

CANDY

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ **RU**



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

• ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

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

- Перед подключением данного электроприбора к электросети проверьте, что:

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

• ВНИМАНИЕ!

Проверьте, что ваш электроприбор правильно заземлен.

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

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

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

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

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

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

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

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

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту sandymow@candy.ru

РАСПАКОВКА БЫТОВОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА

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

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

Табличка расположена на задней стенке TRIO.

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



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

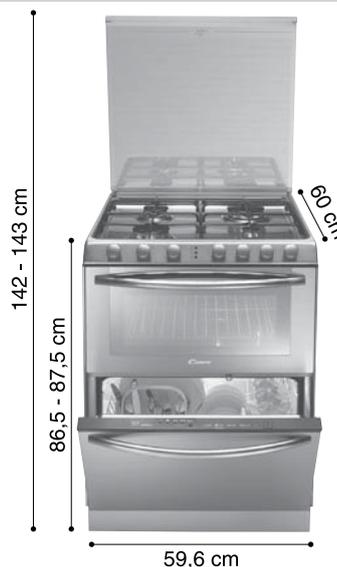
Крышка варочной поверхности:

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



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

УСТАНОВКА

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

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

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

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

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

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

- Проверить, что Trio отрегулирован на нужный тип газа.

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

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

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

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

• Для установки бытового прибора техник должен выполнить следующее:

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

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

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

- Плита имеет регулируемые ножки для точного выравнивания горизонтального уровня.

- Выполните подсоединение к линии газоснабжения.

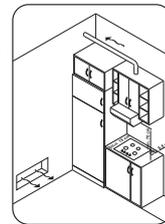
- Выполните электроподключение кухонной плиты в соответствии с информацией, указанной в параграфе по электрическому подключению.

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

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

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

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



• ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

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

Подсоединение газа в соответствии с типом установки:

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

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

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

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

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

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

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

• ТРИ ВАРИАНТА ПОДСОЕДИНЕНИЯ:

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЖЕСТКОЙ ТРУБЫ

Подсоедините непосредственно к фитингам газового стояка.

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ШЛАНГА С МЕХАНИЧЕСКИМИ ФИТИНГАМИ

Мы рекомендуем использовать этот тип подсоединения.

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

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МЯГКОЙ РЕЗИНОВОЙ ТРУБКИ

Мы не рекомендуем использовать этот тип подсоединения.

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

Наверните подходящий наконечник (2)

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

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

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

УСТАНОВКА

ПЕРЕХОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА:

Теплотворная способность и нужное давление газа зависят от типа газа.

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

ФОРСУНКА

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

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

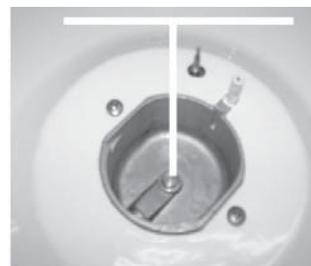


рис. 2

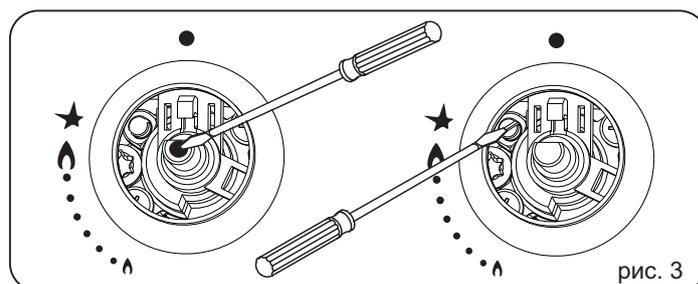
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

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

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

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

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



Предупреждение:
Никогда не
выворачивайте
другие винты!

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Внимание:

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

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

• TRIO 9501

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

- Подключите к розетке 10/16 А.

• TRIO 9503

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

Чтобы обеспечить доступ к клеммной колодке:

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

Предупреждение!

