



FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

GB INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE



TRIO 503/1



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des

déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

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

SOMMAIRE

Recommandations - Consignes de sécurité 3-4

INSTALLATION

• ELECTRIQUE 5-6

FICHE TECHNIQUE 7

UTILISATION

• LA TABLE

La surface vitrocéramique 8-9

• LE FOUR

Equipement 10

Utilisation 10-11

Conseils de cuisson 12-13

• LE LAVE-VAISSELLE

Les commandes - Les programmes - Utilisation 14-15

Les filtres - Chargement de la vaisselle 16

Remplissage des produits 17-19

Le déroulement des programmes 20

Quelques conseils 21

Alimentation hydraulique et raccordement à la vidange 22-23

Identifications mineures sur le lave-vaisselle 24-25

ENTRETIEN 26-27

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

Sur la plaque signalétique, relever le numéro de série de l'appareil et le noter ci-dessous, avant son installation, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil



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

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Le Trio est composé de trois éléments, une table de cuisson, un four et un lave-vaisselle. Cet appareil possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation à UN usage domestique.
- Si le Trio présente un défaut quelconque, **ne pas le brancher ou le débrancher** de l'alimentation générale, fermer le robinet d'arrivée d'eau, ne pas ouvrir l'appareil et faire appel directement à un service technique recommandé par CANDY.
- L'emploi de n'importe quel appareil électrique comporte l'observation de règles fondamentales. En particulier:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation de l'appareil pour débrancher la prise de courant.
 - Ne pas laisser exposer l'appareil à des agents atmosphériques (pluie, soleil etc...).
 - Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
 - Ne laisser personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte de four ou du lave-vaisselle.
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du Trio. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.

- Ne pas stocker de produits inflammables dans le Trio ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Le lave-vaisselle est conçu pour laver des ustensiles domestiques normaux. Les objets contaminés par de l'essence, de la peinture, des restes d'acier ou de fer, des produits chimiques corrosifs, acides ou alcalins ne doivent pas être lavés en machine.
- A la fin du programme de lavage, l'eau résiduelle dans l'appareil ou sur la vaisselle, ne doit pas être consommée.
- Si l'on veut se débarrasser d'un Trio, enlever le système de fermeture de porte pour que les enfants ne puissent pas s'enfermer dans l'appareil.
- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables pour permettre de les éliminer avec facilité.
- S'assurer que l'appareil n'écrase pas le fil électrique d'alimentation.
- L'utilisation de prises multiples et/ou rallonges est déconseillée et dégage le constructeur de toutes responsabilités.
- Si le remplacement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, l'opération doit être réalisée par le Service Après-vente.
- Les ouvertures à la base de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstruées par des tapis, moquettes ou autre.

Le non respect des prescriptions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, Candy déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

INSTALLATION ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100).

CANDY décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

. Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

. Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

. Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

. Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

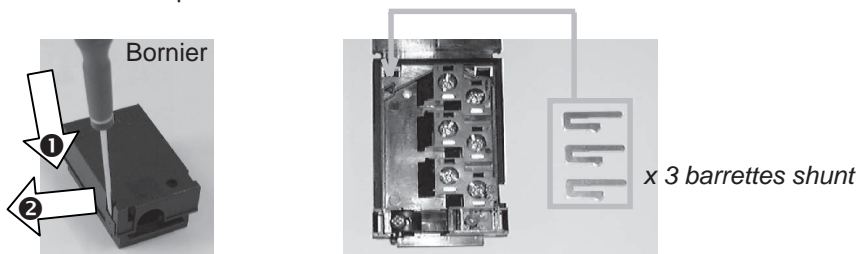
Attention! L'efficacité de la sécurité est donc subordonnée à la mise à la terre correcte de l'installation. En cas d'absence d'un branchement efficace à la mise à la terre, il peut subvenir une légère dispersion de courant sur les parties métalliques de la machine, due à la présence d'un filtre antiparasite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

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

Le bornier est situé à l'arrière du Trio.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- . repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- . placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer ❶ et presser ❷,
- . soulever le capot.

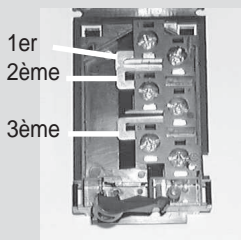


Pour réaliser le raccordement :

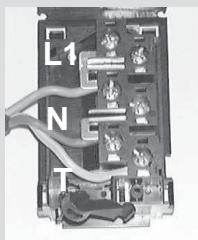
- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

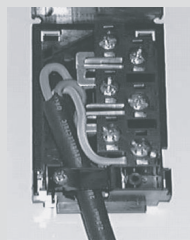
1- Mise en place des pontets



2- Mise en place des fils



3- Passage du cordon dans le serre-câble



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

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

	MONOPHASE 220-240 V~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
Fusible	25 A	25 A	16 A
Câble Type - section	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05VV-Fou H05RR-F 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fou H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE À BORNES			
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p><u>L1</u> : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et</p> <p>Shunter 2-3</p> <p><u>N</u> : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p><u>T</u> : Terre</p>	<p><u>L1</u> : Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p><u>L2</u> : Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p><u>L3</u> : Phase 5</p> <p><u>T</u> : Terre</p>	<p><u>L1</u> : Phase 1</p> <p><u>L2</u> : Phase 2</p> <p><u>L3</u> : Phase 3</p> <p><u>N</u> : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p><u>T</u> : Terre</p>

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareil conforme aux directives 90/396/CEE-89/336/CEE-73/23/CEE & 89/109/CEE.

Marque de fabrique		CANDY
Modèle		TRIO 503/1
Dimensions Hors Tout (cm)		Largeur 59,6 x Profondeur 60 X Hauteur 86,5 - 87,5
LA TABLE DE CUISSON		Vitrocéramique: 4 foyers
Avant droit		Hilight Ø 165/1200 W
Arrière droit		Hilight Ø 220/2300 W
Avant gauche		Hilight Ø 200/1800 W
Arrière gauche		Halilight Ø 140/1200 W
LE FOUR		
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économique) à G (peu économique)	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,78 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	0,95 kWh
	Volume utile de l'enceinte	39 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	39,5 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²
Puissance maxi de l'appareil		8570 W
LE LAVE-VAISSELLE		
Classe d'efficacité énergétique		B
Consommation d'énergie		0,75 kWh
Classe de lavage		B
Classe de séchage		B
Nombre de couverts		6
Consommation eau		9

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

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

LE CHOIX DES RECIPIENTS

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



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

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

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

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


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

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

LES FOYERS

Le foyer halolight : ce foyer combine la puissance de l'halogène (ébullition rapide des liquides, saisie des viandes) avec la précision, la souplesse et l'homogénéité du foyer hilight. Ce foyer dégage une lumière assez forte, ne pas regarder fixement les lampes.

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

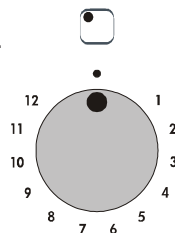
 La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers hilight, accélérant ainsi la cuisson. Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Sprinter", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.

UTILISATION :

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
- Pour démarrer une cuisson, commencer à l'allure forte "12", et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature du mets et de son volume.



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



- Chaque foyer vitrocéramique est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé sur la table. Ce voyant s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.

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

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

Positions		Quelques conseils.....
1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes...
11-12	Vif	Steaks, escalopes...

Précautions d'emploi du verre vitrocéramique :

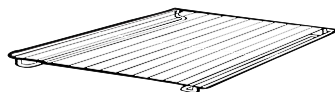
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, utiliser des récipients.
- Il faut toujours placer la casserole au milieu du foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus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

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

LE FOUR - EQUIPEMENT

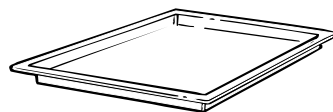
Avant la première utilisation des accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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



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

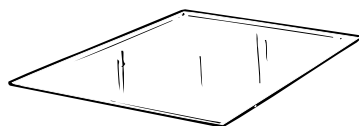
Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir, et Turbogril. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.



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

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

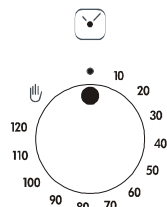
La plaque à pâtisserie doit être posée sur la grille. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Elle permet de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...




Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

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

Le minuteur coupe-circuit



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

Toutefois, il est possible d'utiliser le four sans afficher une durée. Dans ce cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole .





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

LE FOUR - UTILISATION

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

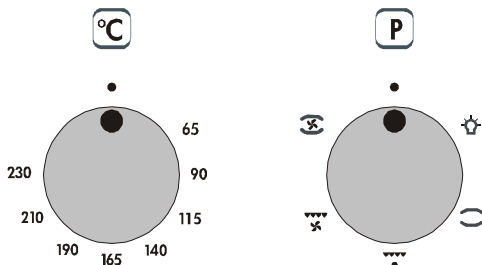
IMPORTANT : La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le four est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.



LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

- **Convection naturelle**  : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Fonction idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur la grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu.
- **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougisement de la résistance.
- **Turbogril**  : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volaille, etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. Glisser le récote-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
- **Chaleur brassée**  : utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Recommandée pour les volailles les pâtisseries, les poissons, les légumes... la chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage.

UTILISATION :

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



- | | | |
|--|----------------------|---------------------------------|
|  | Convection naturelle | Température entre 65°C et 230°C |
|  | Grilloir | Température 230°C |
|  | Turbogril | Température 190°C et 210°C |
|  | Chaleur brassée | Température entre 65°C et 210°C |

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



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

CONSEILS DE CUISSON

VIANDES :

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

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

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

PÂTISSERIES :

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

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

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

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

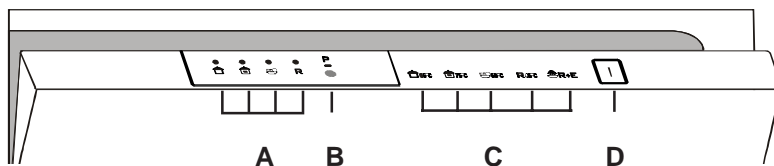
QTE	NATURE DES METS	Température four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
	Truite	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
VIANDES				
1 - 1,5 Kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette de veau	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Rôti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

LE LAVE-VAISSELLE

Données techniques :

Couvert EN50242	6	Puissance pompe de vidange	30 W
Capacité "casseroles - assiettes" 4 personnes		Puissance maximum absorbée	2050 W
Volume d'eau (litres)	3	Pression admise dans l'installation hydraulique :	mini 0,08 - max 0,8 MPa
Puissance résistance	1900 W		
Puissance pompe de lavage	150 W	Fusible (ampères)	10 A

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE



A Voyants de sélection des programmes
B Touche de sélection des programmes

C Description des programmes
D Touche Marche/arrêt

SELECTION DES PROGRAMMES ET DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES

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

Choix des programmes

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

Choisir un programme en appuyant sur la touche "Sélection des programmes", le voyant correspondant au programme choisi s'affiche (deux voyants pour le programme "Trempage"). Fermer la porte (après le signal sonore) le programme "C" se met en route automatiquement.

