For korrekt brug af ovnen anbefales det ikke at anbringe fødevarer i direkte kontakt med stativer og bakker, men at bruge ovnpapir og/eller særlige beholdere.
- Tilbered aldrig mad direkte på den glaskeramiske kogeplade. Brug altid det rigtige køkkengrej.
- Placer altid gryden i midten af den enhed, du laver mad på.
- Brug ikke overfladen som skærebræt.
- Skub ikke køkkengrej hen over kogepladen.
- Opbevar ikke tunge genstande over kogepladen. Hvis de falder ned på kogepladen, kan de forårsage skade.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsflade.
- Alufolie og plastikgryder må ikke placeres på varmezoner.
- Det anbefales kraftigt at holde børn væk fra kogezoneerne, mens de er tændt, eller når de er slukket, så længe restvarmeindikatoren er tændt, for at undgå risikoen for alvorlige forbrændinger.
- Forsigtig, mulighed for vipning 
- Der skal påsættes tipsikringer. Følg instruktionerne for de beslag, der følger med produktet. 

UDPAKNING AF APPARATET

Inde i apparatet finder du hæftet og, for gasmodellen, en pose med:

- Hvis du skal skifte gastype: nye dyser til gasmodifikationerne, Butangas G30 28-30 mbar eller Propangas G31-37 mbar,
- til tilslutning med blødt gummirør, et endestykke til naturgas og et endestykke til butan eller propangas med tætning.

ANBEFALINGER

LÆS INSTRUKTIONERNE OMHYGGELIGT FOR AT FÅ DET BEDSTE UD AF DIT APPARAT.

Vi anbefaler, at du gemmer installations- og brugsvejledningen til senere reference, og før du installerer apparatet, skal du notere dets serienummer nedenfor, hvis du har brug for at få hjælp fra eftersalgstjenesten.

. Identifikationspladen er placeret på bagsiden af Trioen.

VIKSBOMHEDEN ER IKKE ANSVARLIG, HVIS INSTRUKTIONERNE I DETTE DOKUMENT IKKE OVERHOLDES.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER

• Du bør overlade gasinstallationen af dit apparat og dets elektriske tilslutning til en godkendt installatør eller tekniker med lignende kvalifikationer.

• Trioen består af tre elementer, en kogeplade, en ovn og en opvaskemaskine. Af sikkerhedsmæssige årsager må der under ingen omstændigheder foretages ændringer på dette apparat.

• Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

• Hvis Trioen viser selv den mindste defekt, skal du ikke tilslutte den.

• Afbryd strømforsyningen og kontakt straks en godkendt serviceagent.

• Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød

- Læn dig ikke op ad dørene og lad ikke børn gøre det.

• Efter hver brug anbefaler vi, at der foretages en vis rengøring af Trioen. Dette forhindrer ophobning af snavs eller fedt, som bliver varmet igen og brænder, hvilket udvikler ubehagelige lugte og røg.

• Opbevar ikke brændbare produkter i Trio, da de kan gå i brand, hvis apparatet er tændt ved et uheld.

• I tilfælde af kogeplader med halogenlamper, må du ikke stirre på pladerne under brug.

• Brug ovnhandsker, når du placerer eller fjerner et fad fra ovnen.

• Beklæd ikke ovnvæggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der fås fra butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og forringe emaljen på indersiden.

• Når du laver mad med fedtstoffer eller olier, skal du altid være opmærksom på madlavningsprocessen, da opvarmede fedtstoffer og olier hurtigt kan antændes.

• Komfurets låg (til gasmodel):

- Mens komfuret er i brug, skal låget holdes i oprejst position.

- Før du åbner låget, skal du fjerne eventuelle genstande fra det for at undgå spild.

- Før du lukker låget, skal du lade alle de varme dele af komfuret køle af.

- Opbevar ikke tunge eller metalliske genstande på låget.

• Hvis du ønsker at bortskaffe en gammel opvaskemaskine, skal du sørge for at fjerne lågen for at undgå risikoen for, at børn bliver fanget inde i den.

• Opvaskemaskinen er lavet af materialer, som kan genbruges, så den kan bortskaffes på en miljøvenlig måde.

• Sørg for, at opvaskemaskinen ikke klemmer strømkabler.

• Det frarådes at bruge adaptere, flere stik og/eller forlængerledninger.

• Alle spørgsmål vedrørende strømforsyningsledningen skal henvises til eftersalgsservice eller en kvalificeret tekniker.

• Når apparatet er placeret på et tæppegulv, skal man være opmærksom på, at der ikke er nogen forhindringer for de nederste ventilationsåbninger.

Enhver undladelse af at følge ovenstående råd kan have alvorlige konsekvenser for apparatets sikkerhed.

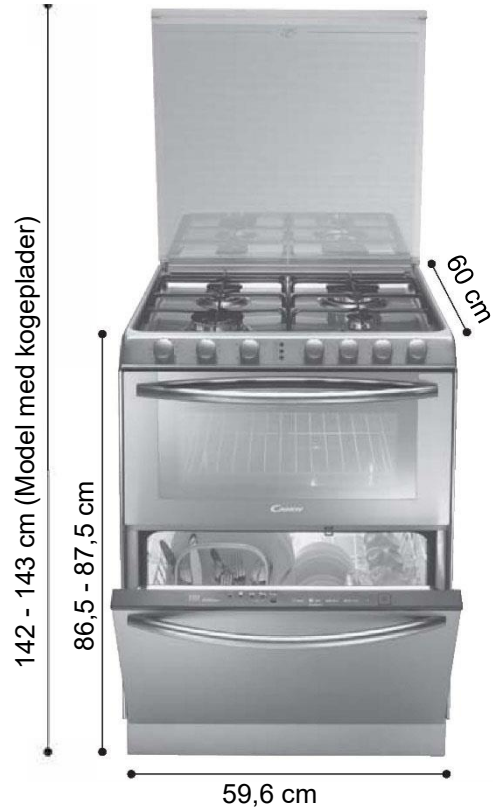
For at forbedre kvaliteten af produkterne kan CANDY udføre ændringer i forbindelse med tekniske forbedringer.

Apparatet overholder det europæiske direktiv 2009/142/EC (GAD) og fra 21/04/2018 med Gas Appliance Regulation 2016/426 (GAR).



Product Code:.....
Serial N°:.....

TEKNISKE DATA



TRIO			
TYPE / Reference	TRI 5 S		TRI 5
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Position			
Foran til venstre	Hurtig brænder	Hurtig brænder	hilight 0180
Bagpå til venstre	Halvhurtig brænder	EP Ø180	hilight 0220
Bagpå til højre	Ultra hurtig brænder	Ultrahurtig bur	hilight 0140
Foran til højre	Vågeblus	Vågeblus	hilight 0140
Flammefejl enhed	Ja		-
Tænding	Ja		-
Installationsklasse	2 underklasse 1 ende 1		-
Installeret gastype/effekt			
Gaseffekt kW	8,75	7	-
G20 20mbar (NG) l/t	833	666	-
Alternativt dysesæt til LPG-gas findes i emballagen			
Gaseffekt kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/t	636	509	-
Opvaskemaskine			
Placer indstilling EN 60436	6	6	6
Nominel effektindgang			
TRI 5 S Spænding (V) - Frekvens (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Spænding (V) - Frekvens (Hz)	220-230V~ /380-400 V~ 50Hz		
Elektrisk effekt	2100	3600	8600

Det fleksible rør skal monteres på en sådan måde, at det ikke passerer gennem et rum, hvor det kan blive klemt/bøjet eller beskadiget på nogen måde.

INSTALLATION

ADVARSEL:

Installation af et husholdningsapparat kan være en kompliceret opgave, som, hvis den ikke udføres korrekt, kan alvorligt påvirke forbrugernes sikkerhed. Det er af denne grund, at en fagligt kvalificeret person skal påtage sig opgaven, som skal udføres i overensstemmelse med de gældende tekniske forskrifter.

I tilfælde af at denne rådgivning ignoreres, og installationen udføres af en ukvalificeret person, fralægger producenten sig ethvert ansvar for enhver teknisk fejl på produktet, uanset om det resulterer i skade på varer eller personskade.

I tilfælde af installation af komfuret på en fod skal der træffes foranstaltninger for at forhindre, at apparatet glider af selve foden

GASMODEL

1.1 EGNET PLACERING

- Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og må kun bruges i et godt ventileret rum. Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.

- Et gasdrevet kogeapparat producerer varme og fugt i det område, hvor det er installeret. Derfor bør du sikre god ventilation enten ved at holde alle naturlige luftkanaler åbne eller ved at installere en emhætte med aftræk. Intensiv og langvarig brug af apparatet kan kræve ekstra ventilation, såsom åbning af et vindue eller øget hastighed på den elektriske ventilator, hvis du har en.

- Hvis en emhætte ikke kan installeres, bør en elektrisk ventilator monteres på en ydervæg eller et vindue for at sikre, at der er tilstrækkelig ventilation. Den elektriske ventilator skal kunne udføre et fuldstændigt luftskifte i køkkenet 3-5 gange i timen. Installatøren skal følge de relevante nationale standarder.

• *Inden apparatet installeres, skal teknikeren:*

- Tjekke kompatibiliteten mellem Trio og gasinstallationen. Typeskiltet på kogepladen viser, hvilken type gas den er beregnet til at blive brugt med. Tilslutning til gasforsyningen eller gasflasken skal udføres efter at have kontrolleret, at den er reguleret til den type gas, den vil blive forsynet med. Hvis det ikke er korrekt reguleret, henvises til instruktionerne i de følgende afsnit for at ændre gasindstillingen.

Trioen er fabriksindstillet til brug med gastypen som angivet på emballagen og gentaget på mærkepladen, der er fastgjort til komfuret. Naturgas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: hovedgas

- Skift om nødvendigt gassen.

For at tilpasse komfuret med gasbrændere monteres passende dyser, der giver den nominelle strømningshastighed (som forklaret i afsnittet om ændring af gastypen).

• *Til installation skal teknikeren:*

Udføre alt arbejde med strømforsyningen afbrudt.

Trioen er klasse 2 - underklasse 1; møbler ved siden af enheden må ikke være højere end toppen af apparatet.

- Hvis Trioen monteres ved siden af et skab på begge sider, skal afstanden mellem Trioen og skabet være mindst 15 cm (se figur 1); mens afstanden mellem Trioen og bagvæggen skal være mindst 5,5 cm. Afstanden mellem Trio og enhver anden enhed eller apparat over den (f.eks. en emhætte) må ikke være mindre end 70 cm (Figur 1).

- Komfuret har justerbare fødder til perfekt nivellering på gulvet.

- Udfør gasforbindelsen til installationen i henhold til gasforsyningen.

- Tilslut komfuret elektrisk i overensstemmelse med oplysningerne i afsnittet om elektrisk tilslutning.

- Hvis gastypen er blevet ændret, skal du justere minimumsflowet for hver gasbrænder (som forklaret i afsnittet om ændring af gastypen).

- Tilslut Trio til vandforsyningen og vandafløbet (se afsnittet om vandtilslutning).

ENHVER ÆNDRING AF GASINDSTILLINGEN SKAL ANMÆRKE PÅ MÆRKEPLADEN, SOM ER SAT PÅ KOMFURET.

• GASTILSLUTNING

Dette skal gøres i overensstemmelse med de gældende regler i installationslandet (kun for Storbritannien: ved lov skal gasinstallation\driftsættelse udføres af en autoriseret installatør). I alle tilfælde skal der på gastilførselsrøret være en stophane, en regulator eller regulatorudløsningsanordning til propangas. Brug kun ventiler, regulatorender og fleksible rør, regulatorer med det officielle mærke for installationslandet.

Gastilslutning iht. installation:

Naturlig stiv, fleksibel slange med mekaniske fittings (1) - Blødt gummirør (2)

Butan stiv, fleksibel slange med mekaniske fittings (1) - Blødt gummirør (2)

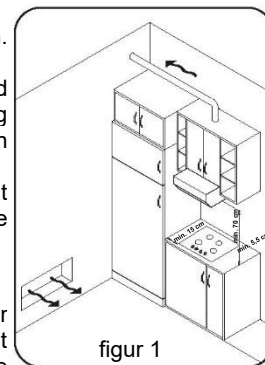
Propan stiv, fleksibel slange med mekaniske fittings (1) - Blødt gummirør (2)

1 - forudsat at den fleksible slange kan inspiceres i hele sin længde.

2 - forudsat at det bløde gummirør kan inspiceres i hele sin længde, dets længde ikke overstiger 1,5 meter, og det er forsynet med passende klemmer i enderne.

1, 2 - bløde slanger og fleksible slanger med mekaniske fittings skal være indrettet, så de er væk fra flammer og ikke nedbrydes af forbrændingsgasser, varme kogeplader eller spild af varm mad.

Det fleksible rør skal monteres på en sådan måde, at det ikke passerer gennem et rum, hvor det kan blive klemt/bøjet eller beskadiget på nogen måde.



• TRE TILSLUTNINGSMULIGHEDER:

• TILSLUTNING MED STIFT RØR

Tilslut direkte til manifoldbeslagene.

• TILSLUTNING VED FLEKSIBEL SLANGE MED MEKANISKE FITTINGS

Vi anbefaler denne type forbindelse.

Skru slangemøtrikkerne direkte på manifoldfittingen på den ene side og på rørledningens stophane på den anden side.

• TILSLUTNING MED BLØDT GUMMI

Vi anbefaler ikke denne type forbindelse.

Udelukkende reserveret til gamle installationer, der ikke muliggør andre muligheder.

Skru det kompatible endestykke (2)

Monter det bløde rør på endestykket på den ene side og på regulatoren eller på ventiludgangen på den anden side.

(2) Sørg i alle tilfælde for, at tætningen er monteret. Efter tilslutningsoperationerne testes tætheden med sæbevand, test med flamme er strengt forbudt.

Advarsel: Hvis der kan smelte gas i nærheden af dette apparat, skal du slukke for gasforsyningen til apparatet, og tilkalde teknikeren direkte. Søg ikke efter en lækage med åben ild.

ÆNDRING AF GASTYPE:

ADVARSEL:

Kun fagligt kvalificerede personer bør udføre opgaven, der skal udføres i overensstemmelse med de gældende tekniske forskrifter og efter instruktionerne.

Gassens brændværdi og tryk varierer afhængigt af gastypen.

Ved udskiftning af gas skal teknikeren i nævnte rækkefølge:

- 1- Tåge ovnen ud af stikkontakten
- 2- Foretag "GASTILSLUTNING" til installationen som beskrevet ovenfor,
- 3- Luk gasventilen før apparatet
- 4- UDSKIFT DYSERNE
- 5- REGULER MINIMUMSFLAMMEN

UDSKIFTEDYSERNE:

Udfør følgende instruktioner for at tilpasse kogepladen til brug med forskellige typer gas:

- Fjern riste og brændere
- Indsæt en sekskantnøgle (7 mm) i brænderstøtten (Figur 2)
- Skru injektoren af og udskift den med en egnet til den gas, der skal bruges (se gastypetabel)

REGULERING AF MINIMUMSFLAMMEN

For at regulere minimumsflammen skal teknikeren udføre følgende instruktioner:

- Fjern knapperne,

TILFÆLDE 1: reguleringsskrue synlig inde i ventilstammen (se figur 3A)

Efter at have tændt brænderne, drejes reguleringsskruen til minimumsindstillingen, og derefter aftages knappen (denne kan nemt tages af ved et let tryk).

Ved hjælp af en lille skruetrækker af typen «Terminal» kan reguleringsskruen justeres som i figur 3A.

Drejning af skruen med uret nedsætter gasflowet, mens drejning mod uret øger flowet.

Brug denne justering til at opnå en flamme på ca. 3 til 4 mm i længden, og sæt derefter reguleringsskruen på plads.

Når den tilgængelige gasforsyning er LPG - skruen til at indstille tomgangsflammen skal drejes (med uret) til endestoppet

Sæt knapperne på plads

TILFÆLDE 2: reguleringsskrue er ikke synlig (se figur 3B)

- Fjern riste, brændere og låg.

- Fjern toppladen

- Ved hjælp af en lille skruetrækker kan reguleringsskruen justeres som i figur 3C.

Drejning af skruen med uret reducerer gasflowet, mens drejning mod uret øger flowet

- Når den tilgængelige gasforsyning er LPG, skal skruen til at indstille tomgangsflammen drejes (med uret) til endestoppet.

- Når den tilgængelige gasforsyning er NG gas, skal skruen til at indstille tomgangsflammen drejes 1/2 omgang mod uret fra fuldstændig lukket position. (flamme på ca. 3 til 4 mm længde)

- Sæt toppladen på plads, sørg for at genmontere hvert afmonteret eller frakoblet stykke korrekt og vær opmærksom på ikke at beskadige dele (i tilfælde af at teknikeren skal udskifte den med originale reservedele.

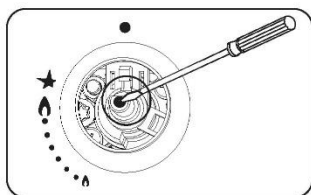
- Gendan brændere, gitterlåg og knopper.



figur 2



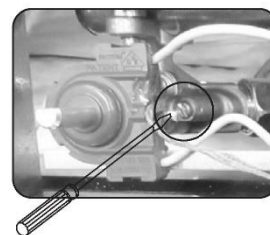
Advarsel: Løsn aldrig de andre skruer!



Figur 3A



Figur 3B



Figur 3C

ELEKTRISK TILSLUTNING

"Installationen skal være i overensstemmelse med standarddirektiverne". Producenten fralægger sig ethvert ansvar for enhver skade, der måtte være forårsaget af uegnet eller udfornuftig brug.

Advarsel:

- Kontroller altid før enhver elektrisk drift forsyningsspændingen vist på elmåleren, justeringen af afbryderen, kontinuiteten af jordforbindelsen til installationen, og at sikringen er egnet.
- Den elektriske tilslutning til installationen skal ske via en stikkontakt med stik med jord, eller via en omni-polet afbryder. Hvis apparatet har en stikkontakt, skal det installeres, så stikkontakten er tilgængelig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle ulykker som følge af brugen af et apparat, der ikke er forbundet til jord, eller med en defekt jordforbindelse.
- Eventuelle spørgsmål vedrørende strømforsyningsledningen skal henvises til eftersalgsservice eller en kvalificeret tekniker.

Advarsel! Apparatet skal være jodet. I mangel af tilstrækkelig jording vil du bemærke, at når du rører ved metaldele på dit apparat, kan en elektrisk spredning mærkes på grund af tilstedeværelsen af en radiointerferensdæmper.

• TRI 5 S

Der medfølger en lysnetledning med Trio, som gør, at den kun kan tilsluttes en strømforsyning på 220-230 V mellem faser, eller mellem fase og nul. Tilslut sikringsfatning.

• TRI 5

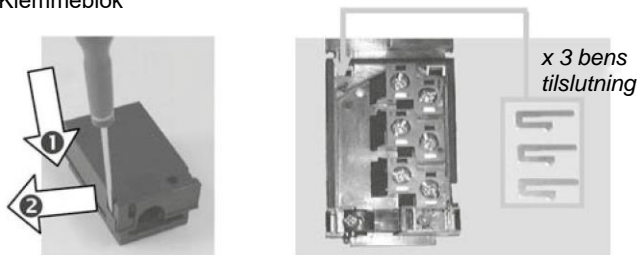
"afhængigt af modellen kan produktet blive leveret med eller uden ledning. Hvis ledningen ikke medfølger: Ledningstypen og strømtilslutningen skal være i overensstemmelse med den medfølgende sikkerhedsvejledning- og tabel."

Samledåsen er placeret på bagsiden af Trioen.

Sådan åbner du samledåsen:

- . Find de to tappe på siderne,
- . anbring skruetrækkerbladet på forsiden af tappen, tryk det ind (1) og tryk ned (2)
- . Løft dækslet af.

Klemmeblok



Sådan forbinder ud:

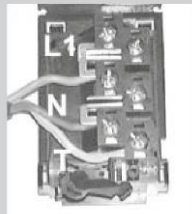
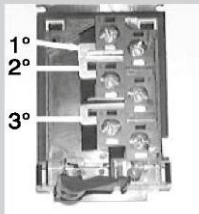
- . Skru kabelgrebet af,
- . før kablet gennem kabelgrebet,
- . strip isoleringen af enden af hver ledning og tilslut dem i henhold til tallene vist i tabellen samt "benene".

Eksempel på tilslutning i en enkelt fase

1 - Sæt benene i

2 - Sæt ledningerne i

3 - Før kablet gennem kabelgrebet



Forsigtig: Forkert tilspænding kan forårsage farlige opvarmningsrisici for strømforsyningskablet.

Når tilslutningen til apparatets klemmer er afsluttet, strammes kabelklemmen, og låget lukkes.

	Enkelt fase 220-230V~	Tre faser 220-230V3~	Tre faser 380-400V ~3N
KABEL TYPE-AERA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
FORBINDELSE TIL SAMLEDÅSEN			
Tilslutning: Lav en bro med et samleben	2 faset Kobling 1-2 Kobling 2-3 5 Nul Kobling 4-5	1 faset Kobling 1-2 3 faset Kobling 3-4 5 faset	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Nul Kobling 4-5
	T Jorden	T Jorden	T Jorden

VANDTILSLUTNING - VANDAFLEDNING

VANDTILSLUTNING:

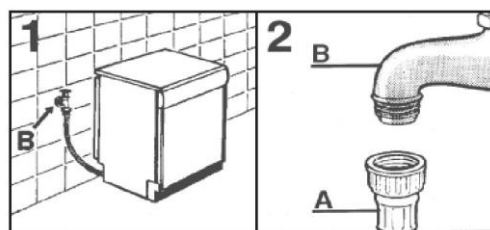
Indløbs- og afløbsslangerne kan føres til venstre eller højre. Opvaskemaskinen kan tilsluttes enten koldt eller varmt vand, så længe det ikke er varmere end 60°C.

Vandtrykket skal være mellem 0,08 MPa og 0,8 MPa. Kontakt serviceafdelingen for råd, hvis trykket er under minimum.

Tilløbsslangen skal tilsluttes en hane, så vandtilførslen kan afbrydes, når maskinen ikke er i brug (fig. 1). Opvaskemaskinens indløbsslange er udstyret med en 3/4" gevindforbindelse (fig.2). Tilløbsslangen "A" skal være tæt forbundet med en 3/4" hane "B".

Vandtilslutningen af opvaskemaskinen må udelukkende ske med det medfølgende rør. **Brug ikke et gammelt rør.**

Hvis maskinen er tilsluttet nye rør eller til rør, der ikke har været i brug i længere tid, skal vandet ledes igennem i nogle minutter, før tilløbsslangen tilsluttes. På denne måde vil ingen aflejringer af sand eller rust tilstoppe vandtilstrømningsfilteret.

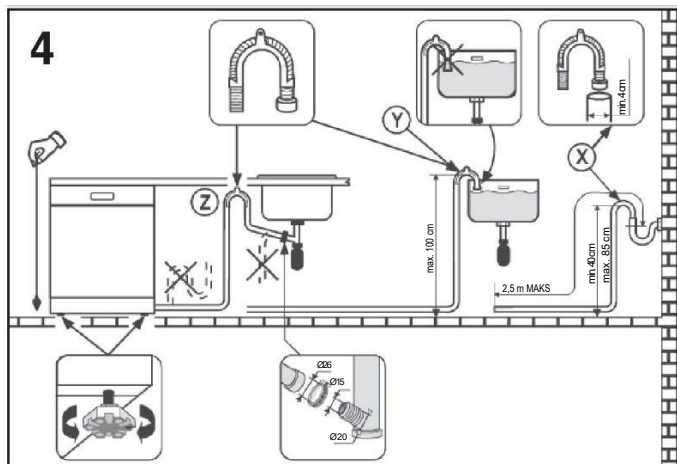


AFLEDNING AF VAND:

Pas på ikke at bøje eller knække afløbsslangen, når den tilsluttes til maskinen, så vandet kan løbe frit fra den (fig.4y). Afløbsslangen skal være mindst 40 cm over gulvniveau, og den skal have en indvendig diameter på mindst 4 cm. Det er tilrådeligt at montere en lugtdæmpende luftfælde (fig.4x).

Om nødvendigt kan udløbsslangen forlænges op til 2,6 m, forudsat at den holdes i en maksimal højde på 85 cm over gulvniveau. Kontakt kundeservice for dette.

INSTALLATION

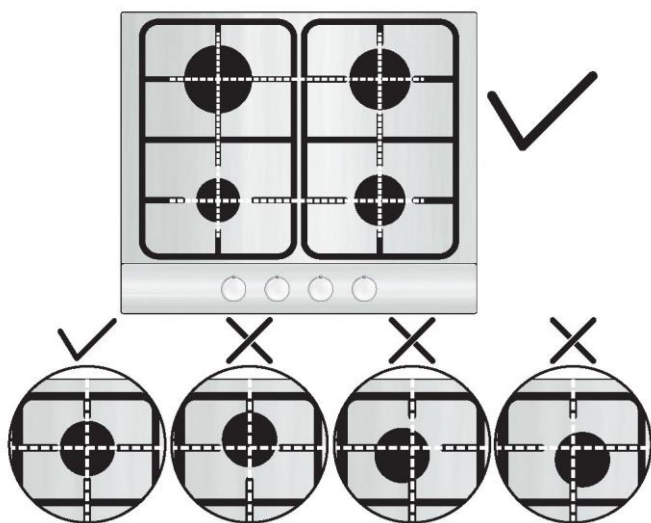


Slangen kan hægtes over siden af vasken (den må ikke nedsænkes i vand, for at forhindre vand i at blive suget tilbage til maskinen, når denne er i drift) Tjek at der ikke er knæk i indløbs- og udløbsslangerne. Kontakt kundeservice for om nødvendigt at forlænge, tilløbsslangen.

GASBRÆNDERE

Dette apparat må kun bruges til det formål, det er beregnet til, husholdningsmad og enhver anden brug vil blive betragtet som ukorrekt og kan derfor være farlig. Producenten er ikke ansvarlig for skader eller tab som følge af forkert brug.

Før du bruger brænderen, skal du sørge for, at gitterets omkredse centrerer om brænderen som nedenstående figur.



BRUG

Hver brænder styres af en hane med progressive indstillinger, der tillader:

- * et bredere udvalg af indstillinger fra den maksimale position til den laveste og mest præcise,
- * lettere flammeregulering i henhold til grydens diameter,
- * ingen risiko for at slukke flammen eller slukke, når flammen skrues hurtigt ned.

TÆNDING

ANBEFALINGER: Når brænderne ikke er i drift, skal den generelle gashane altid være lukket.

Inden gaskomfuret tændes, skal du sikre dig, at brænderdyserne er korrekt placeret i deres position.

- Tænd for gashanen,
- Et symbol ud for hver reguleringsknap angiver, hvilken brænder der er tændt.
- Drej og tryk den relevante brænderreguleringsknap ind til ☆ symbolet, og hold den trykket ind, indtil flammen tænder. På modeller udstyret med elektronisk tænding antændes flammen af en elektrisk gnist. Dette betjenes med knappen eller ved at trykke på knappen (for modeller med tænding under knappen).

For modeller, der ikke er udstyret med elektronisk tænding, **eller hvis der ikke er strøm**, tænd flammen med en tændstik.

Advarsel: Under alle omstændigheder, hvis brænderen ikke er tændt efter 5 sekunder, skal du stoppe med at betjene enheden og vente mindst 1 min, før du forsøger at tænde brænderen igen

NB: For modeller udstyret med **SIKKERHEDS**termoelementet, holdes knappen trykket ind i et par sekunder for at aktivere sikkerhedssystemet. Hvis knappen slippes med det samme, er der ikke tid til, at sikkerhedssystemet aktiveres, og flammen går ud. Hvis dette sker, skal du gentage tændingsproceduren fra begyndelsen og vente længere, efter at flammen er tændt. Den hurtige termoelementsikring afbryder automatisk gasforsyningen, hvis flammen ved et uheld slukkes.

Hvis der er særlige lokale gasforsyningsforhold, som gør antænding vanskelig, anbefales det at gentage tændingsproceduren ved at dreje knappen til "minimum" (⊖).

- Indstil flammen i overensstemmelse med dine madlavningskrav. Mellemstillinger er tilgængelige mellem (⊖) og (⊕) indstillinger på reguleringsknappen.
- Drej reguleringsknappen tilbage til stopposition for at slukke flammen.
- Hvis brænderen slukkes ved et uheld, skal du dreje knappen til "0", vente et minut og derefter prøve at tænde igen.

GRYDER OG PANDER

For en korrekt brug af brænderne skal du vælge gryder, der matcher dimensionerne nedenfor:

- * Meget hurtig Ø 18 cm og mere
- * Hurtig Ø fra 16 til 26 cm
- * Halvhurtigt Ø 12 cm
- * Hjælpe Ø 10 cm

- Gryder med buet, rillet eller skæv bund anbefales ikke.

ADVARSEL: Hvis en flamme slukkes ved et uheld, skal du dreje knappen til slukket position og ikke forsøge at genantænde i mindst 1 minut.

Hvis gashanerne med årene bliver stive at dreje, er det nødvendigt at smøre dem.

Sådan betjening må kun udføres af kvalificerede serviceteknikere.

- Aluminiumsgryder kan efterlade mærker på det emaljerede grydestativ. Disse mærker kan nemt fjernes med en fugtig klud og et let skureprodukt.

NOGLE TIPS....

- Undgå at koge mad for hårdt. Maden tilberedes ikke hurtigere på denne måde. Faktisk udsættes den for kraftig omrøring, som kan få maden til at miste noget af sin smag.

SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

- For at spare gas skal du sørge for, at flammerne ikke overlapper bunden af gryden.
- Brug ikke gasbrænderen med en tom gryde.
- Hvor det er muligt brug låg til at dække gryden. Reguler flammen, så den ikke overlapper grydens diameter.

BRUG

DEN GLASKERAMISKE ZONE

RÅD

Brugen af redskaber af høj kvalitet er vigtig for at opnå gode madlavningsresultater:

- Brug altid køkkengrej af god kvalitet med perfekt flad og tyk bund.
- Sørg for, at bunden af gryden eller panden er tør.
- Brug pander, hvis diameter er bred nok til at dække overfladeenheden fuldstændigt.

VALG AF REDSKABER

Følgende information vil hjælpe dig med at vælge køkkengrej, der giver god ydeevne.



På etiketten skal du kontrollere mærket, der viser, om panden er kompatibel med den glaskeramiske plade.

Rustfrit stål: højt anbefalet. Særligt godt med en sandwichopbygget bund. Sandwichbasen kombinerer fordelene ved rustfrit stål (udseende, holdbarhed og stabilitet) med fordelene ved aluminium eller kobber (varmeledning, jævn varmefordeling).

Aluminium: tung vægt anbefales. God ledningsevne. Aluminiumsrester opstår nogle gange som ridser på kogepladen, men kan fjernes, hvis de renses af med det samme. På grund af dets lave smeltepunkt bør tyndt aluminium ikke anvendes.

Støbejern: brugbart, men anbefales ikke. Fungerer dårlig. Kan ridse overfladen.

Kobberbund/stentøj: tung vægt anbefales. God ydeevne, men kobber kan efterlade rester, der kan fremstå som ridser. Resterne kan fjernes, så længe kogepladen rengøres med det samme. Lad dog ikke disse gryder koge tør. Overophedet metal kan binde sig til glasplader. En overophedet kobbergryde vil efterlade en rest, der permanent vil plette kogepladen.

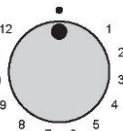
Porcelæn/emalje: God ydeevne kun med en tynd glat, flad bund.

ZONERNE

- **fremhæve zone:** den er operationel inden for 3 sekunder og er velegnet til jævn, homogen og vedvarende tilberedning.
- **Sprinter:** med sprinter-faciliteten kan der opnås reducerede tilberedningstider på op til 15 %.

BRUG

- Find tegnet, der svarer til den kogezone, du har brug for.
- Det anbefales, at varmetrinet er på sit højeste, indtil det er ordentligt opvarmet, og derefter sænkes til det ønskede tilberedningstrin.



- Power-on-indikatorlampen tændes for at vise, at varmezonen er i drift.

- Hver zone er forbundet med en restvarmeindikator placeret på kogepladen. Den lyser, når varmezonens temperatur når 60°C og derover. Den forbliver tændt, selvom enheden er slukket, indtil overfladen er kølet af.
- For at slukke for en varmezone skal du dreje den tilsvarende reguleringsknap indtil positionen "0".
- **Stillinger:** eksemplerne nedenfor er tænkt som en vejledning. Når du bliver fortrolig med at bruge din kogeplade, vil du være i stand til at finde de indstillinger, der passer dig bedst.

Placeringer		Nogle tips
1	1-2 Meget lav	Til at holde en ret varm, smelte smør og chokolade...
2	3-4 Lav	Langsom madlavning, saucer, gryderetter, risengrød, pocherede æg...
3	5-6 Moderat	Bønner, frosne fødevarer, frugt, kogende vand...
4	7-8 Medium	Dampede æbler, friske grøntsager, pasta, pandekager, fisk...
5	9-10 Høj	Mere intens madlavning, omeletter, bøffer...
6	11-12 Meget høj	Steaks, koteletter, stegning...

SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

- Brug pander, hvis diameter er bred nok til at dække overfladen helt. Størrelsen af panden bør ikke være mindre end varmeområdet. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt.
- For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

OVNUDSTYR (Afhængigt af modellen)

Det er nødvendigt at foretage starte med en rengøring af alt udstyret før den første brug. Vask det med en svamp. Skyl og tør grundigt.

- **HYLDEN:** den er til at holde på retter, tallerkener og køllestege, når du laver mad med grillen. Den er forsynet med skinner, som gør det muligt at skubbe drypbakken ind.



Takket være dens specielle form forbliver hylden altid vandret, selv når den trækkes helt ud mod ovnens forside, og undgår dermed risikoen for, at tallerkener glider af eller vælter.

- **DRYBPAGKEN:** opsamler kød og grillsaft under grillning. Den kan lægges på hylden eller skubbes ind under den. Medmindre den bruges sammen med grillen, må drypbakken ikke opbevares i ovnen, mens den er i brug.



Brug aldrig drypbakken som en stegepande. Dette vil medføre, at der dannes røg og fedtstænk, og ovnen vil hurtigt blive plettet.

- **BAGEPLADEN** skal stilles på hylden. Det er til at lave små kager som vandbakkelse, småkager, marengs o.l...




Stil aldrig bageformen direkte på ovenbunden.

- **GRILLEN** er udstyret med et spyd og et håndtag, to gafler og en spydstøtte.

Når ovnen er i brug, skal alt ubrugt tilbehør fjernes.

TIMER TIL AFBRYDERE

- Den styrer ovnens funktion i mellem 1 og 120 minutter med øjeblikkelig start og automatisk stop. Når tiden er gået, afbryder timeren automatisk strømforsyningen til ovnen.

- Ovnens timer kan dog bruges uden programmering. Drej i dette tilfælde reguleringsknappen til håndpositionen .


Bemærk: For at indstille en tid skal du dreje reguleringsknappen med uret helt op til 120 minutter-mærket og derefter dreje den tilbage til den ønskede tid.

BRUG AF OVNE

MEGET VIGTIGT: Ovnens og opvaskemaskinen kan ikke bruges samtidigt. For at bruge ovnen skal du slukke opvaskemaskinen.

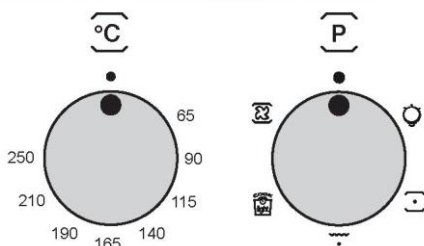
VIGTIG: hold altid små børn væk fra Trio, mens den er i brug. Hvis Trioen er udstyret med et låg, skal du løfte det op før brug.

TILBEREDNINGSMETODERNE (Afhængigt af model)

- **Konvektion + blæser** : Vi anbefaler, at du bruger denne metode til fjerkræ, kager, fisk og grøntsager. Varmen trænger bedre ind i maden, og både tilberednings- og forvarmningstiden reduceres. Du kan tilberede forskellige fødevarer på samme tid med eller uden den samme tilberedning i en eller flere positioner. Denne tilberedningsmetode giver en jævn varmefordeling, og lugtene blandes ikke. Giv cirka ti minutter ekstra, når du laver flere retter mad på samme tid.

- **Grill** : Anvendelse af hjælp af øverste varmeelement. Succes er garanteret til blandede grill, kebab og "gratinretter". Der kræves fem minutters forvarmning for at få elementet varmt.
- **Grill + spidvender** : med topvarmeelementet i forbindelse med drejespyddet opnås den ægte smag af en traditionel steg. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
 - Læg drypbakken på ovenbunden.
 - Sæt den mad, der skal tilberedes på spyddet, og centrér den mellem de to gaffer.
 - Sæt spyddet ind i beslaget, og skub beslaget og spyddet til det andet niveau. Spiddets ende vil så vende mod spalten i drivmekanismen.
 - Sæt spyddet i drivmekanismen.
- **Konvektion + Grillspyd** : med grillspyddet og den konventionelle madlavning på samme tid. Det giver mulighed for at spare tid, når du laver mad. Du skal dog selv sørge for at placere hylden med skinnerne vendt opad, og placere drypbakken på den.
- **"COOK LIGHT"** funktionen giver dig mulighed for at lave mad på en sundere måde ved at reducere den nødvendige mængde fedt eller olie. Kombinationen af varmeelementer med en pulserende luftcyklus sikrer jævne bageresultater.
- **Konventionel** *** Der anvendes både top- og bundvarmeelementer. Forvarm ovnen i 10 minutter. Denne metode er ideel til al traditionel stegning og bagning. Til tilberedning af rødt kød, roastbeef, lammekølle, vildt, brød, folieindpakket mad (papilloter), flaget wienerbrød. Sæt maden i dens fad på en hylde i midterposition.

- Drej reguleringsknappen på den ønskede tilberedningsmetode og indstil en temperatur:



- * Konventionel Temperatur fra 65°C til 250°C
- Grill Temperatur 200°C
- Grill + Spidvender Temperatur 200°C
- Konvektion + Grillspyd Temperatur fra 65°C til 250°C
- * Cook light Temperatur fra 65°C til 250°C
- Konvektion + blæser Temperatur fra 65°C til 250°C

* Testet i overensstemmelse med CENELEC EN 60350-1, der anvendes til definition af energiklasse.

- Drej betjeningsknappen på afbrydertimeren til håndposition eller på en programmering af varighed.



- Regulatorens indikatorlys indikerer, at termostaten virker. Den tændes og slukkes jævnlige under tilberedningstiden.

MADLAVNINGSRÅD

KØD:

Det er bedre ikke at salte kød før efter tilberedning, da salt får kødet til at stænke fedt.

Dette vil snarere ovnen og lave en masse røg. Køllestege af lyst kød, svinekød, kalv, lam og fisk kan sættes koldt i ovnen. Tilberedningstiden er længere end i en forvarmet ovn, men den varmer bedre igennem til midten, da varmen har mere tid til at trænge igennem stegen.

KORREKT FORVARMNING ER GRUNDLAGET FOR SUCCES TIL RØDT KØD.

KAGE - MØRDEJ OG SMÅKAGER:

Undgå at bruge blanke forme, fordi de reflekterer varme og kan ødelægge dine kager. Hvis dine kager bruner for hurtigt, så dæk dem med fedtsugende papir eller alufolie.

Advarsel: den korrekte måde at bruge folie på er med den blanke side indad.

Hvis den vender udad, reflekteres varmen af den blanke overflade og trænger ikke ind i kagen.

Undgå at åbne lågen i løbet af de første 20 til 25 minutter af madlavningen: sukkerbrøds-kage, lagkagebunde, souffléer, brioche osv. får en tendens til at falde. Du kan tjekke, om kagerne er færdige, ved at prikke i midten med et knivblad eller metalstrikkepind. Hvis bladet kommer pænt tørt ud, er din kage klar, og du kan stoppe tilberedningen. Hvis bladet kommer fugtigt ud eller med stykker af kage på, skal du fortsætte med at bage, men sænke termostaten lidt, så den sluttet uden at brænde kagen på.

Følgende instruktioner er kun vejledende. Du ønsker måske at ændre dem efter din egen erfaring eller din personlige smag.

Forvarmningstider:

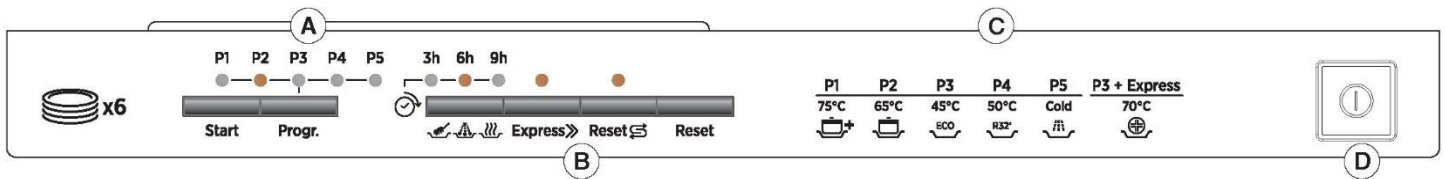
- 20 minutter mellem 210 og 250°C
- 15 minutter mellem 140 og 190°C
- 10 minutter mellem 65 og 115°C

MÆNGDE	MAD	Ovn-temperatur i °C	Hyldeposition fra bunden	Tilberedningstid i minutter
FISK				
	Ørred	200	1	15/25
1 kg	Hvilling	190	1	50
KØD				
1 - 1,5 kg	Roastbeef	190	1	90
1 kg	Kalvesteg	150/160	1	120/150
2 kg	Kalveragout	170/190	1	60/90
1 - 1,5 kg	Lammekølle	150/160	1	60/75
1 - 1,5 kg	Fårekølle	150/160	1	50/60
FJERKRÆ				
2 kg	Duer	150/160	1	45
4 kg	Gås	160	1	240/270
2 - 2,5 kg	And	175	1	90/150
1 - 1,5 kg	Kylling	170	1	60/80
FORSKELLIGE				
	Lasagne	200	1	40
	Souffléer	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
BAGVÆRK				
	Boghvedekage	175	1	40/50
	Frugttærte	180/190	1	20/30
	Småkager (surdej)	160	1	40/45
	Marengs	100	1	90
	Butterdej	200	1	20

SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

undgå at forvarme ovnen, hvor det er muligt, og forsøg altid at fylde den. Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes. For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes. Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet.

