



NL INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE



TRIO 501

SAMENVATTING

Het uitpakken van het apparaat	3
Aanbevelingen - Veiligheidsadviezen	3-4

INSTALLATIE

• GASAANSLUITING	6-7
• ELEKTRISCHE AANSLUITING	8
• Indien de gasmodus wordt veranderd, stel dan de waakvlam in	8

TECHNISCHE GEGEVENS	9
---------------------------	---

GEBRUIK

• DE KOOKPLAAT

De gasbranders	10
----------------------	----

• DE OVEN

Ovenapparatuur	11
Gebruik	11-12
Kookadviezen	13-14

• DE AFWASMACHINE

Het Bedieningspaneel - De Programma's - Gebruik	15-16
Filters - Inladen van de schalen	17
Plaatsen van afwasmiddel - Spoelhulpmiddelen - Zout	18-20
Programmakeuze	21
Een paar tips	22
Aansluiting water - waterafvoer	23-24
Het herkennen van kleine gebreken	25-26

REINIGING	27
-----------------	----

HET UITPAKKEN VAN HET APPARAAT

In het apparaat vindt u het boekje en een zak met:

- Indien u het type gas dient te veranderen: nieuwe pitten voor aanpassingen aan het gas, Butaangas G30 28-30 mbar of Propaangas G31-37 mbar,
- Een zacht rubberen slang, met een uiteinde geschikt voor aansluiting op Aardgas en één geschikt voor Butaan- of Propaangas met dichtingmateriaal.

AANBEVELINGEN

DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG LEZEN OM OPTIMAAL GEBRUIK TE KUNNEN MAKEN VAN UW APPARAAT.

We raden u aan de installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor eventuele latere raadpleging en hieronder voor de installatie van het kookfornuis het serienummer te noteren van het apparaat in geval van een eventueel verzoek tot interventie van de klantendienst.

. Identificatieplaat



Productcode:
Serienummer:.....

WE KUNNEN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD IN GEVAL VAN NIET-NALEIVING VAN DE INSTRUCTIES VERSTREKT IN DE GEBRUIKSAANWIJZING.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

. De gasinstallatie van uw apparaat en de elektrische aansluiting ervan dient u toe te vertrouwen aan een goedgekeurd installateur of technicus met gelijkwaardige kwalificaties.

. De Trio bestaat uit drie onderdelen, een kookplaat, een oven en een vaatwasser. Om veiligheidsredenen dienen er onder geen enkele omstandigheid aanpassingen van welke aard dan ook aan dit apparaat te worden gedaan.

. Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

. Indien de Trio ook maar het kleinste mankement vertoont, sluit u hem dan niet aan. Haal de stroom er af en neem onmiddellijk contact op met een erkende service medewerker.

. Er zijn bepaalde basis veiligheidsregels welke gelden voor ieder huishoudelijk apparaat. Ze luiden als volgt:

- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.

- Gebruik het niet blootsvoets.

- Verwijder de stekker niet uit de contactdoos voor de hoofdtoevoer door aan de elektriciteitskabel of de machine zelf te trekken.

- Stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon etc.).

- Laat kinderen (of anderen die het apparaat niet kunnen bedienen) de machine niet zonder toezicht gebruiken.

- Leun niet op de deuren en sta het ook kinderen niet toe dit te doen.

- . Alle toegankelijke onderdelen zijn heet wanneer de Triple in werking is. Houd jonge kinderen weg bij de Triple als deze wordt gebruikt.
- . Na ieder gebruik raden we aan om enig schoonmaakwerk aan de Triple te verrichten. Dit voorkomt de opeenhoping van vuil of vet dat opnieuw wordt bereid en verbrandt, waardoor onaangename geuren ontstaan en zich rook ontwikkelt.
- . Gebruik nooit een stoom- of hogedrukspuitbus om het apparaat schoon te maken.
- . Bewaar geen ontvlambare producten in de Triple aangezien ze vlam kunnen vatten als het apparaat per ongeluk wordt aangezet.
- . Gebruik ovenwanten als u een schotel in de oven plaatst of eruit haalt.
- . Bekleed de ovenwanden niet met aluminiumfolie of ovenbeschermers voor eenmalig gebruik die in sommige winkels verkrijgbaar zijn. Aluminium of ieder ander beschermingsmateriaal dat direct in aanraking komt met het hete email, riskeert het smelten van het email of kan een beschadiging aan de binnenkant veroorzaken.
- . Indien u kookt met vet of olie, houdt u het kookproces dan voortdurend in de gaten aangezien verhitte vetten en oliën snel vlam kunnen vatten.