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

Ouverture de la porte

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

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

Fermeture de la porte

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

Fermer la porte et la bloquer avec une légère pression.

Interrompre un programme

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

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

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

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

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

Fin du programme

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

Désactiver la touche "Marche/Arrêt".

Annulation du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé de la manière suivante :

. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.

. Attendre que les voyants des programmes clignotent.

. Dans les deux minutes suivant la mise en route du lave-vaisselle, maintenir appuyée la touche "Sélection des programmes" pendant 30 secondes (les voyants des programmes continuent à clignoter avec un signal sonore intermittent).

. Relâcher la touche au moment où les deux premiers voyants de gauche s'affichent de manière fixe (pour indiquer que la sonnerie est active) et le signal sonore s'arrête.

. Appuyer de nouveau sur le bouton "Sélection des programmes", les deux premiers voyants de gauche s'éteindront alors que les deux autres s'afficheront pour indiquer que la sonnerie est désactivée.

. Attendre le signal sonore ; il indique que le réglage a été mémorisé.

Pour réactiver la sonnerie, suivre la même procédure.

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

Avertissement anomalie

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

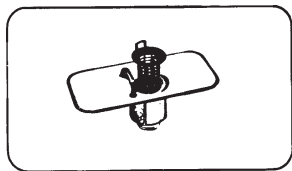
Important !

Pour éviter le déclenchement intempestif du dispositif de sécurité anti-débordement, il est recommandé de ne pas remuer ou incliner le Trio pendant son fonctionnement.

Au cas où il serait nécessaire de remuer ou d'incliner le Trio, s'assurer d'abord que le cycle de lavage est terminé et qu'il n'y a plus d'eau dans la cuve.

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

OPERATIONS PRELIMINAIRES ET NETTOYAGE DU GROUPE FILTRANT



Le système filtrant se compose :

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

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

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

Le gobelet central est simplement posé, pour faciliter l'opération de nettoyage.

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

Attention : après avoir nettoyé les filtres, assurez-vous qu'ils soient fixés correctement, l'un dans l'autre, et que la plaque soit insérée parfaitement dans le fond du lave-vaisselle.

Une remise en place incorrecte peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

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

CHARGEMENT DE LA VAISSELLE

Le panier du lave-vaisselle a été étudié pour permettre une grande possibilité de chargement afin de satisfaire toutes les exigences.

Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les déchets les plus gros (os, arêtes, peaux des fruits, etc...) afin d'éviter l'encrassement du filtre et de réduire l'efficacité du lavage.

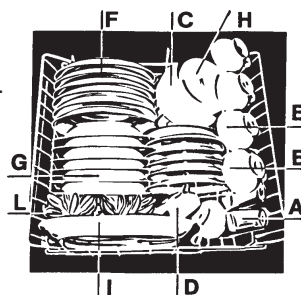
Le panier est étudié pour charger tous types de vaisselle.

Attention ! les couteaux et autres ustensiles avec des parties pointues ou coupantes doivent être rangés avec les pointes en bas ou horizontalement.

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS (EN 50242)

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

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



CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

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

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

Eviter de placer dans le panier du lave-vaisselle des couverts avec manche en bois ou ayant des parties collées avec de la résine.



REPLISSAGE DU PRODUIT LESSIVIEL

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

Lavage normal

Le bac pour le produit lessiviel est situé à l'intérieur de la porte. Le couvercle du bac doit être refermé avant chaque lavage, pour l'ouvrir appuyer sur le clip. A la fin de chaque lavage le couvercle reste ouvert pour la prochaine utilisation.

La dose de détergent peut varier en fonction du degré de salissure et du type de lavage. Nous vous conseillons de verser 15 g. de détergent. Dans le cas où l'eau est dure ou en présence de salissure particulièrement tenace, mettre 25 g. de détergent.

Après avoir versé le détergent dans le bac, refermer le couvercle.

Puisque tous les détergers ne sont pas identiques, consulter les instructions sur chaque emballage.

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

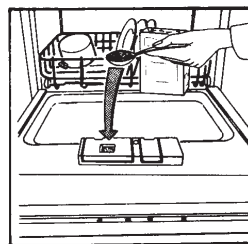
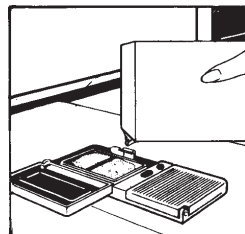
Ne pas excéder les doses dans l'utilisation de détergent, afin de respecter la protection de l'environnement.

Lavage fort

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

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

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



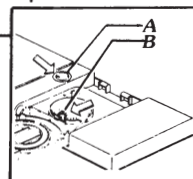
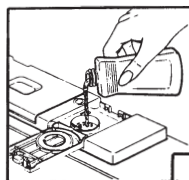
REPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

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

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

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

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



PLEIN - Reflet sombre

VIDE - Reflet clair



REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

Le dispositif de réglage "B" (voir dessin page 18) se trouve en dessous du volet, il est possible de le régler avec un doigt. La position conseillée est "3".

La teneur en calcaire dans l'eau se manifeste soit par la présence d'incrustations, soit par le degré de séchage. C'est pourquoi il est important de régler le débit du produit de rinçage pour obtenir des prestations optimales.

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

REMPLEISSAGE DU SEL

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

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

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

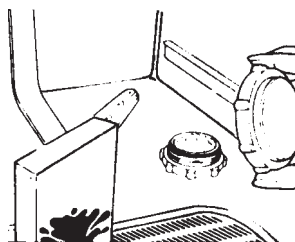
Des liants calcaires troubleraient l'eau et provoqueraient l'obturation de l'installation de déuration.

Pour introduire le sel, dévisser le bouchon du bac qui se trouve dans le fond du bac.

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

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

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



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

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

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

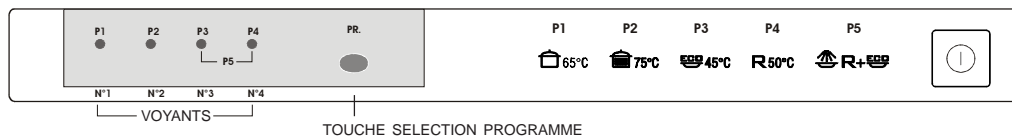
L'adoucisseur d'eau peut traiter l'eau dont la dureté s'élève jusqu'à 60°Fh (Graduation française) ou 33°Dh (Graduation germanique) et ce à partir de 5 niveaux de réglage.

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

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

L'adoucisseur d'eau est pré-réglé en usine sur le niveau 3 (voyant N.3) car ce niveau répond à la majorité des besoins.

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

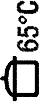

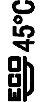



Information pour les essais en laboratoire

Programme comparatif général

Selon norme EN 50242:

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

Programme	Description	Opérations à réaliser						Déroulement du programme						Durée		
 65°C	Universel	Destiné au lavage de la vaisselle et casseroles d'un usage quotidien normalement sale.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80	Rinçage avec eau froide (15°C)
 75°C	Intensif	Conçu pour le lavage des casseroles et de toute autre vaisselle d'un usage quotidien particulièrement sale.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90	Rinçage avec produit de rinçage froid
 Eco 45°C	Eco	Adapté au lavage de vaisselle et casseroles d'usage quotidien, normalement sales, avec utilisation de lessive à base d'enzyme. Programme normalisé EN 50242.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	120	Rinçage avec produit de rinçage froid
R 50°C	Rapide 32'	Cycle très rapide à effectuer à la fin du repas. Recommandé pour un lavage de vaisselle jusqu'à 2/3 personnes.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32	Rinçage avec produit de rinçage froid
 R+ECO	Trempage	Pour la vaisselle utilisée le matin ou à midi quand on souhaite effectuer le lavage après le dîner.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6	Rinçage avec produit de rinçage froid

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

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

COMMENT FAIRE POUR OBTENIR DES RESULTATS OPTIMUM DE LAVAGE

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

QUE FAIRE SI ...

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

Il est préférable de se rappeler que toute la vaisselle n'est pas adaptée pour être lavée dans un lave-vaisselle.

Il est déconseillé d'introduire des pièces en plastique moulé ou des couverts avec poignée de bois ou de plastique.

Certaines décorations ont tendance à s'estomper, il est par conséquent conseillé d'effectuer plusieurs fois le lavage en machine d'une seule pièce et c'est seulement après être certain qu'elle ne se décolore pas qu'il est possible d'effectuer le chargement total.

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

IMPORTANT : Quand vous achetez de la nouvelle vaisselle, assurez-vous qu'elle soit adaptée pour le lavage en lave-vaisselle.

Après chaque lavage, fermer le robinet d'alimentation d'eau pour isoler le lave-vaisselle de l'installation hydraulique, et arrêter le fonctionnement de la machine.

APRES L'UTILISATION

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

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

ALIMENTATION HYDRAULIQUE - RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

ALIMENTATION HYDRAULIQUE :

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

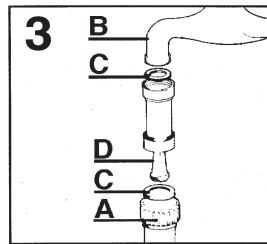
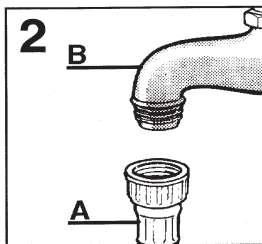
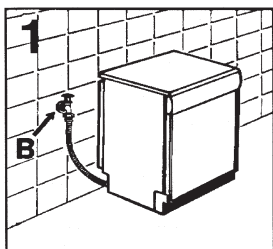
La pression hydraulique fonctionne avec une pression minimum de 0,08 Mpa et 0,8 Mpa. Pour une pression inférieure à 0,08 Mpa demander conseil auprès du service assistance technique.

Il est nécessaire que l'installation soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement (fig. 1). Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau pour l'alimentation en eau se terminant par un collier fileté de 3/4" (fig. 2). Le tuyau d'entrée "A" doit être vissé à un robinet d'eau "B" de 3/4" et s'assurer que l'embout soit bien serré.

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

Au cas où l'eau présente des résidus calcaires ou sablonneux, il est conseillé de demander auprès du service Assistance Technique, le filtre accessoire art. 9226085 (fig. 3). Le filtre "D" doit être placé entre la prise 3/4" "B" et le tuyau d'entrée d'eau "A", en ne pas oubliant d'y ajouter le joint "C".