BETJENING AF OPVASKEMASKINEN



- A Programvalgsindikator lyser
 B Programvalgsknap
 C Programbeskrivelse
 D TÆND/SLUK-knap

VALG AF PROGRAMMER OG SPECIELLE FUNKTIONER

Opvaskemaskinen og ovnen kan ikke bruges samtidigt.

Indstilling af et program

Åbn døren og tryk på tænd/sluk-knappen. De 4 programvalgs LED'er begynder at blinke.

- Indstil det ønskede program ved at trykke på knappen Programvalg, LED'en for det valgte program vil tænde (2 LED'er for KOLD SKYLNING-program).
- Luk døren (efter lydsignal), det valgte program starter automatisk.

BRUG AF OPVASKEMASKINEN

Åbning af lågen

Tag fat i håndtaget i frontpanelet og træk fremad. Hvis maskinen åbnes, mens den arbejder, slukker en elektrisk sikkerhedsanordning automatisk alt. For at maskinen skal fungere korrekt, bør døren ikke åbnes, mens den er i drift.

Lukning af døren

Læg kurven i opvaskemaskinen. Sørg for, at sprøjtearmen er fri til at rotere og ikke er blokeret af bestik, service eller pander. Luk døren, tryk på den for at sikre, at den er ordentligt lukket.

Afbrydning af et program

Det anbefales ikke at åbne lågen, mens et program kører, og især ikke under hovedvasken og sluttørring.

Apparatet stopper dog automatisk, når døren åbnes.

Når døren lukkes igen, fortsætter programmet automatisk.

Hvis du ønsker at ændre eller annullere et program, der kører, skal du udføre følgende procedure:

- Hold **"PROGRAMVALG"** knappen nede i mindst **5** sekunder. Programindikatorlamperne tændes og slukkes individuelt og sekventielt, og der lyder nogle lydsignaler.
- Det kørende program vil blive annulleret, og alle programindikatorlamper vil blinke.

Før du starter et nyt program, bør du kontrollere, at der stadig er vaskemiddel i beholderen. Efterfyld om nødvendigt dispenserens.

ADVARSEL: Hvis døren åbnes under tørrefasen, aktiveres et intermitterende lydsignal for at fortælle, at cyklussen endnu ikke er afsluttet.

En 5 sekunders alarm lyder (hvis den ikke er slået fra) 3 gange med 30 sekunders intervaller for at signalere, at programmet er afsluttet. Indikatorlys for det valgte program (2 indikatorlys for **"KOLDSKYLNING"** program) begynder at blinke.

Opvasken kan nu tages ud og opvaskemaskinen, der slukkes ved at trykke på **"TÆND/SLUK"** knappen eller tallerkener kan indlæses til et nyt program.

Alarmen for programslut kan slås fra på følgende måde:

VIGTIGT

Opvaskemaskinen skal ALTID være slukket, før denne procedure startes.

1. Hold **"PROGRAMVALG"**-knappen nede, og tænd samtidig for opvaskemaskinen ved at trykke på **"TÆND/SLUK"**-knappen (et kort lydsignal lyder).
2. Behold **"PROGRAMVALG"** knappen trykket i mindst 15 sekunder (i dette tidsrum vil der lyde 2 lydsignaler).
3. Slip knappen, når det andet lydsignal lyder (3 **"PROGRAMVALG"** indikatorlamper vil tænde).
4. Tryk på den samme knap igen: de 3 indikatorlamper (som indikerer, at alarmen er aktiveret) begynder at blinke (for at angive, at alarmen er slukket).
5. Sluk for opvaskemaskinen ved at trykke på **"TÆND/SLUK"** knappen for at bekræfte den nye indstilling.

Følg samme procedure for at tænde alarmen igen.



ADVARSEL!

Hvis der opstår et problem, skal du slukke for opvaskemaskinen ved at trykke på **"TÆND/SLUK"**-knappen og starte proceduren igen fra begyndelsen.

Lagring af det sidst anvendte program

Det sidst anvendte program kan huskes ved at følge nedenstående:

VIGTIGT

Opvaskemaskinen skal **ALTID** være slukket, før denne procedure påbegyndes.

1. Hold "**PROGRAMVALG**" knappen nede og tænd samtidig for opvaskemaskinen ved at trykke på "**TÆND/SLUK**" knap (et kort lydssignal lyder).
2. Hold "**PROGRAMVALG**" knappen trykket i mindst 30 sekunder (i dette tidsrum vil der lyde 3 lydssignaler).
3. Slip knappen, når det **TREDJE** lydssignal høres (alle indikatorlamper blinker).
4. Tryk på den samme knap igen: den blinkende indikatorlampe (hukommelse slået fra) holder op med at blinke og forbliver tændt (hukommelse tændt).
5. Sluk for opvaskemaskinen ved at trykke på "**TÆND/SLUK**" knappen for at bekræfte den nye indstilling.

Følg samme procedure for at deaktivere hukommelsen.

**ADVARSEL!**

Hvis der opstår et problem, skal du slukke for opvaskemaskinen ved at trykke på "**TÆND/SLUK**"-knappen og starte proceduren igen fra begyndelsen.

Hvis der er afbrydelse af strømforsyningen, mens opvaskemaskinen er i drift, gemmer en særlig hukommelse det valgte program, og når strømmen kommer tilbage, fortsætter det, hvor det slap.

OBS - Opvaskemaskinen er udstyret med en anti-overløbsikring, som i tilfælde af uregelmæssigheder griber ind ved at evakuere overskydende vand.

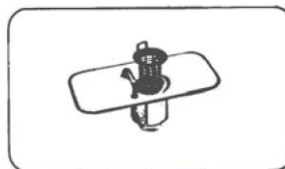
Fejlsignaler

Hvis der opstår funktionsfejl eller fejl, når et program kører, blinker den LED, der svarer til den valgte cyklus (2 LED'er for KOLD SKYLNING) hurtigt, og et lydssignal vil blive aktiveret. I dette tilfælde skal du slukke for opvaskemaskinen ved at trykke på tænd/slukknappen. Efter at have kontrolleret, at vandtilførselsslængens hane er åben, at afløbsslængen ikke er bøjet, og at sifonen eller filtrene ikke er tilstoppede, genstart det valgte program. Kontakt kundeservice, hvis uregelmæssigheden fortsætter.

Vigtigt!

For at sikre den korrekte funktion af anti-overløbsikringen, anbefales det ikke at flytte eller at vippe opvaskemaskinen under drift.

Hvis det er nødvendigt at flytte eller vippe opvaskemaskinen, skal du først sikre dig, at vaskecyklussen er afsluttet, og at der ikke er vand tilbage i tanken.

FORELØBIGE FUNKTIONER OG RENGØRING AF FILTERENHEDEN

Filteringsystemet er sammensat af:

- en central filterkop, som fanger de største madpartikler.
- et fladt filter som kontinuerligt filtrerer vaskevandet.
- mikrofilteret, placeret under det flade filter, som fanger de mindste madpartikler, hvilket sikrer en perfekt skylning.

For de bedste resultater bør filterenheden kontrolleres og rengøres efter hver vask.

For at fjerne filterenheden skal du blot tage fat i håndtaget og løfte hele enheden ud.

Fjern det flade filter og vask hele enheden under en vandstråle. Om nødvendigt kan en lille børste bruges.

Den centrale kop hviler bare ovenpå for nem rengøring. Opvaskemaskinen er forsynet med et selvrensende mikrofilter, som kun kræver eftersyn cirka en gang hver 15. dag.

Det er dog tilrådeligt at kontrollere efter hver vask, at den centrale kop og det flade filter ikke er tilstoppet.

NB: Efter rengøring af filtrene skal du sikre dig, at de er monteret korrekt igen, det ene inde i det andet, og at det flade filter er korrekt placeret i bunden af opvaskemaskinen.

En dårlig placering af filterenheden kan have en negativ indvirkning på apparatets effektivitet.

Vigtigt: Brug aldrig opvaskemaskinen uden filter.

Indvendig rengøring af apparatet

Opvaskemaskinen kræver ikke særlig vedligeholdelse, fordi tanken er selvrensende.

- Tør regelmæssigt dørtætningen af med en fugtig klud for at fjerne alle madrester eller al afspændingsmiddel.
- Det anbefales at bruge maskinrens til opvaskemaskinen for at fjerne kalkstensrester eller snavs. Vi foreslår, at du kører en vask en gang i mellem med særlig maskinrens til opvaskemaskinen. Opvaskemaskinen skal være tom under alle rengøringsaktiviteter.
- Hvis du, på trods af normal rengøring af filtrene, bemærker, at tallerkner eller gryder ikke er ordentligt vaskede eller rengjorte, skal du kontrollere, at alle sprøjtehoveder på spulearmen er frie.

Hvis de er blokerede, skal du rengøre dem på følgende måde:

1. Spulearmen kan let fjernes ved at trække den opad.
2. Vask spulearmen under en vandstråle for at fjerne enhver blokering i sprøjtehovederne.
3. Når du er færdig, skal du sætte spulearmene på plads.

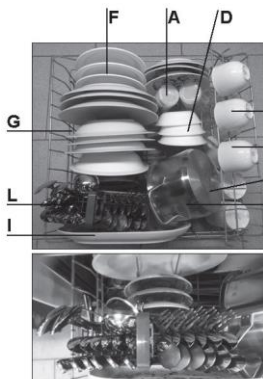
Advarsel: Brug ikke værktøjer, som kan deformere sprøjtehovederne.

ILÆGNING AF TALLERKENER

Kurven er omhyggeligt designet til at gøre indlæsningen let. For at opnå en god vaskevaskelse skal du fjerne snavs fra opvasken (knogler, tandstikker, rester af kød og grøntsager) for at undgå at blokere filtrene, vandudløbet og vaskearmens dyse og som følge heraf reducere vaskeeffektiviteten.

Advarsel! for at undgå enhver skade fra bestik med knive eller skarpe spidser, kan de placeres med håndtagene opad.

INDLÆSNING AF EN INDSTILLING FOR 6 STEDER (EN 60436)



- A - 6 glas
- B - 6 desserttallerkener
- C - 6 underkopper
- D - Lille skål
- E - 6 te- eller kaffekopper
- F - 6 flade plader
- G - 6 dybe tallerkener
- H - Mellemstor skål
- I - Serveringsfad
- J - Bestik

ILÆGNING AF 4 STEDSINDSTILLINGER PLUS KASSEROLER

Gryderetter, salatskåle, supper, låg osv. kan lægges i kurven. Det er tilrådeligt at placere bestikket i den til dette formål beregnede kurv.

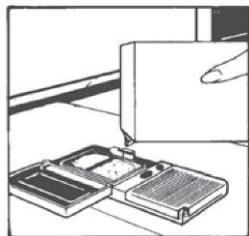
Hvis der er bestik med smalle håndtag, skal det placeres med håndtagene opad, for at undgå, at de falder ned gennem bunden af kurven og blokere vaskearmen. Læg ikke låg med træhåndtag i kurven, eller nogen, hvis låg er limet med harpiks.

PÅFYLDNING AF OPVASKEMIDLET

Det er vigtigt at bruge et vaskemiddel, der er specielt designet til opvaskemaskiner enten i pulver-, flydende- eller tablettform.

Uegnede rengøringsmidler (som dem til opvask i hånden) indeholder ikke de rigtige ingredienser til brug i en opvaskemaskine og hindrer den effektive funktion.

Normal vask

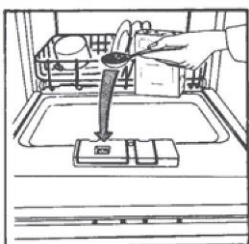


Vaskemiddelbeholderen er inde i døren. Dispenserlåget skal lukkes før hver vask. For at åbne det skal du blot trykke på låsen. Ved afslutningen af hver opvaskecyklus er låget altid åbent og klar til næste gang opvaskemaskinen skal bruges. Mængden af vaskemiddel, der skal bruges, varierer alt efter, hvor snavset servicet er og typen af vask. En dosis på 15 g anbefales normalt. Hvis vandet er hårdt, eller servicet er usædvanligt snavset, skal der påfyldes 25 g vaskemiddel.

Efter at have hældt vaskemidlet i dispenserens, skal du lukke låget, da ikke alle vaskemidler er ens, og instruktionerne på æskerne med vaskemiddel kan variere.

Vi vil gerne minde brugerne om, at for lidt opvaskemiddel ikke renser opvasken ordentligt, mens for meget opvaskemiddel ikke blot ikke giver bedre resultater, men også er spild. Brug ikke en overdreven mængde vaskemiddel, og vær samtidig med til at begrænse skader på miljøet.

Intensiv vask

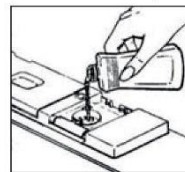


Når du bruger det intensive vaskeprogram, skal du tilsætte endnu en dosis vaskemiddel på ca. 15 g (1 suppeskefuld). Denne ekstra dosis skal puttes i den lille skuffe (se billedet)

OPFYLDNING SKYLLEMIDDELDISPENSEREN

AF

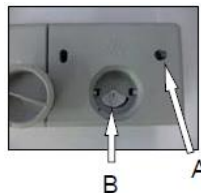
Skyllmiddelbeholderen "B" er til højre for opvaskemiddelbeholderen og har en kapacitet på omkring 130 ml.



Åbn låget og hæld nok væske i, som rækker til flere vaske. Prøv at undgå overbelastning. Luk låget.

Dette tilsætningsstof, som automatisk frigives under den sidste skyllecyklus, hjælper opvasken med at tørre hurtigt og forhindrer dannelse af pletter og skjolder. Det er altid tilrådeligt at bruge skyllemiddel.

Kontroller niveauet af afspændingsmiddel gennem indikatorrøjet "A", som er placeret i midten af dispenserne.



FULD - Mørkt

TOM - Lyst

REGULERING AF SKYLLEMIDDEL (fra 1 til 4).

Regulatorkontrollen "B" er under indikatoren og kan drejes med fingeren, den anbefalede position er "3". Vandets hårdhed kan bedømmes ud fra skorpedannelse eller ud fra tørhedsgraden.

Det er derfor vigtigt, at den korrekte dosering af afspændingsmiddel reguleres for at give de bedste resultater.

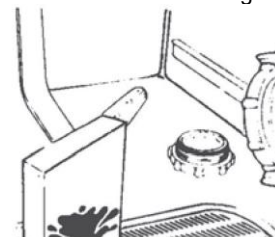
Hvis der efter vask

- opstår striber på servicet, skal du reducere mængden med én position.
- hvis der opstår hvidlige pletter, øges mængden med én position.

PÅFYLDNING AF SALT

Opvaskemaskinen er udstyret med et blødgøringsmiddel, der renser vandet for kalk, som kan forårsage kedelsten og beskadige opvaskemaskinen. I bunden af opvaskemaskinen er der en saltdispenser til regenerering af blødgøringsmidlet.

Blødgøringsenhedens filterelement skal genoplades med et salt, der er specielt fremstillet til opvaskemaskiner. Dette salt kan købes enten som tabletter eller som granulat.



For at tilføje salt skal du skrue hættten på saltbeholderen af i bunden og genopfylde beholderen.

Under denne operation vil der løbe lidt vand over, men fortsæt med at tilføje salt, indtil dispenserens er fyldt, rengør tråden for saltrester og stram hættten igen.

Hvis opvaskemaskinen ikke er påkrævet med det samme, skal du indstille programmet Kold skyl ("Eco+Rapid, 2 LED'er"), så saltopløsningen, der er løbet over, tømmes ud af vasketanken.

Saltbeholderen har en kapacitet på mellem 1,5 kg for effektiv brug af apparatet, den bør genopfyldes fra tid til anden i henhold til reguleringen af blødgøringsenheden.

Vandblødgøringsenhedens forskrifter skal udføres i overensstemmelse med tabellen og vejledningen på næste side.

NB: det er nødvendigt at tilføje vand, indtil dispenserens løber over. Installer kun opvaskemaskinen, så den fylder saltbeholderen helt.

BRUG

Regulering af blødgøringsanlægget med elektronisk programmeringsenhed

Blødgøringsanlægget kan behandle vand med en hårdhedsgrad på op til 60°Fh (fransk graduering) eller 33°Dh (tysk graduering) gennem 5 indstillinger.

Indstillingerne er angivet i panelet nedenfor:

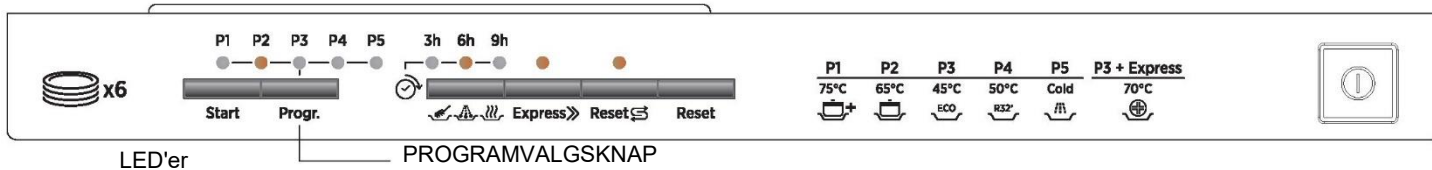
Niveau	Vandets hårdhed	Vandets hårdhed	Brug af regenererende salt	Indstilling af blødgøringsmiddel
	°fH (fransk)	°dH (tysk)		
0	0-8	4	nej	
1	9-20	5-11	ja	Indikatorlampe 1
2	21-30	12-17	ja	Indikatorlampe 1+2
3	31-40	18-22	ja	Indikatorlampe 1+2+3
4	41-60	23-33	ja	Indikatorlampe 1+2+3+4

VIGTIGT

Opvaskemaskinen skal ALTID være slukket, før denne procedure påbegyndes.

- Hold "**PROGRAMVALG**" knappen nede og **tænd** samtidig for opvaskemaskinen ved at trykke på "**TÆND/SLUK**" knap (et kort lydsignal lyder).
- Hold "**PROGRAMVALG**" knappen trykket i mindst 5 sekunder, **indtil** et lydsignal lyder. Nogle "**PROGRAMVALG**" indikatorlamper tændes for at angive det aktuelle indstillingsniveau for blødgøringsanlægget.
- Tryk på den samme knap igen for at vælge det ønskede vandblødgøringsniveau: hver gang der trykkes på knappen, tændes en indikatorlampe (vandblødgøringsanlæggets niveau angives med antallet af tændte lamper). Til **niveau 5** blinker 4 lys, for **niveau 0** vil alle lys være slukket.
- Sluk for opvaskemaskinen ved at trykke på "**TÆND/SLUK**" knappen for at bekræfte den nye indstilling.

ADVARSEL!
Hvis der opstår et problem, skal du slukke for opvaskemaskinen ved at trykke på "**TÆND/SLUK**"-knappen og starte proceduren igen fra begyndelsen (TRIN 1).



VASKEPROGRAM

Information til testlaboratorierne Generel

programsammenligning Ref. EN 60436 standarder:

- 1) Normal belastning
- 2) Shine-indstilling: "4"
- 3) Mængde vaskemiddel: 4 gr. til forvask, 10 gr. til vask.

FORBRUG (hovedprogrammer)			
Program	Energi (kWh)	Vand (L)	Placeringsindstilling
Universel	1,25	15	6
Hygiene+	0,93	12	6
Øko*	0,61	8	6
Hurtig 32'	0,60	8	6




Strømförbrug for slukket tilstand og venstre tændt tilstand: 0,5 W / 1 W

af værdierne givet for programmer andre end miljøprogrammet er kun vejledende.
* Værdierne måles i et laboratorium i henhold til den europæiske standard EN 60436

Regenereringsfasen udføres i slutningen af vaskecyklussen.

- vandmængden forbrugt i regenereringsfasen er ca. 4 L med en stigning i energiforbruget på ca. 1 watt-time og 3 minutters cyklustid.
- hyppigheden af regeneration afhænger af indstillingerne valgt af brugeren baseret på vandhanevandets hårdhed.
- Angående miljøcyklussen er hyppigheden relateret til de indstillede positioner angivet i tabellen nedenfor:

Position	Frekvens
0	aldrig
1	1 hver 5 cyklussen
2	1 hver 3 cyklussen
3	1 hver 2 cyklussen
4	1 hver 1 cyklussen

Program	Beskrivelse		Tjekliste					Programindhold						Varighed	
			Vaskemiddel til iblødsætning	Vaskemiddel til vask	Rens filteret	Tjek skyllemiddelbeholderen	Tjek saltbeholderen	Varm forvask	Kold forvask	Hovedvask	Første skyl	Andet skyl kold	Skyl med skyllemiddel		Med koldt vand
 65°C	Universalt	En gang om dagen - til normale snavsede pander og andre ting, der har stået til vask hele dagen.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	En gang om dagen - til stærkt snavsede pander og andre ting, der har stået til vask. hele dagen.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	ØKO	Program til normalt snavset service (det mest effektive i forhold til dets kombinerede energi- og vandforbrug for denne type service). Program standardiseret til EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	193
R 32' 50°C	Hurtig 32'	Hurtig vask til service, der skal vaskes umiddelbart efter måltidet. Vaskemængde til 4/6 kuverter.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Kold forvask	Kort kold forvask til genstande, der opbevares i opvaskemaskinen, indtil du er klar til at vaske en hel maskinfuld.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	6

BRUG

NOGLE PRAKTISKE TIP...

- For at udføre et opvaskeprogram med en fuld maskine skal maskinen fyldes korrekt efter hvert måltid og køre en kold forvask mellem hver påfyldning for at fjerne pletter og større madrester.
- Opnå det bedste energi-, vand-, vaskemiddel- og tidsforbrug ved at bruge den anbefalede maksimale ladningsstørrelse.
- Manuel afvaskning af bordservice inden opvask fører til øget vand- og energiforbrug og anbefales ikke.
- Vask af bordservice i husholdningsopvaskemaskine forbruger som regel mindre energi og vand i brugsfasen end håndafvaskning, når husholdningsopvaskemaskinen bruges i overensstemmelse med vejledningen.

SÅDAN FÅR DU GODE VASKERESULTATER

- 1) Placer tallerkenerne med forsiden nedad.
- 2) Prøv at placere tallerkenerne på en sådan måde, at de ikke rører hinanden. Hvis de er påfyldt korrekt, vil du få bedre resultater.
- 3) Inden opvasken lægges i opvaskemaskinen, fjern eventuelt resterende mad (knogler, skaller, kødstykker eller grøntsager, kaffegrums, frugtskind, cigaretaske osv., der kan tilstoppe udløbet og vaskearmsstrålerne.
- 4) Efter ilægning af opvasken skal du kontrollere, at opvaskearmen kan rotere frit.
- 5) Gryder og andet service, der har særligt genstridige madpartikler eller rester af brændt mad, skal ligge i blød i vand med opvaskemiddel.
- 6) Sådan vasker du sølv korrekt:
 - a) - skyl sølvet umiddelbart efter brug især hvis det har været brugt til mayonnaise, æg, fisk mm.
 - b) - Sprøjt ikke opvaskemiddel på det.
 - c) - hold det adskilt fra andre metaller.

HVAD DU SKAL GØRE, HVIS...

Du ønsker at stoppe opvaskemaskinen for at sætte mere service i, mens den er midt i en vask. Åbn lågen, læg opvasken i, og luk lågen, maskinen starter automatisk igen.

HVAD SKAL IKKE VASKES...

Det skal også huskes, at ikke alle retter er egnet til vask i opvaskemaskine. Vi anbefaler igen at bruge opvaskemaskinen til at vaske emner i termoplast, bestik med træ- eller plastikgreb, gryder med træhåndtag, emner i aluminium, krystal, blyindfattet glas, medmindre andet er angivet. Visse dekorationer kan falme. Det er derfor en god ide, inden du lægger hele batchen i, kun at vaske én af genstandene først, så du er sikker på, at andre som det ikke falmer.

Det er også en god idé ikke at putte sølvbestik med ikke-rustfrit stålhåndtag i opvaskemaskinen, da der kan være en kemisk reaktion mellem dem. NB: ved køb af nyt service eller bestik skal du altid sikre dig, at det er egnet til vask i opvaskemaskine.

EFTER BRUG - Efter hver vask skal du lukke for hanen, der tilfører vandet til opvaskemaskinen, og trykke tænd/sluk-knappen til positionen Off. Hvis opvaskemaskinen ikke skal bruges i et stykke tid, er følgende forholdsregler tilrådeligt:

- 1 - kør et vaskeprogram, men uden opvask, for at affedte maskinen,
- 2 - træk stikket ud,
- 3 - luk for vandhanen,
- 4 - fyld afspændingsmiddelbeholderen,
- 5 - lad døren stå lidt på klem,
- 6 - efterlad indersiden af maskinen ren,
- 7 - hvis maskinen skal efterlades et sted, hvor temperaturen er under 0°C, kan vandet, der er tilbage i dispenserens, fryse.

Derfor er det tilrådeligt at hæve temperaturen til over 0°C, cirka 24 timer, før maskinen tages i brug igen.

RENGØRING

- Før du udfører nogen form for rengøring, skal du:
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, og vent på, at alle de varme dele er afkølet.
- Brug aldrig slibemidler, ætsende rengøringsmidler, blegemidler eller syrer. Undgå sure eller basiske stoffer (citron, juice, eddike osv.) på den emaljerede, lakerede eller st. sektioner af rustfrit stål.

• DE EMALJEREDE DELE:

Ved rengøring af de emaljerede, lakerede eller forkromede sektioner bruges varmt sæbevand eller et ikke-ætsende rengøringsmiddel. Brug en egnet rengøringsopløsning til rustfrit stål.

• DEN GLASKERAMISKE KOGEPLADE

Brug ikke en svamp, der er for våd. Det er tilrådeligt at holde alle stoffer, der kan smelte, væk fra kogepladen, såsom plastikgenstande, sukker eller sukkerbaserede produkter.

Vedligeholdelse:

- anbring et par dråber af et specialrengøringsmiddel på kogepladens overflade.
- gnid eventuelle genstridige pletter med en blød klud eller med let fugtigt køkkenpapir.
- aftør med en blød klud eller tørt køkkenpapir, indtil overfladen er ren.
- Brug aldrig skuremidler, ståluld eller skarpe genstande til at rengøre glasovndøren, da dette kan medføre, at glasset splintres

Genstridige pletter:

- anbring et par dråber af et specialrengøringsmiddel på kogepladens overflade.
- skraber med en skraber, hold den i en vinkel på 30° i forhold til kogepladen, indtil pletterne forsvinder.
- aftør med en blød klud eller tørt køkkenpapir, indtil overfladen er ren.
- gentag handlingen om nødvendigt.

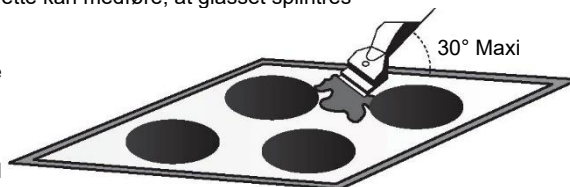
En skraber med barberblad vil ikke beskadige overfladen, så længe den holdes i en vinkel på 30°. Efterlad aldrig en skraber med et barberblad inden for rækkevidde af børn.

Et par tip:

Hyppig rengøring efterlader et beskyttende lag, som er afgørende for at forhindre ridser og slid.

Sørg for, at overfladen er ren, før du bruger kogepladen igen.

Brug et par dråber hvid eddike eller citronsaft for at fjerne mærker efter vand. Tør derefter af med absorberende papir og et par dråber specialrensveske. Den glaskeramiske overflade vil modstå skrabning fra fladbundede kogekekar, men det er altid bedre at løfte dem, når de flyttes.



RENGØRING

• OVNBELYSNING

Pæren og dens æksel er lavet af materiale, der er modstandsdygtigt over for høje temperaturer: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatur 300°C, mini. Udskiftning af pæren: Afbryd strømforsyningen fra ovnen, før du forsøger at udskifte lampen. Vent til ovnen er afkølet, før der udføres arbejder.

For at skifte en defekt pære skal du blot skrue glasdækslet af, skrue pæren af, udskifte den med samme type, efter udskiftning af den defekte pære skrues beskyttelsesglasdækslet tilbage. Dette produkt indeholder en lyskilde af energimærke G.

• TILBEHØRET

Ovnhylden - bagværket: rengør ikke ovnhylden med skrappe slibemidler, skuresvampe eller skarpe genstande. Brug blot en klud opvredet i varmt sæbevand. Skyl med rent vand og tør derefter.

Drypbakken: efter grillning, fjern drypbakken fra ovnen og hæld fedtet i en beholder. Vask og skyl drypbakken i meget varmt vand med en svamp og vaskepulver. Hvis den stadig er plettet med klæbrig mad, nedsænkes den i sæbevand. Drypbakken kan rengøres i opvaskemaskinen. Sæt aldrig drypbakken tilbage i ovnen, hvis den stadig er snavset.

• OVNLÅGEGLASSET

Det anbefales at tørre ovndørens glas af med absorberende papir efter hver tilberedningscyklus. Hvis der er kraftige pletter, kan glasset rengøres med et svamperensmiddel.

• OVNDØR:

det er muligt at rengøre ovnlågen, mens den er på plads eller efter fjernelse.

For at fjerne døren, udfør følgende:

- . åbne døren helt,
- . slip krogene,
- . træk døren opad, luk den delvist, indtil den er fri.

For at genmontere det, skal du sørge for at flytte hængslerne omhyggeligt; et hak placeret under dem lader dig passe hængslerne korrekt.

Efter at døren er sat tilbage på dens understøtninger, monteres hængslerne i deres udgangsposition.

• **GASBRÆNDER:** Brænderne kan rengøres med sæbevand. For at genoprette deres oprindelige glans skal du bruge et husholdningsrengøringsmiddel til rustfrit stål. Efter rengøring skal du tørre brænderne og udskifte dem.

Det er vigtigt, at brænderne udskiftes korrekt.

Forkromede gitre og brændere

Forkromede gitre og brændere har en tendens til at misfarves ved brug.

Dette bringer ikke kogepladens funktionalitet i fare

• **Forsigtig:** Pas på, at der ikke kommer vand ind i brænderne.

Vores eftersalgsservicecenter kan levere reservedele, hvis det kræves.

• **LÅG:** når Trioen er kølet af, skal du blot rengøre med sæbevand og tørre med en ren klud. Før du løfter låget, skal du sikre dig, at alt, der kan spilde over, er fjernet.

• AFFALDSHÅNDTERING OG MILJØBESKYTTELSE



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

- WEEE-udstyr skal ikke behandles som husstandsaffald.

- WEEE-udstyr skal overdrages til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal acceptere det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvor det er muligt brug låg til at dække gryden. Reguler flammen, så den ikke overlapper grydens diameter.

FEJLFINDING

HUSK! ovnen og opvaskemaskinen kan ikke bruges på samme tid.

Hvis opvaskemaskinen ikke virker, før du kontakter servicecenteret, skal du foretage følgende kontroller:

FEJL	ÅRSAG	AFHJÆLPE
1 - Maskinen er helt død	Stikket er ikke tilsluttet korrekt	Tilslut el-stik
	O/I-knappen er ikke blevet trykket	Tryk på knappen
	Ingen elektricitet	Tjek elforsyningen
	Døren er åben	Luk døren
2 - Maskinen trækker ikke vand	Se årsager til nr. 1	Kontrollere
	Vandhanen er lukket	Tænd for vandhanen
	Programvælgeren er ikke i korrekt position	Drej programvælgeren til korrekt position
	Indløbsslangen er bøjet	Fjern bøjningerne i slangen
	Tilløbsslansens filter er blokeret	Rengør filteret for enden af slangen
3 - Maskinen udleder ikke vand	Filteret er snavset	Rens filteret
	Udløbsslangen er bøjet	Ret udløbsslangen ud
	Udløbsslangeforlængeren er ikke tilsluttet korrekt	Følg instruktionerne for tilslutning af udløbsslangen omhyggeligt
	Udløbstilslutningen på væggen peger nedad ikke opad	Ring til en kvalificeret tekniker
4 - Maskinen udleder vand kontinuerligt	Udløbsslansens position er for lav	Løft udløbsslangen til mindst 40 cm over gulvniveau
5 - Sprayarmen høres ikke rotere	For stor mængde vaskemiddel	Reducer mængden af vaskemiddel
	Genstand forhindrer armen i at rotere	Kontrollere
	Tallerken og kopfilteret er meget snavset	Rengør tallerken og kopfilter
6 - På elektronisk apparat uden display: "Eco" kontrollampe og kontrollampe "No 1", med lydsignal	Vandtilførselshanen er slukket	Sluk for apparatet - Tænd for hanen - Genindstil cyklussen
7 - Lad opvask er kun delvist opvasket	Se årsagerne til nr. 5	Kontrollere
	Bunden af gryderne er ikke vasket godt	Brændte madrester skal lægges i blød, før pander sættes i opvaskemaskine
	Kanten af gryder er ikke blevet vasket godt	Flyt gryder
	Sprayarmen er blokeret	Fjern sprayarmen ved at skrue ringmøtrikken af med uret og vask under rindende vand
	Opvasken er ikke fyldt ordentligt	Stil ikke tallerkenerne for tæt sammen
	Enden af udløbsslangen er i vandet	Enden af udløbsslangen må ikke komme i kontakt med udløbsvandet
	Den forkerte mængde vaskemiddel er blevet målt ud; vaskemidlet er gammelt og hårdt	Forøg målet efter hvor snavset servicet er, og skift opvaskemiddel
	Hanen på saltbeholderen er ikke lukket særlig godt	Spænd den helt.
	Vaskeprogrammet er ikke grundigt nok	Vælg et mere energisk program
8 - Tilstedeværelse af hvide pletter på tallerkener	Vand er for hårdt	Tjek niveauet af salt og afspændingsmiddel, og reguler mængden. Kontakt servicecenteret, hvis fejlen fortsætter
9 - Støj under vask	Tallerkenerne banker mod hinanden	Læg tallerkener bedre i kurven
	Den roterende arm banker mod tallerkenerne	Læs tallerkenerne bedre
10 - Retterne er ikke helt tørre	Utilstrækkelig luftgennemstrømning	Lad opvaskemaskinens låge stå på klem ved slutningen af opvaskeprogrammet for at tillade opvask tørre naturligt

TURVALLISUUSOHJEET

• Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10-15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.

- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapsia täytyy valvoa, jotta he eivät leiki laitteella
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten:
 - henkilökunnan keittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muilla työpaikoilla
 - maataloilla
 - hotellien, motellien ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen asiakaskäytössä
 - majoitusympäristöissä (Bed&Breakfast).

Tätä laitetta ei saa käyttää muissa kuin kotitalouksissa tai tavanomaisista kodinhoitotoiminnoissa, kuten ammattilaisten tai koulutettujen käyttäjien kaupallisessa käytössä myös edellä mainituissa sovelluksissa. Jos laitetta edellä mainitusta poikkeavalla tavalla, laitteen käyttöikä voi lyhentyä ja valmistajan takuu raukeaa.

Valmistaja ei hyväksy vastuuta lain sallimassa enimmäislaajuudessa laitteen vaurioista tai muista vahingoista tai menetyksistä, jotka aiheutuvat muusta kuin koti- tai kotitalouskäyttöön tarkoitettusta käytöstä (vaikka ne sijaitsivat koti- tai kotitalousympäristössä).

- Luukkua ei saa jättää avoimeen asentoon, koska se voi aiheuttaa vaaran (tai kompastumisen).
- VAROITUS!

Veitset ja muut terävät työvälineet lastataan koriin kärki alaspäin tai vaaka-asentoon.

- Jos laite sijaitsee lattiamatolla, on varmistettava, etteivät pohjassa olevat ilmanvaihtoaukot esty.
- Varmista, että pistoke tai laitteen virrankatkaisin on saatavilla asennuksen jälkeen.
- Laite on kytkettävä vesijohtoverkkoon käyttämällä uusia letkusarjoja.
- Vanhoja letkusarjoja ei saa käyttää uudelleen.
- Vedenpaineen on oltava 0,08 MPa - 0,8 MPa. Jos paine on alle vähimmäisarvon, kysy neuvoa huolto-osastoltamme.

- Varmista seuraavat seikat ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan:

1. liitäntäpistoke on maadoitettu asianmukaisesti
2. virtalähde pystyy täyttämään laitteen arvokilvessä esitetyt kulutusvaatimukset.

- Laitteen käyttäminen nimellistajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/asetusta.

VAROITUS!

Varmista, että tuote on asianmukaisesti maadoitettu.

Jos maadoitus ei ole riittävä, laitteen metalliosia koskettaessa voi tuntua sähköistä hajaantumista radiohäiriön vaimentimen läsnäolon vuoksi.



- Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat siitä, että laitetta ei ole maadoitettu.
- Varmista, että astianpesukone ei purista virtakaapeleita.
- Älä irrota pistoketta verkkovirtapistorasiasista vetämällä verkkokaapelista tai itse konetta.
- Yleisesti ei ole suositeltavaa käyttää sovittimia, monipistorasioita ja/tai jatkojohtoja.
- Älä koskaan kosketa laitetta, kun kätesi ja jalkasi ovat märät tai kosteat.
- Älä käytä laitetta, kun jalkasi ovat paljaina.
- Älä jätä laitetta alttiiksi sään vaikutuksille (sade, aurinko jne.).

TURVALLISUUSOHJEET

- Astianpesukoneen avoimeen luokkuun nojaaminen tai sen päällä istuminen voi aiheuttaa laitteen kaatumisen.
 - Jos laite vikaantuu tai ei enää toimi oikein, kytke sen virta pois päältä ja katkaise vedensyöttö. Älä peukaloi laitetta. Korjaustöitä saa tehdä vain valtuutettu huoltoedustaja, ja vain alkuperäisiä varaosia saa asentaa. Edellä mainittujen ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden vakavasti.
 - Koneeseen tai astioihin pesuohjelman lopussa jäänyttä vettä ei saa niellä.
 - Tiskikone pesee 6 kattauksen astiat. Astianpesukone on suunniteltu normaaleille keittiövälineille.
 - Astianpesukoneessa ei saa pestä esineitä, joissa on bensiiniä, maalia, teräksen tai raudan jäämiä, syövyttäviä kemikaaleja, happoja tai emäksiä.
 - VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
 - Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa
 - VAROITUS: valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
 - Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
 - Ruuanvalmistusta hellalla täytyy valvoa. Lyhytkestoista ruuanvalmistusta täytyy valvoa jatkuvasti.
 - VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.
 - VAROITUS: jos pinta on murtunut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi.
 - Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
 - VAROITUS: Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä.
 - Älä puhdista uunin lasiluukkuja, lasista keittotason kantta tai keittotason lasipintaa voimakkailla hankaavilla puhdistusaineilla, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin säröilyyn.
 - Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
 - Uuni on kytkettävä pois päältä ennen suojuksen irrottamista. Puhdistamisen jälkeen suojuksen on asennettava takaisin ohjeiden mukaisesti.
 - Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
 - VAROITUS: älä koskaan irrota uuninluukun tiivistettä.
 - Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.
 - Kun asetat pellin sisään, varmista, että rajoitin osoittaa ylös ja uunin takaosaan. Pelti on asetettava kokonaan uunin sisään.
 - Kun asetat ritilää uuniin, tarkista, että liukuesteen reuna osoittaa taakse- ja ylöspäin.
 - Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria tai korkeapaineruiskua.
 - Mahdolliset roiskeet on poistettava kannesta ennen sen avaamista.
 - Lieden pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- HUOMIO: lasikannet voivat kuumentuneina säröillä. Kytke pois kaikki polttimot ennen kannen sulkemista.
- Älä katso keittotason halogeenilamppuelementteihin, jos sellaisia on.
 - Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotason suojuksia tai laitteen sisältäminä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
 - Älä laita liedelle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia. Ne voivat kuumentua.
 - Älä koske lämpöalueisiin käytön aikana tai hieman sen jälkeen.
 - Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
 - VAROITUS: vältä sähköiskun mahdollisuus - varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
 - Jos laite asetetaan alustalle, laitteen liukuminen pois alustalta on estettävä.
 - Tuotetta ei saa asettaa jalustalle.
 - Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
 - Kytkennän virtalähteeseen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Jotta asennus täyttää voimassa olevan turvallisuuslainsäädännön vaatimukset, laite on kytkettävä ainoastaan sijoittamalla laitteen ja virtalähteen välille moninapainen virrankatkaisija, jonka koskettimen erotus on ylijännitekategorian III vaatimusten mukainen.