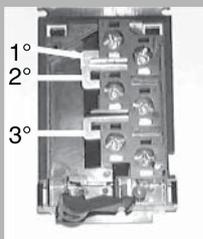
Данный электроприбор должен быть заземлен. При отсутствии хорошего заземления при прикосновении к металлическим частям электроприбора вы почувствуете электрический разряд, возникающий вследствие наличия в электроприборе устройства для подавления радиопомех.

Для подключения к линии электропитания:

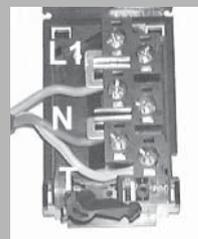
- выверните винт кабельного зажима
- пропустите шнур через кабельный зажим
- Срежьте изоляцию на концах всех проводах шнура питания, подсоедините провода, как показано в таблице, и установите шунты в нужные положения.

Пример подключения к однофазной электросети

1 - Установите перемычки



2 - Подсоедините провода



3 - Пропустите кабель питания через зажим



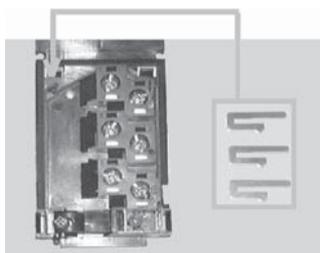
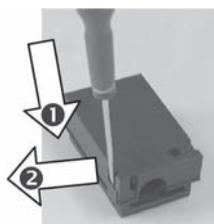
Внимание: Недостаточное затягивание концов проводов при зажиме может вызвать чрезмерный нагрев питающего кабеля.

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

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

х 3 шунта

Клеммная колодка



УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ:

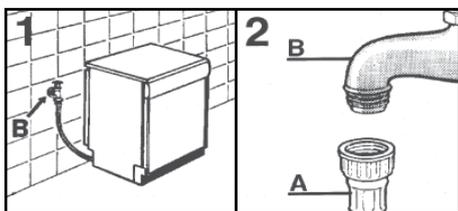
Заливной и сливной шланги можно направить и налево, и направо. Машина может быть подсоединена как к холодной воде, так и к горячей, если ее температура не превышает 60°C.

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

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

Никогда не используйте старые шланги.

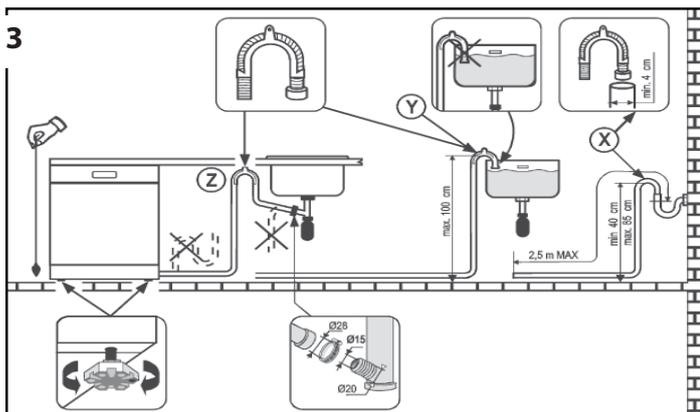
Если машина подсоединяется к новым трубам водопровода или к трубам, которые давно не использовали, необходимо пропустить по ним воду в течение нескольких минут. Это позволит удалить из них различные отложения, песок или ржавчину, которые могут засорить фильтр.



ОТВОД ВОДЫ:

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

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



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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

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

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

ЗАЖИГАНИЕ КОНФОРОК

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

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

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

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

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

- Установите нужную вам высоту пламени. Высота пламени может регулироваться ручкой регулировки высоты пламени в диапазоне от "0" до "6".
- Для того чтобы погасить пламя, верните ручку регулировки в положение "0".
- Если пламя случайно погаснет, установите ручку регулировки высоты пламени в положение "0", подождите одну минуту и снова попытайтесь зажечь конфорку.

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

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

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

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ...

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ЗОНА

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

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

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



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

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

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

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

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

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

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

ЗОНЫ НАГРЕВА

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• Найдите знак, соответствующий нужной вам зоне нагрева.