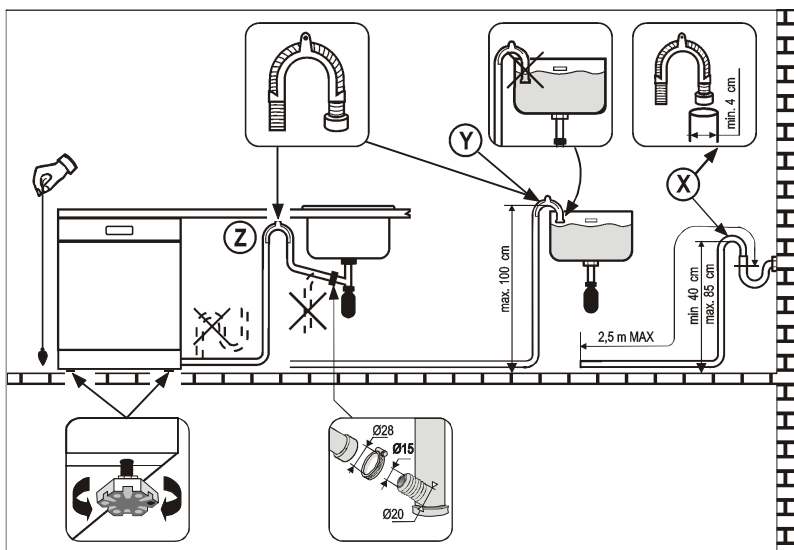
Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.



RACCORDEMENT A LA VIDANGE D'EAU :

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

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



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

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

IDENTIFICATION D'ANOMALIES MINEURES

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

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

ANOMALIES	CAUSES	REMEDES
1 - La machine ne fonctionne sur aucun programme	Prise de courant mal branchée	Brancher la prise
	Touche M/A non appuyée	Appuyer sur la touche
	Pas de courant	Contrôler
	Porte ouverte	Fermer la porte
2 - La machine ne prend pas l'eau	Voir causes n°1	Contrôler
	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet
	Programmeur mal positionné	Positionner correctement le programmeur
	Le tuyau d'alimentation est plié	Déplier le tuyau
3 - La machine ne vidange pas	Le filtre du tuyau d'alimentation est bouché	Nettoyer le filtre situé à l'extrémité du tuyau d'alimentation
	Filtre bouché	Nettoyer le filtre
	Tuyau de vidange plié	Redresser le tuyau
	La rallonge du tuyau de vidange	Suivre attentivement les instructions pour le branchement du tuyau de vidange
4 - La machine vidange en permanence	La vidange murale n'a pas d'évent à air	Consulter un technicien qualifié
	Tuyau en position trop basse	Rehausser le tuyau de vidange à 40 cm
5 - Si les bras de lavage ne tournent pas	Quantité excessive de lessive	Réduire la quantité de lessive
	Une pièce de vaisselle empêche la rotation	Contrôler
	La plaque filtrante et le filtre sont bouchés par des impuretés	Nettoyer la plaque et le filtre
6 - Sur les appareils électroniques sans afficheur : les indicateurs lumineux "eco" et "n°1" avec un signal sonore audible	Arrivée d'eau fermée	Arrêter l'appareil - Ouvrir le robinet - Réactiver le cycle

ANOMALIES	CAUSES	REMEDES
7 - La vaisselle est partiellement lavée	Voir causes du N°5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'est pas lavé parfaitement	Incrustations trop tenaces qu'il faut enlever avant le lavage dans la machine
	Le bord des casseroles n'est pas parfaitement lavé	Mieux positionner les casseroles
	Orifices partiellement bouchés	Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou moleté de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et le laver sous un robinet
	La vaisselle n'est pas bien rangée	Ne pas trop serrer la vaisselle
	L'extrémité du tuyau de vidange est plongée dans l'eau	L'extrémité du tuyau de vidange ne doit pas toucher l'eau de vidange
	La lessive n'est pas bien dosée, est ancienne ou durcie	Augmenter la dose en fonction de la quantité de saleté ou remplacer le produit
	Le bouchon du récipient du sel ne ferme pas bien	Le visser à fond
	Le programme de lavage choisi est trop faible	Choisir un programme plus énergétique
Vaisselle du panier intérieur mal lavée	Libérer la touche 1/2 charge	
8 - Présence de tâches blanches sur la vaisselle	L'eau d'alimentation est particulièrement dure	Contrôler le niveau du sel et du produit de rinçage et régler le dosage, si l'anomalie persiste, demander l'intervention du SAV
9 - Bruit pendant le lavage	Les pièces de vaisselle se cognent	Mieux les ranger dans les paniers
	Le bras de lavage tournant cogne contre la vaisselle	Mieux ranger la vaisselle
10 - La vaisselle n'est pas parfaitement sèche	Manque de circulation d'air	Laisser la porte de la machine entrouverte à la fin du programme de lavage pour favoriser le séchage naturel.

ENTRETIEN

• Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- . de déconnecter électriquement l'appareil.
 - . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage du Trio.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacués.

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

• **LA SURFACE VITROCERAMIQUE :**

Eviter d'employer une éponge trop humide.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson toute ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

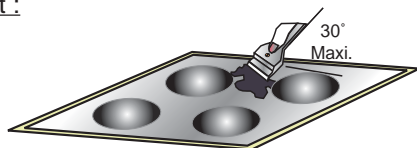
Entretien :

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

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

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

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



CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

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

•ECLAIRAGE DU FOUR -

L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures: 230 V~ - Culot E 14 - 15 W - Température 300°C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes. Pour la remplacer, dévisser le cache-verre de protection, retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer, et revisser le cache-verre de protection.

• LES ACCESSOIRES

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

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

• LE VERRE DE PORTE DU FOUR -

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

• LE JOINT PORTE DE FOUR -

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

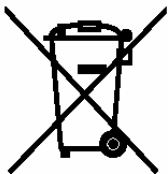
• LA PORTE DU FOUR :

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

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

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

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



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SUMMARY

Recommendations - Safety advices 29-30

INSTALLATION

• ELECTRICAL CONNECTION 30-32

TECHNICAL DATA 33

USE

• THE HOB

The vitroceramic zone 34-35

• THE OVEN

Oven equipment 36

Use 36-37

Cooking advices 38-39

• THE DISHWASHER

The controls - The Programmes - Use 40-41

Filters - Loading dishes 42

Loading detergent - Rinse aid -Salt 43-45

Programmes selection 46

Some hints 47

Water connection - water drainage 48-49

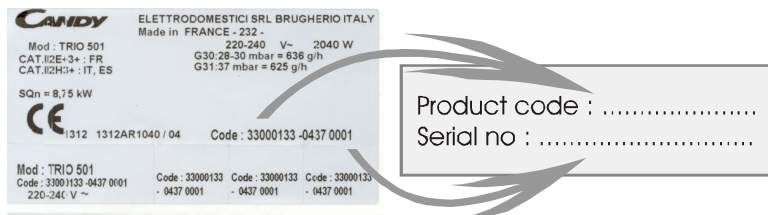
Identifying minor faults 50-51

CLEANING 52-53

RECOMMENDATIONS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR APPLIANCE. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the appliance, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

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



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

SAFETY INSTRUCTIONS

- You should entrust the installation of your appliance and its electrical connection to an approved installer or technician with similar qualifications.
- The Trio consists of three elements, an hob, an oven and a dishwasher. For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.
- This appliance is designed for domestic use only.
- If the Trio shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect from the power supply and immediately contact an approved service agent.
- There are certain basic safety rules which are valid for any domestic appliance. They are the following :
 - Never touch the appliance when your hands or feet are wet or damp.
 - Do not use it when your feet are bare.
 - Do not remove the plug from the mains supply socket by pulling the mains cable or the machine itself.
 - Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun etc...).
 - Do not let children (or others incapable of operating it) use the machine without supervision.
 - Do not lean on the doors or not allow children to do so.
- All accessible parts are hot when the Trio is in operation. Keep young children away from the Trio when in use.
- After each use we recommend that some cleaning of the Trio is undertaken. This prevents the accumulation of dirt or grease which gets re-cooked and burns, generating unpleasant smells and smoke.
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

- Do not store flammable products in the Trio as they can catch fire if the appliance is inadvertently switched on.
- Use oven gloves when placing or removing a dish from the oven.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use oven protectors available from some stores. Aluminium or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting the enamel or causing deterioration to the inside.
- When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The dishwasher is designed for normal kitchen utensils. Objects that have been contaminated by petrol, paint, traces of steel or iron, corrosive chemicals, acids or alkalis must not be washed in the dishwasher.
- There should not be water left in the machine or on the dishes at the end of the wash programme.
- If you wish to dispose of an old dishwasher be careful to remove the door to eliminate the risk of children becoming trapped inside it.
- The dishwasher has been made from materials that can be recycled so that it can be disposed of in an environmentally friendly way.
- Ensure that the dishwasher does not crush power cables.
- It is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
- When the appliance is located on a carpet floor, attention must be paid to ensure that there are no obstructions to the bottom vents.

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

INSTALLATION

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

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

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

INSTALLATION - ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives".

CANDY declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omni pole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

CANDY cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance that is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.

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

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

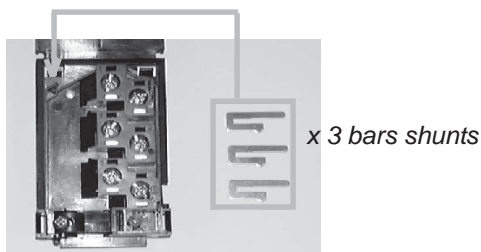
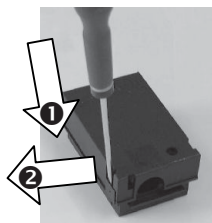
A power cord is not supplied with this Trio, but it is equipped with a terminal block that enables you to choose the correct connection for the particular power supply.

The terminal block is located at the back of the Trio.

To open the terminal block :

- . Locate the two tabs on the sides,
- . place the screwdriver blade on the front of the tab, insert it ❶ and press down ❷,
- . Lift the cover off.

Terminal block



To connect :

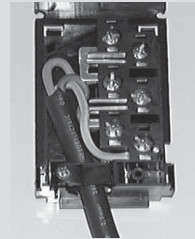
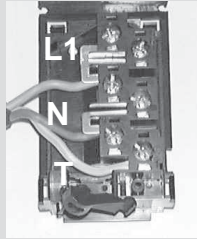
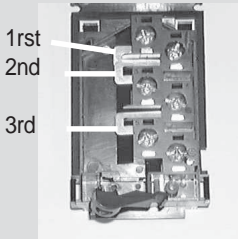
- . unscrew the cable grip,
- . pass the cable through the cable grip,
- . strip the insulation off the end of the each wire and connect them to the terminals according to the numbers shown in the table as well as the "bars shunts".