TURVALLISUUSOHJEET

- Moninapaisen kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Keltavihreää maadoituskaapelia ei saa katkaista virrankatkaisijalla. Kytkeentään käytettävän moninapaisen kytkimen on oltava helposti saatavilla laitetta asennettaessa. Liitäntä virtalähteeseen on tehtävä riittävän pätevän ammattilaisen toimesta ja liitännässä on otettava huomioon uunin ja virtalähteen napaisuus. Irta kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajalta saatavalla kaapelilla tai erikoisjohtosarjalla tai ottamalla yhteyttä asiakaspalveluosastoon. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Sähkökaapelin on oltava tyyppiä H05V2V2-F. Maadoitusjohtimen (keltavihreä) tulee olla noin 10 mm muita johtimia pidempi. Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä. Yllä mainitun noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden ja mitätöidä takuun.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen henkilö vaaran välttämiseksi.
- HUOMIO: Lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai joka on liitetty piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Laitteen mukana toimitettuja uusia letkusarjoja on käytettävä ja vanhat letkusarjat poistettavat.
- Laite on asennettava voimassa olevien määräysten mukaisesti, ja sitä saa käyttää vain hyvin tuuletetussa tilassa. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttämistä.
- Nämä ohjeet ovat voimassa vain, jos laitteen päällä näkyy maasymboli. Jos symbolia ei näy laitteessa, laite on muutettava käyttömaan olosuhteisiin sopivaksi noudattamalla teknisissä ohjeissa annettuja ohjeita.
- Varmista ennen asennusta, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasun tyyppi ja kaasun paine) ja laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Tämän laitteen säätöehdot on ilmoitettu tarrassa (tai tietokilvessä).
- Tätä laitetta ei kytketä palotuotteiden poistolaitteeseen. Se on asennettava ja kytkettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Erityistä huomiota on kiinnitettävä ilmanvaihtoa koskeviin vaatimuksiin.
- Kaasulieden käyttö synnyttää lämpöä ja kosteutta huoneeseen, johon se on asennettu. Varmista, että keittiö on hyvin tuuletettu: pidä painovoimaiset tuuletusventtiilit auki tai asenna koneellinen ilmanvaihtolaite (mekaaninen liesituuletin). Laitteen pitkään jatkuva intensiivinen käyttö voi edellyttää ilmanvaihdon lisäämistä, esimerkiksi avaamalla ikkuna tai lisäämällä tuuletusta esimerkiksi mekaanisen ilmanvaihdon avulla (jos sellainen on käytössä).
- HUOMIO: grillin ollessa käytössä kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua. Pienet lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä.
- Uunin oikeaa käyttöä varten on suositeltavaa, että ruokaa ei aseteta suoraan telineille ja pellille. Käytä leivinpaperia ja/tai asianmukaisia astioita.
- Älä koskaan kypsennä ruokaa suoraan keraamisen liedon lasin päällä. Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
- Aseta kattila aina käytettävän keittotason keskelle.
- Älä käytä pintaa leikkuulevynä.
- Älä liu'uta keittoastiaa keittotason yli.
- Älä säilytä raskaita esineitä keittotason yläpuolella. Jos ne putoavat keittotasolle, ne voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä käytä keittotasoa työtasona.
- Lämpöalueille ei saa laittaa alumiinifoliota tai muoviastioita.
- Vakavien palovammojen välttämiseksi suosittelemme pitämään lapset loitolla keittoalueilta niiden ollessa toiminnassa tai niiden ollessa sammutettuna niin kauan, kun jälkilämmön ilmaisin on päällä.
- Varoitus, kallistumisen vaara 
- Kaatumisen estäviä rajoittimia on käytettävä. Noudata tuotteen mukana tulevien kannakkeiden ohessa olevia ohjeita. 

LAITTEEN PURKAMINEN PAKKAUKSESTA

Laitteen sisällä on kirjanen sekä kaasumallin kohdalla pussi, joka sisältää seuraavat tarvikkeet:

- jos kaasun tyyppi on vaihdettava: uudet suuttimet kaasun sovittamiseen, butaani G30 28-30 mbar tai propaani G31-37 mbar,
- pehmeä kumiputki liitäntää varten, maakaasun pääteosa sekä butaani- tai propaanikaasun päätekappale tiivisteellä.

SUOSITUKSET

LUE OHJEET HUOLELLISESTI, JOTTA SAAT LAITTEESTASI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYDYN.

Suosittellemme säilyttämään asennus- ja käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten. Ennen laitteen asennusta merkitse sen sarjanumero alle siltä varalta, että tarvitset apua huolto- ja varaosapalvelusta.
. Tunnistuskilpi sijaitsee Trio-laitteen takapuolella.

VALMISTAJA EI OTA VASTUUVELVOLLISUUTTA, JOS TÄSSÄ ASIAKIRJASSA ANNETTUJA OHJEITA EI NOUDATETA.



Product Code:.....
Serial N°:.....

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA

•Anna laitteen kaasuasennus ja sähkökytkentä hyväksytylle asentajalle tai teknikolle, jolla on vastaava pätevyys.

•Trio-laite koostuu kolmesta elementistä: keittotasosta, uunista ja astianpesukoneesta. Turvallisuussyistä laitteeseen ei saa missään olosuhteissa tehdä muutoksia.

•Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

•Jos Trio-laitteessa havaitaan jokin pienikin puute, älä kytke sitä. Irrota laite virransyötöstä ja ota välittömästi yhteys hyväksytyyn huoltoedustajaan.

•Jos pinta on murtunut, katkaise laitteen virta sähköiskun välttämiseksi.

- Älä nojaa luukkuihin tai anna lasten tehdä niin.

•Suosittelemme puhdistamaan Trio-laitteen jokaisen käytön jälkeen. Näin siihen ei pääse kertymään likaa ja rasvaa, joka keittämisen yhteydessä kuumenee ja palaa aiheuttaen epämiellyttävää hajua ja savua.

•Älä säilytä Trio-laitteessa tulenarkoja tuotteita, koska ne voivat syttyä palamaan, jos laite kytketään vahingossa päälle.

•Jos liedessä on halogeenilamppuja, älä tuijota keittolevyihin käytön aikana.

•Käytä unikäseineitä, kun laitat astian uuniin ja otat sen pois uunista.

•Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kauposta saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuumen emalin kanssa, voi sulattaa emalin ja vahingoittaa uunin sisäpuolta.

•Kun käytät ruoanvalmistuksessa rasvaa tai öljyä, tarkkaile aina kypsennysprosessia, sillä kumentuneet rasvat ja öljyt voivat syttyä nopeasti palamaan.

•Keittotason kansi (kaasumallissa):

- Kun liesi on käytössä, pidä kansi pystyasennossa.

- Ennen kuin avaat kannen, poista kaikki sen päällä olevat tavarat roiskumisen välttämiseksi.

- Ennen kuin suljet kannen, anna lieden kaikkien kuumien osien jäähtyä.

- Älä säilytä kannen päällä raskaita tai metallisia esineitä.

•Jos haluat hävittää vanhan astianpesukoneen, irrota luukku jotta lapset eivät jää loukkuun laitteen sisälle.

•Astianpesukone on valmistettu materiaaleista, jotka voidaan kierrättää ja hävittää ympäristöystävällisesti.

•Varmista, että astianpesukone ei purista virtakaapeleita.

•Älä käytä sovitimia, monipistorasioita ja/tai jatkojohtoja.

•Kaikissa sähköjohtoa koskevissa kyselyissä käänny jälkimarkkinointipalvelun tai pätevän asentajan puoleen.

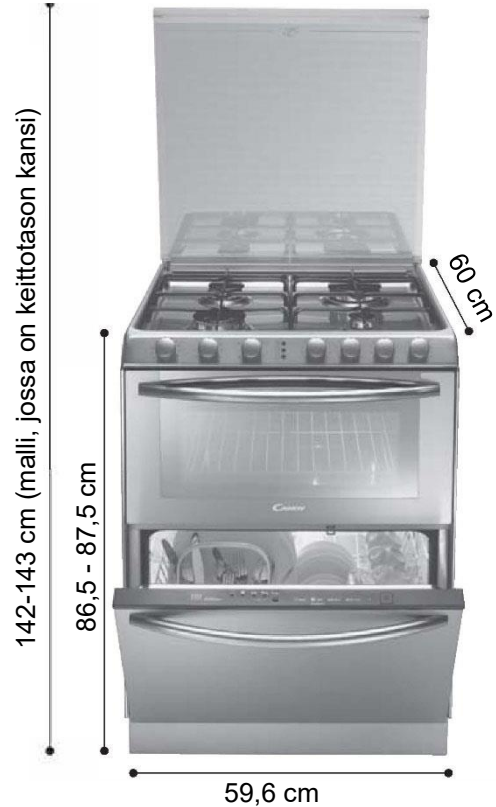
•Jos laite sijaitsee lattiamatolla, on varmistettava, etteivät pohjassa olevat ilmanvaihtoaukot esty.

Edellä mainittujen ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden vakavasti.

Tuotteiden laadun parantamiseksi CANDY voi tehdä teknisiin parannuksiin liittyviä muutoksia.

Laite on Euroopan direktiivin 2009/142/EY (GAD) sekä kaasulaitteita koskevan asetuksen 2016/426 (GAR), alkaen 21.4.2018, mukainen.

TEKNISET TIEDOT



TRIO			
TYYPPI/Viite	TRI 5 S		TRI 5
	4 kaasupoltinta	3 kaasupoltinta + 1 sähköinen	4 sähkölevyä
Sijainti			
Etuvasen	Pikapoltin	Pikapoltin	hilight 0180
Takavasen	Keskinopea poltin	E.P. Ø180	hilight 0220
Takaoikea	Ultranop. poltin	Ultranopea polt.	hilight 0140
Etuoikea	Lisäpolt.	Lisäpolt.	hilight 0140
Liekkivahti	Kyllä		-
Sytytys	Kyllä		-
Asennusluokka	2 alaluokka 1 pääte 1		-
Asennettu kaasutyyppi/teho			
Kaasuteho kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Vaihtoehtoinen ruiskusarja nestekaasulle saatavilla pakkauksessa			
Kaasuteho kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Astianpesukone			
Paikka-asetus EN 60436	6	6	6
Vedenpaine min 0,08 - maks. 0,08 MPa			
Nimellinen tehonsyöttö			
TRI 5 S Jännite (V) - taajuus (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Jännite (V) - taajuus (Hz)	220-230V~ /380-415 V~ 50Hz		
Sähkövirta	2100	3600	8600

Taipuisa putki on asennettava siten, että se ei kulje missään tilassa, jossa se voi puristua/taipua tai vaurioitua jollakin tavalla.

ASENNUS

VAROITUS:

Kotitalouslaitteen asentaminen voi olla monimutkainen toiminto, joka voi vaikuttaa vakavasti kuluttajien turvallisuuteen, jos sitä ei suoriteta oikein. Siksi tämä tehtävä on annettava ammatillisesti pätevälle henkilölle, joka suorittaa sen voimassa olevien teknisten määräysten mukaisesti.

Jos tämä ohje jätetään huomiotta ja asennuksen suorittaa epäpätevä henkilö, valmistaja ei missään tapauksessa vastaa tuotteen teknisistä vioista, riippumatta siitä, aiheuttaako se vahinkoa omaisuudelle tai henkilöille.

Jos laite asetetaan alustalle, laitteen liukuminen pois alustalta on estettävä asianmukaisella tavalla.

KAASUMALLI

1.1 SOPIVA SIOITUSPAIKKA

- Laite on asennettava voimassa olevien määräysten mukaisesti, ja sitä saa käyttää vain hyvin tuuletetussa tilassa. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttämistä.

- Kaasukäyttöinen keittolaite tuottaa lämpöä ja kosteutta alueelle, johon se on asennettu. Tästä syystä tulee varmistaa hyvä ilmanvaihto joko pitämällä kaikki tuuletusventtiilit auki tai asentamalla poistohormilla varustettu liesituuletin. Laitteen intensiivinen ja pitkäkestoinen käyttö saattaa edellyttää ylimääräistä ilmanvaihtoa, kuten ikkunan avaamista tai sähköpuhaltimen nopeuden lisäämistä, jos sellainen on käytössä.

- Jos liesituuletinta ei voida asentaa, ulkoseinään tai ikkunaan on asennettava sähköpuhallin, jolla varmistetaan riittävä ilmanvaihto. Sähköpuhaltimen on kyettävä vaihtamaan keittiön ilma kokonaan 3-5 kertaa tunnissa. Asentajan on noudatettava asiaankuuluvia kansallisia standardeja.

• Ennen laitteen asennusta asentajan on:

- Tarkistettava Trio-laitteen ja kaasuasennuksen yhteensopivuus. Keittotasossa oleva arvokilpi osoittaa käytettävän kaasun tyyppiä. Liitännät kaasun jakeluverkkoon tai kaasupulloon on tehtävä sen jälkeen, kun on tarkistettu, että se on säädetty syötettävän kaasutyyppiin mukaan. Jos sitä ei ole säädetty oikein, katso kaasun asetusta koskevat ohjeet seuraavissa kappaleissa.

Trio-laite on säädetty tehtaalla pakkauksessa ilmoitetulle kaasutyyppiä. Kaasun tyyppi löytyy myös lieteen kiinnitetystä arvokilvestä. Maakaasu G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: pääkaasu

- Vaihda kaasu tarvittaessa.

Kaasupolttimien sovittamiseksi asenna sopivat suuttimet, jotka tuottavat nimellisvirtauksen (katso kaasutyyppiin vaihtamista koskeva luku).

• Asennusta varten asentajan on noudatettava seuraavia ohjeita:

Kaikki työt on tehtävä sähkönsyöttö katkaistuna.

Trio-laite kuuluu luokkaan 2 - alaluokka 1. Laitteen vieressä olevat kalusteet eivät saa olla laitteen yläpintaa korkeampia.

- Jos Trio-laite asennetaan kaapin viereen jommallekummalle puolelle, Trio-laitteen ja kaapin välillä on oltava vähintään 15 cm:n tila (katso kuva 1). Trio-laitteen ja takaseinän välisen etäisyyden on oltava vähintään 5,5 cm. Trio-laitteen ja minkä tahansa muun laitteen välinen etäisyys (esim. liesituuletin) on oltava vähintään 70 cm (kuva 1).

- Liedessä on säädettävät jalat, joiden avulla se voidaan säätää hyvin lattiaan.

- Suorita kaasun kytkentä laitteeseen kaasunsyötön mukaan.

- Lieden sähkökytkentä on tehtävä sähkökytkentää koskevassa luvussa annettujen tietojen mukaisesti.

- Jos kaasun tyyppi on vaihdettu, säädä jokaisen kaasupolttimen vähimmäisvirtaus (kaasutyyppiin vaihtamista koskevan luvun mukaisesti).

- Liitä Trio-laite vedensyöttöön ja viemäriin (katso kohta vesiliitäntä).

KAASUASETUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET ON MERKITTÄVÄ LIETEEN KIINNITETTYN ARVOKILPEEN.

• KAASULIITÄNTÄ

Tämä on tehtävä asennusmaan voimassa olevien määräysten mukaisesti (vain UK: lainsäädännön mukaan kaasuasennuksen käyttöönoton saa suorittaa "Gas Safe" -asentaja). Kaikissa tapauksissa kaasun syöttöputkessa on sulkuhana, paineensäädin tai paineenvapautuslaite propaanikaasulle. Käytä ainoastaan venttiilejä, säätimien päättekkappaleita ja taipuisia putkia ja säätimiä, joissa on asennusmaan virallinen merkintä.

Kaasuliitäntä asennuksen mukaan:

Luonnonkaasu: jäykkä, taipuisa letku mekaanisilla kiinnikkeillä (1) - Pehmeä kumiputki (2)

Butaani: jäykkä, taipuisa letku mekaanisilla kiinnikkeillä (1) - Pehmeä kumiletku (2)

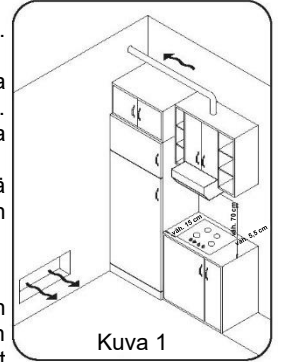
Propaani: jäykkä, taipuisa letku mekaanisilla kiinnikkeillä (1) - Pehmeä kumiputki (2)

1 - Edellyttäen, että taipuisa letku voidaan tarkistaa koko pituudeltaan.

2 - Edellyttäen, että pehmeä kumiputki voidaan tarkistaa koko pituudeltaan, sen pituus ei ylitä 1,5 metriä ja se asennetaan päihin sopivilla kiinnikkeillä.

1, 2 - Pehmeät putket ja taipuisat letkut, joissa on mekaaniset liittimet, on sijoitettava loitolle liekeistä ja siten, että palokaasut, kuumat lieden osat tai kuumat ruokaroiskeet eivät pääse vahingoittamaan niitä.

Taipuisa putki on asennettava siten, että se ei kulje missään tilassa, jossa se voi puristua/taipua tai vaurioitua jollakin tavalla.



•KOLME LIITÄNTÄVAIHTOEHTOA:

•JÄYKKÄ PUTKILIITÄNTÄ

Kytke suoraan jakoputkiston liittimiin.

•LIITÄNTÄ TAIPUISALLA LETKULLA, JOSSA ON MEKAANISET LIITTIMET

Suosittellemme tämän tyyppistä liittosta.

Kierrä toisen pään letkumutteri suoraan jakoputkiston liittimeen ja toisen pään letkumutteri putkiston sulkuhanaan.

•PEHMEÄ KUMIPUTKILIITOS

Tätä liittäntää ei suositella.

Se on tarkoitettu vain vanhoihin asennuksiin, joissa ei voida käyttää muita vaihtoehtoja.

Kierrä vastaava päätekappale (2).

Kiinnitä pehmeän putken toinen pää päätekappaleeseen ja toinen pää säätimeen tai venttiin ulostuloon.

(2) Varmista kaikissa tapauksissa, että tiiviste on asennettu. Liitännän jälkeen suorita vuototesti saippuavedellä; testaaminen käyttämällä liekkiä on ehdottomasti kielletty.

Varoitus: Jos laitteen lähellä tuntuu kaasun hajua, katkaise laitteen kaasunsyöttö ja ota yhteyttä suoraan asentajaan. Älä etsi vuotoa avotulella.

KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN:

VAROITUS:

tämän toimenpiteen saa suorittaa vain ammatillisesti pätevä henkilö voimassa olevien teknisten määräysten ja seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Kaasun lämpökapasiteetti ja paine vaihtelevat kaasutyyppin mukaan.

Kaasun vaihtamista varten asentajan tulee suorittaa seuraavat vaiheet annetussa järjestyksessä:

- 1- Irrota laite virtalähteestä.
- 2- Suorita asennuksen "KAASULIITÄNTÄ" edellä kuvatulla tavalla.
- 3- Sulje ennen laitetta oleva kaasuventtiili.
- 4- VAIHDA SUUTTIMIT
- 5- VÄHIMMÄISLIEKIN SÄÄTÖ

SUUTIN



Kuva 2

VAIHDA SUUTTIMIT:

Noudata seuraavia ohjeita keittolieden mukauttamiseksi erityyppisille kaasuille:

- Poista ritilät ja polttimet.
- Työnnä kuusioavain (7 mm) polttimen tukeen (kuva 2).
- Kierrä suutin irti ja vaihda se käytettävälle kaasuille sopivaan suuttimeen (ks. kaasutyyppien taulukko).

VÄHIMMÄISLIEKIN SÄÄTÖ

Vähimmäisliekkin säätämiseksi asentajan tulee suorittaa seuraavat toimenpiteet:

- Irrota nupit.

TAPAUS 1: venttiin akselin sisällä näkyvä säätöruuvi (katso kuva 3A)

Kun polttimet on sytytetty, käännä säätönuppi minimiasetukseen ja irrota sitten nuppi (nuppi irtoaa helposti painamalla sitä kevyesti).

Säätöruuvia voidaan säätää kuvan 3A mukaisesti pienellä sähkömeisselillä.

Ruuvin kääntäminen myötäpäivään vähentää kaasuvirtausta ja vastapäivään kääntäminen lisää virtausta.

Säädä noin 3-4 mm:n korkuinen liekki ja palauta säätönuppi.

Kun laitteeseen syötetään nestekaasua, joutokäyntiliekkin säätöruuvi on käännettävä (myötäpäivään) pysäytysasentoon.

Palauta sitten nupit.

TAPAUS 2: säätöruuvi ei näkyvässä (katso kuva 3B)

- Irrota, ritilät, polttimet ja kansi.

- Irrota ylälevy.

Säätöruuvia voidaan säätää pienellä ruuvimeisselillä kuten kuvassa 3C.

Ruuvin kääntäminen myötäpäivään vähentää kaasuvirtausta ja vastapäivään kääntäminen lisää virtausta

- Kun laitteeseen syötetään nestekaasua, joutokäyntiliekkin säätöruuvi on käännettävä (myötäpäivään) pysäytysasentoon.

- Kun laitteeseen syötetään luonnonkaasua, joutokäyntiliekkin säätöruuvi on käännettävä vastapäivään 1/2 kierrosta kokonaan suljetusta asennosta.

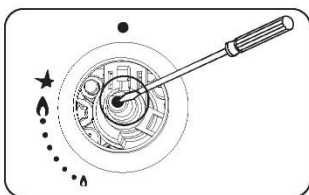
(liekki, jonka korkeus on noin 3-4 mm)

- Asenna ylälevy takaisin ja kokoa jokainen purettu tai irrotettu osa oikein paikoilleen varoen vaurioittamasta osia (jos näin tapahtuu, asentajan on vaihdettava se alkuperäiseen varaosaan).

- Palauta polttimet, ritilän kansi ja nupit takaisin.



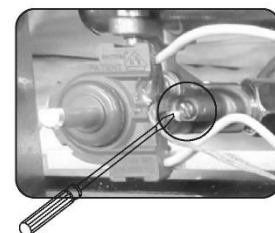
Varoitus: älä koskaan löysää muita ruuveja!



Kuva 3A



Kuva 3B



Kuva 3C

SÄHKÖLIITÄNTÄ

"Asennuksen on oltava standardien direktiivien mukainen". Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat sopimattomasta tai kohtuuttomasta käytöstä.

Varoitus:

- tarkista aina ennen sähkööön liittyviä töitä sähkömittarin syöttöjännite, suojakatkaisimen säätö, maadoituksen ja laitteen välinen jatkuvuus ja että sulake on sopivan kokoinen.
- Laitteiston sähkökytkennät on tehtävä maadoitettuun pistorasiaan tai moninapaiseen katkaisukytkimeen. Jos laitteessa on pistorasia, se on asennettava siten, että pistorasiaan pääsee käsiksi. Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista, jotka johtuvat laitteen, jota ei ole liitetty maahan, käytöstä tai käytöstä viallisella maadoitusliitännän jatkuvuudella.
- Kaikkissa sähköjohtoa koskevissa kyselyissä käänny jälkimarkkinointipalvelun tai pätevän asentajan puoleen.

Varoitus! Laite on maadoitettava. Riittävän maadoituksen puuttuessa laitteen metalliosia koskettaessa voi tuntua sähköistä hajaantumista radiohäiriön vaimentimien läsnäolon vuoksi.

• TRI 5 S

Trio-laitteen mukana tulee virtajohto, jonka avulla se voidaan kytkeä vain 220-230 V:n virransyöttöön vaiheiden välillä tai vaiheiden ja neutraalin välillä. Kytke laite 16 A:n pistorasiaan.

• TRI 5

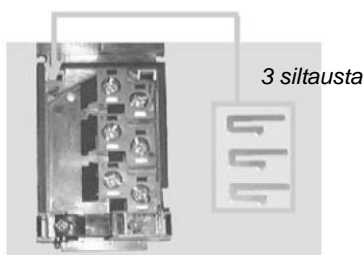
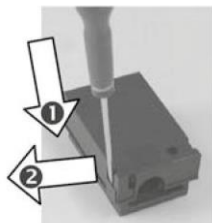
Mallista riippuen tuote voidaan toimittaa virtajohtolla tai ilman. Jos virtajohtoa ei toimiteta laitteen mukana, virtajohtoon tyyppi ja sen liitännän täytyy olla annettujen turvallisuutta koskevien tietojen ja esitetyn taulukon mukaisia.

Kytkentärasia sijaitsee Trio-laitteen takaosassa.

Kytkentärasia avataan seuraavasti:

- . Paikanna sivuilta kaksi kielekettä,
- . laita ruuvimeisselin kärki kielekkeen etuosaan, työnnä sisään (1) ja paina (2) alas.
- . Nosta kansi pois.

Kytkentärasia

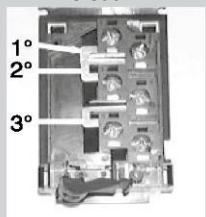


Kytkeminen:

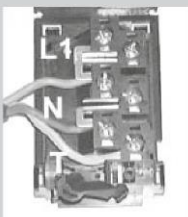
- . irrota kaapelipuristin
- . työnnä kaapeli kaapelipuristimen läpi,
- . kuori erityis kunkin johdon päistä ja liitä ne taulukon numeroiden sekä "siltauksien" mukaisesti.

Esimerkki yksivaiheisesta kytkennästä

1 - Laita siltaustangot sisään



2 - Laita johdot paikoilleen



3 - Työnnä kaapeli kaapelipuristimen läpi



Huomautus: väärän kiristyksen seurauksena virransyöttökaapeli voi kuumentua vaarallisesti.

Kun liitännät on suoritettu laitteen liittimiin, kiristä kaapelipuristin ja sulje kansi.

	Yksivaiheinen 220-230V~	Kolmivaiheinen 220-230V3~	Kolmivaiheinen 380-400V~3N
KAAPELIN TYYPPI-ALA	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
LIITÄNTÄ KYTKENTÄR ASIAAN			
Siltaus: tee silta siltaustangolla	2 vaihetta Siltaus 1-2 Siltaus 2-3 5 neutraali Siltaus 4-5	1 vaihetta Siltaus 1-2 3 vaihetta Siltaus 3-4 5 vaihetta	1 Vaihe 2 Vaihe 3 Vaihe 5 neutraali Siltaus 4-5
	T Maa	T Maa	T Maa

VESILIITÄNTÄ - VEDENPOISTO

VESILIITÄNTÄ:

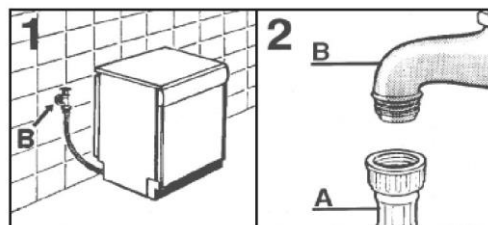
Tulo- ja tyhjennysletkut voidaan ohjata vasemmalle tai oikealle. Astianpesukone voidaan liittää joko kylmään tai kuumaan veteen, kunhan se ei ole yli 60 °C lämpöistä.

Vedenpaineen on oltava välillä 0,08 MPa - 0,8 MPa. Jos paine on alle vähimmäisarvon, kysy neuvoa huollosta.

Tuloletku on kytkettävä hanaan, jotta vedensyöttö voidaan katkaista, kun kone ei ole käytössä (kuva 1). Astianpesukoneen tuloletku on varustettu 3/4" kierreltiitimellä (kuva 2). Tuloletku "A" on kytkettävä tiiviisti 3/4" hanaan "B".

Astianpesukoneen vesiliitäntä on tehtävä ainoastaan mukana toimitetulla putkella. **Älä käytä vanhaa putkea.**

Jos kone on liitetty uusiin putkiin tai putkiin, jotka eivät ole olleet käytössä pitkään aikaan, juoksuta vettä muutaman minuutin ajan ennen tuloletkun liittämistä. Tällöin liete tai ruoste ei tuki veden tuloletkua.

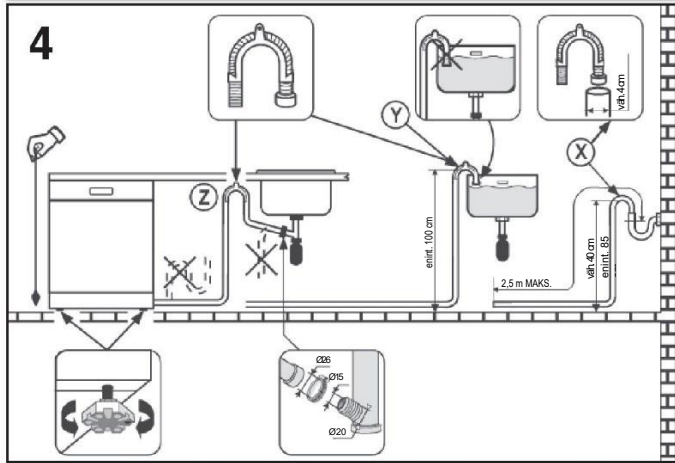


VEDENPOISTO:

Varo taivuttamasta tai vääntämästä poistoletkua, kun liität sen koneeseen, jotta vesi pääsee poistumaan siitä vapaasti (kuva 4y). Tyhjennysletkun on oltava vähintään 40 cm korkeudella lattiasta ja sen sisähalkaisijan on oltava vähintään 4 cm. Suosittelemme asentamaan hajulukon (kuva 4x).

Poistoletkua voidaan tarvittaessa jatkaa aina 2,6 m:n pituuteen edellyttäen, että se on enintään 85 cm korkeudella lattiatasosta. Tätä varten ota yhteyttä asiakaspalveluun.

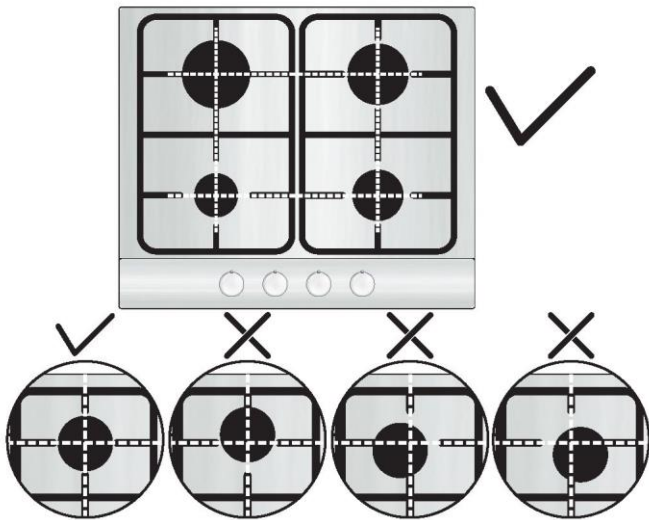
ASENNUS



Letku voidaan kiinnittää pesualtaan kylkeen (ei saa upottaa veteen vettä, jotta vettä ei pääse työntymään takaisin koneeseen, kun se on käynnissä). Tarkista, että tulo- ja poistoletkuissa ei ole mutkia. Jos tuloletkua on tarpeen pidentää, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

KAASUPOLTTIMET

Tätä laitetta saa käyttää vain sille osoitettuun käyttötarkoitukseen ja kotitalouksien ruoanlaittoon. Kaikkea muuta käyttöä pidetään väärinkäyttönä, mikä voi olla vaarallista. Valmistaja ei vastaa vahingoista tai menetyksistä, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä. Varmista ennen polttimen käyttöä, että ritilän ympärystä keskittää polttimen alla olevan kuvan mukaisesti.



KÄYTTÖ

Kutakin poltinta säädetään portaattomasti säädettävällä hanalla, jonka avulla:

- * asetusta voidaan säätää enimmäisasennosta alimpaan ja kaikkein tarkimpaan asetukseen
- * liekkiä voidaan säätää helpommin kattilan/pannun läpimitan mukaan
- * liekki ei kytkeydy pois tai sammuu, kun se käännetään nopeasti alas.

SYTYTYS

SUOSITUS: kun polttimet eivät ole käytössä, pääkaasun syöttöhana on aina kytkettävä pois päältä.

Varmista ennen kaasulieden sytyttämistä, että polttimen tulpat on asetettu oikein paikoilleen.

- Avaa kaasuhanana.
- Kunkin säätönupin vieressä oleva symboli ilmaisee, mikä poltin palaa.
- Käännä ja paina alas vastaavan polttimen säätönuppi ☆-symbolin kohdalle ja pidä se painettuna, kunnes liekki syttyy. Elektronisella sytytyksellä varustetuissa malleissa liekki sytytetään sähkökipinällä. Tämä tapahtuu painamalla painiketta ja nuppia (malleissa, joissa on nuppisytytys).

Jos mallissa ei ole elektronista sytytystä tai jos sähkövirtaa ei ole, sytytä liekki tulitikulla.

Varoitus: jos poltin ei syty 5 sekunnin kuluessa, keskeytä laitteen käyttö ja odota vähintään 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

HUOMIO: Turvalämpöelementillä varustetuissa malleissa pidä nuppi painettuna muutaman sekunnin ajan turvajärjestelmän aktivoimiseksi. Jos nuppi vapautetaan välittömästi, turvajärjestelmä ei ehdi aktivoitua ja liekki sammuu. Jos näin käy, aloita sytytysmenetelmä uudelleen alusta ja odota pidempään liekin syttymisen jälkeen. Pikälämpöpariturvalaite katkaisee kaasunsyötön automaattisesti, jos liekki sammuu vahingossa.

Jos syttyminen on vaikeaa johtuen paikallisista kaasunsyöttöolosuhteista, suorita sytytysmenettely uudelleen kääntämällä nuppi "minimi"-asentoon (⊖).

- Säädä liekki keittotarpeen mukaan. Säätönupissa on käytettävissä väliasennot (⊕) ja (⊖).
- Sammuta liekki kääntämällä säätönuppi takaisin pysäytysasentoon.
- Jos poltin sammutetaan vahingossa, käännä nuppi 0-asentoon, odota minuutin ajan ja yritä sytyttää uudelleen.

KATTILAT

Polttimien oikean käytön varmistamiseksi käytä seuraavan kokoisia kattiloita:

- | | |
|------------------|--------------------|
| * Erittäin nopea | Ø 18 cm ja enemmän |
| * Nopea | Ø 16-26 cm |
| * Puolinopea | Ø 12 cm |
| * Apupoltin | Ø 10 cm |

• Älä käytä kattiloita, joissa on kaareva, uurrettu tai taipunut pohja.
VAROITUS: jos liekki sammutetaan vahingossa, käännä nuppi off-asentoon. Odota vähintään 1 minuutin ajan ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.

Jos kaasuhanat jäykistyvät vuosien mittaan, ne on voideltava.

Tämän toimenpiteen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoasentaja.

- Alumiinikattilat voivat jättää jälkiä emaloituun kattilaritilään. Tällaiset jäljet on helppo poistaa kostealla liinalla ja kevyesti hankaavalla tuotteella.

MUUTAMIA VINKKEJÄ...

- Vältä liian voimakasta keittämistä. Ruoka ei kypsenny tällä tavalla sen nopeammin. Itse asiassa se altistuu voimakkaalle sekoittumiselle, minkä vuoksi se voi menettää jonkin verran makuaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

- Kaasun säästämiseksi varmista, että liekki ei ylitä kattilan pohjaa.
- Älä käytä kaasupoltinta tyhjällä kattilalla.
- Peitä kattila kannella aina kun se on mahdollista. Säädä liekki niin, ettei se ylitä kattilan halkaisijaa.

KÄYTTÖ

LASIKERAAMINEN ALUE

NEUVOT

Hyvä keittotuloksen saamiseksi on tärkeää käyttää laadukkaita välineitä:

- Käytä aina laadukkaita astioita, joissa on täysin tasainen ja paksu pohja.
- Varmista, että padan tai kattilan pohja on kuiva.
- Käytä kattiloita, joiden halkaisija on riittävän leveä, jotta se peittää keittoalueen kokonaan.

TYÖVÄLINEIDEN VALINTA

Seuraavat tiedot auttavat sinua valitsemaan keittoastiat, jotka toimivat parhaiten.



Tarkista, että etiketissä on merkki, joka osoittaa, että kattilaa voidaan käyttää keraamisen liedien kanssa.

Ruostumatonta terästä: erittäin suositeltava. Erityisesti voileipäpohjalla varustettu kattilan on erityisen hyvä. Voileipäpohjassa yhdistyvät ruostumattoman teräksen (ulkonäkö, kestävyys ja vakaus) edut alumiinin tai kuparin etuihin (lämmön johtuminen, lämmön tasainen jakautuminen).

Alumiini: suositellaan painavia keittoastioita. Hyvä johtokyky. Alumiini saattaa toisinaan jättää levyyn naarmun kaltaisia jälkiä, mutta ne voidaan poistaa, jos levy puhdistetaan välittömästi. Matalan sulamispisteen vuoksi ei tule käyttää ohutta alumiinia.

Valurauta: käyttökelpoinen, mutta ei suositeltava. Heikko suorituskyky. Voi naarmuttaa pintaa.

Kuparipohjaiset/kiviastiat: suositellaan painavia keittoastioita. Hyvä suorituskyky, mutta kupari voi jättää naarmuilla näyttäviä jäämiä. Jäämät voidaan poistaa, kunhan keittolevy puhdistetaan välittömästi. Älä kuitenkaan anna näiden kattiloiden kiehua kuivaksi. Ylikuumentunut metalli voi kiinnittyä lasilevyille. Ylikuumentunut kuparipannu voi jättää jäämiä, jotka tahraavat keittolevyn pysyvästi.

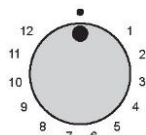
Posliini/emali: Hyvä suorituskyky vain ohuella sileällä, tasaisella pohjalla.

KEITTOALUEET

- **korostettu alue:** toimii 3 sekunnin kuluessa ja soveltuu tasaiseen, tasalaatuisen ja jatkuvaan ruoanlaittoon.
- **Sprinter:** sprinter-toiminnolla voidaan saavuttaa jopa 15 % lyhyemmät keittoajat.

KÄYTTÖ

- Paikanna haluamasi keittoaluetta vastaava merkintä.
- Käytä mielellään korkeinta lämpöasetusta, kunnes alue on lämmennyt hyvin, ja laske se sitten haluttuun asetukseen.



- Virran merkkivalo syttyy osoittamaan, että lämpöalue on käytössä.

- Liedessä on jälkilämmön osoitin, johon kukin keittoalue on liitetty. Tämä osoitin syttyy, kun keittoalueen lämpötila on 60 °C tai sitä korkeampi. Se palaa niin kauan, kunnes pinta on jäähtynyt, myös laitteen sammuttamisen jälkeen.
- Kun haluat kytkeä keittoalueen pois päältä, käännä sitä vastaava säätönuppi 0-asentoon.
- **Asennot:** alla olevat esimerkit on tarkoitettu ohjeeksi. Kun olet tutustunut keittoliedien käyttöön, voit säätää itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

Asennot		Joitakin vihjeitä
1	1-2 Erittäin alhainen	Ruoan kuumana pitämiseen, voin ja suklaan sulattamiseen...
2	3-4 Alhainen	Hauduttamiseen, kastikkeet, muhennokset, riisivanukkaat, uppomunat...
3	5-6 Kohtalainen	Pavut, pakasteet, hedelmät, veden keittämiseen...
4	7-8 Keskitaso	Höyrytetyt omenat, tuoreet kasvikset, pasta, letut, kala...
5	9-10 Korkea	Voimakkaampaan keittämiseen, munakkaat, pihvit...
6	11-12 Erittäin korkea	Pihvit, kyljykset, paistaminen...

YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

- Käytä kattiloita, joiden halkaisija riittää peittämään alueen kokonaan: keittoastia ei saa olla keittoaluetta pienempi. Kun keittoastia on hieman aluetta leveämpi, energiaa käytetään mahdollisimman tehokkaasti.
- Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle.
- Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Keittoajan lyhentämiseksi käytä mahdollisimman vähän nestettä ja rasvaa.
- Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti.

UUNI (mallista riippuen)

Laitteet on puhdistettava ennen niiden ensimmäistä käyttöä. Pese ne sienellä. Pese ja kuivaa.

- **RITILÄ:** tarkoitettu astioille, lautasille ja kyljyksille grillillä kypsentaessä. Se on varustettu kiskoilla, joihin voidaan kiinnittää tippapelti.



Erityisen muotonsa ansiosta ritilä pysyy aina vaakatasossa, vaikka se vedetään täysin ulos uunin etupuolelle. Näin vältetään astioiden liukuminen pois tai putoaminen.

- **TIPPAPELTI:** kerää grillauksessa syntyvät liha- ja grillausnesteet. Se voidaan laittaa ritilän päälle tai liu'uttaa sen alle. Tippapeltiä ei saa pitää uunin käytön aikana uunissa, ellei grilli ole käytössä.



Älä koskaan käytä tippapeltiä paistostastiana. Se aiheuttaa savun muodostumista, rasvan roiskumista ja uuni tahraantuu nopeasti.

- **LEIVONNAISPELTI** sijoitetaan ritilän päälle. Se on tarkoitettu pienten leivonnaisten, kuten choux-taikinan, keksien, marenkien jne. valmistukseen...



Älä koskaan laita leivonnaispeltiä suoraan uunin pohjalle.

- **VARRAS** on varustettu paistovartaalla ja kahvalla, kahdella haarukalla ja vartaan tuella.

Kun uuni on käytössä, poista varusteet, joita ei käytetä.

• AJASTETTUVIRRANKATKAISIN

- Vastaa uunin toiminnasta 1-120 minuutin ajan käynnistytyn välittömästi ja pysähtyen automaattisesti. Kun aika on kulunut umpeen, ajastin katkaisee automaattisesti uunin virransyötön.

- Uunia voidaan kuitenkin käyttää ilman ohjelmointia. Tällöin käännä säätönuppi käden symbolin kohdalle.

Huomautus: aseta aika kääntämällä säätönuppiä myötäpäivään 120 minuutin merkin kohdalle ja käännä sitten takaisin haluttuun aikaan.

UUNIN KÄYTTÖ

ERITTÄIN TÄRKEÄÄ: uunia ja astianpesukonetta ei voida käyttää samanaikaisesti. Uunin käyttämiseksi astianpesukone on sammutettava.

TÄRKEÄÄ: pidä pienet lapset aina loitolla Trio-laitteesta sen ollessa käytössä. Jos Trio-laite on varustettu kannella, nosta se ylös ennen käyttöä.

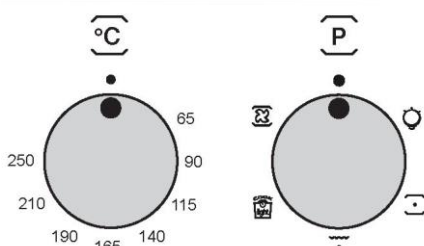
PAISTOMENETELMÄT (mallista riippuen)

- **Konvektio + tuuletin** : Suosittelemme tätä menetelmää siipikarjan, leivonnaisten, kalan ja vihannesten valmistukseen. Lämpö tunkeutuu ruokaan paremmin ja sekä keitto- että esilämmitysajat lyhenevät. Voit valmistaa erilaisia ruokia samanaikaisesti tai ilman samaa valmistelua yhdessä tai useammassa kohdassa. Tällä paistomenetelmällä paistutetaan tasainen lämmön jakautuminen eivätkä hajut tartu toisiin ruokiin. Kun useita ruokia kypsennetään samanaikaisesti, lisää paistoaikaan noin kymmenen minuuttia.