. De klep van de kookplaat:

- Laat de klep, terwijl het kooktoestel in gebruik is, rechtop staan.
 - Verwijder, voordat de klep wordt geopend, alle voorwerpen die zich er op bevinden om morsen te vermijden.
 - Laat, voordat u de klep sluit, alle hete onderdelen van het kooktoestel afkoelen.
 - Bewaar geen zware of metalen voorwerpen op de klep.
- . De afwasmachine is ontworpen voor normaal keukengereedschap. Voorwerpen die zijn vervuild door benzine, verf, sporen van staal of ijzer, agressieve chemicaliën, zuren of logen dienen niet in de afwasmachine te worden afgewassen.
- . Aan het eind van het wasprogramma kan er beter geen water in de machine of op de vaat achterblijven.
- . Indien u een oude vaatwasser kwijt wilt, wees dan zo zorgvuldig om de deur te verwijderen om het risico uit te sluiten dat kinderen er in opgesloten raken.
- . De afwasmachine is gemaakt van materialen die hergebruikt kunnen worden zodat men het apparaat op een milieuvriendelijke manier kan wegdoen.
- . Verzeker u ervan dat de afwasmachine geen elektriciteitskabels platdrukt.
- . Het is niet aan te bevelen om adapters, verdeelstekkers en/of verlengkabels te gebruiken.
- . Alle mogelijke vragen over het snoer van de stroomtoevoer dienen te worden voorgelegd aan de Serviceafdeling of aan een gekwalificeerd technicus.

Het niet opvolgen van welk bovengenoemd advies dan ook kan ernstige gevolgen hebben voor de veiligheid van het apparaat.

INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat kan een ingewikkelde operatie zijn die, als hij niet correct wordt uitgevoerd, de veiligheid van de consument ernstig kan aantasten.

Dat is de reden waarom een vakkundig gekwalificeerd persoon de opdracht op zich zou moeten nemen, die hem kan uitvoeren in overeenstemming met de van kracht zijnde technische voorschriften.

In het geval dit advies genegeerd wordt en de installatie door een niet-gekwalificeerd persoon wordt uitgevoerd, wijst CANDY alle verantwoordelijkheid voor ieder mogelijk technisch falen van het product af, of dat nu wel of niet resulteert in schade aan goederen of in verwondingen bij personen.

INSTALLATIE

. Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd, dient de technicus:

- De compatibiliteit tussen de Triple en de gasinstallatie te controleren.

De Triple is fabrieksklaar en gereed om gebruikt te worden met het type gas dat vermeld staat op de verpakking en nogmaals op het typeplaatje dat is bevestigd op het kooktoestel. Aardgas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: hoofdleiding gas

- Indien nodig, verander het gas.

Om de gasbranders van het kooktoestel aan te passen, moeten passende pitten worden gemonteerd die de nominale toevoer verstrekken; ga naar pagina 6.

• Voor installatie dient de technicus:

De Triple valt onder Klasse 2 - Subklasse 1; meubilair dat aansluit aan de unit dient niet hoger te zijn dan de bovenkant van het apparaat.

- Het kooktoestel heeft verstelbare pootjes voor een perfecte, egale plaatsing op de vloer.

- De gasaansluiting naar de installatie te maken in overeenstemming met de gastoevoer, pagina 7.

- Het kooktoestel op de elektriciteit aan te sluiten met de informatie die wordt gegeven op pagina 8/9.

- Als het type gas is veranderd, de minimum toevoer van iedere gasbrander af te stellen op pagina 10.

- De Triple aan te sluiten op de watertoevoer en de waterafvoer (zie pagina 23/24).

IEDERE AANPASSING AAN DE GASMODUS DIENT TE WORDEN GENOTEERD OP HET TYPEPLAATJE DAT IS BEVESTIGD OP HET KOOKTOESTEL.

Indien het apparaat op een tapijtvloer wordt geplaatst, moet erop gelet worden dat het zeker is dat er zich geen obstakels bevinden bij de ventilatieopeningen aan de onderkant.

INSTALLATIE: GAS

		Gas	G20	G25	G 30	G 31	Gaskoppelst cilinderv. 228-1
		Categori	20 mbar	25 mbar	29 mbar	30 mbar	
Nederland	NL	II2EL3B/P	α	α	X	X	α

α Fabrieksinstelling: Aardgas = G20-20 mbar/G25-25 mbar

X Instelling van het gas is mogelijk overeenkomstig de installatie van Butaangas G30-29 mbar of Propaangas G 31-37 mbar

VERANDERING VAN HET TYPE GAS:

Het calorisch vermogen en de druk van het gas variëren overeenkomstig het type gas. Indien het gas wordt veranderd, zou de technicus achtereenvolgens: de gaspitten moeten veranderen, de gasaansluiting maken naar de installatie en de minimum toevoer van alle gasbranderkraantjes instellen.

VERANDERING VAN DE PITTEN VAN DE GASBRANDERS

Gaspitten branders kookplaat

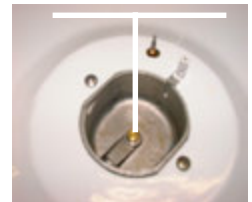
Om de gaspitten te kunnen bereiken:

- . til de klep van de kookplaat op,
- . verwijder de bovenkant, de roosters, doppen en kapjes van alle branders,
- . gebruik een pijpsleutel (7) in de gasbrander,
- . installeer de gaspitten die geschikt zijn voor het geleverde type brander en gas volgens de informatie die in de tabel staat.

Monteer vóór herinstallatie de kapjes, brander en roosters aan de bovenkant.

Iedere gaspitt is herkenbaar aan een merkteken.