Example of connection in monophas

1- Put in the bars shunts

2- Put in the wires

3- Pass the cable through the cable grip



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

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

	MONOPHASE 220-240 V~	THREE PHASES 220-240 V3~	THREE PHASES 380-415 V3N~
Fuse	25 A	25 A	16 A
Cable Type - Aera	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05VV-For H05RR-F 4 G 2,5 mm ²	H05VV-For H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK			
To shunt : make a bridge with a shunt bar	<p>L1: Phase Shunt 1-2 and Shunt 2-3 N: Neutral Shunt 4-5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase Shunt 1-2 L2: Phase Shunt 3-4 L3: Phase 5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase 1 L2: Phase 2 L3: Phase 3 N: Neutral Shunt 4-5 T: Earth</p>

TECHNICAL DATA

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



Appliance meeting with the standard 89/336/CEE, 73/23/CEE and 90/396/CEE.

Manufacturer		CANDY
Model		TRIO 503/1
Appliance dimensions (cm)		
THE HOB		Vitreoceramic: 4 heat zones
Front right		Hilight - Ø 165/1200 W
Rear right		Hilight - Ø 220/2300 W
Front left		Hilight - Ø 200/1800 W
Rear left		Halolight - Ø 140/1200 W
THE OVEN		
Norm EN 50304	Energy efficiency class A (more efficient) to G (less efficient)	A
	Heating function	Conventional
	Energy consumption with conventional	0,78 kWh
	Energy consumption with forced air convection	0,95 kWh
	Usable volume	39 litres
	Type of appliance (size of the oven)	Medium volume
	Time to cook based on standard load	39,5 min
	The area of the largest baking sheet	1250 cm ²
Maxi Oven + Hob power		8570 W
THE DISHWASHER		
	Energy efficiency	B
	Energy consumption	0,75 kWh
	Energy efficiency class	B
	Energy dry class	B
	Place settings	6
	Water consumption	9

THE VITROCERAMIC ZONE

ADVICES

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

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

CHOOSING UTENSILS

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



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

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

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


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

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

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

THE ZONES

• **highlight zone** : it is operational within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and sustained cooking.

 The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability. With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

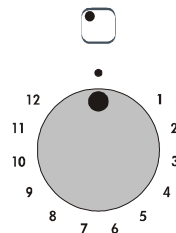
• **halolight zone** : it is a combination of halogen and high light. It is suitable for frying meat, rapid boiling and intensive cooking where a high temperature is required for a very short time. It is advisable not to stare directly at the halogen elements.

USE :

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



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



- Each zone is linked to a residual heat indicator located on the hob. It lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down.
- To switch off a heat zone, turn the corresponding control knob until the position "0".

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

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

Recommendations :

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

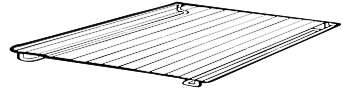
It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

OVEN EQUIPMENT

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

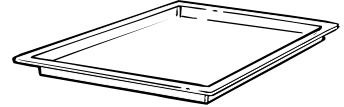
- **THE SHELF** : it is for holding dishes, plates, and meat joints when cooking with the grill. It is fitted with rails which enables the drip tray to be slid into.

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



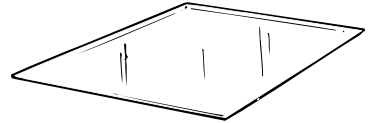
- **THE DRIP TRAY** : collects meat and grilling juices during grilling. It can be put on the shelf, or slid under it. Unless used with the grill, the drip tray must not be stored in the oven while in use.

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



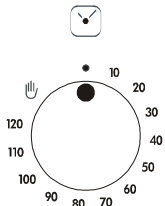
- **THE PASTRY TRAY** must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.




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

- **THE CIRCUIT-BREAKER TIMER**



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

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





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

THE OVEN - USE

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

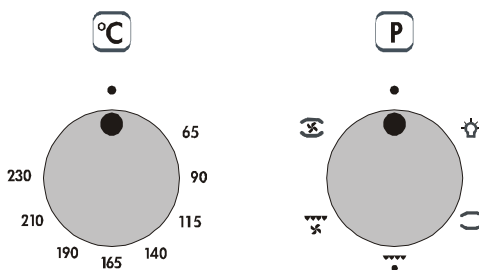
IMPORTANT : always keep small children away from the Trio while it is in use.

THE COOKING METHODS

- **Conventional cooking** : the top and bottom heating elements are used together. This method is ideal for all traditional roasting and baking, for sealing red meats, roast beef, leg of lamb, bread, flaky pastry. Preheat the oven for about ten minutes and place the cooking meat in the mid shelf position.
- **Grill** : using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and "gratin dishes". Five minutes preheating is required to get the element hot.
- **Fan assisted grill** : using the top heating element with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry etc.. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
- **Fan cooking** : both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables.. heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced.

USE :

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



 Conventional cooking


Temperature from 65°C to 230°C

 Grill

Temperature 230°C

 Fan assisted grill

Temperature from 190°C to 210°C

 Fan cooking

Temperature from 65°C to 210°C

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



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

COOKING ADVICES

MEAT :

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to splatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

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

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

CAKE - PASTRIES AND BISCUITS :

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

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

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking : sponge cake, soufflés, brioche, etc., will tend to fall.

You can check if cakes are done, by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready, and you can stop the cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it finished off without burning.

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

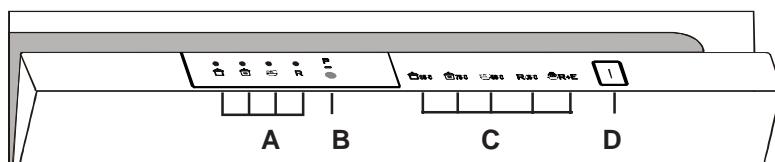
QUANTITY	FOOD	Oven temperature in °C	Shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
FISH				
	Trout	200	1	15 / 25
1 kg	Whiting	190	1	50
MEAT				
1 - 1,5 Kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Roast veal	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette of veal	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Leg of lamb	150 / 160	1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

THE DISHWASHER

Technical data :

Place load EN50242	6	Drainage pump power	30 W
Capacity with pans & dishes	4 persons	Max power absorbed	2050 W
Water supply pressure (litres)	3	Water pressure	mini 0,08 - max 0,8 MPa
Power	1900 W	Fuse (amp)	10 A
Wash pump power	150 W		

DISHWASHER CONTROLS



A Programme selection indicator lights

B Programme selection button

C Programme description

D On/off button

SELECTING THE PROGRAMMES AND SPECIAL FUNCTIONS

The dishwasher and the oven cannot be used simultaneously.

Setting a programme

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

- Set the required programme by pressing Programme selection button, LED of the chosen programme will turn on (2 LEDs for COLD RINSE programme).

- Close the door (after audible signal), the chosen programme will start automatically.

USE THE DISHWASHER

Opening the door

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

Closing the door

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

Interrupting a programme

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

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

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

If you wish to change or cancel a programme that is running, carry out the following procedure:
. open the door, keeping the Programme selection button "P" pressed in until all 4 indicator lights are flashing. The current programme is cancelled. A new setting can now be made.

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

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

End of programme

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

Deactivating the audible signal

The audible function can be deactivated in the following way:

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

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

Fault Signals

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

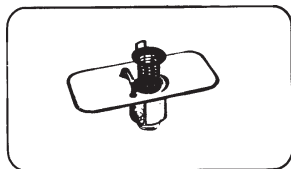
In this case, turn the dishwasher off by pressing the On / Off button. After checking to make sure the water inlet hose tap is open, that the drain hose is not bent and that the siphon or filters are not clogged, re-start the selected program. If the anomaly persists, contact Customer Service.

Important !

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

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

PRELIMINARY OPERATIONS AND CLEANING THE FILTER UNIT



The filtering system is composed of :

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

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

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

The central cup is just resting on top for easy cleaning.

The dishwasher is fitted with a self cleaning micro filter, which only requires checking about once every 15 days.

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

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

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

Important : Never use the dishwasher without filter.

LOADING DISHES

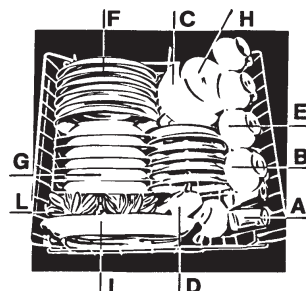
The basket has been carefully designed to make loading easy.

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

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

LOADING A 6 PLACES SETTING (EN 50242)

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



LOADING 4 PLACE SETTINGS PLUS CASSEROLES

Casseroles, salad bowls, soup pans, lids etc., can be loaded on the basket.

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



LOADING THE DETERGENT

It is essential to use a detergent that is specifically designed for dishwashers either in powder, liquid or tablet form.

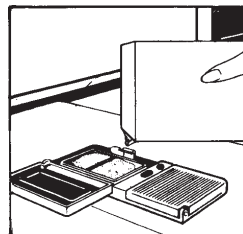
Unsuitable detergents, (like those for washing up by hand) do not contain the proper ingredients for use in a dishwasher and impede the efficient functioning.

Normal wash

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

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

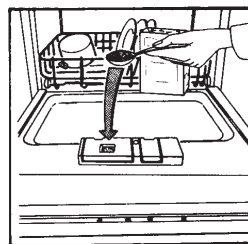
We should just like to remind users that too little detergent does not clean the dishes properly whilst too much detergent not only does not produce better results but is also a waste. Do not use an excessive amount of detergent and help limit damage to the environment at the same time.



Intensive washing

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

This extra dose should be put in the curved part of the dispenser when it is closed (see diagram).

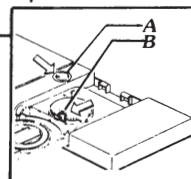
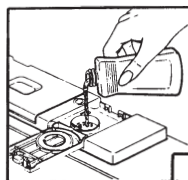


FILLING THE RINSE AID DISPENSER

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

Open the lid and pour in enough liquid, which will last several washes. Try to avoid overloading. Close the lid. This additive, which is automatically released during the last rinse cycle, helps the dishes to dry quickly and prevents spots and stains forming. It is always advisable to use rinse aid.

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



FULL - Dark

EMPTY - Bright



REGULATING THE RINSE AID (from 1 to 6).

The regulator control "B" is below the indicator and can be turned with the finger, the recommended position is "3".

The hardness of the water can be judged by incrustation or by the level of dryness.

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

After the wash,

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

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

LOADING THE SALT

The dishwasher is fitted with a softener that clears the water of lime which could cause scale and damage the dishwasher.