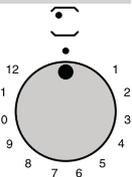
• Рекомендуется сначала установить максимальную мощность нагрева, чтобы нагреть посуду до нужной вам температуры, а затем установить регулятор в положение, соответствующее нужной вам температуре приготовления пищи.

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

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

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

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



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

Рекомендации:

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

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

ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ (В зависимости от модели)

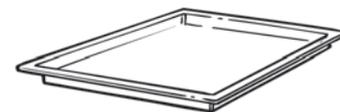
Необходимо произвести чистку оборудования перед первым его использованием. Промойте его с помощью губки. Ополосните и высушите.

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



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

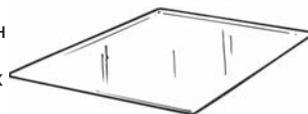
• **ПОДДОН** для сбора стекающего жира и соков во время приготовления на гриле мяса. Поддон можно поставить как на полку, так и задвинуть по направляющим под нее.



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

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

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



Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.

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

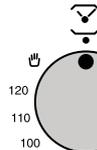
Во время работы духовки неиспользуемое оборудование необходимо вынуть.

ТАЙМЕР ОТКЛЮЧЕНИЯ

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

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

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



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

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

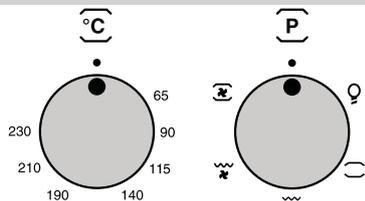
ВАЖНО: во время эксплуатации TRIO следите за тем, чтобы дети находились от него на безопасном расстоянии.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В зависимости от модели)

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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



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

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

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

МЯСО:

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

Это загрязняет духовку и создает много дыма.

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

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

ПИРОЖНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ПЕЧЕНЬЕ:

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

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

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

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

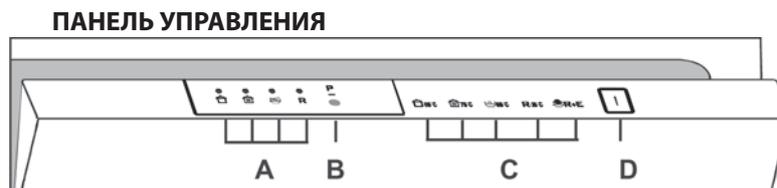
Следующие инструкции даны только как общее руководство. Вы можете изменить их в соответствии с Вашим опытом или личными вкусами.

Время предварительного нагрева:

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

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

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



ВЫБОР ПРОГРАММ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

Посудомойка и духовка не могут использоваться одновременно!

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

Открытие дверцы

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

Закрывание дверцы

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

Прерывание программы

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

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

Если дверцу вновь закрыть, программа автоматически продолжится.

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

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

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

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

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

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

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

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

ВАЖНО!

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

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

2. Удерживайте кнопку ВЫБОРА ПРОГРАММЫ в нажатом положении

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

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

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

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

Для активации звукового сигнала, повторите описанную выше процедуру.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Запоминание последней использовавшейся программы

Для запоминания последней использовавшейся программы выполните следующую процедуру:

ВАЖНО!

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

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

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

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

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

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

Сигналы об ошибках

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

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

Важно!

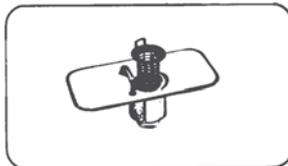
Чтобы обеспечить правильное функционирование устройства защиты от перелива, не рекомендуется передвигать или наклонять машину во время работы.

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



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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ И ЧИСТКА ФИЛЬТРА



Система фильтров состоит из:

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

собирающего мельчайшие частички остатков пищи, обеспечивая безукоризненное ополаскивание.