GASPIT



		BRANDER								
		Rechtsvoor		Linkachter		Linksvoor		Rechtsachter		
		kleine Mijorose		half snel		snel		super snel		
Gas	mbar	Gaspitt	kW	Gaspitt	kW	Gaspitt	kW	Gaspitt	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	3,50
	G 31	30	50	0,90	66	1,60	80	2,30	94	3,20
kW = vermogen										
*	Oorspronkelijke instelling : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar									

Deze moet gemaakt worden overeenkomstig de van kracht zijnde regelgeving in het land van installatie. In alle gevallen worden op de gastoevoerleiding een plugkraan, een regulatiemechanisme of een regulatie afvalinstrument voor propaangas geleverd. Gebruik alleen kleppen, regulatiemechanismen, uiteinden en flexibele slangen, regulatiemechanismen met het officiële merk van het land van installatie.

Gasaansluiting overeenkomstig de installatie:

Aardgas Stugge, Flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zacht rubberen slang (3)

Butaan Stugge, Flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zacht rubberen slang (2)

Propaan Stugge, Flexibele slang met mechanische fittingen (1) - Zacht rubberen slang (2-3)

- 1 - Op voorwaarde dat de flexibele slang over de gehele lengte geïnspecteerd kan worden.
- 2- Op voorwaarde dat de zacht rubberen slang over de gehele lengte geïnspecteerd kan worden, de lengte ervan de 1,5 meter niet overschrijdt en hij is uitgerust met passende klemmen aan de uiteinden.

1, 2 - er moeten zachte pijpen en flexibele slangen met mechanische fittingen worden geregeld om bij iedere vlam uit de buurt te kunnen blijven, en om niet beschadigd te raken door de verbrandingsgassen, hete onderdelen van het kooktoestel of door het morsen van heet voedsel.

DRIE AANSLUITMOGELIJKHEDEN:

• STUGGE PIJPAANSLUITING- Sluit rechtstreeks aan op het spuitstuk van de fittingen.

• AANSLUITING VIA EEN FLEXIBELE SLANG MET MECHANISCHE FITTINGEN

Wij bevelen dit type aansluiting aan.

Schroef de slangbevestigingen rechtstreeks op het spuitstuk van de fitting aan de ene kant en op de plugkraan van de pijpleiding aan de andere kant.

• AANSLUITING VIA ZACHT RUBBER

Wij bevelen dit type aansluiting niet aan. Dient enkel en alleen als reservemogelijkheid gehouden te worden voor oude installaties waarvoor geen andere optie voorhanden is.

Schroef het flexibele uiteinde (2)

Butaan- / Propaangas



Aardgas



Monteer de zachte pijp aan het uiteinde aan de ene kant en aan het regulatiemechanisme of aan de klep van de Aardgasafvoer aan de andere kant.

(2) Zorg er in ieder geval voor dat het dichtingmateriaal is aangebracht. Volg de aansluithandelingen en test de lekdichtheid, met gebruikmaking van zeepwater, het testen d.m.v. een vlam is streng verboden.

INSTALLATIE - ELEKTRISCHE AANSLUITING

"De installatie dient zich te conformeren aan de standaard richtlijnen".

CANDY wijst alle verantwoordelijkheid voor iedere schade die kan zijn veroorzaakt door ongeschikt of buitensporig gebruik af.

Waarschuwing:

. Controleer altijd vóór iedere mogelijke handeling met elektriciteit, de toevoerspanning die op de elektriciteitsmeter staat aangegeven, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aardeaansluiting naar de installatie en controleer dat de zekering geschikt is.

. De elektrische aansluiting naar de installatie zou gemaakt moeten worden via een stopcontact met een stekker met randaarde, of via een stroomonderbrekingschakelaar met universele pool met een opening van ten minste 3 mm.

Indien het apparaat een stopcontact uitgang heeft, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat de uitgang van het stopcontact bereikbaar is.

CANDY kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor ongelukken die het gevolg zijn van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is, of met een ondeugdelijke aardeaansluiting continuïteit.

. Alle vragen over het snoer van de stroomtoevoer dienen te worden voorgelegd aan de Serviceafdeling of aan een gekwalificeerd technicus.

Waarschuwing! Dit apparaat moet geaard worden. Indien een adequate aarding ontbreekt, zult u merken dat bij aanraking van de metalen onderdelen van uw apparaat mogelijk een elektrische spreiding wordt gevoeld vanwege de aanwezigheid van een storingseliminator van radio-interferenties.

TRIO 501: bij deze Triple wordt een stroomsnoer geleverd waarmee het apparaat alleen op een stroomtoevoer van 230 V tussen fases, of tussen fase en neutraal aangesloten kan worden. Sluit aan op een 10/16 Ampère contactdoos.

HET INSTELLEN VAN DE WAAKVLAM

Als het type gas is veranderd, moet de stabiliteit van de vlam in de minimale toevoer gecontroleerd en ingesteld worden door afstelling van het schroefje van de waakvlam.