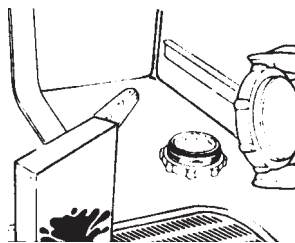
On the bottom of the dishwasher there is a salt dispenser for regenerating the softener.

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

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

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

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



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

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

Regulating the water softener with electronic programmer

The water softener can treat water with a hardness level of up to 60°Fh (French grading) or 33°dH (German grading) through 5 settings.

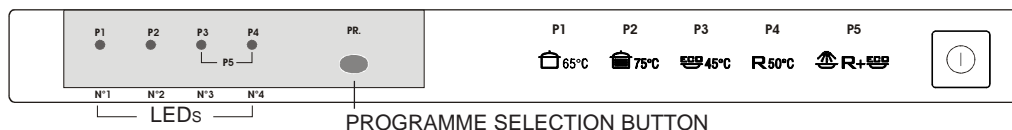
The settings are listed in the panel below:

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

The softener unit is set in the factory at level 3 (indicator light N.3) as this is suitable for the majority of users.

Regulate the setting of your water softener unit according to the degree of hardness of your water as follows: Open the door, press On / Off button, within 2 minutes press and keep pressed for at least 10 seconds the Programme Selection button; the first three LEDs on the left turn on for 3 seconds.

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








Information for the test laboratories

General programme comparison

Ref. EN 50242 standards:

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

Programme	Description
 65°C	Normal Once a day - for normal soiled pans and any other items that have been left all day for washing.
 75°C	Intensive Once a day - for heavily soiled pans and any other items that have been left all day for washing.
 45°C	Eco Energy Saving Programme suitable for normal soiled items. Using detergents with enzyme.
 32°	Rapid 32° Quick wash for dishes which are to be washed immediately after the meal. Wash load of 4/6 persons.
 R+EGG	Cold pre-wash Short cold pre-wash for items that are stored in the dishwasher until you are ready to wash a full load.

Check list	
Detergent for soaking	<input checked="" type="checkbox"/>
Detergent for washing	<input checked="" type="checkbox"/>
Clean filter	<input checked="" type="checkbox"/>
Check rinse aid dispenser	<input checked="" type="checkbox"/>
Check salt dispenser	<input checked="" type="checkbox"/>

Programme contents		Duration
Hot pre-wash	<input type="checkbox"/>	
Cold Pre-wash	<input type="checkbox"/>	
Main wash	65°C	80
First rinse	<input type="checkbox"/>	90
Second rinse cold	<input type="checkbox"/>	
Rinse with rinse aid	<input type="checkbox"/>	
With cold water		120
	50°C	32
		6

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

HOW TO GET GOOD WASH RESULTS

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

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

WHAT NOT TO WASH ...

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

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

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

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

AFTER USE - After each wash, close the tap which supplies the water to the dishwasher and press the On/Off button to the Off position.

If the dishwasher is not going to be used for some time, the following precautions are advisable:

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

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

WATER CONNECTION - WATER DRAINAGE

WATER CONNECTION :

The inlet and drain hoses can be directed to left or right.

The dishwasher can be connected to either cold or hot water, as long as it is no hotter than 60°C.

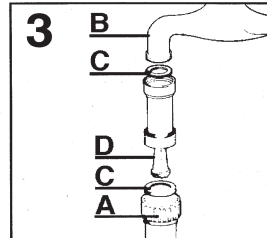
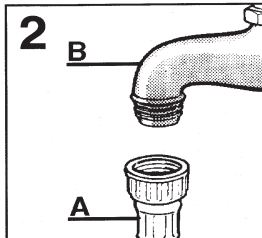
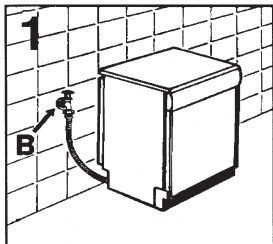
Water pressure must be between 0,08 MPa and 0,8 MPa. If the pressure is below the minimum consult the service department for advice.

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

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

If lime scale deposits or sand are present in the water, it is advisable to obtain the appropriate filter, art. 9226085, from the Service Centre (fig.3). The filter "D" must be inserted between the tap "B" and the inlet hose "A", remembering to fit the washer "C".

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



WATER DRAINAGE :

Take care not to bend or kink the drain hose when connecting it to the machine so that the water can drain freely from it (fig.4y).

The drain hose must be at least 40 cm above floor level and it must have an internal diameter of at least 4 cm. It is advisable to fit an anti-odour air trap (fig.4x).

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

IDENTIFYING MINOR FAULTS

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

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

FAULT	CAUSE	REMEDY
1 - Machine completely dead	Plug is not connected correctly	Connect electric plug
	O/I button has not been pressed	Press button
	No electricity	Check the electricity supply
	Door is open	Close door
2 - Machine does not draw water	See causes for No 1	Check
	Water tap is turned off	Turn water tap on
	Programme selector is not at correct position	Turn programme selector to correct position
	The inlet hose is bent	Eliminate the bends in the hose
	The inlet hose filter is blocked	Clean the filter at the end of the hose
3 - Machine does not discharge water	Filter is dirty	Clean filter
	Outlet hose is kinked	Straighten outlet hose
	The outlet hose extension is not correctly connected	Follow the instructions for connecting the outlet hose carefully
	The outlet connection on the wall is pointing downwards not upwards	Call a qualified technician
4 - Machine discharges water continuously	Position of outlet hose is too low	Lift outlet hose to at least 40 cm above floor level
5 - Spray arm is not heard to rotate	Excessive amount of detergent	Reduce amount of detergent
	Item prevents arm from rotating	Check
	Plate and cup filter very dirty	Clean plate and cup filter
6 - On electronic appliance without a display: "Eco" indicator light and indicator light "No 1", with audible signal	Water inlet tap turned off	Switch off the appliance - Turn on the tap - Re-set the cycle

FAULT	CAUSE	REMEDY
7 - Load of dishes is only partially washed	See causes for No 5	Check
	Bottom of saucepans have not been washed well	Burnt on food remains must be soaked before putting pans in dishwasher
	Edge of saucepans have not been washed well	Reposition saucepans
	Spray arm is blocked	Remove spray arm by unscrewing ring nut clockwise and wash under running water
	The dishes have not been properly loaded	Do not place the dishes too closely together
	The end of the outlet hose is in the water	The end of the outlet hose must not come into contact with the outflow water
	The incorrect amount of detergent has been measured out; the detergent is old and hard	Increase the measure according to how dirty the dishes are and change detergent
	The tap of the salt dispenser is not closed very well	Tighten it fully.
	The wash programme is not thorough enough	Choose a more vigorous programme
8 - Presence of white spots on dishes	Water is too hard	Check salt and rinse aid level and regulate amount. Should the fault persist, Contact Service Centre.
9 - Noise during wash	The dishes knock against one another	Load dishes better onto the basket
	The revolving arm knock against the dishes	Load dishes better
10 - The dishes are not completely dry	Inadequate air flow	Leave the dishwasher door ajar at the end of wash program to allow dishes to dry naturally

CLEANING

• Before carrying out any cleaning, you must :

- Disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.
- Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the appliance.

• **THE ENAMELLED PARTS :**

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

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

• **THE VITROCERAMIC HOB**

Do not use a sponge that is too wet.

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

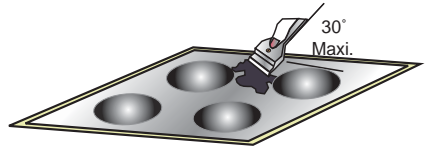
Maintenance :

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

Stubborn stains :

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

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



A few hints :

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

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

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

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

- **OVEN LIGHTING -**

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperature 300°C mini.

Replacing the bulb : disconnect the power supply from the oven before attempting to replace the lamp. Wait for the oven to cool down before doing any operation.

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

- **THE ACCESSORIES -**

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

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

- **THE OVEN DOOR GLASS -**

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

- **OVEN DOOR :**

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

To remove the door, carry out the following :

- . open the door fully,

- . release the hooks,

- . pull the door upwards, closing it partially, until it is free.

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

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



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

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

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere

consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

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

INDICE

Raccomandazioni - Prescrizioni di sicurezza 55-56

• INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO 56-58

SCHEDA TECNICA 59

USO

• IL PIANO DI COTTURA

La superficie in vetroceramica 60-61

• IL FORNO

Dotazione del forno 62

Uso 62-63

Consigli di cottura 64-65

• LA LAVASTOVIGLIE

Comandi - Programmi - Uso 66-67

I filtri - Caricare le stoviglie 68

Caricamento prodotti 69-71

Elenco dei programmi 72

Consigli pratici 73

Alimentazione idrica - Collegamento allo scarico 74-75

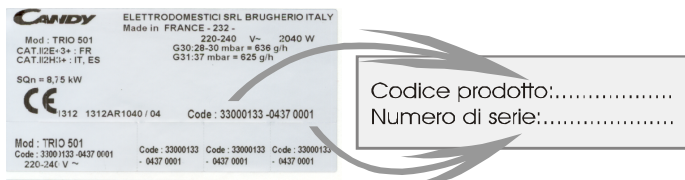
Ricerca piccoli guasti 76-77

MANUTENZIONE 78-79

RACCOMANDAZIONI

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

Targa matricola (situata sulla traversa sotto il cassetto della cucina).



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

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

• **L'installazione della cucina ed il collegamento elettrico dovranno essere effettuati da un installatore qualificato.**

• Il TRIO che avete appena acquistato possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciò non potrete apportare modifiche.

• Il TRIO dovrà essere destinato solo all'uso domestico.

• In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, chiudere il rubinetto dell'acqua e non manomettere l'elettrodomestico. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza tecnica autorizzato.

• L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare :

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

- Non tirare il cavo di alimentazione del TRIO per staccare la spina dalla presa di corrente.

- Non esporre il Trio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).

- Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini senza sorveglianza.

- Non appoggiatevi e non lasciate che i bambini si siedano sulle porte.

• Tutte le parti accessibili si riscaldano calde durante il funzionamento dell'apparecchio, perciò si raccomanda di tenere lontano i bambini.

• Dopo ogni utilizzo si raccomanda di pulire l'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi infatti potrebbero originare fumi ed odori sgradevoli ad ogni uso successivo dell'apparecchio.

• Non utilizzare mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

• Non mettere alcun materiale infiammabile nell'apparecchio.

• Utilizzare gli appositi guanti da cucina, per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.