KÄYTTÖ

- **Grilli** : tässä käytetään ylempää lämmityselementtiä. Menestys on taattu sekagrillille, kebabeille ja gratiineille. Elementti kuumenee viiden minuutin esilämmityksellä.
- **Grilli + Varras** : ylempää lämmityselementtiä käytetään yhdessä vartaan kanssa perinteisen paahtopaistin valmistamiseen. Poista kaikki lisävarusteet uunista.
- Laita tippapelti uunin pohjalle.
- Laita kypsennettävä ruoka vartaaseen ja laita varras kahden haarukan väliin.
- Kiinnitä varras kannattimeen ja liu'uta kannatin ja varras toiselle tasolle. Vartaan loppupää on tällöin käyttömekanismin aukkoon päin.
- Kiinnitä varras käyttömekanismiin.
- **Konvektio + Varras** : samanaikainen vartaan ja perinteisen kypsennyksen käyttö. Säätää valmistusaikaa. Ritilä on sijoitettava tässä tapauksessa niin, että kiskot ovat ylösalaisin, kiskot ylös päin, ja laita tippapelti sen päälle.
- **COOK LIGHT** -toiminnon avulla voit kypsentää terveellisemmin käyttämällä vähemmän rasvaa tai öljyä. Lämmityselementtien ja sykkivän ilman kierron yhdistelmä takaa tasaisen paistotuloksen.
- **Tavanomainen** : Tässä käytetään sekä ylä- että alälämmitysvastuksia. Esilämmitä uunia noin kymmenen minuuttia. Tämä menetelmä sopii hyvin kaikkiin perinteisiin paistojen ja leivontatapoihin. Punaisen lihan, paahtopaistin, lampaanpotkan, riistan, leivän, folioon käärityn ruoan, lehtitaikinaileivonnaisten paistamiseen. Aseta ruoka-astia hyllylle keskiasennossa.

- Käännä säätönappi halutulle paistotavalle ja säädä lämpötila:



- * Tavanomainen Lämpötila 65 °C - 250 °C
- Grilli Lämpötila 200 °C
- Grilli + Varras Lämpötila 200 °C
- Konvektio + Varras Lämpötila 65 °C - 250 °C
- * Cook light Lämpötila 65 °C - 250 °C
- Konvektio + tuuletin Lämpötila 65 °C - 250 °C

*** Testattu energialuokan määrittämiseen käytetyn CENELEC EN 60350-1 -standardin mukaisesti.

- Käännä ajastetun katkaisimen säätönappi käden symbolin kohdalle tai ohjelmoituun kestoan.



• Säätimen merkivalo ilmaisee, että termostaatti on toiminnassa. Se syttyy ja sammuu säännöllisesti kypsennyksen aikana.

NEUVOJA RUOANVALMISTUKSEEN

LIHA:

Suolaa liha vasta kypsennyksen jälkeen, sillä suola lisää rasvan roiskumista lihasta.

Tällöin uuni likaantuu ja syntyy paljon savua. Valkoisen lihan kyljykset, porsaanihiha, vasikanliha, lampaanliha ja kala voidaan laittaa uuniin kylminä. Kypsennysaika on pidempi kuin esilämmitetyssä uunissa, mutta ne kypsyvät paremmin keskeltä, koska lämmöllä on enemmän aikaa tunkeutua kyljykseen.

OIKEA ESILÄMMITYS ON PERUSTA ONNISTUNEeseen PUNAISEN LIHAN VALMISTUKSEEN.

KAKUT, LEIVOKSET JA KEKSIT

Älä käytä kiiltäviä vuokia, koska ne heijastavat lämpöä ja voivat pilata kakut. Jos kakku ruskistuu liian nopeasti, peitä se rasvankestävällä paperilla tai alumiinifoliolla.

Huomautus: oikea tapa käyttää foliota on kiiltävä puoli sisäänpäin. Muutoin lämpö heijastuu kiiltävästä pinnasta eikä tunkeudu kakkuun. Vältä avaamasta luukkuja ensimmäisten 20-25 minuutin aikana: sokerikakut, kohokkaat, briossi jne. voivat painua kasaan. Voit tarkistaa kakun kypsymisen puhkaisemalla keskeltä veitsen kärjellä tai metallineulalla. Jos terä tulee ulos siistinä ja kuivana, kakku on valmis ja voit lopettaa kypsennyksen. Jos terä tulee ulos kosteana tai siihen on jäänyt kiinni kakunpalasia, jatka kypsennystä, mutta laske termostaatin asetusta hieman niin, että kakku paistuu loppuun ilman palamista.

Seuraavat ohjeet ovat vain ohjeellisia. Voit muuttaa niitä oman kokemuksesi tai mieltymyksesi mukaan.

Esilämmitysajat:

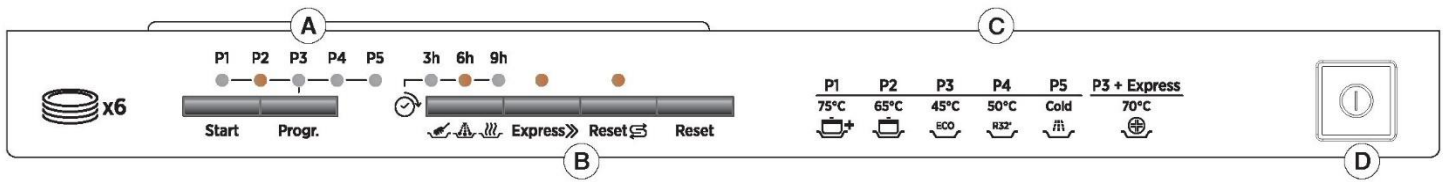
- 20 minuuttia 210-250 °C
- 15 minuuttia 140-190 °C
- 10 minuuttia 65-115 °C

PAINO	RUOKA	Uunin lämpötila °C	Hyllyn asento alhaalta	Kypsennysaika minuutteina
KALA				
	Taimen	200	1	15 / 25
1 kg	Valkoturska	190	1	50
LIHA				
1 - 1,5 kg	Paahtopaisti	190	1	90
1 kg	Vasikanpaisti	150/160	1	120/150
2 kg	Vasikan Blanquette	170/190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lampaanpotka	150/160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Lampaan jalka	150/160	1	50 / 60
SIIPIKARJA				
2 kg	Kyyhkynen	150/160	1	45
4 kg	Hanhi	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Ankka	175	1	90/150
1 - 1,5 kg	Kana	170	1	60 / 80
MUUT				
	Lasagne	200	1	40
	Kohokkaat	200	1	20
	Munkit	200	1	20
	Piitsa	200	1	20
LEIVONNAISET				
	Tattarikakku	175	1	40 / 50
	Hedelmäorttu	180/190	1	20 / 30
	Keksit (nostatettu taikina)	160	1	40 / 45
	Marenki	100	1	90
	Lehtitaikina	200	1	20

YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää se kokonaan. Avaa uunin luukku mahdollisimman harvoin, koska uunin sisällä oleva lämpö haihtuu aina kun luukku avataan. Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä. Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle.

ASTIANPESUKONEEN SÄÄTIMET



- A Ohjelman valintamerkkivalot
 B Ohjelman valintapainike
 C Ohjelman kuvaus
 D Virtapainike

OHJELMIEN JA ERIKOISTOIMINTOJEN VALINTA

Astianpesukonetta ja uunia ei voida käyttää samanaikaisesti.

Ohjelman asettaminen

Avaa luukku ja paina virtapainiketta. Ohjelman 4 merkkivaloa alkavat vilkkua.

- Aseta haluamasi ohjelma painamalla ohjelman valintapainiketta. Valitun ohjelman merkkivalo syttyy (2 merkkivaloa COLD RINSE -ohjelmalle).
- Sulje luukku (äänimerkin jälkeen), valittu ohjelma käynnistyy automaattisesti.

ASTIANPESUKONEEN KÄYTTÄMINEN

Luukun avaaminen

Tartu etupaneelissa olevaan kahvaan ja vedä sitä ulospäin. Jos kone avautuu toiminnan aikana, sähköinen turvalaite kytkee kaikki toiminnot pois automaattisesti. Jotta laite toimisi kunnolla, luukkua ei saa avata laitteen ollessa käynnissä.

Luukun sulkeminen

Laita kori astianpesukoneeseen. Varmista, että suihkuvarsi voi pyöriä vapaasti eivätkä aterimet, astiat tai keittoastiat estä sitä. Sulje luukku. Paina luukkua varmistaaksesi, että se on kunnolla kiinni.

Ohjelman keskeyttäminen

Luukun avaaminen ohjelman ollessa käynnissä ja erityisesti pääpesuvaiheen ja loppukuivauksen aikana ei ole suositeltavaa. Laitte pysähtyy kuitenkin automaattisesti, kun luukku avataan. Kun luukku suljetaan uudelleen, ohjelma jatkuu automaattisesti. Jos haluat vaihtaa tai peruuttaa käynnissä olevan ohjelman, toimi seuraavasti:

- Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painiketta painettuna vähintään 5 sekunnin ajan. Ohjelman merkkivalot syttyvät ja sammuvat yksittäin, ja äänimerkki soi muutaman kerran.
- Käynnissä oleva ohjelma peruutetaan ja kaikki ohjelman merkkivalot vilkkuvat.

Tarkista ennen uuden ohjelman käynnistämistä, että annostelijassa on pesuainetta. Lisää pesuainetta tarvittaessa annostelijaan. **VAROITUS:** jos luukku avataan kuivausvaiheen aikana, äänimerkki alkaa soida jaksoittain osoittaen, että sykli ei ole vielä päättynyt.

5 sekunnin hälytys soi (jos sitä ei ole mykistetty) 3 kertaa 30 sekunnin välein ilmoittaen, että ohjelma on päättynyt.

Valitun ohjelman merkkivalo (2 merkkivaloa **COLD RINSE** -ohjelmalle) alkaa vilkkua.

Astiat voidaan nyt poistaa ja astianpesukone voidaan sammuttaa painamalla **virtapainiketta** tai voit ladata astiat uutta pesujaksosa varten.

Ohjelman päättymisestä ilmoittava äänimerkki voidaan mykistää seuraavasti:

TÄRKEÄÄ

Astianpesukoneen on oltava AINA pois päältä ennen tämän menettelyn aloittamista.

1. Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painike painettuna ja käynnistä samanaikaisesti astianpesukone painamalla **virtapainiketta** (kuuluu lyhyt äänimerkki).
2. Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painiketta painettuna vähintään 15 sekunnin ajan (tämän ajan aikana kuuluu 2 äänimerkkiä).
3. Vapauta painike, kun toinen äänimerkki kuuluu (3 **OHJELMAN VALINTA** -merkkivalo syttyy).
4. Paina uudelleen samaa painiketta: 3 merkkivaloa (jotka ilmaisevat, että hälytys on aktivoitu) alkaa vilkkua (hälytys on sammunut).
5. Sammuta astianpesukone painamalla **virtapainiketta** uuden asetuksen vahvistamiseksi.

Kytke hälytys uudelleen noudattamalla samaa toimenpidettä.

**VAROITUS!**

Jos havaitset ongelmia, sammuta astianpesukone painamalla virtapainiketta ja aloita toimenpide uudelleen alusta.

ASTIANPESUKONEEN KÄYTTÄMINEN

Viimeksi käytetyn ohjelman tallentaminen

Voit tallentaa viimeksi käytetyn ohjelman seuraavalla tavalla:

TÄRKEÄÄ

Astianpesukoneen virran on oltava aina sammutettuna ennen tämän toimenpiteen aloittamista.

1. Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painike painettuna ja käynnistä astianpesukone samanaikaisesti painamalla **virtapainiketta** (kuuluu lyhyt äänimerkki).
2. Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painiketta painettuna vähintään 30 sekunnin ajan (tämän ajan aikana kuuluu 3 äänimerkkiä).
3. Vapauta painike, kun **KOLMAS** äänimerkki kuuluu (kaikki merkkivalot vilkkuvat).
4. Paina samaa painiketta uudelleen: vilkkuva merkkivalo (tallennus pois päältä) lakkaa vilkkumasta ja jää palamaan (tallennus aktiivinen).
5. Sammuta astianpesukone painamalla **virtapainiketta** uuden asetuksen vahvistamiseksi.

Voit poistaa tallennuksen käytöstä suorittamalla samat toimenpiteet uudelleen.



VAROITUS!

Jos havaitset ongelmia, sammuta astianpesukone painamalla virtapainiketta ja aloita toimenpide uudelleen alusta.

Jos astianpesukoneen ollessa käynnissä tapahtuu virtakatkos, valittu ohjelma tallentuu erityiseen muistiin, ja kun virta palaa, ohjelma jatkuu kohdasta, jossa se keskeytyi.

Huomio - Astianpesukoneessa on ylivuodon turvalaite, joka vikatilanteessa tyhjentää ylimääräisen veden.

Vikailmoitukset

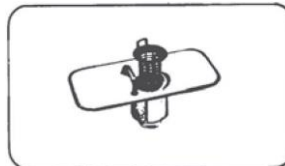
Jos ohjelman ollessa käynnissä tapahtuu toimintahäiriöitä tai vikoja, valittua ohjelmaa vastaava merkkivalo (2 merkkivaloa COLD RINSE -ohjelmalle) vilkkuu nopeasti ja äänimerkki soi. Sammuta astianpesukone painamalla virtapainiketta. Kun olet tarkistanut, että veden tuloletkun hana on auki, tyhjennysletku ei ole taipunut ja että lappo tai suodattimet eivät ole tukkeutuneet, käynnistä valittu ohjelma uudelleen. Jos vika jatkuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Tärkeää!

Ylivuodon turvalaitteen asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi älä liikuta tai kallista astianpesukonetta sen ollessa käynnissä.

Jos astianpesukonetta on tarpeen siirtää tai kallistaa, varmista ensin, että pesujakso on päättynyt ja että säiliössä ei ole vettä.

ALUSTAVAT TOIMENPITEET JA SUODATINYKSIKÖN PUHDISTUS



Suodatusjärjestelmä koostuu seuraavista osista:

- keskusuodatinkuppi, joka kerää suurimmat elintarvikehiukkaset.
- tasosuodatin, joka suodattaa jatkuvasti pesuvettä.
- tasosuodattimen alla oleva mikrosuodatin sitoo pienimmät ruokahiukkaset, mikä varmistaa täydellisen huuhtelun.

Parhaan tuloksen saamiseksi suodatinyksikkö on tarkistettava ja puhdistettava jokaisen pesun jälkeen.

Poista suodatinyksikkö tarttumalla kahvaan ja nostamalla koko yksikkö ulos.

Poista litteä suodatin ja pese koko osa vesisuihkun alla. Tarvittaessa voidaan käyttää pientä harjaa.

Keskuskuppi on laitteen päällä helppoa puhdistusta varten. Astianpesukoneessa on itsepuhdistuva mikrosuodatin, joka on tarkistettava vain noin 15 päivän välein.

On kuitenkin suositeltavaa tarkistaa jokaisen pesun jälkeen, että keskuskuppi ja tasosuodatin eivät ole tukossa.

HUOMIO: Kun olet puhdistanut suodattimet, varmista, että ne on koottu takaisin oikein, yksi toisen sisällä, ja että tasosuodatin on oikein paikallaan astianpesukoneen pohjassa.

Suodatusyksikön huono asennus voi vaikuttaa haitallisesti laitteen tehokkuuteen.

Tärkeää: älä koskaan käytä astianpesukonetta ilman suodatinta.

Laitteen sisäpuolen puhdistus

Tiskikone ei vaadi erityisiä huoltotoimenpiteitä, sillä säiliö n itsepuhdistuva.

- Pyyhi luukun tiiviste säännöllisesti ruokajäämien ja huuhteluaineen poistamiseksi.

- Tiskikoneen puhdistus on suositeltavaa kalkkijäämien ja lian poistamiseksi.

Suosittellemme ajamaan pesuohjelman säännöllisesti asianmukaisilla tiskikoneen puhdistusaineilla.

Tiskikoneen täytyy olla tyhjä puhdistustoimenpiteitä varten.

- Jos suodattimien puhdistuksesta riippumatta huomaat, että astiat tai kattilat eivät ole kunnolla pestyjä tai huuhdottuja, tarkista, että kaikki pyörivien varsien suihkupäät ovat puhtaita.

Jos ne ovat tukossa, puhdista ne seuraavasti:

1. Roottorivarsi voidaan poistaa vetämällä sitä ylöspäin.
2. Pese vesisuihkun alla olevan roottorin varsi tukosten poistamiseksi suihkupäistä.
3. Kun olet valmis, laita roottorin varret samaan asentoon.

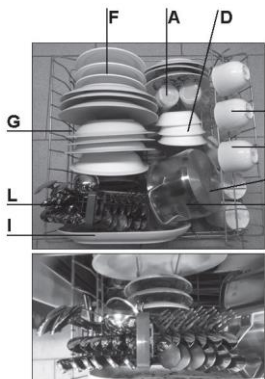
Varoitus: Älä käytä työkaluja, jotka voivat vahingoittaa suutinpäitä.

ASTIOIDEN LATAAMINEN

Kori on suunniteltu huolellisesti niin, että astiat voidaan ladata helposti. Hyvän pesutuloksen saamiseksi poista astioista jätteet (luut, hammastikut, lihan ja vihannesten jäämät), jotta suodattimet, veden ulostulo ja pesuvarren suutin eivät tukkeudu, mikä vähentää pesutehokkuutta.

Varoitus! Jotta aterimien terät tai terävät kohdat eivät aiheuta loukkaantumisia, aseta ne kahva ylöspäin.

6-OSAISEN ASTIASTON LATAAMINEN (EN 60436)



- A - 6 lasia
- B - 6 jälkiruokalautasta
- C - 6 pikkulautasta
- D - Pieni kulho
- E - 6 tee- tai kahvikuppia
- F - 6 tasaista lautasta
- G - 6 syvää lautasta
- H - Keskipokoinen kulho
- I - Tarjoiluastia
- J - Ruokailuvälineet

4-OSAISEN ASTIASTON + VUOKIEN LATAAMINEN

Koriin voidaan ladata vuokia, salaattikulhoja, keittokattiloita, kansia yms. On suositeltavaa järjestää aterimet niille tarkoitettuun koriin.

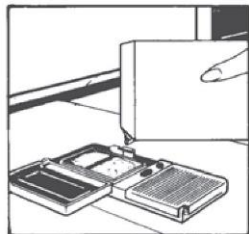
Aterimet, joissa on kapeat kahva, on asetettava kahva ylöspäin, jotta ne eivät putoa korin pohjan läpi ja estä pesuvarrtta. Älä laita koriin kansia, joissa on puukahva, tai liimalla liimattuja kansia.

PESUAINEEN LISÄÄMINEN

On tärkeää käyttää erityisesti astianpesukoneille tarkoitettua pesuainetta joko jauheena, nesteinä tai tabletteina.

Sopimattomat pesuaineet (kuten käsinpesuaineet) eivät sisällä asianmukaisia raaka-aineita astianpesukoneessa käytettäväksi eikä astianpesukone toimi tehokkaasti.

Normaali pesu

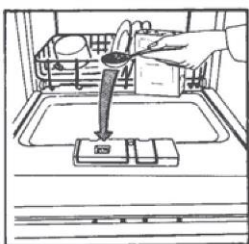


Pesuaineannostelija on luukun sisäpuolella. Sulje annostelijan kansi ennen jokaista pesua. Avaa se painamalla salppaa. Kunkin pesujakson päättyessä kansi on aina auki ja valmiina astianpesukoneen seuraava käyttökertaa varten. Käytettävän pesuaineen määrä vaihtelee astioiden likaisuuden ja pesutyypin mukaan. Tavallisesti suositellaan 15 g:n annosta. Jos vesi on kovaa tai astiat ovat poikkeuksellisen likaisia, pesuainetta on lisättävä 25 g.

Kun pesuaine on kaadettu annostelijaan, sulje kansi, koska kaikki pesuaineet eivät ole samanlaisia ja pesuainelaatikoiden ohjeet voivat vaihdella.

Haluamme muistuttaa käyttäjiä siitä, että liian vähäinen määrä pesuainetta ei puhdistaa astioita kunnolla, kun taas liika pesuaine ei tuota parempia tuloksia ja pesuainetta kuluu turhaan. Älä käytä liikaa pesuainetta; näin autat myös suojelemaan ympäristöä.

Intensiivinen pesu

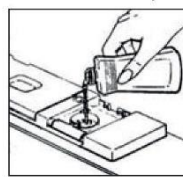


Kun käytät intensiivistä pesuohjelmaa, lisää toinen noin 15 g:n pesuaineannos (1 keittolusikallinen).

Tämä lisäannos tulee laittaa pieneen säiliöön (ks. kuva).

HUUHTELUAINEEN ANNOSTELIJAN TÄYTTÖ

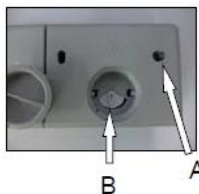
Huuhteluaineannostelija "B" on pesuaineannostelijan oikealla puolella. Sen tilavuus on noin 130 ml.



Avaa kansi ja kaada säiliöön riittävästi nestettä, joka riittää useisiin pesuihin. Älä täytä liikaa. Sulje kansi.

Tämä lisäaine, joka annostellaan automaattisesti viimeisen huuhtelujakson aikana, auttaa astioita kuivumaan nopeasti ja ehkäisee pisaroiden ja tahrojen muodostumista. On aina suositeltavaa käyttää huuhteluainetta.

Tarkista huuhteluainetaso annostelijoiden keskellä sijaitsevasta ilmaisimesta "A".



TÄYNNÄ - Tumma

TYHJÄ - Kirkas

HUUHTELUAINEEN SÄÄTÄMINEN (1 - 4).

Ilmaisimen alapuolella on säädin "B", jota voidaan kääntää sormella. Suositeltava asento on 3. Veden kovuutta voidaan arvioida kerrostumien muodostumisen tai kuivuuden mukaan.

Siksi on tärkeää säätää huuhteluainetaso oikein, jotta saadaan parhaimmat tulokset.

Jos pesun jälkeen

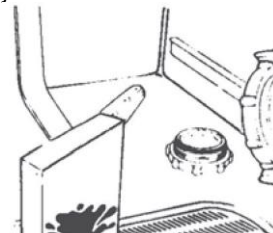
. astioissa on juovia, vähennä määrää yhdellä tasolla.

. esiintyy valkoisia pisteitä, lisää määrää yhdellä tasolla.

SUOLAN LISÄÄMINEN

Astianpesukoneessa on pehmentin, joka puhdistaa vedestä kalkin, joka voi aiheuttaa kalkkikertymiä ja vaurioittaa astianpesukonetta. Astianpesukoneen pohjassa on suolan annostelija pehmentimen regenerointia varten.

Pehmentimen suodatinelementti tulee ladata suolalla, joka on valmistettu erityisesti astianpesukoneita varten. Tätä suolaa voi ostaa joko tabletteina tai rakeina.



Lisää suola avaamalla pohjassa olevan suola-annostelijan korkki ja täytä annostelija.

Tämän aikana vettä vuotaa hieman ulos, mutta tästä huolimatta lisää suolaa, kunnes annostelija täyttyy, puhdistaa suolajäämät kierteistä ja kierrä korkki kiinni.

Jos astianpesukonetta ei käytetä heti, aseta kylmähuuhteluohjelma ("Eco+Pika, 2 merkkivaloa") siten, että yli vuotanut suolaliuos poistuu pesusäiliöstä.

Koneen tehokasta käyttöä varten suola-annostelijaan tulisi lisätä noin 1,5 kg suolaa. Täytä annostelija ajoittain veden pehmentimen säädön mukaisesti.

Huuhteluainetta täytyy säännöllellä seuraavan sivun taulukon ja ohjeen mukaisesti.

HUOMIO: vettä on lisättävä, kunnes annostelija vuotaa yli. Asenna astianpesukone vasta, kun suola-annostelija on täytetty kokonaan.

KÄYTTÖ

Veden pehmentimen säätö elektronisella ohjelmoijalla

Veden pehmentimen voi käsitellä vettä, jonka kovuus on enintään 60 °Fh (ranskalainen asteikko) tai 33 °Dh (saksalainen asteikko) 5 asetuksen kautta. Asetukset on lueteltu alla olevassa taulukossa:

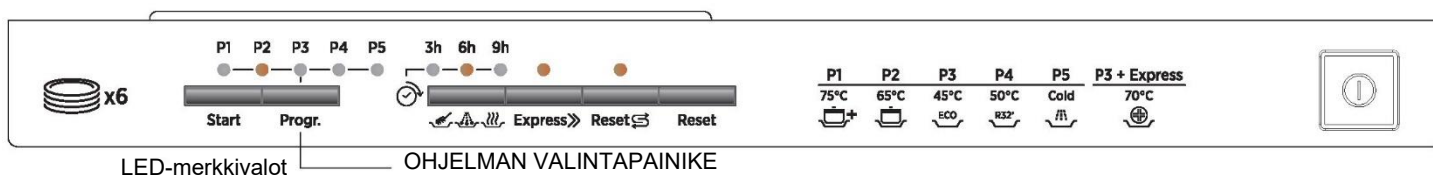
Taso	Veden kovuus	Veden kovuus	Regenerointisuolan käyttö	Veden pehmentimen asetus
	°Fh (ranskalainen)	°dH (saksalainen)		
0	0–8	4	ei	
1	9–20	5–11	kyllä	Merkkivalo 1
2	21–30	12–17	kyllä	Merkkivalo 1+2
3	31–40	18–22	kyllä	Merkkivalo 1+2+3
4	41–60	23–33	kyllä	Merkkivalo 1+2+3+4

TÄRKEÄÄ

Astianpesukoneen virran on oltava aina sammutettuna ennen tämän toimenpiteen aloittamista.

- Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painike painettuna ja **käynnistä** astianpesukone samanaikaisesti painamalla **virtapainiketta** (kuuluu lyhyt äänimerkki).
- Pidä **OHJELMAN VALINTA** -painiketta painettuna vähintään 5 sekunnin ajan, **KUNNES** äänimerkki kuuluu. Jotkin **OHJELMAN VALINTA** -merkkivalot ilmaisevat nykyisen veden pehmentimen tason.
- Valitse haluttu veden pehmentimen taso painamalla samaa painiketta uudelleen: joka kerta painiketta painettaessa syttyy yksi merkkivalo (veden pehmentimen taso ilmaistaan palavien merkkivalojen määrällä). **Tason 5** kohdalla vilkkuu 4 merkkivaloa, **tason 0** kohdalla yksikään valo ei pala.
- Sammuta astianpesukone painamalla **virtapainiketta** uuden asetuksen vahvistamiseksi.

VAROITUS!
Jos ilmenee ongelmia, sammuta astianpesukone painamalla virtapainiketta ja aloita toimenpide uudelleen alusta (VAIHE 1).



PESUOHJELMA

Testilaboratorioiden tiedot yleisten ohjelmien vertailua varten

Viite standardiin EN 60436:

- 1) Normaali kuorma
- 2) Kiiltoasetus: "4"
- 3) Pesuaineen määrä: 4 g esipesua varten, 10 g pesua varten.

KULUTUS (pääohjelmat)			
Ohjelma	Energia (kWh)	Vesi (L)	Astiamäärä
Yleinen	1,25	15	6
Hygiene+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Pika 32'	0,60	8	6




Virrankulutus off-tilassa ja päälle jätettynä: 0,5 W / 1 W

Ohjelmille annetut arvot muutoin kuin eco-ohjelman osalta ovat vain suuntaa antavia.

* Arvot on mitattu laboratoriossa eurooppalaisen standardin EN 60436 mukaisesti (kulutus voi vaihdella käyttöolosuhteiden mukaan).

- Regenerointi tehdään pesun lopussa.
- Regenerointivaiheessa kulutettu veden määrä on noin 4 litraa, joka lisää energian kulutusta noin 1Wh ja 3 minuuttia pesuaikaa.
- Regeneroinnin toistuminen riippuu käyttäjän valitsemasta asetuksesta perustuen veden kovuuteen.
- Eco-pesua varten toistumisväli liittyy asettuihin valintoihin on annettu alla olevassa taulukossa:

Asema	Taajuus
0	ei milloinkaan
1	1 joka 5 sykli
2	1 joka 3 sykli
3	1 joka 2 sykli
4	1 joka 1 sykli

Ohjelma	Kuvaus	Tarkistuslista					Ohjelman sisältö						Kesto		
		Liutusaine	Pesuaine	Puhdistusuoatin.	Tarkista huuhteluaineannostelija	Tarkista suolaannostelija	Kuuma esipesu	Kylmä esipesu	Pääpesu	Ensimmäinen huuhtelu	Toinen huuhtelu kylmä	Huuhtelu huuhteluaineella		Kylmällä vedellä	
 65°C	Yleistä	Kerran päivässä - tavanomaisesti likaantuneille pannuille ja muille astioille, jotka on jätetty koko päiväksi pesua odottamaan					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Kerran päivässä - voimakkaasti likaantuneille pannuille ja muille astioille, jotka on jätetty koko päiväksi pesua odottamaan.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	ECO	Ohjelma tavanomaisesti likaantuneille astioille (tehokkain tämän tyyppisille astioille energian- ja vedenkulutuksen osalta). Standardin EN 60436 mukainen ohjelma.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	193
R 32' 50°C	Pika 32'	Pikapesu välittömästi aterian jälkeen pestäville astioille. Pesukuorma 4/6 henkilön astioille.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32
	Kylmä esipesu	Lyhyt kylmä esipesu astioille, jotka pidetään koneessa odottamaan täyden kuorman pesua.					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6

KÄYTTÖ

KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ...

- Täyden astiakuorman pesuohjelmaa varten lataa kone oikein aterian jälkeen ja suorita kylmä esipesu kuormien välillä tahrojen ja suurempien ruokajätteiden poistamiseksi.
- Parhaan energia, veden, pesuaineen ja ajankäytön saavuttamiseksi käyttämällä suositeltua maksimitäyttömäärää.
- Tiskien huuhtelu hanan alla ennen tiskikoneeseen laittoa lisää veden ja energiankulutusta eikä sitä suositella.
- Tiskien pesu tiskikoneessa kuluttaa yleensä vähemmän energiaa ja vettä käyttövaiheessa kuin käsin tiskaaminen, kun tiskikonetta käytetään ohjeen mukaan.

HYVÄN PESUTULOKSEN SAAMINEN

- 1) Aseta astiat käyttöpinta alaspäin.
- 2) Pyri sijoittamaan astiat siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Saat parempia tuloksia, kun lataat astiat oikein.
- 3) Ennen kuin laitat astiat astianpesukoneeseen, poista ruokajätteet (luut, kuoret, liha- ja vihannesjäämät, kahvinporot, hedelmänkuoret, tupakantuhka jne., jotka voisivat tukkia ulosvirtauksen ja pesuvarren suuttimet.
- 4) Tarkista astioiden lataamisen jälkeen, että pesuvarsi pääsee pyörimään vapaasti.
- 5) Pannut ja muut astiat, joissa on erityisen sitkeitä ruokajäämiä tai palaneen ruoan jäämiä, tulee liottaa vedessä ja astianpesukoneen pesuaineessa.
- 6) Hopean peseminen oikein:
 - a) - huuhtele hopea heti käytön jälkeen, erityisesti jos sillä on käsitelty majoneesia, kananmunaa, kalaa jne.
 - b) - älä ripottele hopean päälle pesuainetta.
 - c) - pidä se erillään muista metalleista.

MITÄ TEHDÄ, JOS...

Haluat pysäyttää astianpesukoneen ja ladata lisää astioita kesken pesuohjelman. Avaa luukku, lataa astiat ja sulje luukku, kone käynnistyy uudelleen automaattisesti.

MITÄ EI SAA PESTÄ...

On myös muistettava, että kaikkia astioita ei voida pestä astianpesukoneessa. Älä pese astianpesukoneessa lämpömuoviastioita, aterimia, joissa on puu- tai muovikahva, paistinpannuja, joissa on puukahva, alumiinisia astioita, kristallia, lyijyitettyä lasia, ellei toisin ole mainittu. Jotkin koristeet voivat haalistua. Siksi on hyvä ennen koko erän lataamista pestä ensin yksi kappale varmistaaksesi, etteivät ne haalistu. Älä myöskään laita astianpesukoneeseen hopeisia aterimia, joissa on ei-ruostumaton teräskahva, sillä niiden välillä voi syntyä kemiallinen reaktio. HUOMIO: kun ostat uusia astioita tai ruokailuvälineitä, varmista aina, että ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

KÄYTÖN JÄLKEEN - Sulje jokaisen pesun jälkeen vesihana, joka syöttää vettä astianpesukoneeseen, ja paina virtapainike pois-asentoon. Jos astianpesukonetta ei käytetä pitkään aikaan, suosittelemme seuraavia varotoimia:

- 1 - suorita pesuohjelma ilman astioita rasvan poistamiseksi koneesta
 - 2 - vedä pistoke irti pistorasiasta
 - 3 - sulje vedensyöttöhana
 - 4 - täytä huuhteluaineen annostelija
 - 5 - jätä luukku hieman raolleen
 - 6 - jätä koneen sisäpuoli puhtaaksi
 - 7 - jos kone sijoitetaan paikkaan, jossa lämpötila on alle 0 °C, annostelijaan jäänyt vesi voi jäätyä.
- Siksi on suositeltavaa nostaa lämpötila yli 0 °C:n noin 24 tuntia ennen koneen uudelleen käyttöä.

PUHDISTUS

- Ennen puhdistusta on tehtävä seuraavat asiat:
- Irrota laite virtalähteestä ja odota, että kaikki kuumat osat jäähtyvät.
- Älä koskaan käytä hankaavia aineita, syövyttäviä pesuaineita, valkaisuaineita tai happoja. Älä käytä happoja tai emäksisiä aineita (sitruuna, mehu, etikka jne.) emaloiduilla, maalatuilla tai ruostumattomilla teräsosilla.
- **EMALOIDUT OSAT:**

Puhdista emaloidut, maalatut tai kromiosiot lämpimällä saippuavetellä tai ei-emäksisellä pesuaineella. Ruostumattomalle teräkselle käytä sopivaa pesuaineliuosta.

- **KERAAMINEN KEITTOTASO**

Älä käytä liian märkää sientä. Pidä kaikki sulavat aineet, kuten muovit, sokeri tai sokeripohjaiset tuotteet, loitolla keittotasosta.

Huolto:

- laita muutama tippa erikoispesuainetta keittotason pinnalle.
- Hankkaa vaikeita tahroja pehmeällä liinalla tai kevyesti kostutetulla talouspaperilla.
- Pyyhi pehmeällä liinalla tai kuivalla talouspaperilla, kunnes pinta on puhdas.
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita, lankavillaa tai teräviä esineitä, uunin lasiluukun puhdistamiseen. Lasi voi säröytyä.

Pinttyneet tahrat:

- Laita muutama tippa erikoispesuainetta keittotason pinnalle.
- Kaavi lastalla noin 30 asteen kulmassa keittotasoon nähden, kunnes tahrat katoavat.
- Pyyhi pehmeällä liinalla tai kuivalla talouspaperilla, kunnes pinta on puhdas.
- Toista tarvittaessa.

Partaterällä varustettu lasta ei vahingoita pintaa, kunhan se pysyy 30° kulmassa. Älä koskaan jätä lastaa, jossa on partaterä, lasten ulottuville.

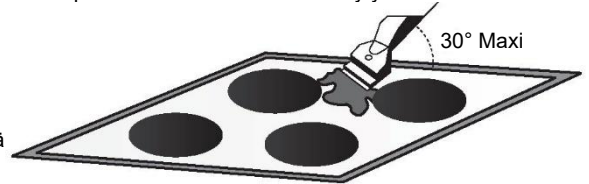
Muutamia vinkkejä:

Säännöllinen puhdistus jättää suojakerroksen, joka estää naarmuja ja kulumista.

Varmista, että pinta on puhdas, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.

Voit poistaa vesijäljet käyttämällä muutamaa tippaa valkoista viinietikkaa tai sitruunanmehua. Pyyhi sitten imupaperilla ja muutamalla tipalla erikoispuhdistusnestettä.

Keraaminen pinta kestää tasapohjaisten keittoastioiden hankausta, mutta on kuitenkin aina parempi nostaa ne ja siirtää sitten.



PUHDISTUS

• UUNIN VALO

Polttimo ja sen kansi on valmistettu materiaalista, joka kestää korkeita lämpötiloja: 230 V~ - E14 kanta - 15 W - Lämpötila 300 °C mini. Polttimon vaihto: sammuta uunin virta ennen polttimon vaihtamista. Odota ennen aloittamista, että uuni jäähtyy.

Vaihda viallinen polttimo irrottamalla lasikansi, kierrä polttimo irti ja korvaa se saman tyyppisellä polttimolla. Kun viallinen polttimo on vaihdettu, kierrä lasinen suojakansi takaisin paikalleen. Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valolähteen.

• LISÄVARUSTEET

Uunipelti - leivonnaispelti: älä puhdista uunipeltiä voimakkaasti hankaavilla tuotteilla, hankaustyynyillä tai terävillä esineillä. Käytä ainoastaan kuumaan veteen kastettua ja kuivaksi väännettyä liinaa. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.

Tippapelti: grillauksen jälkeen poista tippapelti uunista ja kaada rasva astiaan. Pese ja huuhtelee tippapelti erittäin kuumassa vedessä sienellä ja pesujauheella. Jos siinä on edelleen tahmeaa ruokaa, upota se saippuaveteen. Tippapelti voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä koskaan laita tippapeltiä takaisin uuniin, jos se on likainen.

• UUNIN LASILUUKKU

On suositeltavaa pyyhkiä uunin lasiluukku imupaperilla jokaisen kypsennyksen jälkeen. Jos lasi on runsaasti tahrantunut, voit pestä sen puhdistussienellä.

• UUNINLUUKKU:

uuninluukku voidaan puhdistaa paikallaan tai irrotettuna.

Poista ovi seuraavasti:

- . avaa luukku kokonaan
- . vapauta koukut
- . vedä luukku ylöspäin ja sulje se osittain, kunnes se on vapaana.

Kun asennat sen takaisin, aseta saranat huolellisesti. Aseta saranat oikein niiden alla olevan loven mukaisesti.

Kun luukku on asetettu takaisin tukiansa varaan, asenna saranat alkuasentoonsa.

• **KAASUPOLTTIMET:** Polttimet voidaan puhdistaa saippuavedellä. Alkuperäisen kiillon palauttamiseksi käytä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua kotitalouspuhdistusainetta. Kuivaa polttimet puhdistuksen jälkeen ja asenna ne takaisin.

On tärkeää, että polttimet asennetaan takaisin oikein.

Kromatut ritilät ja polttimet

Kromatut ritilät ja polttimet haalistuvat käytön myötä.

Tämä ei vaaranna keittolieden toimivuutta.

• **Huomio:** Varo, ettei vettä pääse polttimiin.

Huolto- ja varaosakeskuksemme voi toimittaa tarvittaessa varaosia.

• **KANSI:** kun Trio-laite on jäähtynyt, puhdista saippuavedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla. Varmista ennen kannen nostamista, että kaikki mikä voi roiskua yli, on poistettu.

• JÄTTEIDEN KÄSITELY JA YMPÄRISTÖNSUOJELU



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöllillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

- Sähkö- ja elektroniikkaromua ei saa käsitellä kotitalousjätteenä.

- Sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaille, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

YMPÄRISTÖN SUOJELEMINEN JA KUNNOITTAMINEN

Peitä kattila kannella aina kun se on mahdollista. Säädä liekki niin, ettei se ylitä kattilan halkaisijaa.

VIANETSINTÄ

MUISTA! Uunia ja astianpesukonetta ei voida käyttää samaan aikaan.

Jos astianpesukone ei toimi, tee seuraavat tarkistukset ennen kuin otat yhteyttä huoltokeskukseen:

VIKA	SYY	KORJAUS
1 - Kone ei toimi lainkaan	Pistoketta ei ole kytketty oikein	Liitä sähköpistoke.
	O/I-painiketta ei ole painettu	Paina painiketta.
	Ei sähköä	Tarkista virransyöttö.
	Ovi on auki	Sulje ovi.
2 - Kone ei ota vettä	Katso syyt nro 1.	Tarkista.
	Vesihana on kiinni	Avaa vesihana.
	Ohjelman valitsin ei ole oikeassa asennossa	Käännä ohjelman valitsin oikeaan asentoon.
	Tuloletku on taittunut	Poista letkun taitteet.
	Tuloletkun suodatin on tukossa	Puhdista suodatin letkun päässä.
3 - Kone ei poista vettä	Suodatin on likainen	Puhdista suodatin.
	Poistoletku on taipunut	Suorista poistoletku.
	Poistoletkun jatketta ei ole liitetty oikein	Noudata huolellisesti poistoletkun kiinnittämistä koskevia ohjeita.
	Seinässä oleva ulostuloliitäntä osoittaa alaspäin, ei ylöspäin	Kutsu pätevä asentaja.
4 - Kone tyhjentää vettä jatkuvasti	Poistoletkun asento on liian matala	Nosta poistoletku vähintään 40 cm lattiatason yläpuolelle.
5 - Ruiskutusvarsi ei kuulu pyörivän	Pesuainetta on liikaa	Vähennä pesuaineen määrää.
	Tuote estää varren pyörimisen	Tarkista.
	Taso- ja kuppisuodatin ovat erittäin likaiset	Puhdista taso- ja kuppisuodatin.
6 - Sähköinen kone ilman näyttöä: Eco-merkkivalo ja merkkivalo "Nro 1" sekä äänimerkki	Vedenottohana on kiinni	Sammuta laite - Avaa hana - Aseta käyttöjako uudelleen
7 - Astiakuorma on pesty vain osittain	Katso syyt kohta 5.	Tarkista.
	Paistinpannujen pohjaa ei ole pesty hyvin	Palanut ruokajäännös on liotettava ennen kuin pannun laittamista astianpesukoneeseen
	Paistinpannun reuna ei ole pesty hyvin	Asettele paistinpannut uudelleen.
	Ruiskutusvarsi on tukossa	Irrota ruiskutusvarsi kiertämällä rengasmutteria myötäpäivään ja pese juoksevan veden alla.
	Astioita ei ole ladattu oikein	Älä laita astioita liian lähelle toisiaan.
	Poistoletkun pää on vedessä	Poistoletkun pää ei saa joutua kosketuksiin ulos virtaavan veden kanssa
	Pesuainetta on mitattu virheellinen määrä, pesuaine on vanhaa ja kovaa	Lisää määrää astioiden likaisuuden mukaan ja vaihda pesuaine.
	Suola-annostelijan hanaa ei ole suljettu hyvin	Kiristä se kokonaan.
	Pesuohjelma ei ole riittävän perusteellinen	Valitse perusteellisempi ohjelma.
8 - Astioissa on valkoisia pisteitä	Vesi on liian kovaa	Tarkista suolan ja huuhteluaineen taso ja säädä määrä. Jos vika jatkuu, ota yhteys huoltokeskukseen.
9 - Melu pesun aikana	Astiat iskeytyvät toisiaan vasten	Lataa astiat paremmin koriin.
	Pyörivä pesuvarsi osuu astioihin	Lataa astiat paremmin.
10 - Astiat eivät ole täysin kuivia	Riittämätön ilmavirta	Jätä astianpesukoneen luukku raolleen pesuohjelman päätyttyä, jotta astiat voivat kuivua luonnollisesti.