Verwijder, om de bovenste brander van het waakvlamschroefje te kunnen bereiken, de knoppen van het bedieningspaneel. Trek om te beginnen de schijf naar voren en verwijder de gecombineerde bedieningsknop.

a) Butaan- propaangas: het instellen wordt gedaan door het waakvlamschroefje rechts in te schroeven (zonder kracht uit te oefenen). De geijkte holte ervan is voorzien van de minimum stroom.

b) Aardgas: . schroef het waakvlamschroefje één slag los,

. plaats de gecombineerde bedieningsknop terug, steek de brander aan en zet de vlam laag,


. verwijder de gecombineerde bedieningsknop nog eens, schroef het waakvlamschroefje tot een kleine vlam is verkregen die stabiel blijft als hij van een hoge naar een lage stand wordt gedraaid.

. plaats de gecombineerde bedieningsknop terug.

Waarschuwing: Draai in geen geval de andere schroeven lossen!

TECHNISCHE GEGEVENS

Teneinde de kwaliteit van de producten te verbeteren, kan ROSIERES aanpassingen doen die verband houden met technische verbeteringen.

 Het apparaat voldoet aan de standaard 89/336/CEE, 73/23/CEE en 90/396/CEE.

FABRIKANT		CANDY
Model		TRIO 501
Afmetingen apparaat (cm)		Breedte 59,6 x Diepte 60 X 86,5 - 87,5
KOOKPLAAT		BRANDER
Rechtsvoor		kleine mijroze 1 kW
Rechtsachter		super snel 3,5 kW
Linksvoor		snel 2,50 kW
Linksachter		super snel 1,75 kW
OVEN		
Norm EN 50304	Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) to G (inefficiënt)	A
	Verhittings-functie	Conventioneel
	Energieverbruik conventioneel	0,78 kWh
	Energieverbruik geforceerde luchtconvectie	-
	Netto volume	39 litres
	Type model	Volume middelgroot
	Bereidings-tijd bij standaardbelasting	39,5 min
	Oppervlakte van de grootste bakplaat	1250 cm ²
Vermogen van de apparaat		2040 W
AFWASMACHINE		
	Energie-efficiëntieklasse	B
	Energieverbruik	0,75 kWh
	Afwas klasse	B
	Afvoer klasse	B
	Capaciteit couverts	6
	Water verbruik	9

DE GASBRANDER

EEN PAAR TIPS

- . Pannen met gewelfde, geribbelde of kromgetrokken bodems worden niet aanbevolen.
- . Vermijd het te intensief koken van het voedsel. Voedsel wordt op deze manier niet sneller bereid. In feite veroorzaakt het nogal wat beweging, waardoor het voedsel wat van zijn aroma verliest.
- . Om gas te besparen, dient u zich ervan te vergewissen dat de vlammen niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- . Gebruik de gasbrander niet met een lege pan.

Let op: Wanneer de branders niet gebruikt worden, moet de algemene gastoevoer kraan altijd uit staan.

De verschillende branders: de kookplaat heeft branders met verschillende afmetingen. U dient zich bewust te zijn van de verschillen in vermogen van iedere brander.

- . gebruik de krachtige brander om vlees aan het koken of braden te krijgen en gebruik hem in het algemeen voor ieder type voedsel dat snel gekookt moet worden.
- . gebruik de middelgrote brander om langzaam te koken of voor sauzen.
- . gebruik de kleine brander voor kleine pannen en ook om langzaam te koken.

Kies voor een juist gebruik van de branders, pannen die overeenkomen met de afmetingen hieronder:

supersnel Ø22 cm, half snel Ø12 cm, snel Ø16 cm, kleine "mijorose" pit (voor optimale warmtespreiding) Ø10 cm.

GEBRUIK : iedere brander is uitgerust met een snel thermo-elektrisch veiligheidselement. Het is een apparaat dat het mogelijk maakt de gastoevoer op de brander automatisch af te sluiten, mocht de vlam per ongeluk uitgaan.

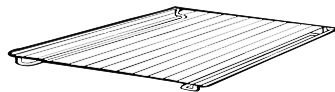
- Draai de gaskraan open,
- Een symbool naast iedere bedieningsknop geeft aan welke brander aan staat.
- Druk en draai de knop in de stand en houd hem ingedrukt zodat hij vonken geeft die op hun beurt de brander laten ontsteken. Houd een paar seconden de druk op de bedieningsknop vast om het veiligheidsapparaat buiten werking te stellen.
- Stel de vlam in naar uw kookbehoeften. Er zijn tussenstanden beschikbaar tussen de twee standen en instellingen op de bedieningsknop.
- Draai, om de vlam uit te doen, de bedieningsknop terug naar de stopstand.

Let u alstublieft op: Indien er een stroomafsluiting is, kan de brander aangestoken worden door de knop in de stand te drukken en te draaien en een vlammetje bij de brander te houden.

OVEN APPARATUUR

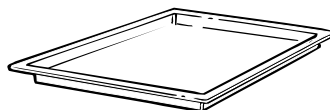
Het is noodzakelijk de apparatuur een eerste schoonmaakbeurt te geven alvorens de verschillende onderdelen voor de eerste keer te gebruiken. Was ze met een spons. Spoel uit en droog af.