- Non rivestire mai le pareti del forno con dell'alluminio. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- I grassi di cottura o l'olio caldi provocano degli schizzi. Si consiglia di non allontanarsi dall'apparecchio, poiché queste sostanze possono infiammarsi.
- Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili, per permetterne un corretto smaltimento degli stessi.
- Fare attenzione che l'apparecchio non schiacci il cavo di alimentazione.
- È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.
- Le aperture alla base dell'apparecchio non devono essere ostruite in nessun caso da tappeti, moquette, o altro.

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

INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori.

Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista che dovrà attenersi alle norme tecniche in vigore.

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti. CANDY, in qualità di casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

ATTENZIONE:

. Il tecnico deve, prima di procedere al collegamento, verificare la tensione dell'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione dell'interruttore automatico, il calibro del fusibile e la messa a terra dell'installazione.

. L'allacciamento alla rete deve essere effettuato tramite una presa di corrente con messa a terra, o tramite un dispositivo con interruttore omni-polare avente una distanza dall'apertura dei contatti di minimo 3 mm.

Se l'apparecchio ha una presa di corrente, deve essere installata in modo che la presa sia accessibile.

. Il filo di protezione verde-giallo deve essere collegato ai terminali della messa a terra, da una parte a quello dell'apparecchio, dall'altra a quello dell'installazione.

. Decliniamo ogni responsabilità per apparecchi non collegati a terra o collegati male.

. Ogni intervento sul cavo di alimentazione deve essere realizzato dal servizio post-vendita o da personale qualificato.

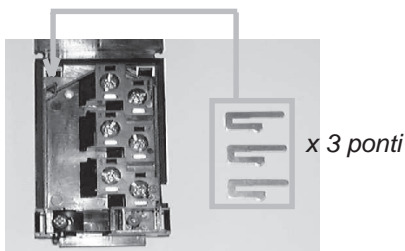
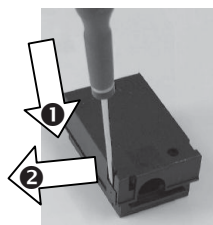
Attenzione! La sicurezza è subordinata alla corretta installazione e messa a terra dell'apparecchio. In mancanza di un'efficace messa a terra può avvenire una leggera dispersione di corrente sulle parti metalliche dell'apparecchio, dovuta alla presenza del filtro anti-disturbo.

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

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

Per aprire il coperchio :

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

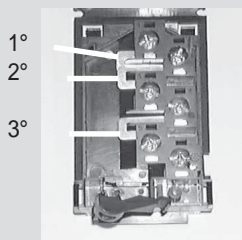


Per realizzare l'allacciamento :

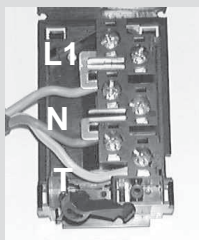
- . svitare il passacavo,
- . posizionare il cavo nel passacavo,
- . privare della gomma l'estremità di ogni conduttore del cavo ed attaccarli ai terminali, rispettando i segni e la posizione delle derivazioni come mostrato nella tabella dei collegamenti.

Esempio di connessione monofase.

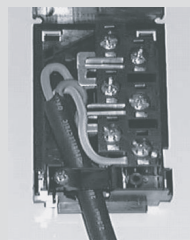
1- Messa a punto dei ponti



2- Installazione dei fili



3- Posizionamento del cavo nel passacavo



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

Quando la connessione è terminata, riavvitare il passacavo e richiudere il coperchio.

	MONOFASE 220-240 V~	TRIFASE 220-240 V3~	TRIFASE 380-415 V3N~
Fusibile	25 A	25 A	16 A
Cavo Tipo - sezione	H05VV-F 3 G 2,5 mm ²	H05VV-Fo H05RR-F 4 G 2,5 mm ²	H05VV-Fo H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
CONNESSIONE AL TERMINALE			
Shuntare : stabilire un ponte con l'aiuto di una derivazione	<p>L1: Fase Shuntare 1-2 e Shuntare 2-3 N: Neutro Shuntare 4-5 T: Terra</p>	<p>L1: Fase Shuntare 1-2 L2: Fase Shuntare 3-4 L3: Fase 5 T: Terra</p>	<p>L1: Fase 1 L2: Fase 2 L3: Fase 3 N: Neutro Shuntare 4-5 T: Terra</p>

SCHEMA TECNICA

Tutte le caratteristiche sono fornite a titolo indicativo. Dati i continui miglioramenti qualitativi dei suoi prodotti, CANDY potrà apportare delle modifiche ai suoi apparecchi legate all'evoluzione tecnica nel rispetto delle norme vigenti. Dichiarazione di conformità. Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n°108 del 25.01.92.



Apparecchio conforme alla direttiva 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE e successive modifiche.

Costruttore		CANDY
Modello		TRIO 503/1
Dimensioni dell'apparecchio (cm)		Larghezza 59,6 x Profondità 60 X Altezza 86,5 - 87,5
PIANO DI COTTURA		Vetroceramica: 4 ZONE
Anteriore destro		Hilight Ø 165/1200 W
Posteriore destro		Hilight Ø 220/2300 W
Anteriore sinistro		Hilight Ø 200/1800 W
Posteriore sinistro		Halolight Ø 140/1200 W
IL FORNO		
Norma EN 50304	Classe di efficienza energetica A (bassi consumi) a G (alti consumi)	A
	Funzioni di riscaldamento	Convezione naturale
	Consumo di energia Convezione naturale	0,78 kWh
	Consumo di energia Convezione forzata	0,95 kWh
	Volume utile (Lt.)	39
	Tipo forno	Volume medio
	Tempo necessario per cottura carico normale	39,5 min
	Superficie del piano di cottura più grande	1250 cm ²
Potenza massima dell'apparecchio		8570 W
LA LAVASTOVIGLIE		
	Classe di efficienza energetica	B
	Consumo energia	0,75 kWh
	Classe di efficacia di lavaggio	B
	Classe asciugatura	B
	Coperti	6
	Consumo dell'acqua (Lt.)	9

LA SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

CONSIGLI D'UTILIZZO

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

LA SCELTA DEI RECIPIENTI

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



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

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

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

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

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

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

I FUOCHI

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



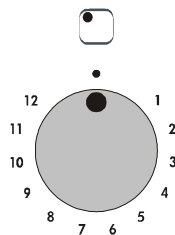
La tecnologia Sprinter consente una riduzione dei tempi di cottura fino al 15%.

Fuoco halolight: combina la potenza dell’alogeno (rapida ebollizione dei liquidi, cottura con partenza a fuoco vivo) con la precisione, la flessibilità e l’ omogeneità del fuoco hilight. Questo fuoco emette una luce abbastanza forte, non fissarla costantemente.

USO :

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

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



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

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

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

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

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

Precauzioni di uso del vetro :

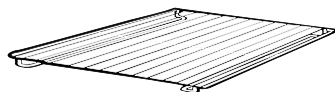
- Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
- Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
- Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
- Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.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

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

IL FORNO - DOTAZIONE

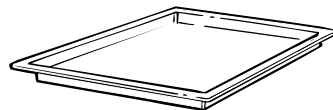
Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

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



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

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

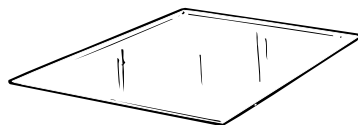


Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inutilmente.

La piastra pasticceria

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


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

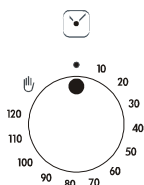


Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.


Il programmatore di fine cottura - Il funzionamento del forno è direttamente collegato al

contaminuti. È dunque necessario selezionare:

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



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

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





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

IL FORNO - USO

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

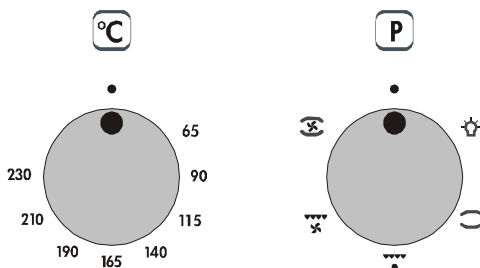
IMPORTANTE: Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza della porta. È buona norma quindi impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione.

I DIVERSI MODI DI COTTURA

- **Convezione naturale** : sfrutta il calore prodotto contemporaneamente dalla resistenza superiore ed inferiore. Dopo aver preriscaldato il forno per circa 10 minuti, è il modo di cottura ideale per arrostitire carni rosse, roast beef, cosciotti di agnello, per cuocere pane e biscotti. Posizionate il ripiano a metà del forno.
- **Grill** : grazie alla resistenza superiore (grill) è possibile preparare grigliate, Kebab e piatti al gratin. Sono necessari cinque minuti di preriscaldamento.
- **Turbogrill** : utilizzando la ventola e la resistenza cielo contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosto, pollame, ecc. Il preriscaldamento è necessario per la carne rossa, ma non per la bianca. Mettete la griglia a metà del forno e posizionate la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
- **Convezione forzata** : utilizza entrambe le resistenze insieme con la ventilazione. Questa funzione è raccomandata per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Grazie alla circolazione forzata il calore penetra meglio nel cibo ed il tempo di cottura e di riscaldamento è inferiore.

USO :

- Girate la manopola di selezione delle funzioni sul tipo di cottura desiderato e regolate la temperatura secondo le informazioni riportate qui sotto:



 Convezione naturale

Temperatura da 65°C a 230°C

 Grill

Temperatura 230°C

 Turbogrill

Temperatura 190°C a 210°C

 Convezione forzata

Temperatura 65°C a 210°C

- Impostate sul programmatore di fine cottura sia un tempo di cottura sia la posizione manuale.



- L'indicatore della temperatura mostra il funzionamento del termostato. Si accende e si spegne regolarmente durante il processo di cottura.

CONSIGLI DI COTTURA

ARROSTO :

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

Gli arrostiti di carne bianca, vitello, agnello e pesce possono essere messi nel forno freddo. La cottura risulterà più lunga ma il cibo verrà cotto uniformemente anche nel suo interno.

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

PASTICCERIA :

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

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

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

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

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

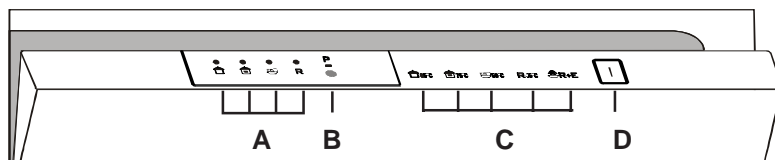
QTA	PIATTO	Temperatura forno in °C	Posizione griglia dal basso	Tempo cottura in minuti
PESCE				
	Trota	200	1	15 / 25
1 kg	Merluzzo	190	1	50
CARNI				
1 - 1,5 Kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Arrosto di vitello	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Spezzatino di vitello	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Arrosto di agnello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

LA LAVASTOVIGLIE

Dati tecnici :

Coperti EN50242	6	Potenza pompa scarico	30 W
Capacità "pentole e piatti"	4 persone	Potenza mass. assorbita	2050 W
Volume acqua (litri)	3	Pressione ammessa nell'impianto idraulico	mini 0,08 - max 0,8 MPa
Potenza resistenza	1900 W	Fusibile (ampere)	10 A
Potenza pompa lavaggio	150 W		

DESCRIZIONE DEI COMANDI



A Spia selezione programmi
B Tasto selezione programmi

C Descrizione dei programmi
D Avvio - Arresto

SCELTA DEL PROGRAMMA E FUNZIONI PARTICOLARI

La lavastoviglie e il forno non possono funzionare simultaneamente.