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

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

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

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

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

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

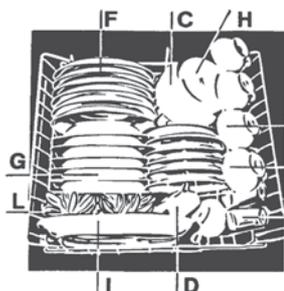
Важно: Никогда не используйте машину без фильтра.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАГРУЗКА ПОСУДЫ

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

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



ЗАГРУЗКА 6 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ (в соответствии с EN 50242)

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



ЗАГРУЗКА 4 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ ПЛЮС КАСТРЮЛИ

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

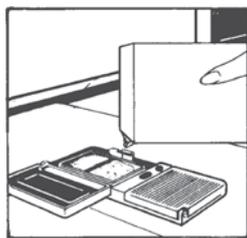
Если их ручки слишком узкие, нужно их ставить ручками вверх, чтобы они не проваливались сквозь дно корзинки и не блокировали лопасти разбрызгивателя.

ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

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

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

Нормальная мойка



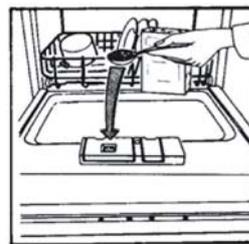
Контейнер для моющих средств находится внутри дверцы. Перед запуском программы мойки он должен быть закрыт. Чтобы открыть его, просто нажмите защелку. По окончании программы мойки крышка контейнера всегда открыта для следующего цикла мойки.

Количество моющего средства варьируется в зависимости от степени

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

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

Интенсивная мойка

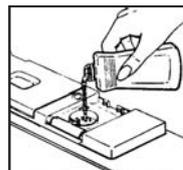


При использовании программы интенсивной мойки необходимо дополнительно добавить 15 грамм моющего средства (около 1 столовой ложки). Эту дополнительную дозу надо поместить в выемку контейнера, для моющих средств, когда он закрыт (см. рисунок).

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

ЗАЛИВКА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ

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



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

Ополаскиватель, который автоматически впрыскивается в цикле последнего

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



ПОЛНЫЙ - Темный ●

ПУСТОЙ - Яркий ○

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (от 1 до 4)

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

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

Поэтому для хороших результатов мойки очень важна правильная дозировка ополаскивателя.

По окончании мойки,

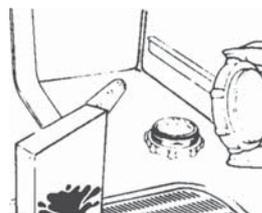
· если на посуде остаются "ручейки", надо уменьшить значение дозировки на одно деление.

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

ЗАГРУЗКА СОЛИ

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

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



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

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Настройка смягчителя воды с помощью электронного программатора

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

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

ВАЖНО!

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

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



ВНИМАНИЕ!

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



Индикаторы

КНОПКА ВЫБОРА ПРОГРАММЫ

ПРОГРАММА МОЙКИ

Информация для тестирующих лабораторий. Сравнения основных программ.

Согласно стандарту EN 50242:

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

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И РАСХОД ВОДЫ (основные программы)*

Программа	Электроэнергия (киловатт-час)	Вода (л)
Нормальная	1.25	15
Гигиеническая+	0.93	12
Эко	0.67	8
Быстрая 32'	0.60	8

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ...

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

КАК ДОБИТЬСЯ КАЧЕСТВЕННОЙ МОЙКИ

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

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

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

ЧТО НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ЧИСТКА

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

• ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ:

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

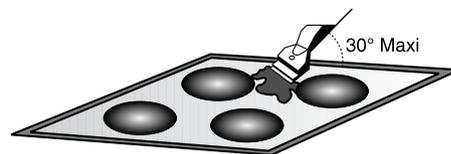
• СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Не пользуйтесь слишком влажной губкой.

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

Обслуживание:

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



Трудноудаляемые пятна:

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

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

Несколько полезных советов:

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

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

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

• АКССУАРЫ

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

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

• СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

• ДВЕРЦА ДУХОВКИ

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

Чтобы снять дверцу духовки, выполните следующие операции:

. полностью откройте дверцу духовки

. освободите крючки,

. поднимайте дверцу вверх, пока она не освободится.