SIKKERHETSANVISNINGER



- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når steketemperaturen.
 - Tilbered grønnsaker i en beholder med lokk i stedet for en åpen skuff.
 - Unngå å etterlate mat inne i ovnen etter matlagingen i mer enn 15/20 minutter.
 - Barn under åtte år må holdes borte fra apparatet med mindre de overvåkes kontinuerlig.
 - Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
 - Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres
 - Barn skal ikke leke med apparatet.
 - Det bør føres tilsyn med barn for å sikre at de ikke leker med maskinen
 - Dette apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som:
 - Personalets kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av gjester på hoteller, moteller og andre typer boligmiljøer;
 - bed and breakfast-type miljøer;
 - En annen bruk av apparatet fra husholdningsmiljøet eller fra typiske vaskefunksjoner, som kommersiell bruk av ekspert eller kvalifiserte brukere, er unntatt også i ovennevnte applikasjoner.
 - Hvis apparatet brukes på en måte som ikke oppfyller dette, kan det redusere apparatets levetid og kan gjøre garantien ugyldig.
 - Skader på apparatet eller annen skade som oppstår på grunn av bruk som ikke er i samsvar med bruk i boliger eller husholdninger (selv om det finnes i et bolig- eller husholdningsmiljø), må ikke aksepteres av produsenten i det fulle omfanget som er tillatt etter loven.
 - Døren skal ikke bli stående i åpen posisjon, da det kan utgjøre en potensiell fare (f.eks. kortslutning).
- ADVARSEL!**
- Kniver og andre redskaper med skarpe punkter må lastes i kurven med punktene nede eller plassert i horisontal posisjon.
 - Når apparatet er plassert på et teppe, må du være oppmerksom på at du ikke hindrer bunnventilene.
 - Sørg for at støpselet, eller den flerpoledde bryteren som kobler fra maskinen, forblir tilgjengelig etter installasjonen.
 - Apparatet må kobles til strømmettet med nye slangesett.
 - De gamle slangesettene skal ikke brukes på nytt.
 - Vanstrykket må være mellom 0,08 MPa og 0,8 MPa. Hvis trykket er under minimumet, ta kontakt med serviceavdelingen vår for råd.
 - Før du kobler apparatet til nettstrømforsyningen er det viktig å sørge for:
 1. at strømkontakten er ordentlig jordet
 2. at strømforsyningen kan oppfylle forbrukskravene som er angitt på understellsplaten på apparatet.
 - Ingen ekstra bruk/innstilling er nødvendig for å betjene apparatet ved nominelle frekvenser.
- ADVARSEL!**
- Kontroller at produktet er ordentlig jordet.
 - Hvis du ikke er tilstrekkelig jording, vil du merke at når du berører metalldelene på apparatet, kan en elektrisk spredning føles på grunn av tilstedeværelse av en demping av radioforstyrrelser.
 - Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes ikke-jording av maskinen.
 - Kontroller at oppvaskmaskinen ikke knuser strømkabler.
 - Ikke ta ut pluggen fra nettstrømkontakten ved å trekke i nettstrømkabelen eller i selve maskinen.
 - Vanligvis er det ikke anbefalt å bruke adaptere, flere plugg og/eller forlengelseskabler.
 - Bruk aldri apparatet når hender eller føtter er våte eller fuktige.
 - Må ikke brukes når går barfot.
 - Ikke la apparatet utsettes for vær og vind (regn, sol osv.).

SIKKERHETSANVISNINGER

- Å lene deg eller sitte på oppvaskerens åpne dør kan få den til å velte.
 - Hvis apparatet ikke fungerer eller slutter å virke som det skal, må du slå av vannforsyningen og ikke tукkle med den. Reparasjoner skal bare utføres av en godkjent serviceagent, og bare originale reservedeler skal monteres. Hvis rådene ikke blir fulgt, kan det få alvorlige konsekvenser for apparatets sikkerhet.
 - Vann som etterlates i maskinen eller på serviset i slutten av vaskeprogrammet, skal ikke svelges.
 - Maksimalt antall kuverter for oppvaskmaskinen er 6.
 - Oppvaskmaskinen er utformet for vanlige kjøkkenredskaper.
- Gjenstander som er kontaminert av bensin, maling, spor av stål eller jern, korrosive kjemikalier, syrer eller alkalier må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
 - Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn
 - **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann.
 - **ALDRI** prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
 - Koketoppen må ved bruk være under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må være under kontinuerlig tilsyn.
 - **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
 - **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
 - Under bruk blir apparatet varmt. Pass på at du ikke berører varmeelementene inne i ovnen.
 - **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk. Småbarn må holdes unna.
 - Ikke bruk harde, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnen, glasshemmere eller overflaten i glasset, ettersom de kan skrape opp overflaten, noe som kan føre til at glasset sprekker.
 - Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
 - Ovnens må slås av før beskyttelsen fjernes. Etter rengjøring skal beskyttelsen skiftes ut i henhold til instruksjonene.
 - Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
 - **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
 - Bruk bare ovnen til tiltenkte formål, som er bare til matlaging av matvarer: all annen bruk, for eksempel en varmekilde, anses som upassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.
 - Når du plasserer hyllen på innsiden, må du sørge for at stoppen rettes oppover og bak i kammeret. Hyllen må settes helt inn i kammeret.
 - Når du setter inn ristbrettet, må du ta hensyn til at sklikanten er plassert bakover og oppover.
 - Ikke bruk dampvasker eller høytrykksspray til rengjøring.
 - Alt søl bør fjernes fra lokket før du åpner.
 - Skråflaten må få kjøle seg ned før lokket stenges.
- **FORSIKTIG:** glasslokk kan sprekke hvis de varmes opp. Slå av alle brennere før lokket slås av.
- Hvis dette er til stede, skal du ikke se inn i halogenlamper.
 - Bruk bare kokeplatevern som er designet av produsenten av matlagingsapparatet, eller som er indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet eller kokeplatevern inkorporert i apparatet. Bruk av upassende vern kan forårsake ulykker.
 - Ikke sett metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer eller lokk på kokeplaten. De kan bli varme.
 - Varmesoner må ikke berøres under drift og alltid etter bruk.
 - Ikke plasser noe på kontrollpanelet.
 - **ADVARSEL:** Unngå fare for elektrisk støt - pass på at apparatet er slått av før du skifter lampen.
 - Produktet må ikke plasseres på underlag.
 - Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
 - Tilkoblingen til strømkilden må utføres av en kvalifisert fagperson. For å ha en installasjon som er i samsvar med gjeldende sikkerhetslovgivning, må produktet kobles til kun en omnipolarbryter med kontaktseparasjon i samsvar med kravene til overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden.



SIKKERHETSANVISNINGER

- Omnipolarbryteren må ha maksimal tilkoblet belastning og må være i tråd med gjeldende lovgivning. Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Omnipolarbryteren som brukes til tilkoblingen, må være lett tilgjengelig når apparatet monteres. Tilkoblingen til strømkilden må utføres av en kvalifisert fagperson som vurderer ovenns polaritet og strømkilden. Frakobling må gjennomføres med en bryter i den faste kablingen i henhold til kablingsreglene.
- Dersom strømkabelen er skadet, må den erstattes med en kabel eller spesialbunt tilgjengelig fra produsenten eller ved kontakt med kundeserviceavdelingen. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson. Typen strømlledning skal være H05V2V2-F. Jordlederen (gulgrønn) må være ca. 10 mm lenger enn de andre lederne. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler. Unnlattelse av å overholde ovenstående kan kompromittere sikkerheten til apparatet og ugyldiggjøre garantien.
- Hvis strømlledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **FORSIKTIGHET:** For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenheter, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- De nye slangesettene som følger med apparatet må brukes, og de gamle slangesettene skal kasseres.
- Dette apparatet må installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og kun brukes på et godt ventilert sted. Les instruksjonene før du installerer eller bruker apparatet.
- Før installasjon må du sørge for at de lokale distribusjonsbetingelsene (fortrengning av gass- og gasstrykket) og at justeringen av apparatet er kompatibel".
- Justeringsbetingelsene for dette apparatet er oppgitt på etiketten (eller typeskiltet)".
- Dette apparatet er ikke koblet til en forbrenningsenhet for forbrenningsprodukter. Det skal installeres og kobles til i samsvar med gjeldende installasjonsbestemmelser. Det skal spesielt følges relevante krav til ventilering.
- Bruk av et gass-kokkeapparat sørger for å produsere varme og fuktighet i rommet der det er installert. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventilasjonshull åpne eller monter en mekanisk ventilasjonsenhet (mekanisk uttreksdeksel). Langvarig intensiv bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon, for eksempel åpning av et vindu eller mer effektiv ventilasjon, for eksempel øke nivået for mekanisk ventilasjon der det er til stede.
- **FORSIKTIGHET:** Tilgjengelige deler kan bli varme når grillen er i bruk. Småbarn må holdes unna.
- For riktig bruk av ovnen anbefales det å ikke sette næringsmidler i direkte kontakt med stativer og brett, men å bruke ovnspapir og/eller spesialbeholdere.
- Mat må aldri kokes direkte på glasset på den keramiske kokeplaten. Bruk alltid egnet matlagingsutstyr.
- Plasser alltid pannen midt på enheten der du lager maten.
- Flaten skal ikke brukes som skjærebord.
- Ikke skyv matlagingsutstyr på tvers av kokeplaten.
- Ikke oppbevar tunge gjenstander over kokeplaten. Hvis de faller ned på kokeplaten, kan de forårsake skader.
- Ikke bruk kokeplaten som arbeidsflate.
- Aluminiumsfolie og plastpanner må ikke plasseres i varmesoner.
- Det anbefales på det sterkeste å holde barn unna matlagingssonene mens de er i drift eller når de er slått av, så lenge gjenværende varmeindikator er slått på, for å forhindre faren for alvorlige brannskader.
- Forsiktig, mulighet for å vippe 
- Antivippesikringer skal brukes. Følg instruksjonen som følger med brakettene i produktet. 

PAKKE UT APPARATET

Inni apparatet finner du heftet, og for gassmodellen, en pose som inneholder:

- hvis du må skifte gasstype: nye stråler for gassmodifikasjonene, butangass G30 28-30 mbar eller propangass G31-37 mbar,
- for tilkobling med myk gummislange, et endestykke for naturgass og et endestykke for butan- eller propangass med tetning.

ANBEFALINGER

LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FOR Å FÅ MEST MULIG NYTTE AV APPARATET DITT.

Vi anbefaler at du beholder anvisningene for installasjon og bruk for senere referanse, og før du installerer apparatet, må du merke deg serienummeret nedenfor, i tilfelle du må få hjelp fra ettersalgstjenesten.

. Identifikasjonsplaten er plassert bak på Trio.

SELSKAPET ER IKKE ANSVARLIG DERSOM INSTRUKSJONENE I DETTE DOKUMENTET IKKE OVERHOLDES.

VIKTIGE MERKNADER

•Du bør gi ansvaret for gassinstallasjon av enheten og dens elektriske forbindelse til en godkjent montør eller tekniker med lignende kvalifikasjoner.

•Trio består av tre elementer, en kokeplate, ovn og vaskemaskin.

Av sikkerhetsmessige grunner skal det ikke under noen omstendighet foretas endringer av apparatet.

•Dette apparatet er kun designet for bruk i hjemmet.

•Hvis Trio viser selv den minste defekten, må den ikke kobles til. Koble fra strømforsyningen og kontakt umiddelbart en godkjent serviceagent.

•Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt

- Ikke len deg mot dørene eller ikke la barn gjøre det.

•Vi anbefaler at det utføres en viss rengjøring av Trio. Dette hindrer at det samler seg skitt eller fett, som kokes på nytt og brennes, noe som forårsaker ubehagelig lukt og røyk.

•Brannfarlige produkter må ikke oppbevares i Trio siden de kan ta fyr hvis apparatet slås på utilsiktet.

•Når det gjelder kokeplater med halogen-lamper, må du ikke se på platene under bruk.

•Bruk ovnshansker når du plasserer eller tar en matrett ut fra ovnen.

•Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse for ovn tilgjengelig fra noen butikker. Aluminium eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risikerer å smelte emaljen eller forårsake forringelse på innsiden.

•Ved matlagning med fett og oljer må du alltid sørge for å se på matlagingsprosessen, ettersom oppvarmet fett og oljer kan ta fyr raskt.

•Kokeplatelokket (for gassmodell):

- Mens kokeren er i bruk, holder du lokket i oppreist posisjon.

- før lokket åpnes, må du fjerne ting fra det for å unngå søl.

- før du lukker lokket, lar du alle de varme delene av kokeren kjøle seg ned.

- ikke oppbevar tunge eller metallobjekter på lokket.

•Hvis du vil kvitte deg med en gammel oppvaskmaskin, må du være forsiktig med å fjerne døren for å eliminere risikoen for at barn blir fanget inne i den.

•Oppvaskmaskinen er laget av materialer som kan resirkuleres slik at den kan kasseres på en miljøvennlig måte.

•Kontroller at oppvaskmaskinen ikke knuser strømkabler.

•Det er ikke tilrådelig å bruke adaptere, flere plugger og/eller forlengelseskabler.

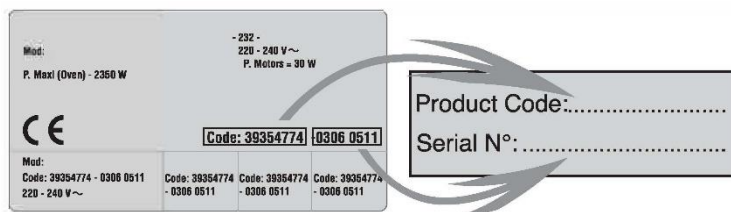
•Alle spørsmål om strømledningen bør henvises til ettersalgstjeneste eller kvalifisert tekniker.

•Når apparatet er plassert på et teppe, må du være oppmerksom på at du ikke hindrer bunnventilene.

Hvis rådene ikke blir fulgt, kan det få alvorlige konsekvenser for apparatets sikkerhet.

For å forbedre produktens kvalitet kan CANDY utføre endringer vedrørende til tekniske forbedringer.

Apparatet oppfyller EU-direktiv 2009/142/EF (GAD) og starter fra 21.04.2018 med forskriften for gassapparater 2016/426 (GAR).



TEKNISKE DATA



TRIO			
TYPE/referanse	TRI 5 S		TRI 5
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Plassering			
Fremre venstre	Rapid burner	Rapid burner	hilight 0180
Bakre venstre	Semi rapid bur	E.P. Ø180	hilight 0220
Bakre høyre	Ultra rap. bur.	Ultra rapid bur	hilight 0140
Fremre høyre	Auxiliary bur.	Auxiliary bur.	hilight 0140
Flame failur device	Ja		-
Tenning	Ja		-
Installasjonsklasse	2 underklasse 1 slutt 1		-
Installert gasstype/effekt			
Gasseffekt kW	8,75	7	-
G20 20 mbar (N.G.) l/t	833	666	-
Alternativt injektorsett for LPG-gass tilgjengelig i emballasjen			
Gasseffekt kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/t	636	509	-
Oppvaskmaskin			
Stedsinnstilling EN 60436	6	6	6
Vanntrykk min 0,08 – maks. 0,08 MPa			
Nominell inngangseffekt			
TRI 5 S Volt (V) – Frekvens (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Volt (V) – Frekvens (Hz)	220-230V~ /380-415 V~ 50Hz		
Elektrisk strøm	2100	3600	8600

Det fleksible røret skal monteres på en slik måte at det ikke passerer gjennom et mellomrom der det kan bli knust/bøyd eller skadet på noen måte.

INSTALLASJON

ADVARSEL:

Installasjon av private apparater kan være en komplisert operasjon som hvis de ikke utføres riktig, kan påvirke forbrukernes sikkerhet alvorlig. Det er av den grunn at en profesjonell kvalifisert person må påta seg oppgaven og utføre den i samsvar med de tekniske forskriftene som gjelder.

Dersom disse rådene ignoreres og installasjonen utføres av en person som ikke er kvalifisert, avviser produsenten alt ansvar for teknisk svikt av produktet, uavhengig av om det fører til skader på varer eller personer.

Ved montering av kokeren på basen må det iverksettes tiltak for å hindre at apparatet glir fra selve basen

GASSMODELL

1.1 EGNET STED

- Dette apparatet må installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og kun brukes på et godt ventilert sted. Les instruksjonene før du installerer eller bruker apparatet.

- Et gassdrevet matlagingsapparat produserer varme og fuktighet i området der det er installert. Av denne grunn bør det sørges for god ventilasjon enten ved å holde alle naturlige luftpassasjer åpne eller montere et avtrekksdeksel med et eksosrør. Intensiv og langvarig bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon, f.eks. åpning av et vindu eller en økning i hastigheten på den elektriske viften, hvis du har en.

- Hvis en avtrekksvifte ikke kan monteres, må det monteres en elektrisk vifte på en utvendig vegg eller et vindu for å sikre tilstrekkelig ventilasjon. Den elektriske viften skal kunne utføre en fullstendig utskiftning av luft i kjøkkenet 3–5 ganger hver time. Installatøren må følge relevante nasjonale standarder.

• Før apparatet installeres, må teknikeren:

- Kontrollere kompatibiliteten mellom Trio og gassinstallasjonen. Typeskiltet på kokeplaten viser typen gass den er konstruert for å bruke. Tilkobling til nettstrøm eller gassflaske bør utføres etter å ha kontrollert at den reguleres for den typen gass den skal tilføres. Hvis den ikke er korrekt regulert, se instruksjonene i følgende avsnitt for å endre gassinnstilling.

Trio er fabrikkinnstilt for bruk med gasstypen, som angitt på emballasjen og gjentatt på typeskiltet festet til kokeren. Naturgass G 20–20 mbar / G 25–25 mbar: hovedgass

- Bytt gassen om nødvendig.

For å tilpasse gassbrennerne festes det egnede jetstråler som gir den nominelle gjennomstrømningsmengden (som forklart i avsnittet Skifte gasstypen).

• For installasjon må teknikeren:

Alt arbeid skal utføres med strømtilførselen frakoblet.

Trio er klasse2 – Underklasse 1; møbler plassert ved siden av enheten, må ikke være høyere enn toppen av apparatet.

- Hvis Trio monteres ved siden av et skap på hvilken som helst side, må avstanden mellom Trio og skapet være minst 15 cm (se figur 1), mens avstanden mellom Trio og den bakre vegg må være minst 5,5 cm. Avstanden mellom Trio og noen andre enheter eller apparater over den (f.eks. en avtrekksvifte) må ikke være mindre enn 70 cm (figur 1).

- Kokeren har justerbare føtter for perfekt nivellering på gulvet.

- Foreta gasstilkoblingen til installasjonen i henhold til gasstilførselen.

- Koble til kokeren elektrisk i samsvar med informasjonen som er gitt i avsnittet elektrisk tilkobling.

- Hvis gasstypen er endret, justerer du minimumsflyten på hver gassbrenner (som forklart i avsnittet Skifte gasstypen).

- Koble Trio til vannforsyningen og vanndreneringen (se avsnittet Vanntilkobling).

EVENTUELLE ENDRINGER SOM GJØRES I GASSINNSTILLINGEN, BØR NOTERES PÅ DEN TYPESKILTET FESTET PÅ KOKEREN.

• GASSTILKOBLING

Dette skal skje i samsvar med forskriftene som gjelder i installasjonslandet (bare for Storbritannia: gassinstallasjon/igangsetting må ifølge loven utføres av en "Gassertifisert" installatør). Du må i alle tilfeller feste en stoppekran, en regulator- eller regulatorutløsningsenhet for propangass på gassmaterøret. Bruk bare ventiler, regulatorer og fleksible slanger, regulatorer med det offisielle merket til installasjonslandet.

Gasstilkobling i henhold til installasjon:

Natur, stiv, fleksibel slange med mekaniske beslag (1) - Mykt gummirør (2)

Butan, stiv, fleksibel slange med mekaniske beslag (1) - Mykt gummirør (2)

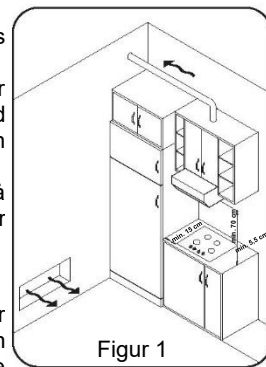
Propan, stiv, fleksibel slange med mekaniske beslag (1) - Mykt gummirør (2)

1 - forutsatt at den fleksible slangen kan kontrolleres over hele lengden.

2 - takket være det myke gummirøret kan det kontrolleres over hele lengden, dets lengde overskrider ikke 1,5 meter og er utstyrt med egnede klemmer i endene.

1, 2 - myke rør og fleksible slanger med mekaniske beslag må holdes unna flammer, og de må ikke forringes av forbrenningsgassene, varme kokedeler eller av eventuelt søl av varm mat.

Det fleksible røret skal monteres på en slik måte at det ikke passerer gjennom et mellomrom der det kan bli knust/bøyd eller skadet på noen måte.



Figur 1

•TRE TILKOBLINGSALTERNATIVER:

•STIVT RØR-TILKOBLING

Koble direkte til manifoldbeslagene.

•TILKOBLING GJENNOM FLEKSIBEL SLANGE MED MEKANISKE BESLAG

Vi anbefaler denne typen tilkobling.

Skru slangemutrene direkte på manifoldbeslaget på den ene siden og på stoppekranen til rørene på den andre siden.

•TILKOBLING AV MYK GUMMI

Vi anbefaler ikke denne typen tilkobling.

Skal utelukkende forbeholdes gamle installasjoner, der noe annet alternativ ikke er mulig.

Skru det kompatible endestykket (2)

Fest det myke røret til endestykket på den ene siden og til regulatoren eller ventiluttaket på den andre siden.

(2) *Kontroller i alle tilfeller at tetningen er godt festet. Etter tilkoblingsoperasjonene må du teste lekkasjetettheten med såpevann, og det er strengt forbudt å teste med flamme.*

Advarsel: Hvis gass kan smeltes i nærheten av dette apparatet, må du slå av gassforsyningen til apparatet og ringe ingeniøren direkte. Du må ikke søke etter lekkasjer med åpen flamme.

ENDRING AV GASSTYPEN:

ADVARSEL:

Bare en profesjonell kvalifisert person må påta seg oppgaven og utføre den i samsvar med de tekniske forskriftene som gjelder og følge instruksjonene.

Gassens idealkapasitet og -trykk varierer etter gasstype.

Ved skifte av gass bør teknikeren gradvis:

- 1- Koble apparatet fra strømforsyningen
- 2- Utføre "GASSTILKOBLINGEN" til installasjonen som beskrevet ovenfor,
- 3- Lukke gassventilen før apparatet
- 4- SKIFTE STRÅLEDYSENE
- 5- REGULERE MINIMUNSFLAMMEN

SKIFTE STRÅLEDYSENE:

Følg disse instruksjonene for å tilpasse kokeplaten for bruk med forskjellige typer gass:

- Ta ut ristene og brennerne
- Sett inn sekskantnøkkelen (7 mm) i brennerstøtten (figur 2)
- Skru ut injektoren, og erstatt den med en egnet for gass som skal brukes (se gasstypetabellen)

STRÅLEDYSE



Figur 2

REGULERE MINIMUNSFLAMMEN

For å regulere minimumsflammen må teknikeren utføre følgende instruksjoner:

- Fjern knottene,

TILFELLE 1: reguleringsskrue synlig inne i ventilakselen (se figur 3A)

Etter at brennerne er tent, må du dreie kontrollknotten til minimumsinnstillingen og deretter fjerne knotten (kan enkelt fjernes ved å påføre forsiktig trykk).

Ved å bruke en liten skrutrekker av "Terminal"-typen kan reguleringsskruen justeres som i figur 3A.

Ved å dreie skruen med urviseren reduseres gasstrømmen. Ved å dreie skruen mot urviseren, økes strømmen.

Bruk denne justeringen for å oppnå en flamme på ca. 3 til 4 mm lang, og skift deretter kontrollknotten.

Når gassforsyningen som er tilgjengelig er LPG - skruen for å angi driftsflammen må vrís (med urviseren) til sluttstoppen for knotten.

TILFELLE 2: reguleringsskrue ikke synlig (se figur 3B)

- Fjern gitter, brennere og lokk.

- Fjern topplaten

- Ved hjelp av en liten skrutrekker kan reguleringsskruen justeres som i Figur 3C.

Ved å dreie skruen med urviseren reduseres gasstrømmen. Ved å dreie skruen mot urviseren, økes strømmen

- Når gassforsyningen som er tilgjengelig er LPG - skruen for å angi driftsflammen må vrís (med urviseren) til sluttstoppen.

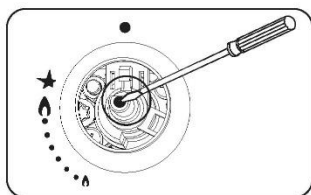
- Når gasstilførselen er NG-gass, må skruen som stiller inn driftsflammen dreies mot urviseren 1/2 omdreining fra helt lukket posisjon. (flamme ca. 3 til 4 mm lang)

- Sett tilbake topplaten, og pass på at du monterer hver demontert eller frakoblet komponent på riktig måte, og vær oppmerksom på at delene ikke skades (hvis teknikeren må skifte de ut med originale reservedeler).

- Sett tilbake brennere, ristlokk og knotter.



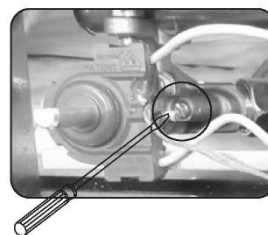
Advarsel:
Løsne aldri de andre skruene!



Figur 3A



Figur 3B



Figur 3C

ELEKTRISK TILKOBLING

"Installasjonen må være i samsvar med standarddirektivene". Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader som kan forårsakes av uegnet eller urimelig bruk.

Advarsel:

- Sjekk alltid før elektrisk drift, tilførselsspenningen som vises på el-måleren, justeringen av effektbryteren, tilkoblingens kontinuitet for jord til installasjonen og at sikringen er egnet.
- Den elektriske koblingen til installasjonen skal gjøres via en stikkontakt med jording eller en omnipolarbryter. Hvis apparatet har en stikkontakt, må det installeres slik at uttaket er tilgjengelig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle ulykker som skyldes bruk av et apparat som ikke er koblet til jord eller en defekt jordtilkobling.
- Alle spørsmål om strømledningen bør henvises til ettersalgstjeneste eller kvalifisert tekniker.

Advarsel! Dette apparatet må jordes. Hvis du ikke er tilstrekkelig jording, vil du merke at når du berører metalldelene på apparatet, kan en elektrisk spredning føles på grunn av tilstedeværelse av en demping av radioforstyrrelser.

• TRI 5 S

Trio leveres med en strømledning som gjør det mulig å kun koble den til en strømforsyning på 220–230 V mellom faser, eller mellom fase og nøytral. Koble til t Amp-kontakt.

• TRI 5

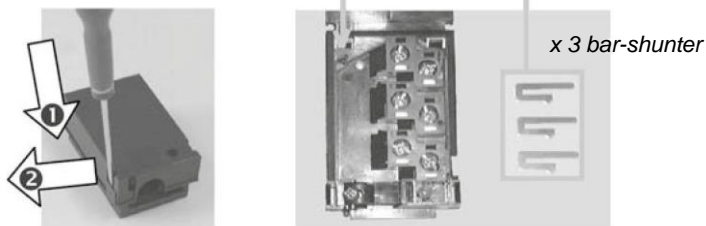
Avhengig av modell kan produktet leveres med eller uten strømledning. I tilfelle strømledningen ikke følger med: Ledningstypen og tilkoblingen til denne må da være i samsvar med sikkerhetsinstruksjonene og tabellen som medfølger."

Terminalblokken er plassert bak på Trio.

Slik åpner du terminalblokken:

- Plasser de to tappene på sidene,
- plasser skrutrekkerskiftet foran på tappen, sett det inn (1) og trykk ned (2)
- Løft av dekslet.

Terminalblokk



Slik kobler du til:

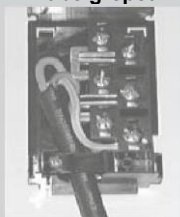
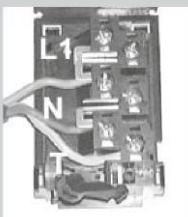
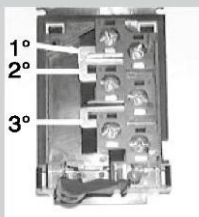
- løsne kabelgrepet,
- før kabelen gjennom kabelgrepet,
- fjern isolasjonen på enden av hver ledning og koble dem til i henhold til numrene som vises i tabellen og på "bar-shunter".

Eksempel på tilkobling i en monofase

1 - Sett inn bar-shuntene

2 - Sett inn kablene

3 - Før kabelen gjennom kabelgrepet



Forsiktig: feil strømming kan føre til farlige oppvarmingsrisikoer for strømtilførselskabelen.

Når tilkobling til apparatterminalene er fullført, strammer du kabelklemmen og lukker dekslet.

	Monofase 220–230 V~	Tre faser, 220–230 V3~	Tre faser 380–400V~3N
KABELTYPE-OMRÅDE	H05V2V2-F 3 G 4 mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
TILKOBLING TIL TERMINALBLOKKEN			
Til shunt: lag en bro med shunt-bar	2 fase Shunt 1-2 Shunt 2-3	1 fase Shunt 1-2	1 Fase
	5 nøytral Shunt 4-5	3 fase Shunt 3-4	2 Fase
		5 fase	3 Fase
			5 nøytral Shunt 4-5
	T jord	T jord	T jord

VANNTILKOBLING – VANNDRENERING

VANNTILKOBLING:

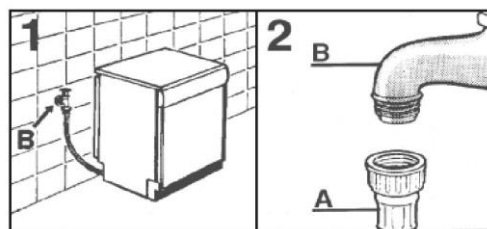
Innløps- og utløpslangene kan rettes mot venstre eller høyre. Oppvaskmaskinen kan kobles til enten kaldt eller varmt vann, så lenge det ikke er varmere enn 60 °C.

Vanntrykket må være mellom 0,08 MPa og 0,8 MPa. Hvis trykket er under minimumet, ta kontakt med serviceavdelingen vår for råd.

Innløpsslangen må kobles til en kran slik at vannforsyningen kan brytes når maskinen ikke er i bruk (fig. 1). Innløpsslangen til oppvaskmaskinen er utstyrt med en 3/4" gjengekontakt (fig.2). Innløpsslangen "A" skal kobles godt til en 3/4" kran "B".

Vanntilkoblingen til oppvaskmaskinen må utelukkende gjøres med det aktuelle røret. **Ikke bruk et gammelt rør.**

Hvis maskinen er koblet til nye rør eller til rør som ikke har vært i bruk over lengre tid, la vannet renne gjennom i noen minutter før innløpsslangen kobles til. På denne måten vil ingen avleiringer av sand eller rust tette vannet i gjennomstrømningsfilteret.

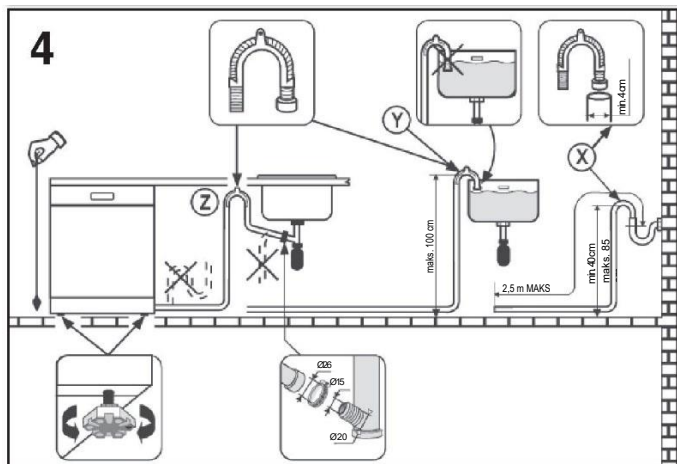


VANNDRENERING:

Pass på at du ikke bøyer eller knekker dreneringsrøret når du kobler det til maskinen slik at vannet kan dreneres fritt fra det (fig.4y). Dreneringsrøret må være minst 40 cm over gulvnivå og det må ha en innvendig diameter på minst 4 cm. Det anbefales at det monteres en antiluftfelle (fig.4x).

Utløpsslangen kan om nødvendig forlenges opptil 2,6 m, forutsatt at den holdes ved en maksimumshøyde på 85 cm over gulvnivå. Kontakt kundeservice for dette.

INSTALLASJON

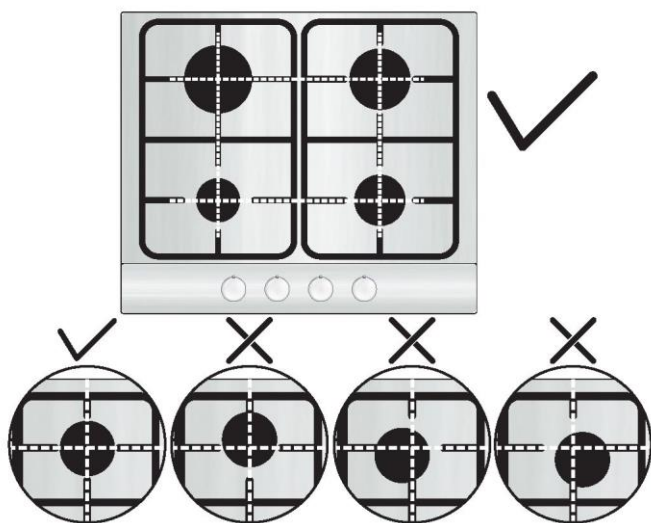


Slangen kan hektes over siden av vasken (den må ikke senkes ned i vann for å hindre at vann klemmes tilbake til maskinen når den er i drift). Kontroller at det ikke er noen knekker i innløps- og utløpsrørene. For å forlenge, om nødvendig, kontakter du kundeservice.

GASSBRENNERE

Dette apparatet må bare brukes til det formålet det er tiltenkt, matlaging i privatbolig. All annen bruk anses som upassende og kan derfor være farlig. Produsenten er ikke ansvarlig for skader eller tap som følge av feilaktig bruk.

Før du bruker en brenner må du sørge for at ristperimetrene senterer brenneren som vist nedenfor.



BRUK

Hver brenner forurenses med et trykk med progressive innstillinger som tillater:

- * et større utvalg av innstillinger fra maksimumsposisjonen til den laveste og mest presise,
- * enklere flammeregulering i henhold til pannediameteren,
- * ingen risiko for å kutte av flammen eller slå av når flammen dreies ned raskt.

TENNING

ANBEFALINGER: Når brennerne ikke er i bruk, skal den generelle gassforsyningen alltid slås av.

Før du slår på gassplaten kan du passe på at brennerhettene er riktig plassert i riktig posisjon.

- Slå på gasstappen,
 - Et symbol ved siden av hver kontrollknott angir hvilken brenner som lyser.
 - Drei og trykk inn den relevante brenner-kontrollknotten på ☆-symbolet og hold den inne til flammen antennes. På modeller med elektronisk tenning påvirkes flammen av en elektrisk gnist. Denne betjenes med knappen eller ved å trykke på knotten (for modeller med antenning under knotten).
- For modeller som ikke er utstyrt med elektronisk antenning, **eller hvis det ikke finnes elektrisk strøm**, antenner du flammen med en fyrstikk.

Advarsel: I alle tilfeller hvis brenneren ikke har tent etter fem sekunder, må du stanse bruken av apparatet og vente minst ett minutt før du prøver å tenne brenneren igjen.

NB: På modeller utstyrt med **SIKKERHET-termokopling**, hold knappen inne i noen sekunder for å aktivere sikkerhetssystemet. Hvis knotten løses ut umiddelbart, er det ikke tid for aktivering av sikkerhetssystemet og flammen slukkes. Hvis dette skjer, gjentar du antenningsprosedyren fra begynnelsen, og venter lenger etter at flammen er tent.

Den hurtige termokopling-sikkerhetsenheten kutter automatisk gasstilførselen hvis flammen slukkes utilsiktet.

Hvis det er spesielle lokale gasstilførselsbetingelser som gjør antenning vanskelig, anbefales det å gjenta antenningsprosedyren og vri knotten til "minimum" (Ⓔ).

- Still flammen i henhold til matlagingskravene. Mellomposisjoner er tilgjengelige mellom innstillingene (Ⓔ) og (Ⓕ) på kontrollknotten.
- For å dreie flammen helt ned, dreier du kontrollknotten tilbake til stoppstillingen.
- Hvis brenneren ved et uhell slås av, vrir du knotten til "0", venter ett minutt og prøver å antenne igjen.

PANNER

For riktig bruk av brennerne, velger du de pannerne som samsvarer med målene som er angitt nedenfor:

- * **Veldig rask** Ø 18 cm og mer
- * **Rask** Ø fra 16 til 26 cm
- * **Halv-rask** Ø 12 cm
- * **Ekstra** Ø 10 cm

• Det anbefales ikke å bruke panner med buede, oppbøyde eller skjeve bunner.

ADVARSEL: Hvis en flamme slukkes utilsiktet, må du dreie knotten til av-stillingen og ikke forsøke å antenne igjen i minst ett minutt.

Hvis gasstappene blir stive i løpet av årene, er det nødvendig å smøre dem.

Dette må kun utføres av kvalifiserte serviceteknikere.

• Panner i aluminium kan etterlate merker på den umalte pannestøtten. Disse merkene kan enkelt fjernes med en fuktig klut og et lett slipende produkt.

NOEN TIPS ...

• Unngå å tilberede mat for intenst. Mat tilberedes ikke raskere på denne måten. Den blir faktisk utsatt for alvorlig agitasjon, noe som kan resultere i at maten mister noe av smaken.

SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

- For å spare gass må du passe på at flammene ikke overlapper bunnen av pannen.
- Ikke bruk gassbrenneren med en tom panne.
- Bruk lokket til å dekke pannen når det er mulig. Reguler flammen slik at den ikke overlapper diameteren til pannen.

BRUK

VITROCERAMIC-SONEN

RÅD

Bruk av redskaper av høy kvalitet er viktig for å oppnå gode matlagingsresultater:

- Bruk alltid matlagingsutstyr av god kvalitet med helt flate og tykke baser.
- Kontroller at bunnen av kjelen eller pannen er tørr.
- Bruk panner der diameteren er bred nok til å dekke hele overflateenheten.

VELGE REDSKAPER

Informasjonen nedenfor hjelper deg med å velge matlagingsutstyr som vil gi god ytelse.



På etiketten sjekker du om pannen er kompatibel med vitroceramic.

Rustfritt stål: anbefales sterkt. Spesielt godt med en sandwich-bunn. Sandwich-basen kombinerer fordelene med rustfritt stål (utseende, holdbarhet og stabilitet) med fordelene ved aluminium eller kobber (varmeledning, jevn varmefordeling).

Aluminium: anbefales for tung vekt. God konduktivitet. Aluminiumsrester vises iblant som riper på kokeplaten, men kan fjernes med umiddelbar rengjøring. På grunn av det lave smeltepunktet bør det ikke brukes tynn aluminium.

Støpejern: anvendelig, men ikke anbefalt. Dårlig ytelse. Kan skrape opp overflaten.

Kobberbunn/stein: anbefales for tung vekt. God ytelse, men kobber kan etterlate rester som kan se ut som riper. Restene kan fjernes, så lenge kokeplaten rengjøres umiddelbart. Ikke la disse kjelene koke tørre. Overopphetet metall kan feste seg til glassplater. En overopphetet kobberkjele etterlater rester som etterlater permanente flekker på kokeplaten.

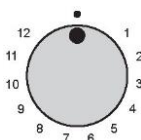
Porselen/emalje: God ytelse bare med et tynt, jevnt, flatt underlag.

SONENE

- **uthevet sone:** Den er operativ på tre sekunder og er egnet for jevn, homogen og vedvarende matlagning.
- **Sprinter:** Med en sprinterfasilitet kan man oppnå redusert matlagingsstid på opptil 15 %.

BRUK

- Plasser skilt som tilsvarer matlagingssonen du trenger.
- Det anbefales at varmeinnstillingen er på sitt høyeste til det er skikkelig varmet opp, og at du deretter senker til ønsket matlagingsinnstilling.



- Strøm-indikatorlampen lyser for å vise at varmesonen er i drift.