Impostazione dei programmi

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

- Scegliere un programma premendo il pulsante "Selezione Programma", la spia corrispondente al programma scelto si illuminerà (2 spie per il programma "AMMOLLO").

- Chiudere lo sportello (dopo un segnale acustico) il programma "C" avvierà automaticamente.

USO DELLA LAVASTOVIGLIE

Apertura della porta

Afferrare la maniglia frontale ed aprire lo sportello.

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

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

Per chiudere la porta

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

Chiudere la porta e bloccarla mediante leggera pressione.

Interruzione di un programma

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

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

Richiudendo la porta il programma continua automaticamente.

Se si vuol cambiare o annullare un programma già in corso, procedere nel seguente modo: aprire la porta, tenere premuto il tasto selezione programmi "P" fino a quando le 4 spie dei programmi lampeggiano. Il programma in corso verrà annullato. A questo punto è possibile effettuare una nuova impostazione.

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

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

Fine programma

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

Esclusione suoneria

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

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

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

Segnalazione anomalie

Qualora durante lo svolgimento di un programma si dovesse verificare un malfunzionamento o un'anomalia, la spia corrispondente al ciclo scelto (2 spie per il programma "AMMOLLO") lampeggerà in maniera molto veloce e verrà emesso un segnale acustico. In questo caso, spegnere la lavastoviglie premendo il tasto "AVVIO/ARRESTO". Dopo aver controllato che il rubinetto dell'acqua sia aperto, che il tubo di scarico non sia piegato, che il sifone non sia otturato o i filtri intasati, impostare nuovamente il programma scelto.

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

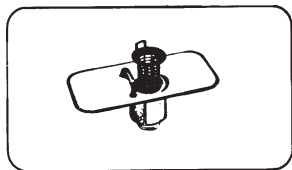
IMPORTANTE !

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

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

La porta non deve rimanere aperta perché potrebbe provocare incidenti.

OPERAZIONI PRELIMINARI E PULIZIA DEI FILTRI



Il sistema filtrante è costituito da :

Il bicchierino centrale, che trattiene le particelle più grosse di sporco.

- La piastra, che filtra continuamente l'acqua di lavaggio.
- Il microfiltro, posto sotto la piastra, che cattura anche le particelle di sporco più piccole assicurando un ottimo filtraggio.

Per ottenere sempre ottimi risultati bisogna ispezionare e pulire i filtri prima di ogni lavaggio, passandoli sotto un getto di acqua ed eventualmente aiutandosi con uno spazzolino.

Per estrarre il gruppo dei filtri, basta impugnare il manico e sollevarlo. Il bicchierino centrale è asportabile, per facilitare le operazioni di pulizia.

La lavastoviglie è dotata di Microfiltro Autopulente, la manutenzione è ridotta e l'ispezione dei gruppo filtri puo essere effettuata ogni 15 giorni. Tuttavia è consigliabile controllare dopo ogni lavaggio che il bicchierino centrale e la piastra non siano intasati.

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

Importante : non usare la lavastoviglie senza filtri.

CARICARE LE STOVIGLIE

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

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

Il cesto è studiato per contenere ogni tipo di stoviglie.

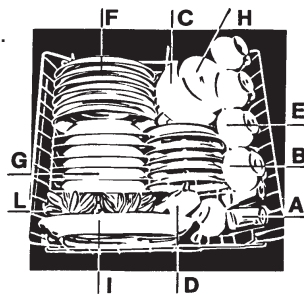
Attenzione! I coltelli e gli altri utensili con parti appuntite o taglienti devono essere disposti con le punte rivolte verso il basso o in orizzontale.

CARICO DA 6 COPERTI (secondo EN 50242)

La corretta disposizione del carico è quella indicata nella figura.

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

CARICO DA 4 COPERTI PIU PENTOLE - Nel cestello vanno sistemati bicchieri, pentole, padelle, zuppere, insalatiere, piatti di portata, coperchi e mestoli. Le posate vanno sistemate nell'apposito contenitore in plastica che a sua volta andrà posizionato secondo la necessità. Per conseguire un buon risultato di lavaggio, si raccomanda di alternare i cucchiari con le altre posate, in modo che non aderiscano. E' consigliabile che le posate siano poste nel cestino con i manici rivolti verso l'alto ; nel caso però di posate con i manici particolarmente stretti, è necessario sistemarle con i manici verso l'alto, per evitare la loro fuoriuscita dal fondo del cestino e il possibile



CARICARE IL DETERSIVO

E' indispensabile usare un detersivo specifico per il lavaggio delle stoviglie.

Detersivi non idonei (come quelli per il lavaggio a mano), non contengono gli ingredienti adatti al lavaggio in lavastoviglie ed impediscono il corretto funzionamento della macchina.

Lavaggio normale

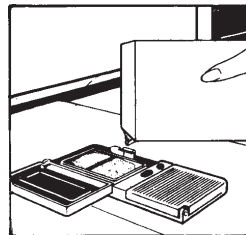
La vaschetta per il detersivo del lavaggio è situata all'interno della porta. Se il coperchio del contenitore risultasse chiuso, per aprirlo basta premere sul pulsante di aggancio : al termine di un qualsiasi programma di lavaggio il coperchio risulta sempre aperto, pronto per il successivo impiego.

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

Dopo aver versato il detersivo nel contenitore richiudete il coperchio.

Poichè i detersivi non sono tutti uguali, consultate anche le istruzioni sulle confezioni.

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

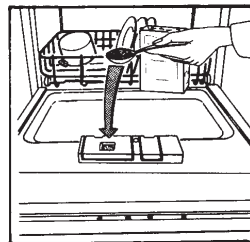


Lavaggio con ammollo

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

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

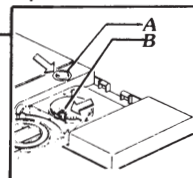
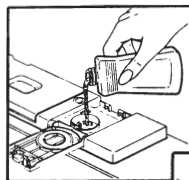
La quantità di detersivo è riferita a polvere del tipo tradizionale.



CARICARE IL BRILLANTANTE

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

Questo additivo, che viene immesso automaticamente nell'ultima fase di risciacquo, favorisce una rapida asciugatura delle stoviglie evitando il formarsi di macchie e sedimenti opachi. Usare sempre additivi di risciacquo adatti a lavastoviglie automatiche. E' possibile controllare il livello del brillantante per mezzo del visualizzatore posto al centro dei due sportelli "A".



PIENO - Riflesso scuro VUOTO - Riflesso chiaro



REGOLAZIONE DEL BRILLANTANTE (da 1 a 6)

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

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

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

IMPIANTO DI DECALCIFICAZIONE - CARICARE IL SALE

La lavastoviglie è dotata di un decalcificatore che depura l'acqua dal calcare che potrebbe incrostarla o danneggiarla.

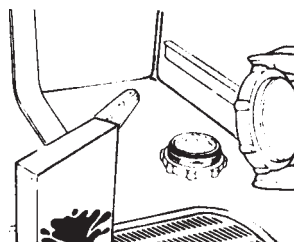
Sul fondo della macchina è sistemato il contenitore del sale che serve a rigenerare l'apparecchio decalcificatore.

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

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

Fate la prova del sale : versate mezzo cucchiaino da cucina in un bicchiere d'acqua ; solo se l'acqua rimane limpida, il sale è adatto alla rigenerazione del decalcificatore.

Leganti calcarei intorbidirebbero l'acqua e provocherebbero l'otturazione dell'impianto di depurazione.



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

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

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

Se non si deve effettuare alcun lavaggio subito, inserire il programma "AMMOLLO" ("**Eco + Rapido**", 2 led) in modo che la soluzione salina traboccata venga scaricata dalla macchina.

Il contenitore ha una capacità di circa 1.5 kg di sale e, per una efficace utilizzazione dell'apparecchio, è necessario riempirlo ogni 35 lavaggi.

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

Regolazione decalcificazione con programmatore elettronico

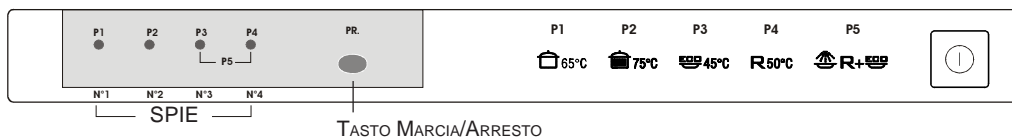
Il decalcificatore può trattare acque con durezza fino a 60°fH (gradi francesi), 33° dH (gradi tedeschi) tramite 5 livelli di regolazione.

I livelli di regolazione vengono riportati nella tabella seguente con la relativa acqua di rete a trattare.

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

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

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








Informazioni per laboratori di prova

Programma comparativo generale

Secondo le norme EN 50242:

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

Simbolo programma	Descrizione	Operazione da compiere						Svolgimento del Programma						Durata			
	Universale Adatto al lavaggio di stoviglie e pentole di uso quotidiano normalmente sporche.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80	Risciacquo con brillante	Risciacquo acqua fredda (15°C)
	Intensivo Adatto al lavaggio di pentole e di tutte le altre stoviglie di uso quotidiano particolarmente sporche.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	90		
	Eco Adatto al lavaggio di stoviglie e pentole di uso quotidiano normalmente sporche utilizzando detersivi contenenti enzimi. Programma normalizzato EN 50242.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	120		
	Rapido 32 Ciclo superveloce da eseguire a fine pasto, indicato per un lavaggio di stoviglie fino a 2/3 persone.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32		
	Ammollo Breve prelavaggio per le stoviglie usate al mattino o mezzogiorno, quando si vuole rimandare il lavaggio del carico completo dopo la cena.	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6		

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

COSE FARE PER OTTENERE OTTIMI RISULTATI DI LAVAGGIO

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

COSA FARE SE ...

Nel caso si debba fermare la macchina ed aprire lo sportello per introdurre altre stoviglie da lavare quando l'apparecchio è nella fase centrale di lavaggio, effettuare l'apertura tirando la maniglia. Dopo la chiusura dello sportello, la lavastoviglie riprende subito il lavaggio.