DE OVENPLAAT: bedoeld om plaats te bieden aan schalen en borden, en aan braadstukken vlees als deze met de grill worden bereid. Hij is uitgerust met rails die het mogelijk maken dat de lekbak naar binnen wordt geschoven.



Dankzij de speciale vorm ervan, blijft de ovenplaat steeds horizontaal, zelfs wanneer hij helemaal naar de voorkant van de oven is uitgetrokken, en zo voorkomt hij het risico dat schalen eruit glijden of omkieperen.

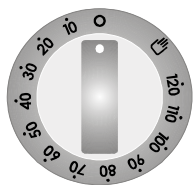
DE LEKBAK: vangt vlees- en grillsappen op tijdens het roosteren of grillen. Hij kan op de ovenplaat worden gezet, of eronder geschoven. Tenzij de lekbak met de grill wordt gebruikt, moet hij niet worden bewaard in de oven terwijl die in gebruik is.




Gebruik de lekbak nooit als grillbak. Dit zou rookontwikkeling tot gevolg kunnen hebben, rondspattend vet en de oven zou snel vlekken krijgen.

Wanneer de oven in gebruik is, dienen alle ongebruikte accessoires verwijderd te worden.

DE TIMER VAN DE STROOMONDERBREKER



Zorgt voor het functioneren van de oven, tussen 1 en 120 minuten, met een onmiddellijke start en een automatische stop. Als de tijd is verstreken, sluit de timer automatisch de stroomtoevoer naar de oven af.

Maar de oven kan ook zonder programmering worden gebruikt. In dit geval draait u de bedieningsknop naar de stand Hand .

Let op: om een tijd in te stellen, draait u de bedieningsknop met de klok mee naar de 120 minuten markering en vervolgens draait u hem terug tot de gewenste tijd.

DE OVEN "Gebruik"

BIJZONDER BELANGRIJK: De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt. Om de oven te gebruiken, dient u de afwasmachine te sluiten.

BELANGRIJK: houd kleine kinderen altijd weg bij de Triple terwijl hij in gebruik is. Indien de Triple is uitgerust met een klep, til hem op voor gebruik.

DE KOOKMETHODES

Conventioneel koken ☐ : de bovenste en onderste verhittingselementen worden samen gebruikt. Deze methode is ideaal voor al het traditionele rooster- en bakwerk, voor het dichtschroeien van rood vlees, rosbief, lamsbout, brood, laagjesdeeg. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor en plaats het vlees dat wordt bereid op de middelste plaatstand.

Grill ⚡ : Maakt gebruik van het bovenste verhittingselement. Succes is verzekerd bij mixed grills, kebabs en "gegratineerde schotels". Een voorverwarming van vijf minuten is nodig om het element heet te krijgen.

Roosterspit 🍖 : maakt gebruik van het bovenste verhittingselement in combinatie met het roosterspit, wat de echte geur van traditioneel geroosterd voedsel geeft.

. Verwijder alle accessoires uit de oven.

. Plaats de lekbak op de bodem van de oven.

. Rijg het te bereiden voedsel aan de vleespen en plaats hem in het midden tussen de twee vorken.

. Zet de vleespen in de steun en schuif de steun en de vleespen op het tweede niveau.

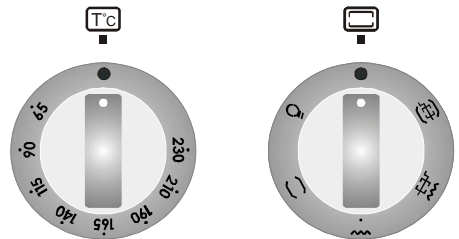
Het uiteinde van de vleespen zal zich dan tegenover de groef in het besturingsmechanisme bevinden.

. Zet de vleespen in het besturingsmechanisme.

Roosterspit en conventioneel koken ☐🍖 : tegelijkertijd gebruikmaken van het roosterspit en het conventionele koken. Het kan u een tijdsbesparing opleveren bij het koken. U moet dan echter zorgen voor het omdraaien van de ovenplaat met rails, met de rails naar de bovenkant, en de lekbak erop plaatsen.

GEBRUIK :

• Draai de bedieningsknop op de gevraagde bereidingsmethode en stel een temperatuur in:



☐ Conventioneel koken Temperatuur van 65° C tot 230° C

⚡ Grill Temperatuur 230° C

🍖 Roosterspit Temperatuur 230° C

☐🍖 Roosterspit + Conventioneel koken Temperatuur 230° C

• Draai de bedieningsknop van de timer van de stroomonderbreker naar de stand Hand of op een programmeringduur.



Het indicatorlampje van het regulatiemechanisme geeft aan dat de thermostaat werkt. Tijdens de bereidingstijd gaat het regelmatig aan en uit.

BEREIDINGSADVIEZEN

VLEES:

Het is beter om vlees pas te zouten na de bereiding omdat zout het vlees stimuleert om vet te spetteren.

Dit zal de oven verontreinigen en een hoop rook geven.