- Hver sone er knyttet til en restvarmeindikator på kokeplaten. Den lyser når varmesonetemperaturen når 60 °C og høyere. Enheten vil være på selv om enheten er slått av, til overflaten er avkjølt.
- Du slår av en varmesone ved å vri den korresponderende kontrollknotten til posisjon "0".
- **Posisjoner:** eksemplene nedenfor er ment som en veiledning. Når du gjør deg kjent med å bruke kokeplatedin, kan du se innstillingene som passer best for deg.

Posisjoner		Noen tips
1	1-2 Svært lav	For å holde en matrett varm, smelt smør og sjokolade ...
2	3-4 Lav	Sakte matlagning, sauser, stuinger, rispudding, posjerte egg ...
3	5-6 Moderat	Bønner, frosne matvarer, frukt, kokende vann ...
4	7-8 Medium	Damptilberedte epler, ferske grønnsaker, pasta, crepes, fisk ...
5	9-10 Høy	Mer intens matlagning, omeletter, biffkjøtt ...
6	11-12 Svært høy	Biffkjøtt, koteletter, steking ...

SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

- Bruk panner med en bred diameter som er bred nok til å dekke overflateenheten. Størrelsen på pannen skal ikke være mindre enn varmeområdet. Hvis den er litt bredere, vil energien brukes ved maksimal effektivitet.
- Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen.
- Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingsstidene og spare energi ved å beholde varmen.
- Minimaliser mengden væske eller fett for å redusere matlagingsstidene.
- Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet.

OVNSUTSTYR (I henhold til modellen)

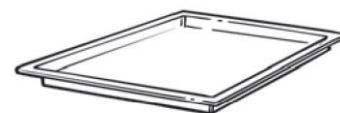
Det er nødvendig å utføre en første rengjøring av utstyret før første gangs bruk. Vask dem med en svamp. Skyll og tørk.

- **HYLLEN:** Den er for holding av matretter, plater og kjøttledd ved matlagning med grillen. Det er utstyrt med skinner der du kan skyve inn dryppbrettet.



Takket være den spesielle formen forblir hyllen alltid horisontal, selv når den er trukket helt inn mot forsiden av ovnen, og unngår dermed risikoen for at rettene glir av eller velter.

- **DRYPPBRETT:** samler inn kjøtt- og grilljuser under grilling. Det kan legges på hyllen eller skyves under den. Med mindre det brukes sammen med grillen, må ikke dryppbrettet oppbevares i ovnen når den er i bruk.



Bruk aldri dryppbrettet som stekebrett. Det vil føre til at røyk oppstår, fett spruter og ovnen vil raskt bli tilsmusset med flekker.

- **BAKSTBRETET** må plasseres på hyllen. Denne modellen brukes til tilberedning av små bakverk som choux, kjeks, mareng, osv. Legg aldri baktbrettet direkte på ovnsbunn.




- **ROTISSERIET** er utstyrt med et grillpinne og et håndtak, to gafler og en grillpinnestøtte.

Når ovnen er i bruk, skal eventuelt ubrukt tilbehør tas ut.

TIDSBRYTEREN FOR EFFEKTBRYTEREN

- Den er ansvarlig for ovns funksjon mellom 1 og 120 minutter, med umiddelbar start og automatisk stopp. Når tiden er ute, kutter tidsuret automatisk av strømforsyningen til ovnen.

- Ovnen kan imidlertid brukes uten programmering. I dette tilfellet vrir du kontrollknotten til håndposisjonen .

Merk: For å stille inn en tidsperiode vrir du kontrollknotten med urviseren til 120 minutter-merket, og deretter vrir du den tilbake til ønsket tid.


BRUK AV OVNE

SVÆRT VIKTIG: ovnen og oppvaskmaskinen kan ikke brukes samtidig.

Når du skal bruke ovnen, må du lukke oppvaskmaskinen.

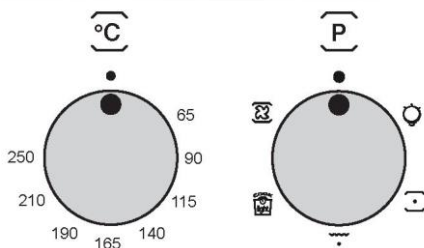
VIKTIG: Hold alltid små barn unna Trio mens den er i bruk. Hvis Trio er utstyrt med et lokk, må det løftes før bruk.





MATLAGINGSMETODENE (I henhold til modellen)

- **Konveksjon + vifte** : Vi anbefaler at du bruker denne metoden for fjørfe, bakverk, fisk og grønnsaker. Varme kan trenge inn i maten bedre, og både matlagings- og forvarmingstidene reduseres. Du kan lage forskjellige matvarer samtidig med eller uten samme tilberedelse i én eller flere posisjoner. Denne matlagingsmetoden gir jevn varmefordeling, og luktene blir ikke blandet. Gi ca. ti minutter ekstra ved tilberedning av forskjellig mat samtidig.

- **Grill**  : bruk det øverste varmeelementet. Suksess er garantert for blandede griller, kebaber og "gratinretter". Forvarming i fem minutter kreves for å få elementet varmt.
- **Grill + Drillspyd**  : bruk det øverste varmeelementet i forbindelse med rotisserie, som gir den virkelige smaken fra en tradisjonell steking. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
 - Plasser dryppbrettet på ovns bunn.
 - Fest maten som skal tilberedes på grillpinnen, og sentrer den mellom de to gafflene.
 - Sett grillpinnen på braketten, og skyv braketten og grillpinnen på plass til det andre nivået. Enden av grillpinnen vil deretter vende mot sporet i drivmekanismen.
 - Fest grillpinnen i drivmekanismen.
- **Konveksjon + Drillspyd**  : bruk samtidig rotiserien og den vanlige matlagingen. Det gjør det mulig å spare tid under matlaging. Du må imidlertid passe på å plassere hyllen med skinnene opp-ned, med skinnene mot toppen og plassere dryppbrettet på den.
- **"COOK LIGHT**  -funksjonen lar deg tilberede mat på en sunnere måte, ved å redusere mengden fett eller olje. Kombinasjonen av varmeelementer med pulserende luftsyklus sikrer perfekte bakeresultater.
- **Konvensjonell**  : Både topp- og bunnvarmeelementer brukes. Forhåndsvarm ovnen i ca. ti minutter. Denne metoden er ideell for tradisjonell steking og baking. For å tilberede rødt kjøtt, stekt biffkjøtt, lammelår, brød, foliepakket mat (papilloter), små bakverk. Plasser matretten og dens matlagingsutstyr på en hylle i midtstilling.

- Drei kontrollknotten for ønsket matlagingsmetode og angi en temperatur:



- *  Konvensjonell Temperatur fra 65 °C til 250 °C
-  Grill Temperatur 200 °C
-  Grill + Drillspyd Temperatur 200 °C
-  Konveksjon + Drillspyd Temperatur fra 65 °C til 250 °C
- *  Cook light Temperatur fra 65 °C til 250 °C
-  Konveksjon + vifte Temperatur fra 65 °C til 250 °C

* Testet i samsvar med CENELEC EN 60350-1 som brukes til definisjon av energiklasse.

- Vri kontrollknotten på kretsbyrtertidtakeren til håndposisjon eller med en programmeringsvarighet.



- Regulatorens indikatorlys indikerer at termostaten fungerer. Det slås regelmessig på og av under matlagingstiden.

MATLAGINGSRÅD

KJØTT:

Det er bedre ikke å salte kjøtt før etter tilberedning, ettersom salt oppfordrer kjøttet til å sprute fett.

Dette vil skitne til ovnen og avgir mye røyk. Ledd av hvitt kjøtt, svin, kalvekjøtt, lam og fisk kan legges i en kald ovn. Matlagingstiden er lengre enn i en forvarmet ovn, men den koker gjennom til senteret bedre, ettersom varmen har mer tid til å trenge inn i leddet.

RIKTIG FORVARMING ER GRUNNLAGET FOR VELLYKKET TILBEREDNING AV RØDT KJØTT.

KAKE - BAKVERK OG KJEKS:

Unngå å bruke blanke former, fordi de reflekterer varme og kan ødelegge kakene. Hvis kakene dine bruner for fort, må du dekke dem med fettsikkert papir eller aluminiumsfil.

Forsiktig: Den riktige måten å bruke folie på er med den blanke siden innover.

Hvis ikke, reflekteres varmen av den skinnende overflaten og trenger ikke gjennom kaken.

Unngå å åpne døren i løpet av de første 20 til 25 minuttene med matlaging: svampkake, soufféer, brioche, osv. har da en tendens til å falle sammen. Du kan kontrollere om kaker er ferdigbakte ved å stikke midten med et knivblad eller en strikkenål. Hvis bladet kommer ut fint og tørt, er kaken klar og du kan stoppe matlagingen. Hvis bladet kommer ut fuktig eller med litt kake påfestet, fortsetter du bakingen, men senk termostaten litt, slik at den blir fullført uten å brennes.

Følgende instruksjoner er kun veiledende. Du vil kanskje endre dem i henhold til din egen opplevelse eller din personlige smak.

Forvarmingstider:

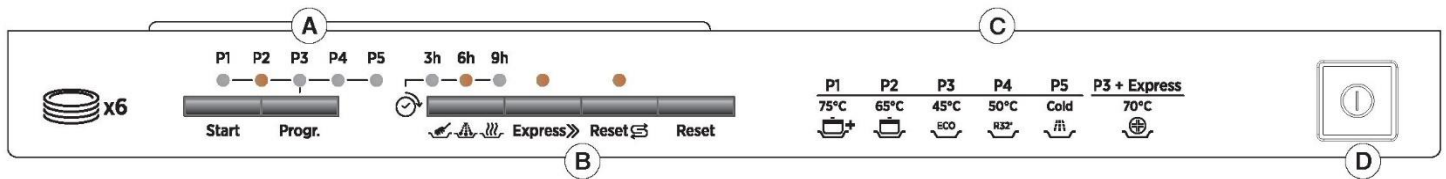
- 20 minutter mellom 210 og 250 °C
- 15 minutter mellom 140 og 190 °C
- 10 minutter mellom 65 og 115 °C

MENGDE	MAT	Ovns-temperatur i °C	Hylleposisjon fra bunnen	Tilberedningstid i minutter
FISK				
	Ørret	200	1	15/25
1 kg	Sei	190	1	50
KJØTT				
1-1,5 kg	Stekt biffkjøtt	190	1	90
1 kg	Stekt kalvekjøtt	150/160	1	120/150
2 kg	Kalvefilet	170/190	1	60/90
1-1,5 kg	Lammelår	150/160	1	60/75
1-1,5 kg	Sauelår	150/160	1	50/60
FJÆRKRE				
2 kg	Duer	150/160	1	45
4 kg	Gås	160	1	240/270
2-2,5 kg	And	175	1	90/150
1-1,5 kg	Kylling	170	1	60/80
DIVERSE				
	Lasagna	200	1	40
	Souffleer	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
BAKVERK				
	Bokhvetekake	175	1	40/50
	Terte med frukt	180/190	1	20/30
	Kjeks (surdeig)	160	1	40/45
	Mareng	100	1	90
	Lett bakverk	200	1	20

SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

Unngå å varme ovnen på forhånd og alltid prøve å fylle den. Åpne ovnsdøren så raskt som mulig fordi varmen fra hulromskammeret vil åpnes hver gang. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før den planlagte slutten på matlagingstiden, og bruke resten av varmen som ovnen fortsetter å generere. Hold tetningene rene og i god stand for å unngå at varme slipper ut utenfor hulrommet.

OPPVASKMASKINKONTROLLER



- A Programvalgindikatorlamper
 B Programvalgknapp
 C Programbeskrivelse
 D På/av-knapp

VELGE PROGRAMMER OG SPESIALFUNKSJONER

Oppvaskmaskinen og ovnen kan ikke brukes samtidig.

Stille inn et program

Åpne døren og trykk på På/av-knappen. De fire programvalg-LED-ene begynner å blinke.

- Angi ønsket program ved å trykke på valgknappen for programmet. LED-en for det valgte programmet slås på (2 LED-er for KALDSKYLLING-programmet).

- Lukke døren (etter lydsignal). Det valgte programmet starter automatisk.

BRUKE OPPVASKMASKINEN

Åpne døren

Grip håndtaket på frontpanelet og trekk fremover. Hvis maskinen åpnes under drift, slår en elektrisk sikkerhetsinnretning automatisk av alt. For at maskinen skal fungere ordentlig, skal ikke døren åpnes mens den er i drift.

Lukke døren

Legg kurven i oppvaskmaskinen. Pass på at sprøytearmen er fri til å rotere og ikke er blokkert av bestikk, servise eller panner. Steng døren og press på den for å sikre at den er godt stengt.

Avbryte et program

Det anbefales ikke at døren åpnes mens programmet er i gang, og spesielt ikke under hovedvaskfasen og endelig tørking.

Apparatet stopper imidlertid automatisk når døren åpnes.

Når døren lukkes igjen, fortsetter programmet automatisk.

Hvis du vil endre eller avbryte et program som kjører, gjennomfører du følgende prosedyre:

- Hold knappen **"PROGRAMVALG"** i minst 5 sekunder. Programindikatorlysene vil slås av og på individuelt og sekvensielt, og noen lydsignaler vil høres.
- Programmet i drift avbrytes, og alle programindikatorlysene blinker.

Før du starter et nytt program, bør du sjekke at det fortsatt finnes rengjøringsmiddel i dispenserens. Fyll på dispenserens ved behov.

ADVARSEL: Hvis døren åpnes under tørkefasen, aktiveres et intermitterende lydsignal for å gi beskjed om at syklusen ennå ikke er fullført.

En fem-sekunders alarm lyder (hvis ikke dempet) tre ganger ved 30 sekunders intervaller for å signalisere at programmet er avsluttet. Det valgte programindikatorlyset (2 indikatorlyset for **"KALDSKYLLING"**-programmet) vil begynne å blinke. Matretter kan nå fjernes, og oppvaskmaskinen slås av ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen eller matrettene kan lastes i en ny syklus.

Alarmen for programslett kan dempes på følgende måte:

VIKTIG

Oppvaskmaskinen må ALLTID være av før du starter denne prosedyren.

1. Hold nede **"PROGRAMVALG"**-knappen og samtidig slå på oppvaskmaskinen ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen (et kort lydsignal vil høres).
2. Hold knappen **"PROGRAMVALG"** inne i minst 15 sekunder (i løpet av denne tiden høres to lydsignaler).
3. Slipp opp knappen når det andre lydsignalet lyder (3 **"PROGRAMVALG"**-indikatorlamper slås på).
4. Trykk på den samme knappen igjen: 3 indikatorlamper (som indikerer at alarmen er aktivert) begynner å blinke (for å indikere at alarmen er av).
5. Slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen for å bekrefte den nye innstillingen.

Følg samme prosedyre for å slå på alarmen igjen.



ADVARSEL!

Hvis det oppstår noe problem, må du slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen og starte prosedyren på nytt fra begynnelsen.

Memorisering av det siste programmet som ble brukt

Det siste programmet som brukes, kan memoriseres ved utføre det som er oppgitt nedenfor:

VIKTIG Oppvaskmaskinen må ALLTID være av før prosedyren startes.

1. Hold nede knappen **"PROGRAMVALG"**, og samtidig slå på oppvaskmaskinen ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen (et kort lydsignal vil høres).
2. Hold knappen **"PROGRAMVALG"** inne i minst 30 sekunder (i løpet av denne tiden høres tre lydsignaler).
3. Slipp knappen når det **TREDJE** lydsignalet høres (alle indikatorlysene blinker).
4. Trykk på den samme knappen igjen: det blinkende indikatorlyset (memorerer) slutter å blinke og forbli på (memorerer på).
5. Slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen for å bekrefte den nye innstillingen.

Følg samme prosedyre for å deaktivere memoriseringen.

ADVARSEL!
Hvis det oppstår noe problem, må du slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på **"PÅ/AV"**-knappen og starte prosedyren på nytt fra begynnelsen.

Hvis det er en pause i strømtilførselen mens oppvaskmaskinen er i drift, lagrer et spesielt minne det valgte programmet, og når strømmen kommer tilbake, fortsetter den der den ble avslått.

Obs! Oppvaskmaskinen er utstyrt med et sikkerhetsvern mot overstrømning, som ved uregelmessigheter drenerer overflødig vann.

Feilsignaler

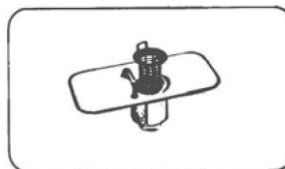
Hvis det oppstår feilfunksjoner eller feil når et program kjører, blinker LED-en som tilsvarer den valgte syklusen (2 LED-ER for KALDSKYLLING-programmet) blinker raskt og et lydsignal aktiveres. I dette tilfellet, slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på Av/på-knappen. Etter kontrollen for å sikre at vanninnløpslangens kran er åpen, at dreneringsslangen ikke er bøyd og at sifongen eller filterne ikke er tette, starter du det valgte programmet på nytt. Hvis avviket vedvarer, må du kontakte kundeservice.

Viktig!

For å sikre riktig drift av overflyt-sikkerhetsenheten, anbefales det å ikke flytte eller vippe oppvaskmaskinen under drift.

Hvis det er nødvendig å flytte eller vippe oppvaskmaskinen, må du først sørge for at vaskesyklusen er fullført og at det ikke er noen gjenværende vann i tanken.

FORARBEID OG RENGJØRING AV FILTERENHETEN



Filteringssystemet består av:

- en sentral filterkopp som feller de største matvarepartiklene.
- et flatt filter som filtrerer vaskevannet kontinuerlig.
- mikrofilteret, som er plassert under det flate filteret, som fanger de minste matvarepartiklene for en perfekt skylling.

For å oppnå best mulig resultat bør filterenheten kontrolleres og rengjøres etter hver vask.

Når du skal fjerne filteret, griper du ganske enkelt håndtaket og løfter ut hele enheten.

Fjern det flate filteret og vask hele enheten under en vannstråle. En liten børste kan brukes hvis det er nødvendig.

Den sentrale koppen hviler bare på toppen for enkel rengjøring. Oppvaskmaskinen har et selvrensende mikrofilter som bare må kontrolleres hver 15. dag.

Det anbefales imidlertid å kontrollere etter hver vask at det midterste og det flate filteret ikke er tilstoppet.

OBS. Etter at filterne er rengjort, må du sørge for at de monteres riktig, på innsiden av det andre og at det flate filteret er riktig plassert i bunnen av oppvaskmaskinen.

En dårlig plassering av filterenheten kan ha negativ innvirkning på apparatets effektivitet.

Viktig: Oppvaskmaskinen må aldri brukes uten filter.

Rengjøring av innsiden av maskinen

Oppvaskmaskinen krever ikke spesielt vedlikehold da tanken er selvrensende.

- Tørk av dørpakningen regelmessig med en fuktig klut for å fjerne eventuelle matrester eller skyllemiddel.

- Rengjøring av oppvaskmaskinen anbefales for å fjerne kalkavleiringer eller skitt. Vi foreslår at du kjører en vaskesyklus med jevne mellomrom med spesialprodukter for rens av oppvaskmaskin. For all rengjøring må oppvaskmaskinen være tom.

- Hvis du til tross for rutinemessig rengjøring av filterne, merker at oppvasken eller pannene ikke er ordentlig rengjort eller skylt, sjekk at alle sprayhodene på rotorarmen er rensset.

Hvis de er blokkert, rengjør dem på følgende måte:

1. Rotorarmen kan fjernes ganske enkelt ved å trekke den oppover
2. Rengjør rotorarmen under en vannstråle for å fjerne eventuelle blokkeringer i sprayhodene.
3. Når du er ferdig, sett tilbake rotorarmene i samme posisjon.

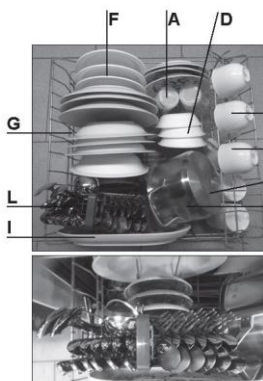
Advarsel: Ikke bruk verktøy som kan deformere sprayhodene.

LASTE RETTER

Kurven er nøye utformet for å gjøre lastingen enkel. For god vaskeytelse fjerner du alle rester fra matrettene (bein, tanppirkere, rester fra kjøtt og grønnsaker) for å unngå å blokkere filterne, vannutløpet og dysen på vaskearmen, og dermed reduserer du rengjørings effektiviteten.

Advarsel ! for å unngå eventuell skade fra servise med blader eller skarpe punkter, kan de plasseres med håndtakene oppover.

LASTE EN 6 STK-SETTING (EN 60436)



- A - 6 glass
- B - 6 dessertplater
- C - 6 tallerkener
- D - Liten skål
- E - 6 te- eller kaffekopper
- F - 6 flate plater
- G - 6 dype plater
- H - Medium skål
- I - Serveringsservise
- J - Bestikk

LASTE EN 4 STK-SETTING, PLUSS KASSEROLLER

Kasseroller, salatskåler, suppeskåler, lokk osv. kan lastes på kurven. Det anbefales å arrangere besticket i kurven tilpasset for dette formålet.

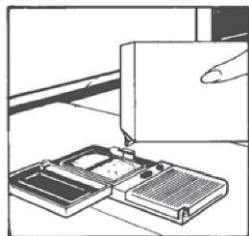
Hvis det er bestikk med smale håndtak, skal dette plasseres med håndtak oppover for å unngå å falle gjennom bunnen av kurven og blokkere vaskearmen. Ikke legg trehåndtakslokk i kurven eller eventuelle deksler som er bundet med harpiks.

LASTING AV RENGJØRINGSMIDDELET

Det er viktig å bruke et rengjøringsmiddel som er spesielt utviklet for oppvaskmaskiner, enten i pulver, væske eller tablettform.

Ikke egnede rengjøringsmidler (som for eksempel for oppvask for hånd) inneholder ikke de riktige ingrediensene til bruk i oppvaskmaskin og hindrer at de fungerer effektivt.

Normal vask

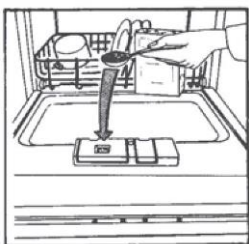


Dispenseren for rengjøringsmiddel er innenfor døren. Dispenserlokket bør lukkes før hver vask. For å åpne det trykker du bare på låsten. På slutten av hver vaskesyklus er lokket alltid åpent og klart til neste gang oppvaskmaskinen brukes. Mengden rengjøringsmiddel som skal brukes, varierer avhengig av hvor skittent serviset er og typen vask. En 15 g dose anbefales vanligvis. Hvis vannet er hardt eller serviset er usedvanlig skittent, skal 25 g rengjøringsmiddel lastes.

Når rengjøringsmiddelet er fylt i dispenseren, stenger du lokket, ettersom ikke alle rengjøringsmidler er de samme, og instruksjonene på beholderen i vaskemiddelet kan variere.

Vi ønsker bare å minne brukerne om at for lite rengjøringsmiddel vil ikke rengjøre serviset godt nok, mens for mye rengjøringsmiddel ikke bare produserer bedre resultater, men det er også unødvendig. Ikke bruk for mye rengjøringsmiddel, samtidig som du bidrar til å begrense skader på miljøet.

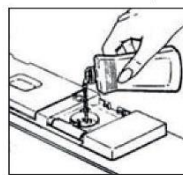
Intensiv vask



Når du bruker intensiv vask-programmet, tilsetter du en andre dose rengjøringsmiddel på ca. 15 g (1 spiseskje). Denne ekstra dosen bør tilføres den lille tanken (se bilde)

FYLLE SKYLLEMIDDELDISPENSEREN

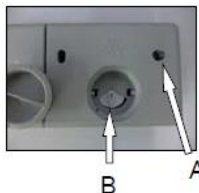
Skyllemiddeldispenseren "B" er til høyre for rengjøringsmiddeldispenseren og har en kapasitet på ca. 130 ml.



Åpne lokket og tilføy tilstrekkelig væske, som vil vare flere vasker. Prøv å unngå overbelastning. Lukk lokket.

Dette tilsetningsstoffet, som frigjøres automatisk under den siste skyllesyklusen, hjelper serviset å tørke raskt og hindrer dannelse av flekker. Det er alltid tilrådelig å bruke skyllemiddel.

Kontroller skyllemidlet gjennom indikatorøyet "A" som ligger i midten av dispenserne.



FULL - Mørk



TOM - Klar



REGULERE SKYLLEMIDLET (fra 1 til 4).

Regulatorkontrollen "B" er under indikatoren og kan dreies med fingeren, og den anbefalte posisjonen er "3". Vannets hardhet kan bedømmes ved inkrustasjon eller tørrhetsgrad.

Det er derfor viktig at korrekt dosering av skyllemidler reguleres for å gi de beste resultatene.

Etter vasken,

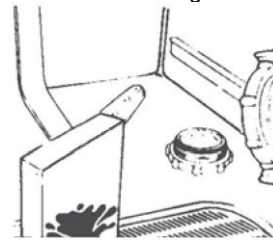
· hvis det oppstår striper på serviset, må du redusere mengden med én posisjon.

· hvis det oppstår hvite flekker, øker du mengden med én posisjon.

LASTE SALTET

Oppvaskmaskinen er utstyrt med en mykgjøringsenhet som fjerner vann fra kalken, noe som kan føre til avleiring og skade på oppvaskmaskinen. På bunnen av oppvaskmaskinen er det en saltdispenser for å regenerere mykgjøringsenheten.

Filterelementet i mykgjøringsenheten bør lades med et salt som er spesiallaget for oppvaskmaskiner. Dette saltet kan kjøpes enten som tabletter eller som granuler.



For å tilføre salt kan du skru av lokket på saltdispenseren på bunnen og fylle på dispenseren.

Under denne operasjonen vil litt vann renne over, men tilsett salt til dispenseren fylles, rengjør saltrestene og stram lokket igjen.

Hvis oppvaskmaskinen ikke trengs umiddelbart, skal du sette programmet Kaldskylning ("Øko+Rask, 2 LED-er") slik at saltløsningen som har løpt over skilles ut fra vasketanken.

Saltdispenseren har en kapasitet på mellom 1,5 kg for effektiv bruk av apparatet, og skal fylles på fra tid til annen i henhold til reguleringen av vannmykgjøringsenheten.

Reguleringen av myknerenheten skal gjøres i henhold til tabellen og instruksjonene på neste side.

NB: Det er nødvendig å fylle på vann til dispenseren renner over. Installer oppvaskmaskinen kun med en helt fylt saltdispenser.

BRUK

Regulere vannmykneren med elektronisk programmeringsenhet

Vannmykneren kan behandle vann med et hardhetsnivå på opptil 60 °F (fransk gradering) eller 33 °Dh (tysk størrelse) gjennom fem innstillinger. Innstillingene er oppført i panelet nedenfor:

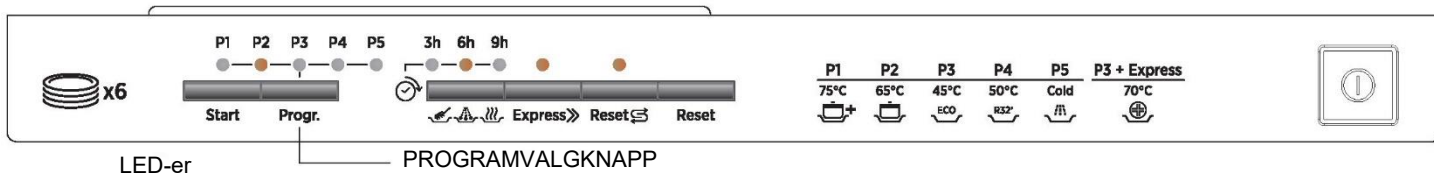
Nivå	Vannhardhet	Vannhardhet	Bruk av regenereringssalt	Vannmyknerinnstilling
	°FH (fransk)	°DH (tysk)		
0	0-8	4	nei	
1	9-20	5-11	ja	Indikatorlys 1
2	21-30	12-17	ja	Indikatorlys 1+2
3	31-40	18-22	ja	Indikatorlys 1+2+3
4	41-60	23-33	ja	Indikatorlys 1+2+3+4

VIKTIG

Oppvaskmaskinen må ALLTID være av før prosedyren startes.

- Hold nede knappen "PROGRAMVALG", og samtidig slå på oppvaskmaskinen ved å trykke på "PÅ/AV"-knappen (et kort lydsignal vil høres).
- Hold knappen "PROGRAM" trykket inn i minst fem sekunder, TIL du hører et lydsignal. Noen "PROGRAMVALG"-indikatorlys vil lyse for å indikere gjeldende innstillingsnivå for vannmykner.
- Trykk på den samme knappen igjen for å velge ønsket vannmyknernivå: hver gang knappen trykkes, vil én indikatorlampe slås på (vannets mykgjøringsnivå indikeres av antallet lys som er tent). For nivå 5 blinker 4 lys, for nivå 0 vil alle lysene være av.
- Slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på "PÅ/AV"-knappen for å bekrefte den nye innstillingen.

ADVARSEL!
Hvis det oppstår noe problem, må du slå av oppvaskmaskinen ved å trykke på "PÅ/AV"-knappen og starte prosedyren på nytt fra begynnelsen (TRINN 1).



VASKEPROGRAM

Informasjon for testlaboratoriene. Generell programsammenligning

Ref. EN 60436-standarder:




- 1) Normal belastning
- 2) Skinn-innstilling: "4"
- 3) Mengde rengjøringsmiddel: 4 gr. for forvask, 10 gr. for vask.

FORBRUK (hovedprogrammer)			
Program	Energi (kWh)	Vann (L)	Sted Innstilling
Universell	1,25	15	6
Hygiene+	0,93	12	6
Øko*	0,61	8	6
Rask 32'	0,60	8	6
Strømforbruk for av-modus og for forbli på-modus: 0,5 W / 1 W			
Verdiene angitt for andre programmer enn øko-programmet er kun veiledende.			
* Verdi er måles i et laboratorium i henhold til den europeiske standarden EN 60436			

Regenereringsfasen utføres på slutten av vaskesyklusen.

- Mengden vann som forbrukes i regenereringsfasen er ca. 4 liter, med en økning i energiforbruket på ca. 1Wh og 3 minutters syklustid.
- Frekvensen av regenereringen avhenger av innstillingene som er valgt av brukeren basert på hardheten til vannet som brukes.
- For øko-syklusen er frekvensen til de innstilte posisjonene gitt i tabellen nedenfor:

Posisjon	Frekvens
0	aldri
1	1 hver 5 syklusen
2	1 hver 3 syklusen
3	1 hver 2 syklusen
4	1 hver 1 syklusen

Program	Beskrivelse		Sjekkliste					Programinnhold						Varighet		
			Rengjøringsmiddel for bløtlegging	Rengjøringsmiddel for vask	Rengjør filter	Kontroller skyllemiddeldispenseren	Kontroller saltdispenseren	Varm forvask	Kald forvask	Hovedvask	Første skylling	Andre skylling kald	Skyll med skyllemiddel		Med kaldt vann	
 65°C	Universell	Daglig - for normalt skitne panner og andre gjenstander som ikke har blitt rengjort en hel dag	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	65 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+	Daglig - for kraftig skitne panner og andre gjenstander som ikke har blitt rengjort en hel dag	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	ØKO	Program for normalt tilsmusset bordservice (den mest effektive når det gjelder det kombinerte energi- og vannforbruket for den typen bordservice). Programmet er standardisert iht. EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	193
R 32' 50°C	Rask 32'	Hurtig vask for servise som skal vaskes umiddelbart etter måltidet. Vask lasten for 4/6 personer.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
	Kald forvask	Kort kald forvask for gjenstander som er lagret i oppvaskmaskinen til du er klar til å vaske en full last.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

BRUK

NOEN PRAKTISKE TIPS ...

- For å gjennomføre et vaskeprogram med en full last av servise laster du maskinen riktig etter hvert måltid, og vasker med kald forvask mellom hver last for å fjerne flekkene og større matrester.
- Oppnå best bruk av energi, vann, vaskemiddel og tid ved å bruke den anbefalte maksimale belastningen i forhold til mengde og antall.
- Manuell forspyling av bordservice fører til økt vann- og energiforbruk og anbefales ikke.
- Vasking av servise i oppvaskmaskin bruker vanligvis mindre energi og vann sammenlignet med håndoppvask, når oppvaskmaskinen brukes i henhold til instruksjonene.

SLIK FÅR DU GODE VASKERESULTATER

- 1) Plasser serviset med forsiden nedover.
- 2) Prøv å plassere serviset på en slik måte at de ikke berører hverandre. Hvis de lastes riktig, vil du få bedre resultater.
- 3) Før du plasserer serviset i oppvaskmaskinen, fjerner du gjenværende mat (bein, skall, kjøtt- eller grønnsaker, kaffegrut, fruktskall, sigarettaske osv., som kan tette utstrømmen og vaskearmens stråler.
- 4) Etter lasting av serviset kontrollerer du at vaskearmen kan rotere fritt.
- 5) Panner og annet servise som har svært fastsittende matvarepartikler eller rester av brent mat, bør etterlates for å bløtlegge i vann med oppvaskmiddel.
- 6) Slik vasker du sølv korrekt:
 - a) - skyll sølvet umiddelbart etter bruk hvis det er brukt til majones, egg, fisk osv.
 - b) - ikke dryss rengjøringsmiddel på produktet.
 - c) - hold det atskilt fra andre metaller.

HVA DU SKAL GJØRE DERSOM ...

Du vil stoppe oppvaskmaskinen for å legge inn mer servise, mens den er midt i en vask. Åpne døren, legg inn serviset, og lukk døren; maskinen starter automatisk igjen.

HVA DU IKKE SKAL VASKE ...

Det må også huskes at ikke alt servise er egnet til vasking i oppvaskmaskin. Vi anbefaler igjen å bruke oppvaskmaskinen til å vaske gjenstander av termoplastikk, bestikk med tre- eller plasthåndtak, sausskåler med trehåndtak, gjenstander i aluminium, krystall, blyglass, med mindre annet er angitt.

Visse dekorasjoner kan falme. Det er derfor lurt å legge inn hele partiet for å vaske bare ett av de elementene først, og være sikker på at andre ikke vil falme.

Det er også lurt å ikke plassere sølvbøtter med ikke-rustfrie håndtak i oppvaskmaskinen, da det kan være en kjemisk reaksjon mellom dem.

Obs: ved kjøp av nytt servise eller bestikk må du alltid sørge for at de er egnet til vask i oppvaskmaskin.

ETTER BRUK - Etter hver vask må du lukke kranen som leverer vannet til oppvaskmaskinen og skyve på/av-knappen til av-posisjon.

Hvis oppvaskmaskinen ikke skal brukes på en stund, anbefales følgende forholdsregler:

- 1 - utfør et vaskeprogram, men foruten servise, for å avfette maskinen,
- 2 - trekk ut pluggen.
- 3 - slå av vannforsyningens kran,
- 4 - fyll skyllemiddeldispenseren
- 5 - la døren være litt åpen,
- 6 - etterlat innsiden av maskinen helt ren.
- 7 - hvis maskinen skal bli stående der temperaturen er under 0 °C, kan vannet i dispensereren fryse. Derfor anbefales det å øke temperaturen over 0 °C, ca. 24 timer før du bruker maskinen igjen.

RENGJØRING

- Før du utfører en rengjøring, må du:
- Koble apparatet fra strømforsyningen, og vent til alle de varme delene kjøles ned.
- Bruk aldri slipemidler, etsende rengjøringsmidler, blekemidler eller syrer. Unngå syre eller alkaliske stoffer (sitron, juice, eddik osv.) på de emaljerte, dekorerte eller rustfrie ståldelene.

• DE EMALJERTE DELENE:

Ved rengjøring av de emaljerte, dekorerte eller krombelagte delene må du bruke varmt såpevann eller ikke-kaustisk rengjøringsmiddel. For rustfritt stål, bruk et hensiktsmessig rengjøringsmiddel.

• VITROCERAMIC-KOKEPLATEN

Ikke bruk en svamp som er for våt. Det anbefales å holde avstand til alle stoffene som er ansvarlige for smeltingen, for eksempel plastartikler, sukker eller sukkerbaserte produkter.

Vedlikehold:

- plasser et par dråper av et spesialrensprodukt på kokeplateflaten.
- gni eventuelle gjenstridige flekker med en myk klut eller lett fuktet kjøkkenpapir.
- tørk med en myk klut eller et tørt kjøkkenpapir til overflaten er ren.
- Bruk aldri slipende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander til å rengjøre glassovnsdøren, fordi det kan føre til at glasset blir ødelagt.

Fastsittende flekker:

- plasser et par dråper av et spesialrensprodukt på kokeplateflaten.
- skrap med en skraper mens du holder den i en vinkel på 30° mot kokeplaten, til flekkene forsvinner.
- tørk med en myk klut eller et tørt kjøkkenpapir til overflaten er ren.
- gjenta operasjonen om nødvendig.

En skraper med et barberblad vil ikke skade overflaten så lenge den holdes i en vinkel på 30°. La aldri skrapen ligge igjen med et barberblad innen rekkevidde for barn.

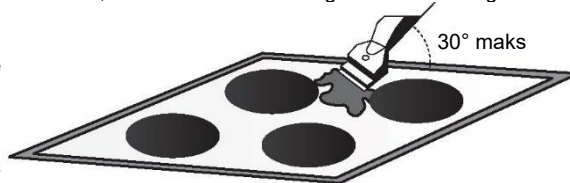
Noen tips:

Hyppig rengjøring etterlater et beskyttende lag som er avgjørende for å hindre riper og slitasje.

Sørg for at overflaten er ren før du bruker kokeplaten igjen.

For å fjerne merker som etterlates av vann, bruker du noen dråper hvit eddik eller sitronsaft. Tørk deretter med et absorberende papir og noen få dråper spesialrengjøringsvæske.

Den keramiske overflaten i glass vil motstå skraping fra flatbunnet matlagingsutstyr, men det er alltid bedre å løfte dem under bevegelse.



RENGJØRING

• OVNSLYS

Pæren og dekselet er laget av et materiale som er motstandsdyktig mot høye temperaturer: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatur 300 °C mini. Skifte ut lyspæren: Koble strømforsyningen fra ovnen før du forsøker å skifte lampen. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du utfører noen operasjon.

For å skifte en defekt lyspære skrur du bare av glassdekselet, og skrur av pæreløkket og skifter den med samme type. Når du har skiftet ut lyspæren, skrur du det beskyttende glassdekselet tilbake. Dette produktet har en lett belastning med energieffektivitetsklasse G.

• TILBEHØRET

Ovnshyllen - bakstbrettet: ikke rengjør ovnshyllen med harde skuremidler, skureputer eller skarpe gjenstander. Bruk ganske enkelt en klut med varmt såpevann. Skyll med rent vann, og tørk deretter.

Dryppbrettet: etter grillingen tar du ut dryppbrettet fra ovnen og hell fett i en beholder. Vask og skyll dryppbrettet i svært varmt vann med en svamp og vaskepulver. Hvis det fortsatt er flekket med klebrig mat, bløtlegg det i såpevann. Dryppbrettet kan rengjøres i oppvaskmaskinen. Legg aldri dryppbrettet tilbake i ovnen hvis det fortsatt er skittent.

• OVNSDØRGLASSET

Det anbefales å tørke ovnsdørglasset med absorberende papir etter hver matlagingscyklus. Glasset kan rengjøres med et svamprengjøringsmiddel ved store flekker.

• OVNSDØR:

det er mulig å rengjøre ovnsdøren i posisjon eller etter fjerning.

For å demontere døren, gjør du følgende:

- . åpne døren helt,
- . løs ut krokene,
- . trekk døren oppover og lukk den delvis, til den er fri.

For å montere den må du passe på å plassere hengslene forsiktig; et hakk under dem lar deg montere hengslene riktig.

Når døren er satt tilbake på støttene, monterer du hengslene i første posisjon.

• **GASSBRENNERE:** Brennerne kan rengjøres med såpevann. For å gjenopprette den originale glansen bruker du et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Etter rengjøringen tørker du brennerne og setter dem på plass.

Det er viktig at brennerne skiftes ut korrekt.

Forkrommede gittere og brennere

Forkrommede gittere og brennere har en tendens til å misfarges ved bruk.

Dette kompromitterer ikke funksjonaliteten til kokeplaten

• **Forsiktighet:** Vær forsiktig så det ikke siver vann inn i brennerne.

Vårt servicesenter for ettersalg kan tilby reservedeler ved behov.

• **LOKK:** Så snart Trio har kjølt seg ned, må du bare rengjøre med såpevann og tørke med en ren klut. Før du løfter lokket, må du kontrollere at alt som kan søles er fjernet.

• AVFALLSHÅNDTERING OG MILJØVERN



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet. Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall,
- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

I mange land kan boliginnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

Bruk lokket til å dekke pannen når det er mulig. Reguler flammen slik at den ikke overlapper diameteren til pannen.

FEILSØKING

HUSK! ovnen og oppvaskmaskinen kan ikke brukes samtidig.