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

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

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

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

Внимание: Не допускайте попадания воды в горелки.

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

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

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

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

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

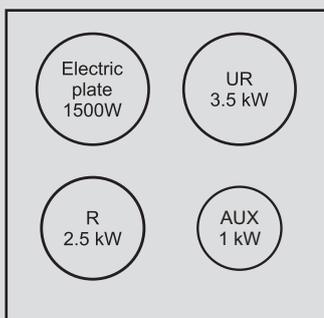
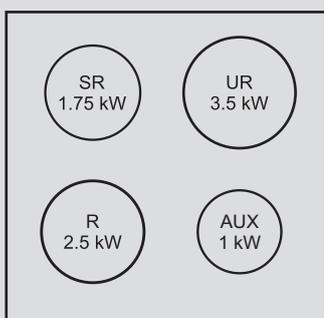
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПОМНИТЕ! духовка и посудомоечная машина не могут использоваться одновременно.

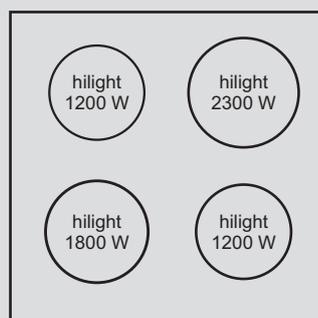
Если посудомоечная машина перестала правильно работать, то прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее:

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

TRI 5 S



TRI 5 S



HOBS GAS TYPE

TYPE TRI 5 S

II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE, SI, CZ, TR

Tipo di gas/Gas type		G20		
Pressione gas/Gas pressure		20 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

TYPE TRI 5 S

II 2L3B/P

NL

Tipo di gas/Gas type		G25		
Pressione gas/Gas pressure		25 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	0.95	105	0.25	76
SR	1.65	183	0.40	101
R	2.35	260	0.60	118
UR	3.25	360	0.70	144

Gaz Type/Gas type

G30 / G31

Pression gaz/Gas pressure

30/30 mbar

	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

Gaz Type/Gas type

G30 / G31

Pression gaz/Gas pressure

30/30 mbar

	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

TYPE TRI 5 S

II 2ELs3B/P **PL**

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144

TYPE TRI 5 S

II2HS3B/P **HU**

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	72
SR	1.75	167	0.40	96
R	2.50	238	0.60	110
UR	3.50	333	0.70	133
KIT: 35000244				

Gaz Type/Gas type				G2.350
Pression gaz/Gas pressure				13 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	132	0.25	104
SR	1.75	231	0.40	132
R	2.50	331	0.60	160
UR	3.50	463	0.70	190
KIT: 35000239				

Gaz Type/Gas type				G25.1
Pression gaz/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	0.95	105	0.25	76
SR	1.65	183	0.40	101
R	2.35	260	0.60	118
UR	3.25	360	0.70	144

Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				37/37 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.30	48
SR	1.75	127	0.45	63
R	2.50	182	0.65	75
UR	3.50	254	0.75	87
KIT: 35000242				

Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94

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

KZ 23.11.09 жылғы № 261-ФЗ Федералдық заңның талаптарына және РФ Үкіметінің 31.12.09 жылғы № 1222 Қаулысына сәйкес, осы тауар тұтынушыларға сатылатын орында аспаптың беттік бөлігінде орналастырылуға тиіс арнайы заттаңба түрінде энергетикалық тиімділік класы туралы орыс тіліндегі ақпаратпен жабдықталған

STICK
RAITING LABEL
AND
GAS LABEL (only for Gas products)

02.2016 • REV.0 • 44006747

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazuje si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

PL

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

RU

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества своих изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики и характеристики безопасности.

KZ

Өндіруші осы нұсқаулықты басып шығарудың барысында орын алған қателіктер үшін өзіне жауапкершілік қабылдамайды. Өндірушінің бұл орайда негізгі сипаттамаларын сақтай отырып, өзінің бұйымдарына олар үшін пайдалы деп табатын өзгерістер енгізуге құқығы бар.

HU

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.