Braadstukken wit vlees, varkensvlees, kalfs- , lamsvlees en vis kunnen koud in de oven geplaatst worden. De bereidingstijd is langer dan in een voorverwarmde oven, maar het gaat het vlees beter door en door omdat de hitte meer tijd heeft om het braadstuk binnen te dringen.

JUISTE VOORVERWARMING IS DE BASIS VOOR EEN SUCCESVOLLE BEREIDING VAN ROOD VLEES.

CAKE - GEBAK EN BISCUIT:

Vermijd het gebruik van glanzende vormen omdat ze hitte kunnen reflecteren en uw cakes kunnen verpesten. Indien uw cakes te snel bruinen, bedek ze dan met vetvrij papier of aluminiumfolie.

Let op: de juiste manier om folie te gebruiken is met de glimmende kant naar binnen. Doet u dat niet, dan wordt de hitte gereflecteerd door het glimmende oppervlak en dringt hij de cake niet binnen.

Vermijd het openen van de deur gedurende de eerste 20 tot 25 minuten van de bereiding: Moskovisch gebak, soufflés, brioches etc. zullen de neiging hebben om te vallen.

U kunt controleren of cakes klaar zijn, door er met het lemmet van een mes of met een metalen breinaald in te prikken. Als het lemmet er mooi en droog uit komt, is uw cake klaar en kunt u de bereiding stopzetten. Als het lemmet er vochtig uit komt of met stukjes cake er aan geplakt, laat hem dan nog verder bakken maar zet de thermostaat zoveel lager dat hij zonder te verbranden wordt afgebakken.

De volgende instructies zijn alleen een leidraad. U zult ze mogelijk willen veranderen overeenkomstig uw eigen ervaring of persoonlijke smaak.

Gewicht	Bereiding van	Oven temperatuur	Plaats van onderaf gerekend	Tijd in minuten
VIS - PESCE				
1 kg	Forel	200	1	15/25
	Kabeljauw	190	1	50
VLEES - CARNI				
1-1/2 kg	Rosbief	190	1	90
1 kg	Kalfsfricandeau	150/160	1	120/150
2 kg	Kalferagout	170/190	1	60/90
1-1/2 kg	Lamsbout	150/160	1	60/75
1-1/2 kg	Geitebout	150/160	1	50/60
1-1/2 kg	Speenvarkendij	190	1	120
GEVOGELTE				
2 Kg	Duiven bout	150/160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240/270
2-1/2 kg	Eend	175	1	90/150
1-1/2 kg	Kalkoen	170	1	60/80
VERSCHILLENDE - GERECHTEN - VARIE				
	Lasagna	200	1	40
	Soufflé's	180/200	1	20
	Soezen	200	1	20
	Pizza	200	1	20
GEBAK				
	Roerdeeg	175	1	40/50
	Vruchtenvlaai	180/190	1	20/30
	Cakedeeg	180	1	40/45
	Schuimgebak	100	1	90
	Bladerdeeg	200	1	20

Het sluiten van de deur

U schuift het vaatrek naar binnen.

Controleer of de sproeiarmen vrij kunnen ronddraaien en of er geen bestek, pannen of borden zijn die de draaibewegingen kunnen belemmeren.

U sluit de deur door deze stevig aan te drukken tot u de beveiligingsgrendel hoort klikken.

Onderbreken van een programma

Het is niet aan te raden om de deur te openen terwijl een programma loopt, zeker niet tijdens de hoofdwashase en de droogfase. Mocht de deur onverhoopt toch geopend worden stopt het programma automatisch. De 'E' knop kan op dit moment worden ingeschakeld.

Wanneer de deur weer gesloten wordt gaat het programma automatisch verder. Wanneer u van programma wil veranderen of een programma beëindigen, handel volgens de volgende procedure:

Open de deur, druk de programmakeuze knop intot dat alle 5 indicatielampjes knipperen. Een nieuwe programmakeuze kan nu gemaakt worden.

NB: Wanneer bij het indrukken van de programmaknop 'P', het indicatielampje ondoorbroken begint te knipperen, betekent dit dat er water in de machine zit. Sluit dan de deur zodat het water weg kan lopen. De machine geeft een geluidssignaal, een nieuw programma kan nu worden opgestart.

Voordat u een nieuw programma opstart, verzeker uzelf dat er nog genoeg wasmiddel in de dispenser zit. Indien nodig kunt u de dispenser dan bijvullen.

Einde van het programma

Het einde van een programma wordt aangegeven door een geluidssignaal. Wanneer de deur geopend wordt, knipperen alle 5 indicatielampjes. Zet de knop  uit.

Uitschakelen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op de volgende manier worden uitgeschakeld: Houdt de programma keuzeknop een aantal seconden ingedrukt, tegelijkertijd met de stop/start knop; wanneer de 3 indicatielampjes 'Intensief programma', 'Dagelijks programma' en 'R 32' snelprogramma' oplichten is het geluidssignaal geactiveerd. Bij het opnieuw indrukken van de programma keuzeknop "P", branden de 'Universeel programma' en 'Eco programma' lampjes.

Dit betekent dat het geluidssignaal is uitgeschakeld.

Een geluidssignaal geeft aan dat de instelling in het geheugen van de machine is opgenomen.