Hvis oppvaskmaskinen ikke fungerer før du kontakter servicesenteret, gjør du følgende:

FEIL	ÅRSAK	UTBEDRING
1 - Maskinen er fullstendig død	Pluggen er ikke riktig tilkoblet	Koble til elektrisk plugg
	O/I-knappen er ikke aktivert	Trykk på knappen
	Ingen strøm	Kontroller strømtilførselen
	Døren er åpen	Lukk døren
2 - Maskinen trekker ikke vann	Se årsaker til nr. 1	Kontroller
	Vannkranen er stengt	Åpne vannkranen
	Programvelgeren er ikke i korrekt posisjon	Vri programvelgeren til riktig posisjon
	Innløpsslengen er bøyd	Eliminer bøyingene i slangen
	Innløpsslangefilteret er blokkert	Rengjør filteret i enden av slangen
3 - Maskinen drenerer ikke vann	Filteret er skittent	Rengjør filter
	Utløpsslengen er knekt	Rett ut utløpsslengen
	Utløpsslangeforlengelsen er ikke riktig tilkoblet	Følg anvisningene for å koble til utløpsslengen forsiktig
	Utløpskoblingen på veggen peker nedover, ikke oppover	Tilkall en kvalifisert tekniker
4 - Maskinen har kontinuerlig utslipp av vann	Utløpsslangens posisjon er for lav	Løft utløpsslangen til minst 40 cm over gulvnivå
5 - Sprayarmen roterer ikke	For mye rengjøringsmiddel	Reduser mengden rengjøringsmiddel
	Element hindrer armen i å rotere	Kontroller
	Plate- og koppfilter svært skittent	Rengjør plate- og koppfilter
6 - På elektronisk apparat uten display: "Øko"-indikatorlampe og indikatorlampe "Nr. 1", med lydsignal	Vanninnløpskranen er stengt	Slå av apparatet - slå på apparatet - Slå på igjen syklusen.
7 - Lasten av serviset er kun delvis vasket	Se årsaker til nr. 5	Kontroller
	Bunnen av sausskåler er ikke godt vasket	Fastbrent mat må ligge i bløt før du legger pannene i oppvaskmaskinen
	Kanten på sausskåler er ikke godt vasket	Flytt sausskålene til nye posisjoner
	Sprøytearmen er blokkert	Fjern sprøytearmen ved å skru løs ringmutteren med urviseren, og vask under rennende vann.
	Serviset er ikke blitt ordentlig lastet	Ikke plasser serviset for nært sammen
	Enden av utløpsslangen er i vannet	Enden av utløpsslangen må ikke komme i kontakt med utgående vann.
	Feil mengde rengjøringsmiddel er målt, rengjøringsmiddelet er gammelt og hardt.	Øk målet i henhold til hvor skittent serviset er, og skift rengjøringsmiddel
	Saltdispenserkranen er ikke godt nok stengt	Stram den til fullstendig.
	Vaskeprogrammet er ikke grundig nok	Velg et mer omfattende program
8 - Forekomst av hvite flekker på servise	Vannet er for hardt	Sjekk salt- og skyllemiddelnivået og reguler mengden. Hvis feilen vedvarer, kontakt servicesenteret
9 - Støy ved vask	Serviset slår mot hverandre	Last serviset bedre på kurven
	Dreiearmen slår mot serviset	Last serviset bedre
10 - Serviset er ikke helt tørt	Utilstrekkelig luftstrøm	La oppvaskmaskindøren være litt åpen til slutten av vaskeprogrammet for å la serviset tørke naturlig

SÄKERHETSANVISNINGAR

• Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt, vänta 10-15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.

• Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.

• Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.

• Barn under 8 år ska hållas på säkert avstånd från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.

• Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.

• Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.

• Barn ska inte leka med apparaten.

• Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten

• Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden, som till exempel:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer,

- lantbruk,

- mangårdsbyggnader och av gäster på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp, B&B-miljöer.

- Annan användning av apparaten än in hushållsmiljöer eller för typiska hushållssysslor, som kommersiell användning av experter eller utbildade användare, är inte tillåten ens för ovanstående tillämpningar. Om apparaten används på ett sätt som inte överensstämmer med anvisningarna ovan, kan apparatens livslängd förkortas och garantin upphöra att gälla.

- Eventuella skador på produkten eller andra eventuella skador på grund av användning som inte är förenlig med hem- eller hushållsanvändning (även i hem- eller hushållsmiljö) accepteras inte av tillverkaren så långt lagen medger.

• Lämna inte luckan öppen, detta kan utgöra en potentiell fara (t.ex. att man snubblar).

• **WARNING!**

Knivar och andra redskap med vassa spetsar måste lastas i korgen med spetsarna placerade ner eller läggas ned.

• När apparaten är placerad på golv med heltäckningsmatta måste man vara uppmärksam på att det inte finns något hinder för ventilerna i botten.

• Se till att kontakten eller den flerpoliga brytaren som kopplar bort apparaten förblir åtkomlig efter installationen.

• Apparaten måste anslutas till vattenledningen med nya slangsatser.

• De gamla slangsatserna ska inte återanvändas.

• Vattentrycket måste vara mellan 0,08 MPa och 0,8 MPa. Om trycket är under minimivån, kontakta vår serviceavdelning för råd.

• Innan du ansluter apparaten till elnätet är det viktigt att säkerställa:

1. att nätuttaget är ordentligt jordat:

2. att din elförsörjning kan uppfylla förbrukningskraven som anges på apparatens typskylt.

• Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.

• **WARNING!**

Säkerställ att din produkt är ordentligt jordad.

Om apparaten inte är tillräckligt jordad kommer du att känna av en elektrisk spänning när du vidrör apparatens metalledar, detta på grund av närvaron av en radiostörningsdämpare.

• Tillverkaren avsägar sig allt ansvar för skador som beror på att apparaten inte har jordats.

• Se till att diskmaskinen inte klämmer/krossar elkablar.

• Dra inte ut kontakten ur eluttaget genom att dra i nätkabeln eller själva maskinen.

• Generellt är det inte lämpligt att använda adaptrar, grenuttag och/eller förlängningskabel.

• Rör aldrig apparaten med fuktiga/våta händer eller fötter.

• Använd inte apparaten med bara fötter.

• Låt inte apparaten utsättas för väder och vind (regn, sol etc.).

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Om du lutar dig eller sitter på den öppna luckan på diskmaskinen välta.
- Om apparaten går sönder eller slutar fungera korrekt, stäng av den, stäng av vattentillförseln. Manipulera inte på apparaten. Reparationsarbetet bör endast utföras av auktoriserade servicetekniker och originalreservdelar ska monteras. Underlåtenhet att följa ovanstående råd kan få allvarliga konsekvenser för apparatens säkerhet.
- Vatten som finns kvar i maskinen eller på diskgodset i slutet av diskprogrammet ska inte sväljas.
- Det maximala antalet platsinställningar för diskmaskin är 6.
- Diskmaskinen är konstruerad för normal köksutrustning. Objekt som är nedsmutsade av bensin, färg, spår av stål eller järn, frätande kemikalier, syror eller alkaliska ämnen får inte diskas i diskmaskinen.
- VARNING! Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning. Se till att inte vidröra heta ytor.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- VARNING! Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flammen med till exempel ett lock eller ett brandtäck.
- Spishällens tillagningsprocess måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- VARNING! Stäng av apparaten om dess yta är sprucken, för att undvika risken för elektriska stötar.
- Apparaten blir het under användning. Var uppmärksam så att du inte rör värmeelementen inuti ugnen.
- VARNING! Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn ska hållas borta från ugnen.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, glashällen eller dess yta. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.
- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- Stäng av ugnen innan du tar bort skyddet. Efter rengöring, sätt tillbaka skyddet igen enligt instruktionerna.
- Använd endast den kotttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- VARNING! Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.
- När du placerar fästet inuti, se till att stoppet är riktat uppåt och bakåt i ugnen. Fästet måste sättas in helt i ugnen.
- Se till att glidskyddet är placerat bakåt och uppåt när du sätter i ugnsgallret.
- Använd aldrig ånga eller högtrycksspray för att rengöra ugnen.
- Eventuellt spill ska avlägsnas från hällskyddet innan det öppnas.
- Låt hällytan svalna helt innan du fäller ner hällskyddet.
- VAR FÖRSIKTIG: glasskydd kan spricka vid uppvärmning. Stäng av alla brännare innan du fäller ner hällskyddet.
- Titta inte in i halogenlampan (om det finns sådan).
- Använd bara de hällskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller lock på hällen. De kan bli varma.
- Rör inte vid värmezonen under drift eller precis efter användning.
- Placera inget på kontrollpanelen.
- VARNING! Undvik risken för elektriska stötar - se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan.
- Produkten får inte placeras på ett underlag.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Anslutningen till strömkällan måste utföras av en kvalificerad elektriker. För att installera apparaten så att den överstämmer med gällande säkerhetslagstiftning får produkten endast anslutas genom att placera en omnipolär brytare, med kontaktseparering som överensstämmer med kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och strömkällan.



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Den omnipolära brytaren måste bära den maximala anslutna lasten och vara i linje med gällande lagstiftning. Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Den omnipolära brytaren som används för anslutningen måste vara lätt att komma åt när apparaten är installerad. Anslutningen till strömkällan måste utföras av en kvalificerad elektriker med hänsyn till ugnens och strömkällans polaritet. Frånkopplingen ska ske med brytare i det fasta kablaget enligt ledningsreglerna.

- Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut mot en kabel eller ett speciellt knippe som finns tillgängligt från tillverkaren eller genom att kontakta kundserviceavdelningen. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker. Strömkabeln måste vara en H05V2V2-F-typ. Jordledaren (gulgrön) måste vara ca 10 mm längre än de övriga ledarna. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar. Underlåtenhet att följa ovannämnda anvisningar kan äventyra maskinens säkerhet och garantin upphör att gälla.

- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.

- VAR FÖRSIKTIG: För att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.

- Använd endast de nya slangsatserna som medföljer apparaten. De gamla ska kasseras.

- Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast användas i ett väl ventilerat utrymme. Läs instruktionerna noggrant innan du installerar eller använder apparaten.

- Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas och gastryck) och apparatens inställningar är kompatibla".

- Justeringsvillkoren för denna apparat anges på etiketten (eller typskylten)".

- Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas enligt gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav avseende ventilation.

- Användningen av en gasenhet resulterar i att det produceras värme och fukt i rummet där den är installerad. Se till att köket är väl ventilerat: håll naturliga ventilationshål öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk fläkt). Långvarig intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation. Det kan vara bra att öppna ett fönster, installera effektivare ventilation eller öka den mekanisk ventilationsnivån, om tillgänglig.

- VAR FÖRSIKTIG: Tillgängliga delar kan bli heta när grillen används. Små barn ska hållas borta från ugnen".

- För en korrekt användning av ugnen ska maten inte placeras direkt på gallren eller ugnsplåtarna. Använd ugnspapper och/eller särskilda behållare.

- Tillaga aldrig mat direkt på glaskeramikhällen. Använd alltid rätt kokkärl.

- Placera alltid kastrullen i mitten av zonen som du lagar maten på.

- Använd inte denna yta som skärbräda.

- Skjut inte kokkärl över hällen.

- Förvara inte tunga föremål ovanför hällen. Om de faller ner på hällen kan de orsaka skador.

- Använd inte hällen som arbetsyta.

- Aluminiumfolie och plastkastruller får inte placeras på värmezonen.

- Vi råder att hålla barn på avstånd vid användning av apparaten eller när den är avstängd så länge som indikatorn för restvärme är på. Detta för att undvika risken för allvarliga brännskador.

- Var försiktig! Risk att apparaten tippas 

- Tippskydd måste monteras. Följ de instruktioner som medföljer apparaten och fästena. 

PACKA UPP APPARATEN

Inuti apparaten hittar du bruksanvisningen och, för gasmodell, en påse som innehåller:

- om du måste byta typ av gas: nya jet/munstycken för gasmodifieringarna, butangas G30 28-30 mbar eller propangas G31-37 mbar,
- för anslutning med mjukt gummirör, ett ändstycke för naturgas och ett ändstycke för butan eller propangas med tätning.

REKOMMENDATIONER

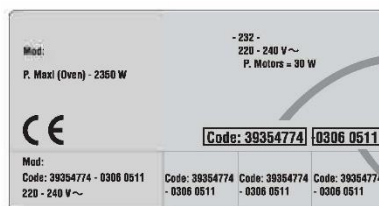
LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT SÅ ATT DU KAN ANVÄNDA DIN APPARAT PÅ BÄSTA SÄTT.

Vi råder att du sparar dina installationsanvisningar för senare referens.

Kom ihåg att notera apparatens serienummer innan du installerar apparaten ifall du skulle behöva hjälp av kundservice.

. Identifieringsskytten sitter på baksidan av Trio.

FÖRETAGET HÅLLS INTE ANSVARIGT OM INSTRUKTIONERNA I DETTA DOKUMENT INTE FÖLJS.



Product Code:.....
Serial N°:.....

VIKTIGA ANTECKNINGAR

•Du bör anförtra gasinstallationen av din apparat och dess elektriska anslutning till en godkänd installatör eller tekniker med liknande kvalifikationer.

•Trion består av tre delar, en spishäll, en ugn och en diskmaskin. Av säkerhetsskäl får inga modifieringar göras på denna apparat, under inga omständigheter.

•Apparaten är konstruerad för hushållsbruk enbart.

•Om Trion visar ens den minsta defekt ska den inte anslutas. Koppla bort strömförsörjningen och kontakta omedelbart en auktoriserade servicetekniker.

•Stäng av apparaten om ytan är sprucken. Detta för att undvika risken för elektriska stötar.

- Luta dig inte mot luckan och se till barnen inte heller gör det.

•Efter varje användning av apparaten är det lämpligt att Trio rengörs. Detta förhindrar att ansamling av smuts eller fett bränner vid eller kokas om och genererar dålig lukt och rökbildning.

•Förvara inte brandfarliga produkter i Trio eftersom dessa kan fatta eld om apparaten slås på oavsiktligt.

•Om hällen är utrustad med halogenlampor, ska du inte titta på plattorna under användning.

•Använd ugnshandskar när du placerar eller tar ut en form ur ugnen.

•Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i vissa butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämrats.

•När du lagar mat med fetter eller oljor är det mycket viktig att inte lämna tillagningen oövervakad. Upphettat fett och olja fattar snabbt eld.

•Hällskydd (för gasmodell):

- När du använder spisen ska hällskyddet vara uppställt.

- Se till att ta bort eventuella föremål från hällskyddet innan du ställer upp det.

- Låt spisens alla delar svalna helt innan du fäller ner skyddet.

- Förvara inte tunga eller metalliska föremål på skyddet.

•Om du vill kassera en gammal diskmaskin, avlägsna luckan innan du slänger apparaten, för att säkerställa att inga små barn gömt sig där inne.

•Diskmaskinen är tillverkad av återvinningsbart material så att den kan kasseras på ett miljövänligt sätt.

•Se till att diskmaskinen inte klämmer/krossar elkablar.

•Det är inte lämpligt att använda adapttrar, grenuttag och/eller förlängningskabel.

•Alla frågor angående nätsladden ska hänvisas till kundservice eller en kvalificerad tekniker.

•När apparaten är placerad på golv med heltäckningsmatta måste man vara uppmärksam på att det inte finns något hinder för ventilerna i botten.

Underlåtenhet att följa ovanstående råd kan få allvarliga konsekvenser för apparatens säkerhet.

För att förbättra kvaliteten på produkterna kan CANDY utföra ändringar kopplade till tekniska förbättringar.

Apparaten uppfyller EU-direktivet 2009/142/EG (GAD) och från och med 21/04/2018 med Gas Appliance Regulation 2016/426 (GAR).

TEKNISK DATA



TRIO			
TYP/referens	TRI 5 S	TRI 5	
	4 Gas	3 Gas + 1 EL	4 EL
Position			
Fram vänster	Snabbrännare	Snabbrännare	highlight 0180
Bak vänster	Halvsnabb brän.	E.P. Ø180	highlight 0220
Bak höger	Ultrasnabb brän.	Ultrasnabb brän.	highlight 0140
Fram höger	Extrabrän.	Extrabrän.	highlight 0140
Anordning fel på låga	Ja		-
Tändning	Ja		-
Installationsklass	2 underklass 1 slut 1		-
Installerad gastyp/effekt			
Gaseffekt kW	8,75	7	-
G20 20mbar (N.G.) l/h	833	666	-
Alternativ injektorsats för gasol finns i förpackningen			
Gaseffekt kW	8,75	7	-
G30/G31 28-30/37 mbar g/h	636	509	-
Diskmaskin			
Placeringsinställning EN 60436	6	6	6
Vattentryck min 0,08 - max 0,08 MPa			
Uppgiven ineffekt			
TRI 5 S Spänning (V) - Frekvens (Hz)	220-230V~ 50Hz		
TRI 5 Spänning (V) - Frekvens (Hz)	220-230V~/380-415 V~ 50Hz		
Elektricitet	2100	3600	8600

Det flexibla röret ska monteras på ett sätt som förhindrar att det passerar genom utrymmen där det kan krossas/vikas eller skadas på något sätt.

INSTALLATION

VARNING!

Att installera en hushållsapparat kan vara en komplicerad operation. Om installationen inte utförs korrekt kan detta allvarigt påverka användarens säkerhet. Det är av denna anledning som en yrkesmässigt kvalificerad person bör utföra installationen i enlighet med gällande tekniska föreskrifter.

Om detta råd inte följs och installationen utförs av en icke auktoriserad tekniker, fransäger säg tillverkaren allt ansvar för eventuella tekniska fel på produkten, oavsett om det leder till skada på varor eller personskador.

Vid installation av spisen på en bas måste åtgärder vidtas för att förhindra att apparaten glider från själva basen

GASMODEL

1.1 LÄMPLIG PLATS

- Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast användas i ett väl ventilerat utrymme. Läs instruktionerna noggrant innan du installerar eller använder apparaten.

- En gasdriven matlagingsenhet producerar värme och fukt i det område där den är installerad. Därför är det viktigt att säkerställa god ventilation antingen genom att hålla alla naturliga luftkanaler öppna eller genom att installera en flätkåpa med frånluftskanal. Långvarig intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation. Det kan vara bra att öppna ett fönster eller öka elfläktens hastighet, om du har en sådan.

- Om en huv inte kan installeras bör en elfläkt monteras på en yttervägg eller ett fönster för att säkerställa en fullgod ventilation. Elflekten ska kunna utföra ett komplett luftbyte i köket 3-5 gånger i timmen. Installatören bör följa relevanta nationella standarder.

• Innan du installerar apparaten måste teknikern:

- Kontrollera att Trio och gasinstallationen är kompatibel. Du hittar den avsedda gastypen på typskylten som är placerad på spishällen. Anslutning till gasförsörjning eller gasbehållare ska göras efter att ha kontrollerat att den är reglerad för den typ av gas som den ska förses med. Om den inte är korrekt reglerad se instruktionerna i följande stycken för att ändra gasinställningen.

Trio är fabriksinställd för användning med den gastyp som anges på förpackningen och upprepas på typskylten, placerad på spisen. Naturgas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: huvudgas

- Byt gasen vid behov.

För att anpassa gasspisens brännare, montera lämpliga jets som ger det nominella flödet (förklaras i stycket "Byta gastyp").

• För installation måste teknikern:

Utföra allt arbete med avstängd ström.

Trion är klass 2 - underklass 1; möbler i anslutning till enheten får inte vara högre än apparaten.

- Om Trio monteras bredvid ett skåp på vardera sidan, måste avståndet mellan Trio och skåpet vara minst 15 cm (se figur 1); medan avståndet mellan Trio och den bakre väggen måste vara minst 5,5 cm. Avståndet mellan Trio och någon annan enhet eller apparat ovanför den (t.ex. en flätkåpa) får inte vara mindre än 70 cm (figur 1).

- Spisen är försedd med justerbara fötter för optimal nivellering.

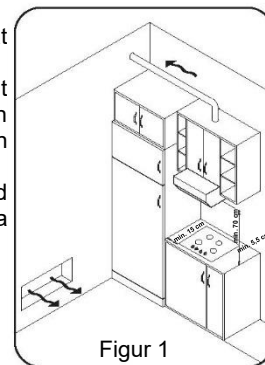
- Gör gasanslutningen till installationen enligt gastillförseln.

- Anslut spisen elektriskt i enlighet med informationen i stycket för "Elektrisk anslutning".

- Om gastypen har ändrats, justera minimiflödet för varje gasbrännare (förklaras i stycket "Byta gastyp").

- Anslut Trio till vattenförsörjningen och vattenavloppet (se stycket "Vattenanslutning").

ALLA ÄNDRINGAR SOM GÖRS PÅ GASINSTÄLLNINGEN BÖR NOTERAS PÅ TYP SKYLTEN SOM FASTSÄTTS PÅ SPISEN.



• GASANSLUTNING

Detta måste göras i enlighet med gällande bestämmelser landet där apparaten ska installeras (endast för Storbritannien: enligt lag måste gasinstallationen/vidrifttagning utföras av en installatör för "Gas Safe"). Oavsett land ska en avstängningskran, regulator eller gasreglerare för propangas monteras på gasröret. Använd endast ventiler, regulatorändar och flexibla rör, regulatorer som är godkända i landet där apparaten ska installeras.

Gasanslutning enligt installation:

Naturlig styv, flexibel slang med mekaniska kopplingar (1) - Mjukt gummirör (2)

Butan styv, flexibel slang med mekaniska kopplingar (1) - Mjukt gummirör (2)

Propan styv, flexibel slang med mekaniska kopplingar (1) - Mjukt gummirör (2)

1 - förutsatt att den flexibla slangen kan inspekteras i hela sin längd.

2 - förutsatt att det mjuka gummiröret kan inspekteras i hela sin längd, att längden inte överstiger 1,5 meter och att den är försedd med ändklämmor.

1, 2 - Mjuka rör och flexibla slangar med mekaniska kopplingar måste vara anordnade så att de hålls på avstånd från öppna lågor och inte skadas av förbränningsgaser, heta spisdelar eller heta matrester.

Det flexibla röret ska monteras på ett sätt som förhindrar att det passerar genom utrymmen där det kan krossas/vikas eller skadas på något sätt.

INSTALLATION

• TRE ANSLUTNINGSLTERNATIV:

• STYV RÖRANSLUTNING

Anslut direkt till förgreningsröret.

• ANSLUTNING MED FLEXIBEL SLANG MED MEKANISK ANSLUTNING

Vi rekommenderar denna typ av anslutning.

Skruva fast slangmuttrarna direkt på förgreningsröret på ena sidan och på rörledningens stoppkran på andra sidan.

• ANSLUTNING MED MJUK GUMMISLANG

Vi rekommenderar inte denna typ av anslutning.

Ska endast användas för gamla installationer som inte möjliggör något annat alternativ.

Skruva fast lämpligt ändstycke (2)

Montera det mjuka röret på ändstycket på ena sidan och på regulatorn eller på ventilutloppet på andra sidan.

(2) Kontrollera att tätningen sitter korrekt. Efter anslutning, testa läckagetätheten med tvålvatten. Det är strängt förbjudet att testa med låga.

Varning! Om det luktar gas i närheten av apparaten, stäng av apparatens gastillförsel och kontakta teknikern/ingenjören omgående. Leta inte efter läckaget med öppen låga.

ANVÄNDNING AV ANNAN GASTYP:

VARNING!

Endast yrkesmässigt kvalificerad person bör utföra detta och i enlighet med gällande tekniska föreskrifter och enligt instruktioner.

Gasens värmekapacitet och tryck varierar beroende på gastyp.

Vid byte av gastyp bör teknikern successivt:

- 1- koppla bort apparaten från elförsörjningen
- 2- Utföra "GASANSLUTNINGEN" till installationen enligt beskrivningen ovan.
- 3- Stäng gasventilen innan apparaten
- 4- BYTE AV JETS/MUNSTYCKEN
- 5- REGLERA MINIMUMLÅGAN

BYTE AV JETS/MUNSTYCKEN:

För att anpassa hällen för användning med olika typer av gas, utför följande instruktioner:

- Ta bort galler och brännare
- Sätt in en sexkantnyckel (7 mm) i brännarstödet (figur 2)
- Skruva loss injektorn och byt ut den mot en lämpad för den gas som ska användas (se tabellen över gastyper)

JET/MUNSTYCKE



Figur 2

REGLERA MINIMUMLÅGAN

För att reglera minimumlågan ska teknikern följa instruktionerna nedan:

- Ta bort vreden.

EXEMPEL 1: reglerskruv synlig inuti ventilaxeln (se figur 3A)

Efter att ha tänt brännarna, vrid vredet till lägsta inställningen och ta sedan bort vredet (vilket lätt avlägsnas med ett visst tryck).

Med hjälp av en liten skruvmejsel av typen «Terminal» kan du justera reglerskraven som i figur 3A.

Vrid skruven medurs för att minska gasflödet och vrid skruven moturs för att öka flödet.

Använd denna justering för att få en låga på cirka 3 till 4 mm och sätt sedan tillbaka vredet.

När den tillgängliga gastillförseln är gasol - måste skruven för att ställa in tomgångslågan vridas (medurs) till ändstoppet.

Återställ vreden.

EXEMPEL 2: reglerskruv inte synlig (se figur 3B)

- Ta bort, galler, brännare och lock för brännarkrona.

- Ta bort topplattan

Med hjälp av en liten skruvmejsel kan du justera reglerskraven som i figur 3C.

Genom att vrida skruven medurs minskar gasflödet och genom att vrida skruven moturs ökar flödet

- När gastillförseln är gasol måste skruven för att ställa in tomgångslågan vridas (medurs) till ändstoppet.

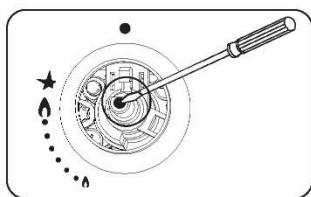
- När gastillförseln är naturgas måste skruven för att ställa in tomgångslågan vridas 1/2 varv moturs från helt stängt läge. (låga på cirka 3 till 4 mm)

- Sätt tillbaka topplattan, säkerställ att alla delar sätts tillbaka på rätt sätt och var uppmärksam på att inte skada någon del (skadade delar måste ersättas av teknikern med originalreservdelar.

- Sätt tillbaka brännare, galler och vreden.



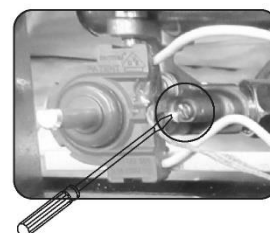
Varning!
Lossa aldrig
på de andra
skruvarna!



Figur 3A



Figur 3B



Figur 3C

ELANSLUTNING

"Installationen måste överensstämma med standarddirektiven". Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som kan orsakas av olämplig eller ej korrekt användning.

Varning!

- Innan du utför något elektriskt utförande: kontrollera alltid matningsspänningen som visas på elmätaren, justeringen av strömbrytaren, kontinuiteten i jordanslutningen till installationen och att säkringen är lämplig.
- Den elektriska anslutningen till installationen ska göras via ett uttag med jordad kontakt, eller via en flerpölig brytare. Om apparaten har ett uttag måste det installeras så att uttaget är åtkomligt. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella olyckor som uppstår på grund av användning av en apparat utan jordad kontakt, eller med felaktig jordanslutning.
- Alla frågor angående nätsladden ska hänvisas till kundservice eller en kvalificerad tekniker.

Varning! Denna apparaten måste jordas. Om apparaten inte är tillräckligt jordad kommer du att känna av en elektrisk spänning när du vidrör apparatens metalldelar, detta på grund av närvaron av en radiostörningsdämpare.

• TRI 5 S

Trio kommer med en nätsladd som gör att den endast kan anslutas till en strömkälla på 220-230 V mellan faser, eller mellan fas och nolledare. Anslut t Amp-uttag.

• TRI 5

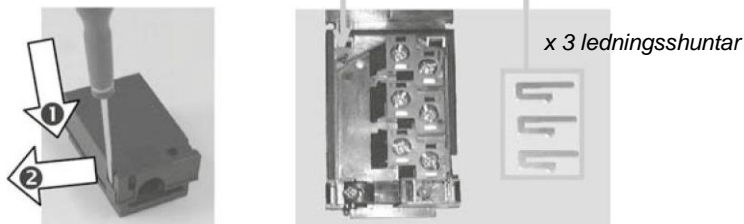
"Beroende på modell kan produkten levereras med eller utan nätsladd. Om nätsladden inte medföljer: sladdtypen och dess anslutning måste överensstämma med säkerhetsinstruktionerna och den bifogade tabellen."

Uttagsplinten är placerad på baksidan på Trio.

Så här öppnar du uttagsplinten:

- leta reda på de två flikarna på sidorna,
- placera skruvmejseln på flikens framsidan, sätt in den (1) och tryck ned (2)
- Lyft av locket.

Uttagsplint

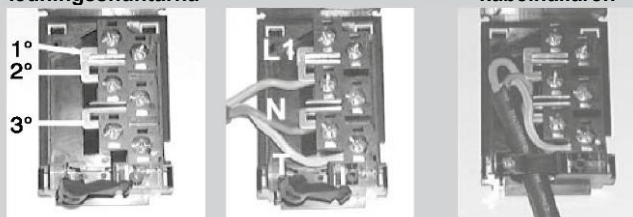


Att ansluta:

- skruva loss kabelhållaren,
- för kabeln genom kabelhållaren,
- och dra av isoleringen från änden av varje tråd och anslut dem till enligt siffrorna som visas i tabellen och även "ledningsshuntarna".

Exempel på enfas-anslutning

- 1 - Sätt i ledningsshuntarna
- 2 - Sätt i kablarna
- 3 - För kabeln genom kabelhållaren



Var försiktig: felaktig åtdragning kan orsaka farliga uppvärmningsrisker för nätkabeln.

När anslutningen till apparatens terminaler är klar, dra åt kabelklämman och stäng locket.

	Enfas 220-230V~	Trefas 220-230V3~	Trefas 380-400V~3N
KABEL: TYPE-AERA	H05V2V2-F 3 G 4mm ²	H05V2V2-F 4 G 2,5 mm ²	H05V2V2-F 5 G 1,5 mm ²
ANSLUTNING TILL UTTAGS- PLINTEN			
Att shunta: gör en bro med en ledningsshunt	2 fas Shunt 1-2 Shunt 2-3 5 nolledare Shunt 4-5	1 fas Shunt 1-2 3 fas Shunt 3-4 5 fas	1 Fas 2 Fas 3 Fas 5 nolledare Shunt 4-5
	T-jordad	T-jordad	T-jordad

VATTENANSLUTNING - VATTENDRÄNAGE

VATTENANSLUTNING:

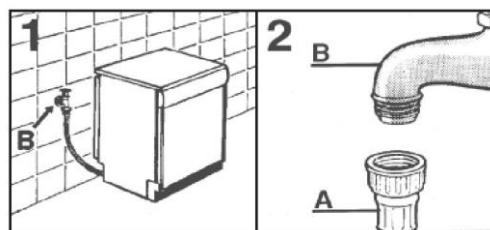
Inlopps- och avloppsslangarna kan riktas åt vänster eller höger. Diskmaskinen kan anslutas till antingen kallt eller varmt vatten, så länge det inte är varmare än 60 °C.

Vattentrycket måste vara mellan 0,08 MPa och 0,8 MPa. Om trycket är under minimivån, kontakta serviceavdelningen för råd.

Inloppsslangen måste anslutas till en kran så att vattentillförseln kan stängas av när maskinen inte används (fig. 1). Diskmaskinens inloppsslang är försedd med en gänganslutning på 19 mm (3/4") (fig.2). Inloppsslangen "A" ska vara tätt ansluten till en 19 mm kran (3/4") "B".

Diskmaskinens vattenanslutning får endast göras med det medföljande röret. **Använd inte gamla rör.**

Låt vatten rinna igenom rören i några minuter innan du ansluter inloppsslangen om maskinen är ansluten till nya rör eller om de inte har använts på lång tid. På detta sätt täpps inte vattenfiltret igen av sandavlagringar eller rost.

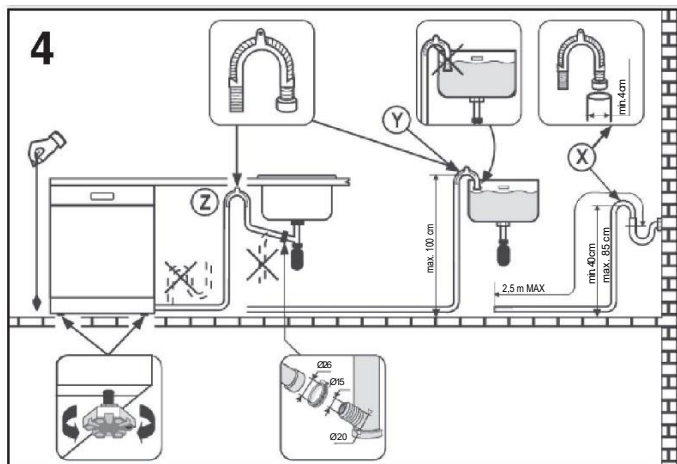


VATTENDRÄNERING:

För att vattnet ska kunna rinna fritt är det viktigt att se till att avloppsslangen inte böjs eller kläms vid anslutning till apparaten (fig.4y). Avloppsslangen måste vara minst 40 cm över golvnivån och ha en innerdiameter på minst 4 cm. Vi råder att montera en luftfälla mot dålig lukt (fig.4x).

Vid behov kan utloppsslangen förlängas upp till 2,6 m, förutsatt att den hålls på en maximal höjd av 85 cm över golvnivå. Kontakta kundtjänst för detta.

INSTALLATION

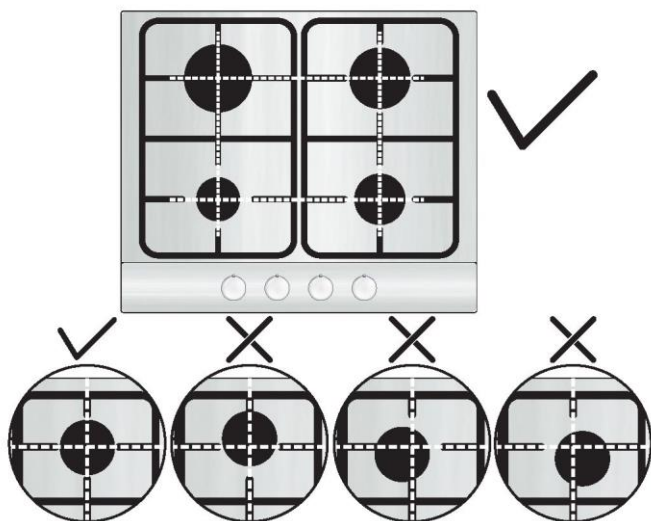


Slangen kan hakas fast över diskbänken, på sidan (för att förhindra att vatten sugas tillbaka in i diskmaskinen när den är i drift får slangen inte ligga i vatten) Kontrollera att det inte finns några veck på inlopps- och utloppsslangarna. Kontakta kundtjänst om du behöver förlänga inloppsslangen.

GASBRÄNNARE

Denna apparat får endast användas för det ändamål den är avsedd för, hushållsmatlagning. All annan användning anses olämplig och kan därför vara farlig. Tillverkaren ansvarar inte för skador eller förluster till följd av felaktig användning.

Innan du använder brännaren, se till att gallrets omkrets centrerar brännaren enligt bilden nedan.



ANVÄNDNING

Varje brännare styrs av en kran med progressiva inställningar som tillåter:

- * ett antal inställningar från den maximala positionen till den lägsta och mest exakta,
- * lättare reglering av låga, enligt kokkärls diameter,
- * ingen risk att lågan stängs av, inte heller när lågan snabbt sänks.

TÄNDNING

REKOMMENDATIONER: när brännarna inte är i drift ska den allmänna gaskranen alltid stängas av.

Innan du slår på gashällen, se till att brännarlocken är korrekt placerade i deras läge.

- Slå på gaskranen,
- En symbol bredvid varje kontrollvredet indikerar vilken brännare som är tänd.
- Vrid och tryck in den aktuella brännarens kontrollvredet till symbolen ☆, håll den intryckt tills lågan tänds. På modeller utrustade med elektronisk tändning tänds lågan av en elektrisk gnista. Detta manövreras med knappen eller genom att trycka på vredet (för modeller med tändning under vredet).

För modeller som inte är utrustade med elektronisk tändning, **eller om det inte finns någon elektricitet** kan du tända lågan med en tändsticka.

Varning! Om brännaren inte har tänts efter 5 sekunder, vänta i minst 1 minut innan du försöker igen.

OBS: för modeller utrustade med termoelektrisk tändsäkring, håll vredet intryckt i några sekunder för att aktivera säkerhetssystemet. Om du släpper vredet för snabbt hinner inte säkerhetssystemet aktiveras och lågan slocknar. Om lågan slocknar, upprepa tändningsproceduren från början och vänta längre efter att lågan tänds.

Den snabba termoelektriska tändsäkringen stänger automatiskt av gastillförseln om lågan släcks.

Om det finns särskilda lokala förhållanden för gastillförsel som gör tändningen svår, råder vi att upprepa tändningsproceduren och vrida vredet till "minimum" (⊖).

- Ställ in lågan enligt dina tillagningskrav. Mellanlägen finns tillgängliga mellan inställningar (⊕) och (⊖) på kontrollvredet.
- För att stänga av lågan, vrid tillbaka kontrollvredet till stoppläget.
- Om brännaren stängs av, vrid vredet till "0", vänta en minut och försök sedan tända gnistan igen.

KOKKÄRL

För att använda brännarna på ett korrekt sätt, använd kokkärl som matchar dimensionerna nedan:

- * **Väldigt snabbt** Ø 18 cm och mer
- * **Snabb** Ø från 16 till 26 cm
- * **Halvsnabb** Ø 12 cm
- * **Extra** Ø 10 cm

• Använd inte kastruller eller stekpannor med konkav eller räfflad botten.

WARNING! Om en låga släcks, vrid vredet till avstängt läge och vänta minst 1 minut innan du försöker tända lågan igen.

Gaskranarna kan bli hårda/stela att vrida efter lång användning, då behöver dom smörjas.

Sådan operation får endast utföras av kvalificerade servicetekniker.

• Kokkärl i aluminium kan lämna märken på det emaljerade stödet. Märkena tas enkelt bort med en fuktig trasa och en lätt slipande produkt.

NÅGRA TIPS ...

• Undvik att tillaga maten för intensivt. Maten tillagas inte snabbare på detta sätt. När maten tillagas för intensivt rörs den om kraftigt och kan förlora en del av sin smak.

BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

- För att spara gas, reglera flammen så att den befinner sig under kokkärlet och inte utanför.
- Använd inte gasbrännaren med tomma kokkärl.
- Använd lock på kastruller om det går. Reglera flammen så att den befinner sig under kokkärlet.

ANVÄNDNING

KOKZONER I GLASKERAMIK

RÅD

Det är viktigt att använda redskap av hög kvalitet för att få bra matlagningsresultat:

- Använd alltid köksredskap av god kvalitet med perfekt plan och tjock botten.
- Se att grytans eller kokkärlets botten är torr.
- Använd kokkärl med en diameter som täcker hela ytenheten.

ATT VÄLJA KOKKÄRL

Följande information hjälper dig att välja kokkärl för förbättrad effektivitet.



Kontrollera markeringen på etiketten för att se om kokkärlet är kompatibelt med glaskeramik.

Rostfritt stål: högt rekommenderad. Särskilt bra med flerskiktig bottenbeläggning. Den flerskiktiga bottenbeläggningen kombinerar fördelarna med rostfritt stål (utseende, hållbarhet och stabilitet) med fördelarna med aluminium eller koppar (värmeledning, jämn värmefördelning).

Aluminium: tung vikt rekommenderas. Bra ledningsförmåga. Aluminiumrester uppstår ibland på hällen och ser ut som repor. Dessa kan tas bort om hällen rengörs omedelbart. Aluminium har en låg smältpunkt, därför bör man inte använda kastruller med tunn botten.

Gjutjärn: användbar, men rekommenderas inte. Dålig prestanda. Kan repa ytan.

Kopparbotten/stengods: tung vikt rekommenderas. Bra prestanda, men koppar kan lämna rester som kan uppstå som repor. Dessa kan tas bort om hällen rengörs omedelbart. Dessa kastruller ska inte koka torra. Överhettad metall kan binda till glashällar. En överhettad koppargryta kommer att lämna rester som blir till fläckar som inte går att ta bort.

Porslin/emalj: Bra prestanda om de har en tunn slät, platt botten.

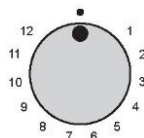
KOKZONERNA

- **strålningsson:** i drift inom 3 sekunder och är lämplig för jämn, homogen och ihållande tillagning.
- **Sprinter:** med denna funktion kan tillagningstiderna minskas på upp till 15 %.

ANVÄNDNING

• Leta reda på skylten som motsvarar den kokzon du behöver.

• Det rekommenderas att värmeinställningen är på högsta nivå tills kokzonen är ordentligt uppvärmd. Sänk därefter till önskad inställning.



• Indikatorlampan för strömpåslag tänds för att visa att kokzonen är i drift.

• Varje zon är kopplad till en restvärmeindikator placerad på hällen. Den tänds när kokzonens temperatur når 60 °C. Indikatorn förblir tänd tills ytan har svalnat, även om enheten är avstängd.

• För att stänga av en kokzon, vrid motsvarande kontrollvred till läget "0".

• **Positioner:** exemplen nedan är avsedda som vägledning. När du blivit bekant med att använda din håll kommer du att kunna räkna ut de inställningar som passar dig bäst.

Positioner		Några tips
1	1-2	Väldigt låg För att hålla en maträtt varm, smälta smör och choklad ...
2	3-4	Låg Långsam tillagning, såser, grytor/stuvning, rispudding, pocherade ägg ...
3	5-6	Måttlig Böner, fryst mat, frukt, koka vatten ...
4	7-8	Medel Ångkokta äpplen, färska grönsaker, pasta, crepes, fisk ...
5	9-10	Hög Mer intensiv matlagning, omeletter, biffar ...
6	11-12	Väldigt hög Biffar, kotletter, fritera/bryna ...

BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

- Använd kokkärl med en diameter som täcker hela ytenheten: kastrullens storlek bör inte vara mindre än uppvärmningsytan. Om kokkärlet är bredare kommer energieffektiviteten att maximeras.
- För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.
- Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm.

UGNSUTRUSTNING (enligt modell)

Innan någon av delarna används första gången måste de rengöras. Rengör delarna med en svamp. Skölj och torka.

• **GALLER:** kan användas för att grilla mat eller som underlägg för grytor. Gallret är försett med skenor som gör att dropplätten kan skjutas in under.



Tack vare den speciella formen hålls gallret alltid horisontellt, även när det dras ut helt mot ugnens framsida. Detta gör att maträtterna inte glider av gallret.

• **DROPPPLÄTEN:** samlar upp kött- och steksaft under grillning. Plåten kan placeras på gallerfalsen eller skjutas in under. Dropplätten ska tas ut ur ugnen när den inte används med grillen.



Använd aldrig dropplätten som en stekpanna. Detta leder till rökbildning och att fett stänker så att ugnen blir smutsig.