E' bene inoltre ricordare che non tutte le stoviglie sono adatte per essere impiegate nella lavastoviglie ; si sconsiglia di introdurre pezzi in materiale termoplastico, posate con manici di legno o di plastica, pentole con manici di legno, stoviglie in alluminio, di cristallo o vetro piombato se non specificatamente indicato. Certe decorazioni possono tendere a sbiadire, pertanto si consiglia di effettuare più volte il lavaggio in lavastoviglie di un solo pezzo alla volta. Sarà possibile inserirlo insieme al resto del carico, solo dopo essersi accertati che non scolori.

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

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

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

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

- 1 - eseguire un programma di lavaggio senza stoviglie ma con detersivo per sgrassare la macchina.
- 2 - togliere la spina.

- 3 - chiudere il rubinetto dell'acqua.
 - 4 - riempire il contenitore del brillantante per risciacqui.
 - 5 - lasciare la porta leggermente aperta.
 - 6 - lasciare l'interno della macchina pulito.
 - 7 - se la macchina viene lasciata in ambienti dove la temperatura è inferiore a 0°C, l'acqua residua nelle condutture può gelare.
- Portare perciò la temperatura ambiente sopra gli 0°C ed attendere circa 24 ore prima di attivare la macchina.

ALIMENTAZIONE IDRICA - COLLEGAMENTO ALLO SCARICO D'ACQUA

ALIMENTAZIONE IDRICA

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

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

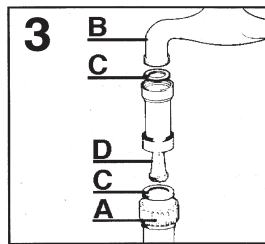
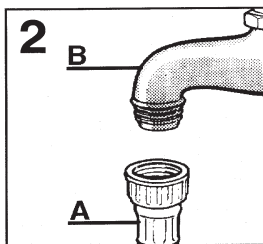
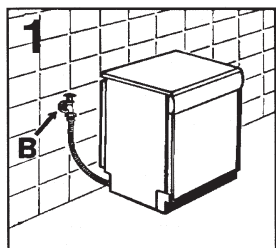
È necessario un rubinetto a monte del tubo di carico per isolare la macchina dall'impianto idrico quando non è in funzione (fig. 1). La lavastoviglie è dotata di un tubo per la presa d'acqua terminante con ghiera filettata 3/4" (fig. 2). Il tubo di carico "A" deve essere avvitato ad un rubinetto dell'acqua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

L'apparecchio deve essere collegato alla rete idrica esclusivamente con il tubo fornito.

Non utilizzare un vecchio tubo.

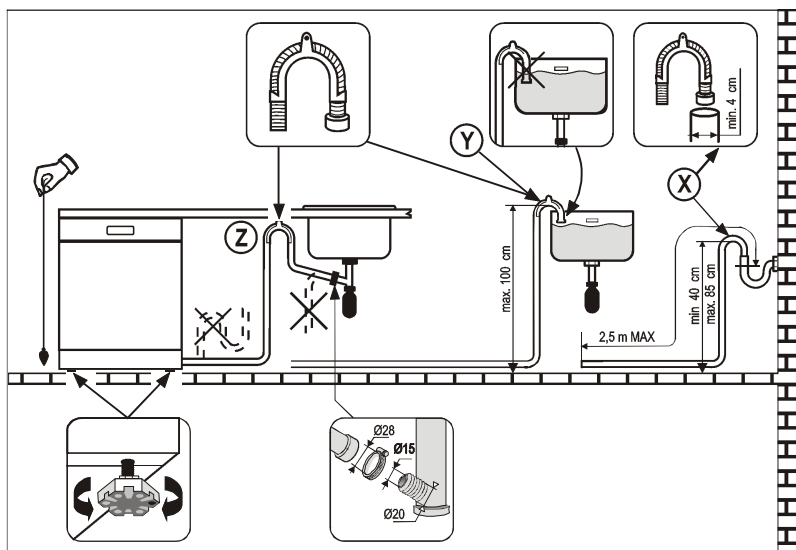
Qualora l'acqua di rete presentasse dei residui calcarei o sabbia è consigliabile richiedere presso il Centro Assistenza Tecnica, il filtro accessorio art. 9226085 (fig. 3). Il filtro "D" va inserito tra la presa d'acqua da 3/4" "B" ed il tubo di carico "A", ricordando di mettere le guarnizioni "C".

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



COLLEGAMENTO ALLO SCARICO D'ACQUA :

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



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

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

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

RICERCA PICCOLI GUASTI

ATTENZIONE : si ricorda che il forno e la lavastoviglie non possono funzionare simultaneamente.

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
1 - Non funziona con qualsiasi programma	Spina corrente elettrica non inserita nella presa	Inserire spina
	Tasto 0/I non inserito	Inserire tasto
	Manca energia elettrica	Controllare
	Sportello aperto	Chiudere sportello
2 - Non carica acqua	Vedi cause 1	Controllare
	E' chiuso il rubinetto acqua	Aprire il rubinetto acqua
	Programmatore non correttamente posizionato	Posizionare correttamente il programmatore
	Il tubo di carico è piegato	Eliminare le pieghe del tubo
3 - Non scarica acqua	Il filtrino del tubo di carico acqua è intasato	Pulire il filtrino posto all'estremità del tubo di carico
	Filtro sporco	Pulire filtro
	Tubo di scarico piegato	Raddrizzare tubo di scarico
	La prolunga del tubo di scarico non è corretta	Seguire esattamente le istruzioni per il collegamento del tubo di scarico
4 - Scarica acqua in continuazione	Lo scarico a muro non ha lo sfiato in aria	Consultare un tecnico qualificato
	Tubo di scarico in posizione troppo bassa	Alzare il tubo di scarico ad almeno 40 cm dal pavimento
5 - Se non si sente ruotare il braccio di lavaggio	Eccessivo dosaggio di detersivo	Ridurre dose detersivo
	Oggetto del carico che impedisce la rotazione del braccio	Controllare
	Piastra filtrante e filtro eccessivamente sporchi	Pulire piastra e filtro
6 - Nella macchina elettronica senza visualizzatore spia: Eco e spia N°1 lampeggianti con segnale acustico	Rubinetto dell'acqua chiuso	Spegnere la macchina. Aprire il rubinetto Reimpostare il ciclo.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
7 - Se il carico viene parzialmente lavato	Vedi cause 5	Controllare
	Fondo di pentole non perfettamente lavato	Croste troppo tenaci, da ammorbidire prima del lavaggio in lavastoviglie
	Bordo di pentole non perfettamente lavato	Posizionare meglio la pentola
	Spruzzatori parzialmente otturati	Smontare il braccio di lavaggio, svitando la ghiera di fissaggio in senso orario e lavare il tutto sotto un getto d'acqua
	Le stoviglie non sono sistemate bene	Non addossare troppo le stoviglie tra di loro
	L'estremità del tubo di scarico è immersa nell'acqua	L'estremità del tubo di scarico non deve toccare l'acqua scaricata
	Il detersivo non è dosato adeguatamente, è vecchio o indurito	Aumentare la dose in funzione della quantità di sporco o sostituire il prodotto
	Il tappo del contenitore sale non è chiuso bene	Avvitarlo fino a fondo
	Il programma di lavaggio scelto è troppo blando	Scegliere un programma più energico
	Stoviglie cesto inferiore non lavate	Disinserire tasto mezzo carico
8 - Presenza di macchie bianche sulle stoviglie	Acqua di rete con eccessiva durezza	Controllare il livello del sale e del brillantante e regolarne il dosaggio. Se l'anomalia persiste, richiedere intervento Assistenza Tecnica
9 - Rumorosità durante il lavaggio	Le stoviglie sbattono tra di loro	Sistemarle meglio nei cesti
	Il braccio rotante sbatte sulle stoviglie	Sistemare meglio le stoviglie
10 - Le stoviglie non sono perfettamente asciutte	Mancanza di circolazione d'aria	Lasciare socchiusa la porta della macchina alla fine del programma di lavaggio per favorire l'asciugatura naturale

MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia o lo smontaggio:

- . disconnettere il Trio dalla rete elettrica,
- . attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto e l'acciaio.
- Usare semplicemente una spugna imbevuta d'acqua saponata o prodotti a base di ammoniacca.

- **LE PARTI SMALTATE:** non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto. Pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. Se si pulisce lo smalto a caldo, si rischia di farlo diventare opaco.

- **SUPERFICIE VITROCERAMICA:**

Si raccomanda di tenere lontano dalla superficie tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero ...

Manutenzione:

- . versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.

- . Strofina con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.

- . Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:

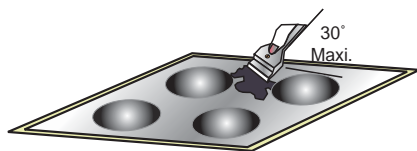
- . versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.

- . stofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.

- . asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.

Ripetere l'operazione se necessario.

Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.



CONSIGLI :

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

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

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

Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

La superficie vitroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

- **ILLUMINAZIONE DEL FORNO** - La lampadina ed il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature: 230 V~ - Base E 14 - 15 W - Temperatura 300°C mini. Sostituzione: prima di sostituire la lampadina, disconnettere la cucina dalla rete elettrica. Per cambiare la lampadina, svitare e rimuovere il coperchietto in vetro, svitare la lampadina, cambiarla con una lampadina dello stesso tipo, rimettere il coperchietto in vetro.

- **GLI ACCESSORI**

La griglia - La piastra pasticceria: non usare prodotti abrasivi. Pulire con una spugna imbevuta d'acqua saponata. Risciacquare ed asciugare.

La leccarda: dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciacquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo. Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detersivo per ammorbidire le incrostazioni. Può anche essere lavata in lavastoviglie o con prodotti reperibili in commercio. Non lasciare mai la leccarda sporca all'interno del forno.

- **IL VETRO PORTA FORNO** - Si consiglia di asciugare il vetro della porta forno con carta assorbente ogni volta che viene utilizzato il forno. Se lo sporco è molto, usare successivamente una spugna inumidita con detersivo. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.

- **LA PORTA DEL FORNO:**

la pulizia della porta può essere effettuata direttamente sull'apparecchio o dopo averla smontata. Per smontare la porta procedere come segue :

Per smontare la porta, aprire completamente la porta, alzare i gancetti delle cerniere, tirare la porta verso l'alto, richiudendola parzialmente fino a che non si sgancia.

Per rimontare la porta, prestare attenzione a riposizionare bene le cerniere: una tacca posta sotto queste ultime vi permetterà di posizionare correttamente le cerniere. Il fissaggio definitivo si effettua riposizionando i gancetti delle cerniere nella loro posizione iniziale.