Attentie - Deze afwasautomaat is uitgevoerd met een "waterblock", dit is een beveiliging tegen overstroming. Deze beveiliging werkt zelfs wanneer de machine is uitgeschakeld, en stopt de watertoevoer als het niveau te hoog wordt door een eventuele storing.

Belangrijk

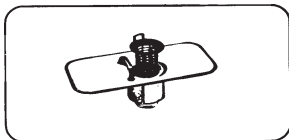
Om te voorkomen dat deze beveiliging onbedoeld in werking treedt is het aan te bevelen de machine niet te verplaatsen of op te tillen terwijl deze in werking is.

Als het nodig is de machine te verplaatsen of op te tillen wacht dan tot het wasprogramma is afgelopen en het water uit de kuip is weggepompt.

UNITVOORBEREIDING EN SCHOONMAKEN VAN HET FILTER

Het filter bestaat uit :

- De filterbeker, die de grofste etensresten opvangt.
- De filterplaat, die zorgt voor het voortdurend filteren van het spoelwater.
- Het microfilter, dat zich onder de filterplaat bevindt en dat ook de kleinste resten vuil perfect opvangt en zorgt voor een prima filtering.



Om het beste eindresultaat te verkrijgen is het noodzakelijk om vóór elke was de filterbeker te controleren en deze zo nodig onder de kraan te reinigen, eventueel met behulp van een borsteltje. De filtergroep kan eenvoudig uit de machine gehaald worden door het bij de handgreep omhoog te lichten. De filterbeker kan ten behoeve van de reiniging eenvoudig uit de filterplaat gehaald worden. Omdat de afwasmachine is uitgerust met een zelfreinigend microfilter, zal het onderhoud beperkt blijven en dient de filtergroep om de veertien dagen geïnspecteerd te worden. Het is echter raadzaam om na iedere wassing te controleren of de filterbeker en de filterplaat niet verstopt zijn.

Waarschuwing : Let er na het reinigen van de filterdelen op dat alles weer op de juiste plaats is teruggebracht en dat de filterplaat perfect op de bodem van de afwasmachine geplaatst is. Een onnauwkeurige terugplaatsing van de filters kan schadelijk zijn voor een goede werking van de machine.

Let wel : Gebruik de afwasmachine nooit zonder filters.

BELADING MET COUVERTS

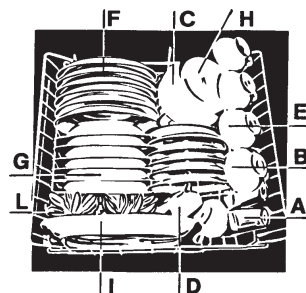
Voordat u het serviesgoed in uw machine doet, dient u eerst etensresten zoals botjes, graten, tandenstokers, vlees- en groenteresten, schillen, enz. te verwijderen. Zo wordt vermeden dat het filter verstopt raakt en het wasresultaat nadelig wordt beïnvloed. Het vaatrek kan alle soorten serviesgoed bevatten.

BELADING MET 6 INTERNATIONALE STANDAARD COUVERTS (IEC 436 - DIN 44990 - NFC 73176)

A	- 6 glazen	F	- 6 plaatse borden
B	- 6 dessert bordjes	G	- 6 diepe borden
C	- 6 schoteltjes	H	- Soepkommen
D	- Kleine kopjes	I	- Dienschaal
E	- 6 koffie- of theekopjes	L	- Bestekkorf

BELADING MET 4 STANDAARD COUVERTS + PANNEN OF SCHALEN

In het vaatrek worden kook-, steel-, soeppannen, slakommen, schalen, deksels en keukengerei geplaatst. Het bestek gaat in de speciale plastic houder die weer wordt opgesteld al naar gelang de behoefte. Voor een goed was-resultaat wordt aangeraden om de lepels af te wisselen met ander bestek, wordt aangeraden om de lepels af te wisselen met ander bestek, zodat zij niet aan elkaar gaan kleven. Plaats het bestek altijd met het handvat of de steel naar beneden, tenzij de handvatten bijzonder smal zijn: in dat geval moeten zij andersom geplaatst worden, omdat zij anders door de bodem van de bestekkorf naar beneden kunnen glijden en de sproeiarmen kunnen blokkeren.



HET TOEVOEGEN VAN AFWASMIDDEL

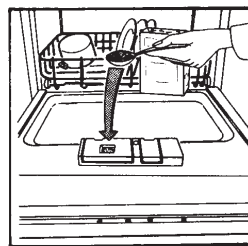
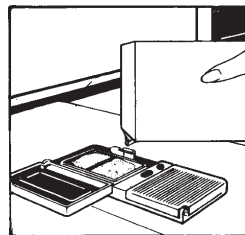
Gebruik altijd een afwasmiddel dat speciaal voor afwasmachines bestemd is. Gebruik nooit andere wasmiddelen (zoals die voor de handwas), omdat zij niet de juiste ingrediënten bevatten en schadelijk kunnen zijn voor een goede werking van de machine.