• **UGNSPLÄTEN** måste placeras på gallerfalsen. Används för att laga små bakverk som petit-chou, kex, maränger, osv... Placera aldrig plåten direkt på ugnsbotten.

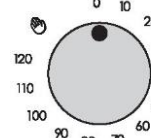



• **ROTISSERIET** är utrustat med ett spett och ett handtag, två gafflar och ett spettstöd.

När ugnen används ska alla oanvända tillbehör tas bort.

• KRETS-BRYTARE TIMER

• Timern sköter ugnens funktion under 1 till 120 minuter, med omedelbar start och automatiskt stopp. När tiden är ute stänger timern automatiskt av strömförsörjningen till ugnen.



• Ugnen går att använda även utan programmering. Vrid i så fall kontrollvredet till Handläget .

Obs: för att ställa in en tid, vrid vredet medurs upp till 120 minuter och vrid sedan tillbaka till önskad tid.


ANVÄNDNING AV UGNEN

MYCKET VIKTIGT: ugnen och diskmaskinen kan inte användas samtidigt.

För att använda ugnen måste du stänga diskmaskinen.

VIKTIGT: Håll alltid små barn borta från Trio när den används. Om Trio är försedd med ett skyddslock, lyft upp det före användning.

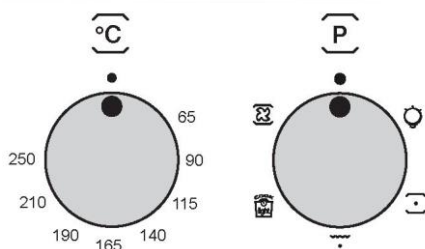
TILLAGNINGSMETODERNA (beroende på modell)

• **Statisk + Fläkt** : Vi rekommenderar att du använder denna metod för fågel, bakverk, fisk och grönsaker. Värmen tränger bättre in i maten och både tillagnings- och förvärmningstiderna minskar. Du kan laga olika maträtter samtidigt med eller utan samma tillagning på en eller flera valsar. Den här metoden ger en jämn värmefördelning och dofterna blandas inte. Vid tillagning av olika rätter samtidigt ska man lägga till 10 minuter.

ANVÄNDNING

- **Grill** : med hjälp av det övre värmeelementet garanteras optimala resultat för olika grillrätter, kebab och "gratänger". Det krävs 5 minuters förvärmning för att elementet ska bli varmt.
- **Grill + Grillspett** : att använda det övre värmeelementet i kombination med grillspettet ger den verkliga smaken av en traditionell stek. Ta ut alla tillbehör från ugnen.
 - Placera dropplåten på ugnsbotten.
 - Fäst matstycket på spettet och håll det på plats med grillgafflarna.
 - Dra åt gafflarna med vingmuttrarna. Spettens ände kommer då att vara vänd mot skåran i drivmekanismen.
 - Montera spetten i drivmekanismen.
- **Statisk + Grillspett** : att samtidigt använda rotisseriet och den konventionella tillagningen gör det möjligt att spara in på tid. Placera gallret upp och ned så att skenorna är vända mot ugnens ovansida, och placera dropplåten på gallret.
- Funktionen **COOK LIGHT** gör att du kan laga mat på ett hälsosammare sätt genom att minska mängden fett eller olja. Kombinationen av värmeelement med en pulserande luftcykel garanterar perfekta bakningsresultat.
- **Konventionell** : Både övre och undre värmeelement används. Förvärm ugnen i cirka 10 minuter. Den här metoden är idealisk för all traditionell stekning och bakning. För tillagning av rött kött, rostbiff, lamm, vilt, bröd, folieförpackad mat (papillote), mördegs bakverk. Placera maten och dess form på ett galler i mitten.

- Vrid kontrollvredet på önskad tillagningsmetod och ställ in en temperatur:



- * Konventionell Temperatur från 65 °C till 250 °C
- Grill Temperatur 200 °C
- Grill + Grillspett Temperatur 200 °C
- Statisk + Grillspett Temperatur från 65 °C till 250 °C
- * Cook light Temperatur från 65 °C till 250 °C
- Statisk + Fläkt Temperatur från 65 °C till 250 °C

*** Apparaten är testad i enlighet med CENELEC SS-EN 60350-1 som används för definition av energiklass.

- Vrid kontrollvredet på strömbrytarens timer till handläget eller till en programmeringslängd.



- Regulatorns indikatorlampa indikerar att termostaten fungerar. Den slår på och av regelbundet under tillagningstiden.

MATLAGNINGSRÅD

KÖTT:

Det är bättre att inte salta kött förrän efter tillagning eftersom salt gör så att köttet stänker fett. Detta kommer att smutsa ner ugnen och ge mycket rök. Det behövs ingen förvärmning av ugnen vid tillagning av leder av vitt kött, fläsk, kalv, lamm. Ugnen kan vara kall. Tillagningstiden är längre än i en förvärmad ugn, men maten blir jämnt tillagad, då värmen får mer tid på sig att tränga in i maten.

KORREKT FÖRVÄRMNING ÄR GRUNDEN FÖR FRAMGÅNGSRIK STEKNING AV RÖTT KÖTT.

TÅRTA - BAGVERK OCH KEX:

Undvik att använda blanka formar eftersom de reflekterar värme och kan förstöra kakorna/tårtan. Om kakorna får färg för snabbt, täck dem med smörpapper eller aluminiumfolie.

Var försiktig: det korrekta sättet att använda folie är med den blanka sidan inåt.

Om inte reflekteras värmen av den blanka ytan och tränger inte igenom kakan.

Öppna inte luckan under de första 20 till 25 minuterna av tillagningen: sockerkaka, suffléer, brioche osv. har en tendens att pysa ihop. Du kan kontrollera om kakan är färdiga genom att sticka in en metallsticka/nål eller knivblad i kakans mitt. Om bladet/nålen är kommer ut torr är din kaka klar och du kan stoppa tillagningen. Om bladet kommer ut fuktigt eller om degen fastnat på bladet är den inte klar. Fortsätt gräddningen och sänk termostaten något så att kakan inte bränns.

Följande instruktioner är endast för vägledning. Du kanske vill ändra dem efter din egen erfarenhet eller din personliga smak.

Förvärmningstider:

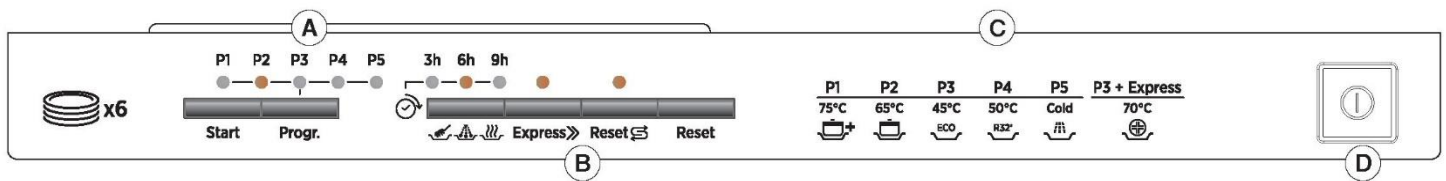
- 20 minuter mellan 210 och 250 °C
- 15 minuter mellan 140 och 190 °C
- 10 minuter mellan 65 och 115 °C

MÄNGD	MAT	Ugnstemperatur i °C	Falsar från botten	Tillagningstid i minuter
FISK				
	Öring	200	1	15/25
1 kg	Vitling	190	1	50
KÖTT				
1 - 1,5 kg	Rostbiff	190	1	90
1 kg	Ugnsbakat kalvkött	150/160	1	120/150
2 kg	Blanquette de veau (blankett av kalvkött)	170/190	1	60/90
1 - 1,5 kg	Lammstek	150/160	1	60/75
1 - 1,5 kg	Fårflöj	150/160	1	50/60
FÄGEL				
2 kg	Duva	150/160	1	45
4 kg	Gås	160	1	240/270
2 - 2,5 kg	Anka	175	1	90/150
1 - 1,5 kg	Kyckling	170	1	60/80
OLIKA				
	Lasagne	200	1	40
	Suffléer	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
BAKVERK				
	Bovetekaka	175	1	40/50
	Fruktkaka	180/190	1	20/30
	Kex (jäst deg)	160	1	40/45
	Maräng	100	1	90
	Smördeg	200	1	20

BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik så mycket som möjligt att förvärma ugnen och försöka att alltid fylla den helt. Öppna luckan så sällan som möjligt så att inte värmen försvinner ut från ugnen. För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut. Använd ugnens restvärme resten av tiden. Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick.

DISKMASKINENS KONTROLLFUNKTIONER



- A Programvalsindikatorn lyser
 B Knapp för programval
 C Programbeskrivning
 D På/av-knapp

VÄLJA PROGRAM OCH SPECIALFUNKTIONER

Diskmaskinen och ugnen kan inte användas samtidigt.

Ställa in ett program

Öppna luckan och tryck på På/av-knappen; de 4 lysdioderna för programval börjar blinka.

- Ställ in önskat program genom att trycka på knappen för programval, lysdioden för det valda programmet tänds (2 lysdioder för programmet kallsköljning).
- Stäng luckan (efter ljudsignal), det valda programmet startar automatiskt.

ANVÄND DISKMASKINEN

Öppna luckan

Ta tag i handtaget som sitter på fronten och dra framåt. Om maskinen öppnas medan den är i drift stänger en elektrisk säkerhetsanordning automatiskt av cykeln. För korrekt funktion bör man inte öppna luckan när diskmaskinen är i drift.

Stäng luckan

Placera korgen i diskmaskinen. Se till att inte bestick, porslin eller kastruller hindrar spolarmen att rotera fritt. Stäng luckan och tryck på den för att se till att den är ordentligt stängd.

Att avbryta ett program

Vi råder att inte öppna luckan när ett program körs, speciellt inte under huvudprogrammet och sluttorkningen.

Apparaten stannar dock automatiskt när luckan öppnas.

När luckan stängs igen fortsätter programmet automatiskt.

Om du vill ändra eller avbryta ett program som körs, utför följande procedur:

- Håll knappen för **"PROGRAMVAL"** nedtryckt i minst 5 sekunder. Programindikatorlamporna tänds och släcks individuellt och i följd, några ljudsignaler kommer att låta.
- Det pågående programmet kommer att avbrytas och alla programindikatorlampor kommer att blinka.

Innan du börjar ett nytt program, bör du kontrollera att det finns diskmedel i behållaren. Fyll på dispensern vid behov.

WARNING: om luckan öppnas under torkfasen, aktiveras en intermittent ljudsignal för att meddela att cykeln ännu inte är avslutad.

När programmet är klart hörs en ljudsignal i 5 sekunder (om den ej inaktiverats) 3 gånger med 30 sekunders intervall för att signalera att programmet har slutat.

Indikeringslampan för det valda programmet (2 indikatorlampor för programmet **"KALLSKÖLJNING"**) börjar blinka.

Dysken kan nu tas ut och diskmaskinen stängas av genom att trycka på **"PÅ/AV"**-knappen. Eller sätt in ny disk och kör en ny cykel.

Det går att stänga av larmet för programslut på följande sätt:

VIKTIGT

Diskmaskinen måste ALLTID vara avstängd innan denna procedur påbörjas.

1. Håll ned knappen **"PROGRAMVAL"** och sätt samtidigt på diskmaskinen genom att trycka på **"PÅ/AV"**-knappen (en kort ljudsignal kommer att höras).
2. Håll ned knappen för **"PROGRAMVAL"** i minst 15 sekunder (under tiden kommer en ljudsignal höras 2 gånger).
3. Släpp knappen när den andra ljudsignalen hörs (3 **"PROGRAMVALS"**-indikatorlampor sätts på).
4. Tryck på samma knapp igen: de 3 indikatorlamporna (som anger att larmet är på) kommer att börja blinka (för att ange att larmet är av).
5. Stäng av diskmaskinen genom att trycka på **"PÅ/AV"**-knappen för att bekräfta den nya inställningen.

Följ samma procedur för att sätta på larmet igen.



WARNING!

Om något problem uppstår, stäng av diskmaskinen genom att trycka på **"ON/OFF"**-knappen och starta om proceduren.

ANVÄND DISKMASKINEN

Minnesfunktion senast använda program

Det senast använda programmet kan memoreras genom att följa proceduren nedan:

VIKTIGT

Diskmaskinen måste **ALLTID** vara avstängd innan denna procedur påbörjas.

1. Håll ned knappen "**PROGRAMVAL**" och sätt samtidigt på diskmaskinen genom att trycka på "**PÅ/AV**"-knappen (en kort ljudsignal kommer att höras).
2. Håll ned knappen för "**PROGRAMVAL**" i minst 30 sekunder (under tiden kommer en ljudsignal höras 3 gånger).
3. Släpp knappen när den **TREDJE** ljudsignalen höras (alla indikatorlampor kommer att blinka).
4. Tryck på samma knapp igen: den blinkande indikatorlampan (minnesfunktion av) kommer sluta att blinka och fortsätta lysa (minnesfunktion på).
5. Stäng av diskmaskinen genom att trycka på "**PÅ/AV**"-knappen för att bekräfta den nya inställningen.

Följ samma procedur för att inaktivera minnesfunktionen.



WARNING!

Om något problem uppstår, stäng av diskmaskinen genom att trycka på "**ON/OFF**"-knappen och starta om proceduren.

Om någon form av strömavbrott inträffar medan diskmaskinen är i drift, lagrar ett speciellt minne det valda programmet och när strömmen återställs fortsätter programmet där det avbröts.

OBS - Diskmaskinen är försedd med ett översvämningsskydd som automatiskt blockerar apparaten och dränerar överflödigt vatten.

Felsignaler

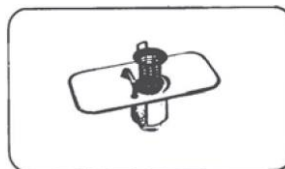
Om funktionsfel eller fel uppstår när ett program körs kommer lysdioden som motsvarar den valda cykeln (2 lysdioder för programmet KALLSKÖLJNING) att blinka snabbt och en ljudsignal kommer att aktiveras. Stäng i det fallet av maskinen genom att trycka på "På/Av"-knappen. Efter att ha kontrollerat att inloppsslangen är öppen, att avloppsslangen inte är böjd och att sifonen eller filtren inte är igensatta, ställ in det valda programmet igen. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänst.

Viktigt!

För att vara säker på att översvämningsskyddet fungerar korrekt bör maskinen inte lutas eller tippas under drift.

Om det är nödvändigt att flytta eller luta diskmaskinen, se först till att diskcykeln är klar och att inget vatten finns kvar i tanken.

PRELIMINÄRA UTFÖRANDE OCH RENGÖRING AV FILTERENHETEN



Filtreringssystemet består av:

- en central filterkopp som fångar upp de största matresterna.
- Ett platt filter som kontinuerligt filtrerar diskvattnet.
- Ett mikrofilter, placerat under det platta filtret, som fångar upp de minsta matresterna och säkerställer en perfekt sköljning.

För bästa resultat bör filterenheten kontrolleras och rengöras efter varje diskcykel.

För att ta bort filterenheten, ta helt enkelt tag i handtaget och lyft ut hela enheten.

Ta bort det platta filtret och tvätta hela enheten under en vattenstråle. Vid behov kan en liten borste användas.

Den centrala filterkoppen vilar bara ovanpå för enkel rengöring. Diskmaskinen är försedd med ett självrengörande mikrofilter. Detta filter behöver bara kontrolleras en gång var 15:e dag.

Man bör ändå kontrollera den centrala filterkoppen och det platta filtret efter vare diskcykel för att säkerställa att de inte är igensatta.

OBS: Efter att filtren har rengjorts, sätt tillbaka filtrena på rätt sätt, det ena inuti det andra, och att det platta filtret är korrekt placerat i botten av diskmaskinen.

En ej korrekt insättning av filterenheten kan ha en negativ effekt på apparatens effektivitet.

Viktigt: Använd aldrig diskmaskinen utan filter.

Rengöring av apparatens insida

Diskmaskinen kräver inte särskilt underhåll, eftersom tanken är självrengörande.

- Torka regelbundet av dörrpackningen med en fuktig trasa för att ta bort eventuella matrester eller sköljmedel.

- Diskmaskinsrengöring rekommenderas för att ta bort kalkstensavlagringar eller smuts. Vi föreslår att du kör en tvättcykel med jämna mellanrum med specialprodukter för diskmaskinsrengöring. För all rengöring måste diskmaskinen vara tom.

- Om du trots den rutinmässiga rengöringen av filtren märker att disken eller kastrullerna inte tvättas eller sköljs ordentligt, kontrollera att alla spruthuvuden på rotorarmen är klara.

Om de är blockerade rengör du dem på följande sätt:

1. Rotorarmen kan helt enkelt tas bort genom att dra den uppåt;
2. Tvätta rotorarmen under en vattenstråle för att rensa eventuella blockeringar i spruthuvudena.
3. När du är klar, sätt tillbaka rotorarmarna i samma position.

Varning: Använd inte verktyg som kan deformera spruthuvudena.

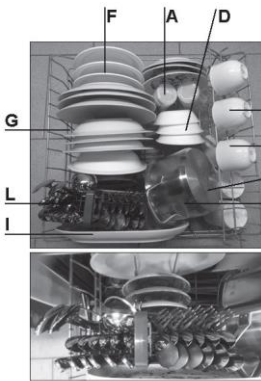
ANVÄNDNING

LASTA DISK

Korgen är noggrant utformad för att förenkla placeringen av diskgodset. För att disken ska kunna rengöras på bästa sätt: ta bort matrester och annat från disken (ben, tandpetare, kött- och grönsaksrester). Detta för att förhindra att filtren, vattenutloppet och diskarmens munstycke blockeras och som följd ger ett sämre diskresultat.

Varning! Placera vassa bestick med handtagen uppåt för att undvika skador.

LASTA EN DISK MED 6 PLACERINGSLÄGEN (SS-EN 60436)



- A - 6 glas
- B - 6 desserttallrikar
- C - 6 fat
- D - Liten skål
- E - 6 te- eller kaffekoppar
- F - 6 platta tallrikar
- G - 6 djupa tallrikar
- H - Mellanstor skål
- I - Serveringsfat
- J - Bestick

LASTA EN DISK MED 4 PLACERINGSLÄGEN PLUS GRYTOR

Grytor, salladsskålar, soppskålar, lock osv. kan lastas i korgen. Vi råder att placera besticken i korgen som är avsedd för ändamålet.

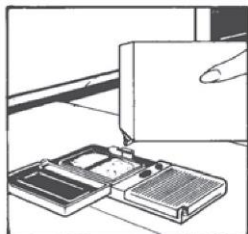
Bestick med smala handtag ska placeras med handtagen uppåt, så att de inte ramlar ner genom korgens botten och blockerar diskarmen. Lägg inte lock med trähandtag i korgen, eller hartlimmade lock.

PÅFYLLNING AV DISKMEDEL

Det är viktigt att använda ett diskmedel som är speciellt utformat för diskmaskiner, antingen i pulver-, flytande- eller tablettform.

Olämpliga diskmedel, (som handdiskmedel) innehåller inte de rätta ingredienserna för maskindisk och minskar funktionaliteten.

Normal disk

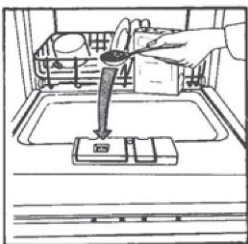


Diskmedelsbehållaren finns i luckan. Stäng locket på behållaren innan varje diskcykel. Öppna det genom att trycka på spärren. Locket är alltid öppet efter avslutat diskprogram. Mängden diskmedel som ska användas varierar beroende på smutshetsgrad och typ av diskgodset. En dos på 15 g rekommenderas vanligtvis. Om vattnet är hårt eller disken är exceptionellt smutsig bör 25 g diskmedel fyllas på.

Efter att ha fyllt på diskmedlet i behållaren, stäng locket. Alla diskmedel är inte likadana och instruktionerna på förpackningarna med diskmedel kan variera.

Tänk på att för liten mängd diskmedel inte ger fullgod rengöring medan för mycket diskmedel inte ger bättre rengöringsresultat och dessutom är slöseri. Använd en korrekt mängd diskmedel så hjälper du även till att begränsa miljökadorna.

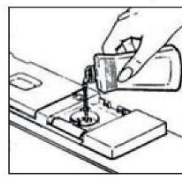
Intensiv rengöring



När du använder det intensiva diskprogrammet, tillsätt en andra dos diskmedel på cirka 15 g (1 soppsked). Denna extra dos ska läggas i den lilla behållaren (se bild)

PÅFYLLNING AV SPOLGLANS

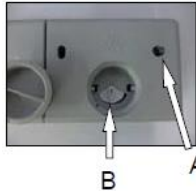
Behållaren för spolglans "B" är till höger om diskmedelsbehållaren och rymmer ca 130 ml.



Öppna locket och håll i tillräckligt med vätska, som räcker flera diskcykler. Överfyll inte. Stäng locket.

Denna tillsats, som frigörs automatiskt under den sista sköljcykeln, gör så att diskgodset torkar snabbare och förhindrar att det bildas fläckar. Vi rekommenderar att alltid använda spolglans.

Kontrollera spolglansnivån genom indikatorögat "A" som är placerad i mitten av behållarna.



FULL - Mörkt

TOM - Ljust

REGLERA SPOLGLANS (från 1 till 4).

Regulatorkontrollen "B" är under indikatorn och kan vridas med fingret, det rekommenderade läget är "3". Vattnets hårdhet kan bedömas av beläggningar eller av torrhetsgraden.

För att få bästa resultat är det därför viktigt med en korrekt reglering av spolglans.

Efter avslutat diskprogram,

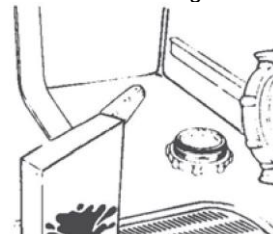
om det finns ränder på disken, minska mängden med en position.

om vitaktiga fläckar uppstår, öka mängden med ett läge.

PÅFYLLNING AV SALT

Diskmaskinen är försedd med en avhårdare som renar vattnet från kalk för att undvika beläggningar som kan skada diskmaskinen. På undersidan av diskmaskinen finns en saltbehållare för att regenerera avhårdaren.

Avhårdarenhetens filterelement ska laddas med ett salt speciellt framtaget för diskmaskiner. Detta salt kan köpas antingen som tabletter eller som granulat.



För att tillsätta salt, skruva av locket på saltbehållaren på botten och fyll på.

Vid påfyllning av salt kommer vatten att rinna över, det är normalt, försätt att fylla på tills behållaren är full. Rengör gånngen från saltrester och dra åt locket.

Om diskmaskinen inte behövs direkt, ställ in programmet Kallsköljning ("Eco+Snabb, 2 lysdioder") så att saltlösningen som har runnit ut ur diskbehållaren sköljs bort.

Saltbehållaren rymmer cirka 1,5 kg för effektiv användning av apparaten, den bör fyllas på då och då enligt reglerna för vattenavhårdarenheten.

Regleringen av mjukgörarenheten måste ske i enlighet med tabellen och instruktionen på nästa sida.

OBS: det är nödvändigt att tillsätta vatten tills behållaren rinner över. Installera endast diskmaskinen genom att fylla saltbehållaren helt.

ANVÄNDNING

Reglera vattenavhårdaren med elektronisk programmerare

Vattenavhårdaren kan behandla vatten med en hårdhetsnivå på upp till 60°Fh (fransk gradering) eller 33°Dh (tysk gradering) genom 5 inställningar. Inställningarna listas i panelen nedan:

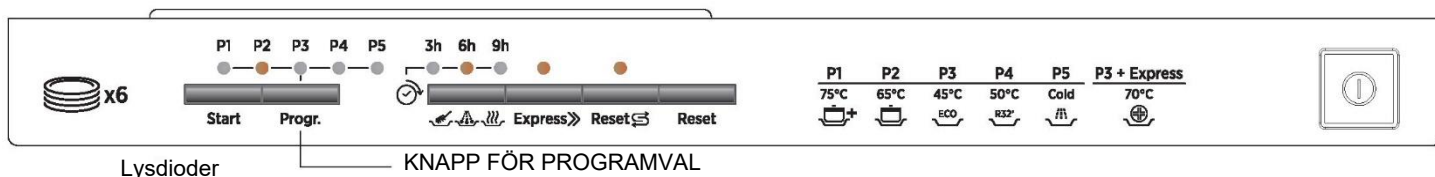
Nivå	Vattenhårdhet	Vattenhårdhet	Användning av avhårdningssalt	Inställning av vattenavhårdaren
	°fH (fransk)	°dH (tysk)		
0	0-8	4	nr	
1	9-20	5-11	ja	Indikatorlampa 1
2	21-30	12-17	ja	Indikatorlampa 1+2
3	31-40	18-22	ja	Indikatorlampa 1+2+3
4	41-60	23-33	ja	Indikatorlampa 1+2+3+4

VIKTIGT

Diskmaskinen måste ALLTID vara avstängd innan denna procedur påbörjas.

- Håll ned knappen "PROGRAMVAL" och sätt samtidigt på diskmaskinen genom att trycka på "PÅ/AV"-knappen (en kort ljudsignal kommer att höras).
- Håll ned knappen "PROGRAMVAL" i minst 5 sekunder, TILLS en ljudsignal hörs. Vissa indikatorlampor för "PROGRAMVAL" tänds för att indikera den aktuella inställningsnivån för vattenavhårdaren.
- Tryck återigen på knappen för att välja önskad vattenavhårdarnivå: varje gång knappen trycks in tänds en indikatorlampa (vattenavhårdarens nivå indikeras av antalet tända lampor). För nivå 5, 4 lampor blinkar, för nivå 0 alla lampor är släckta.
- Stäng av diskmaskinen genom att trycka på "PÅ/AV"-knappen för att bekräfta den nya inställningen.

! VARNING!
Om något problem uppstår, stäng av diskmaskinen genom att trycka på "ON/OFF"-knappen och starta om proceduren (STEG 1).



DISKPROGRAM

Information för provningslaboratorier Allmän programjämförelse

Ref. SS-EN 60436 standarder:

- Normal last
- Glansinställning: "4"
- Mängd diskmedel: 4 gr. för fördisk, 10 gr. för disk.




KONSUMTION (huvudprogram)			
Program	Energi (kWh)	Vatten (L)	Platsinställningar
Universell	1,25	15	6
Hygiene+	0,93	12	6
Eco*	0,61	8	6
Snabb 32'	0,60	8	6

De värden som anges för andra program än miljöprogrammet är endast vägledande.
*Värden mäts i ett laboratorium enligt den europeiska standarden SS-EN 60436

Regenereringsfasen görs i slutet av tvättcykeln.

- Mängden vatten som förbrukas i regenereringsfasen är ca 4L, med en ökning av energiförbrukningen på ca 1Wh och 3 minuters cykeltid.
- Regenereringsfrekvensen beror på de inställningar som användaren väljer baserat på kranvattnets hårdhet.
- För Eco-cykeln rapporteras frekvensen relaterad till de inställda positionerna i tabellen nedan:

Position	Frekvens
0	aldrig
1	1 varje 5 cykeln
2	1 varje 3 cykeln
3	1 varje 2 cykeln
4	1 varje 1 cykeln

Program	Beskrivning	Kontrolllista					Programinnehåll						Varaktighet	
		Diskmedel för blötläggning	Diskmedel för diskcykel	Rengör filtret	Kontrollera spolglansbehållaren	Kontrollera saltbehållaren	Varm fördisk	Kall fördisk	Huvudprogram	Första sköljningen	Andra sköljningen kall	Skölj med spolglans		Med kallt vatten
 65°C	Universell En gång om dagen - för normalt smutsiga kastruller och andra föremål med lätt ingrodd smuts	<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"/>	<input type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Hygiene+ En gång om dagen - för mycket smutsiga kastruller och andra föremål med lätt ingrodd smuts.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	ECO Program för normalt nedsmutsat husgeråd (det mest effektiva programmet sett till sin kombinerade energi- och vattenförbrukning för den typen av husgeråd). Program standardiserat till SS-EN 60436.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	193
R 32' 50°C	Snabb 32' Snabbcykel för disk gods som ska diskas direkt efter maten. Disklast för 4/6 personer.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
 Kall fördisk	Kall fördisk Kort kall fördisk för föremål som förvaras i diskmaskinen tills du är redo att diska med full maskin.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	6

ANVÄNDNING

NÅGRA PRAKTISKA TIPS ...

- För att genomföra ett diskprogram med full maskin: placera diskgodset korrekt i maskinen efter varje måltid och kör en kall fördiskcykel för att få bort fläckar och ta bort större matrester.
- Uppnå bästa möjliga användning av energi, vatten, tvättmedel och tid genom att använda den rekommenderade maximala laststorleken.
- Manuell förspolning av bordsartiklar leder till ökad vatten- och energiförbrukning och rekommenderas inte.
- Att diska bordsartiklar i hushållsdiskmaskin drar vanligtvis mindre energi och vatten i användningsfasen än handdiskning när hushålls diskmaskinen används enligt anvisningen.

HUR MAN FÅR BRA DISKRESULTAT

- 1) Placera disken med framsidan nedåt.
- 2) Försök att placera disken på ett sådant sätt att de inte vidrör varandra. Om de lastas ordentligt får du bättre resultat.
- 3) Innan du placerar disken i diskmaskin ta bort all mat som finns kvar (ben, skal, kött- eller grönsaksbitar, kaffe sump, fruktskal, cigarettaska osv. som kan täppa till utflödet och strålarna från diskarmarna.
- 4) Efter att ha lastat disken, kontrollera att diskarmen kan rotera fritt.
- 5) Kockkärl och kastruller som har särskilt smutsiga av matrester och bränd mat ska blötläggas med diskmedel.
- 6) För att diska silver ordentligt:
 - a) - skölj silvret direkt efter användning, speciellt om det har använts till majonnäs, ägg, fisk osv.
 - b) - strö inte rengöringsmedel över silvret.
 - c) - håll det åtskilt från andra metaller.

GÖR SÅ HÄR ...

Om du vill stoppa diskmaskinen för att sätta i mer disk medan den är mitt i en diskcykel. Öppna luckan, sätt i disken och stäng luckan, maskinen startar automatiskt igen.

VAD MAN INTE SKA DISKA ...

Man bör också komma ihåg att inte allt husgeråd är lämplig att diska i diskmaskin. Vi rekommenderar återigen att använda diskmaskinen för att diska föremål i termoplast, bestick med trä- eller plasthanlag, kastruller med trähandtag, föremål i aluminium, kristall, blyglas, om inget annat anges.

Vissa dekorationer kan blekna. Det är därför en bra idé att börja med att diska en tallrik/kopp för att säkerställa att de inte bleknar innan man diskar en hel servis. Tänk även på att inte diska silverbestick med handtag i icke-rostfritt stål i diskmaskinen eftersom det kan bli en kemisk reaktion mellan materialen. OBS: vid köp av nytt porslin eller bestick se alltid till att de är lämpliga att diska i diskmaskin.

EFTER ANVÄNDNING - Efter varje diskprogram, stäng kranen för vattentillförsel ansluten till diskmaskinen och tryck på På/Av-knappen till Av-läget. Om diskmaskinen inte ska användas under en längre tid rekommenderas följande försiktighetsåtgärder:

- 1 - kör ett diskprogram, men utan disk, för att avfetta maskinen,
- 2 - dra ut kontakten,
- 3 - stäng av vattenkranen,
- 4 - fyll på spolglansbehållaren,
- 5 - lämna luckan lite på glänt,
- 6 - rengör insidan,
- 7 - om maskinen ska lämnas på en plats där temperaturen är under 0 °C kan vattnet som finns kvar i behållaren frysa.

Därför är det lämpligt att höja temperaturen till över 0 °C, cirka 24 timmar innan du använder maskinen igen.

RENGÖRING

- Innan du utför någon rengöring måste du:
- Koppla bort apparaten från eluttaget och vänta tills alla varma delar har svalnat.
- Använd aldrig slipmedel, frätande rengöringsmedel, blekmedel eller syror. Undvik sura eller alkaliska ämnen (citron, juice, vinäger osv.) på de emaljerade, lackade eller rostfria stálytorna.
- **DE EMALERADE DELARNA:**

Använd varmt tvålsvatten eller ett icke frätande rengöringsmedel vid rengöring av de emaljerade, lackade eller kromade sektionerna. För de rostfria stálytorna, använd en lämplig rengöringslösning.

- **GLASKERAMIKHÄLLEN**

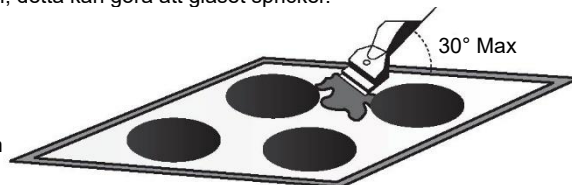
Använd en fuktad svamp, inte för blöt. Använd inga ämnen som kan smälta, såsom plastartiklar, socker eller sockerbaserade produkter för/på hällen.

Underhåll:

- håll några droppar av ett specialrengöringsmedel på hällens yta.
- Använd en mjuk trasa eller lätt fuktat hushållspapper och gnugga på eventuella envisa fläckar.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills ytan är ren.
- Rengör aldrig glasugnsluckan med slipande rengöringsmedel, stålull eller vassa föremål, detta kan göra att glaset spricker.

Envis fläckar:

- håll några droppar av ett specialrengöringsmedel på hällens yta.
 - Skrapa med en skrapa tills fläckarna försvinner och håll den i en vinkel på 30°.
 - Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills ytan är ren.
 - Upprepa proceduren vid behov.
- En rakbladsskrapa skadar inte ytan, så länge den hålls i en vinkel på 30°. Lämna aldrig en skrapa med ett rakblad inom räckhåll för barn.



Några tips:

Frekvent rengöring lämnar ett skyddande lager som är viktigt för att förhindra repor och slitage.

Se till att ytan är ren innan du använder hällen igen.

För att avlägsna vattenmärken, använd några droppar vit vinäger eller citronjuice. Torka sedan av med absorberande papper och några droppar specialrengöringsvätska.

Den glaskeramiska ytan tål skrapning från plattbottnade kokkärl, men det är alltid bättre att lyfta dem när du flyttar.

RENGÖRING

UGNSBELYSNING

Glödlampen och dess hölje är gjorda av material som är resistent mot höga temperaturer: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatur 300 °C mini. Byte av glödlampa: koppla bort strömförsörjningen från ugnen innan du byter lampan. Vänta tills ugnen svalnat innan du byter lampan.

För att byta en defekt glödlampa, skruva bara av glaskåpan, skruva loss glödlampen, byt ut den mot samma typ. Sätt därefter tillbaka skyddskåpan.

Denna produkt innehåller en ljuskälla för energieffektivitetsklass G.

- **TILLBEHÖR**

Ugnsgaller - ugnsplåt: Rengör inte ugnsgallret med hårda slipmedel, skursvampar eller vassa föremål. Rengör med en trasa med varmt tvålsvatten, väl urvriden. Skölj sedan med rent vatten och torka.

Dropplåten: efter grillning, ta ut dropplåten från ugnen och håll fett i en behållare. Rengör dropplåten och skölj av med rikligt med varmt vatten, använd en svamp och diskmedel i pulverform. Om det fortfarande finns klabbiga matrester, låt den ligga i blöt i varmt tvålsvatten. Du kan diska dropplåten i diskmaskin. Sätt aldrig tillbaka en smutsigt droppplåt i ugnen.

- **UGNSLUCKANS GLAS**

Vi råder att torka av ugnsluckans glas med absorberande papper efter varje tillagning. Om glaset är mycket smutsigt kan det rengöras med rengöringssvamp.

- **UGNSLUCKA:**

man kan rengöra ugnsluckan på plats efter att den tagits bort.

Ta bort ugnsluckan, följ stegen nedan:

- . öppna luckan helt,
- . loss hakarna,

. dra luckan uppåt och stäng den delvis tills den är loss.

Sätt tillbaka luckan genom att försiktigt passa in gångjärnen. Se till att placera in jacket på undersidan ordentligt.

Efter att luckan har satts tillbaka på sina stöd, montera gångjärnen i deras utgångsläge.

- **GASBRÄNNARE:** Brännarna kan rengöras med tvålsvatten. För att återställa den ursprungliga glansen, använd ett hushållsrengöringsmedel för rostfritt stål. Efter rengöring, torka brännarna och sätt tillbaka dem.

Det är viktigt att brännarna sätts tillbaka korrekt.

Kromade galler och brännare

Kromade galler och brännare har en tendens att missfärgas vid användning.

Detta påverkar inte hällens funktionalitet

- **Var försiktig:** Var försiktig så att inte vatten kommer in i brännarna.

Vår kundservice tillhandahåller med reservdelar vid behov.

- **UGNSSKYDD:** När Trio har svalnat, rengör du helt enkelt med tvålsvatten och torkar med en ren trasa. Innan du lyfter på ugnsskyddet, se till att ta bort allt som kan spilla.

- **AVFALLSHANTERING OCH MILJÖSKYDD**



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individerna kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE-enheter ska inte betraktas som hushållsavfall.

- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Använd lock på kastruller om det går. Reglera flaman så att den befinner sig under kokkärlet.

FELSÖKNING

KOM IHÄG! ugnen och diskmaskinen kan inte användas samtidigt.

Om diskmaskinen inte fungerar, gör följande kontroller innan du kontaktar servicecenter:

FEL	ORSAK	ÅTGÄRD
1 - Maskinen är helt död	Kontakten är inte korrekt ansluten	Anslut kontakten
	O/I-knappen har inte tryckts in	Tryck in knappen
	Ingen elektricitet	Kontrollera elförsörjningen
	Luckan är öppen	Stäng luckan
2 - Maskinen tar inte in vatten	Se orsaker till nr 1	Kontrollera
	Vattenkranen är avstängd	Sätt på vattenkranen
	Programväljaren är inte i rätt läge	Vrid programväljaren till rätt läge
	Inloppsslangen är böjd	Dra ut slangen
	Inloppsslangens filter är blockerat	Rengör filtret
3 - Maskinen pumpar inte ut vatten	Filtret är smutsigt	Rengör filtret
	Avloppsslangen är böjd/vikt	Räta ut avloppsslangen
	Avloppsslangens förlängning är inte korrekt ansluten	Följ noggrant instruktionerna för anslutning av avloppsslang
	Avloppsanslutningen i väggen är riktad nedåt i stället för uppåt	Kontakta en kvalificerad tekniker
4 - Maskinen pumpar ut vatten hela tiden	Avloppsslangen sitter för lågt	Lyft utloppsslangen till minst 40 cm över golvnivå
5 - Man hör inte spolarmen rotera	Alldeles för mycket diskmedel	Minska mängden diskmedel
	Något hindrar armen från att rotera	Kontrollera
	Mycket smutsigt tallriks- och koppfilter	Rengör tallriks- och koppfilter
6 - På elektronisk apparat utan display: "Eco" indikatorlampa och indikatorlampa "Nr 1", med ljudsignal	Vattenkranen är avstängd	Stäng av apparaten - Sätt på kranen - Återställ cykeln
7 - Disken är bara delvis rengjord	Se orsaker till nr 5	Kontrollera
	Kastrullerna blir inte rena i botten	Matrester måste sköljas av först och lösas upp med vatten innan de diskas i diskmaskinen
	Kastrullerna blir inte rena kring kanten	Ställ kastrullerna på ett annat sätt
	Spolarmen är blockerad	Lösgör spolarmarna genom att lossa ringmuttrarna medurs och skölj dem under rinnande vatten
	Disken har inte placerats rätt	Ställ inte disken för tätt
	Avloppsslangens ände ligger i vatten	Avloppsslangens ände får inte komma i kontakt med utloppsvattnet
	Fel mängd diskmedel har använts, eller så är diskmedlet gammalt och hopklumpat	Öka mängden diskmedel med hänsyn till hur smutsig disken är och byt diskmedel
	Saltbehållarens kran är inte ordentligt stängd	Dra åt den helt.
	Diskprogrammet rengör inte tillräckligt	Välj ett mer kraftfullt program
8 - Det finns vita fläckar på disken	Vattnet är för hårt	Kontrollera salt- och spolglansnivån och reglera mängden. Om felet kvarstår, kontakta servicecenter
9 - Oväsen under disk	Diskgodset slår emot varandra	Placera disken på annat sätt i korgen
	Spolarmen slår emot diskgodset	Placera disken på annat sätt
10 - Diskgodset är inte helt torrt	Otillräckligt luftflöde	Låt luckan stå öppen efter avslutat diskprogrammet så att disken torkar naturligt

STICK
RATING-ETIKET
OG
GAS ETIKET (kun for gasprodukter)

ARVOKILPI
JA
KAASUKILPI
(vain kaasulla toimivissa tuotteissa)

KLEBEKLASSIFISERINGS-
OG
GASSETIKETT (bare for gassprodukter)

TYPISKYLT
FÖR
KONTAKT OCH GAS
(endast för gasprodukter)

DA

Producenten er ikke ansvarlig for unøjagtigheder som følge af tryk- eller skrivefejl i denne brochure. Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer af produkter efter behov, herunder forbrugsinteresser, uden at det berører egenskaberne vedrørende sikkerhed eller funktion.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa tämän esitteen paino- tai jäljennösvirheiden aiheuttamista epätarkkuuksista. Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteitaan tarpeen mukaan, mukaan lukien kulutusta koskevat tavoitteet, kuitenkin vaikuttamatta turvallisuuteen tai toimintaan liittyviin ominaisuuksiin.

NO

Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle unøyaktighet som skyldes utskrifts- eller transkriptfeil i denne brosjyren. Vi forbeholder oss retten til å utføre endringer av produktene etter behov, inkludert forbrukets interesser, uten å skade egenskapene knyttet til sikkerhet eller funksjon.

SV

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter till följd av tryck- eller transkriptionsfel i denna broschyr. Vi förbehåller oss rätten att utföra modifieringar av produkterna efter behov, inklusive konsumtionsintressen, utan att det påverkar egenskaperna som rör säkerhet eller funktion.