HET NORMALE WASPROGRAMMA Het zeepbakje bevindt zich aan de binnenzijde van de deur. Indien dit dicht is, drukt u op de klep: na ieder wasprogramma gaat het bakje vanzelf open en is het weer gereed voor gebruik.

De hoeveelheid wasmiddel kan aangepast worden aan de mate waarin het serviesgoed vervuild is en aan het type serviesgoed. Wij raden een hoeveelheid afwasmiddel aan van 15 gram. In geval van zeer hard water of bijzonder hardnekkig vuil dient u 25 gram afwasmiddel te gebruiken. Sluit na invoering van het afwasmiddel de klep. Aangezien niet alle afwasmiddelen gelijk zijn, raden wij u aan eerst de aanwijzingen op het afwasmiddelpak te raadplegen.

Gebruikt u te weinig afwasmiddel, dan wordt de afwas onvoldoende gereinigd. Een te grote hoeveelheid afwasmiddel leidt niet tot een betere waskwaliteit, maar is slechts verspilling. Door de juiste hoeveelheid afwasmiddel te gebruiken spaart u het milieu.

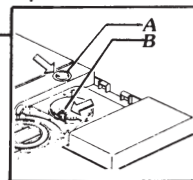
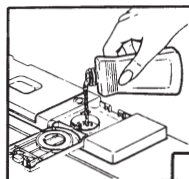
EXTRA WASMIDDEL VOOR INTENSIEF WASPROGRAMMA Bij een intensief afwasprogramma dient nog een tweede dosis - ongeveer 15 gram (1 eetlepel) - afwasmiddel toegevoegd te worden. Deze dosis gaat in de zeepgleuf van de gesloten deur of recht-streeks in de trommel. Met de aangeduide hoeveelheid wasmiddel wordt poeder bedoeld.



HET TOEVOEGEN VAN GLANSSPOELMIDDEL

Aan de rechterkant van het zeepbakje bevindt zich het tankje voor het glansspoelmiddel met een inhoud van plus minus 130 ml. Open het klepje en giet de vloeistof in de tank. Let erop dat u niet morst. De vloeistof is voldoende voor meerdere wasbeurten. Doe de deur weer dicht.

Dit middel, dat automatisch aan de laatste spoeling wordt toegevoegd, zorgt dat de afwas snel droogt en geen vlekken en witte strepen achterlaat. Gebruik een glansspoelmiddel dat geschikt is voor automatische afwasmachines. Het niveau van de vloeistof in de tank kan gemakkelijk gecontroleerd worden via een doorkijkglas "A" dat zich tussen de twee deurtjes bevindt.



VOL
Zwart



LEEG
Wit



HET DOSEREN VAN GLANSSPOELMIDDEL (van 1 t/m 6)

Het doseerbakje "B" zit onder het deurtje en kan met één vinger gedraaid worden. Wij adviseren stand "3". De hoeveelheid aanwezige kalk in het water bepaalt de mate van kalkafzetting en de drogingsgraad. Het is daarom van belang om de hoeveelheid toe te dienen glansspoelmiddel te kunnen regelen.

Mocht uw afwas aan het einde van het programma strepen vertonen, dan dient u de instelling met één streep terug te brengen. Zijn er echter witachtige kringen op uw afwas te zien, dan dient u de afstelling met één streep te verhogen.

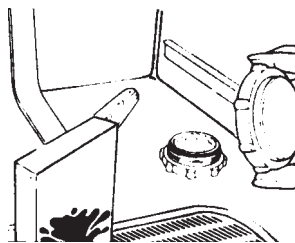
HET VULLEN VAN HET ZOUTRESERVOIR

De afwasmachine is uitgerust met een automatische waterverzachter die de harde bestanddelen aan het water onttrekt. Hard water laat witachtige vlekken op het servies achter. Op de bodem van de vaatwasser bevindt zich het zoutreservoir voor de regeneratie van de wasverzachter. De filtermassa van de zuiveringsin-stallatie dient te worden geactiveerd met speciaal voor afwasmachines bestemd onthardingszout, dat verkrijgbaar is in blokjes of in korrelvorm.

Schroef het dekseltje van het reservoir los.

Bij de eerste vulling het reservoir eerst met water vullen en daarna het zout erin gieten tot het reservoir vol is. Het is normaal dat tijdens het bijvullen wat water over loopt.

Verwijder de zoutresten en draai het dekseltje er weer vast op. Als de afwasmachine niet direct gebruikt hoeft te worden, schakel dan het programma "voorwas" ("R+E") in, zodat de zoutoplossing die overloopt meteen door water wordt weggespoeld.



De inhoud van de ontharder is tussen de 1,5, om de ontharder efficiënt te laten werken, moet het apparaat van tijd tot tijd gevuld worden met neutraliserend zout, naar gelang het wateronthardingssysteem.

Belangrijk: Vul de eerste keer het zoutreservoir met water voor het met regenerierzout te vullen. Laad de afwasmachine nadat het zoutreservoir is bijgevoerd.

Regulatie van het onthardingsstelsel door een elektronisch programma

De automatische waterverzachter kan water met een hardheidsgraad tot 90°fH (Franse weergave) of 50°dH (Duitse weergave) door 6 posities.

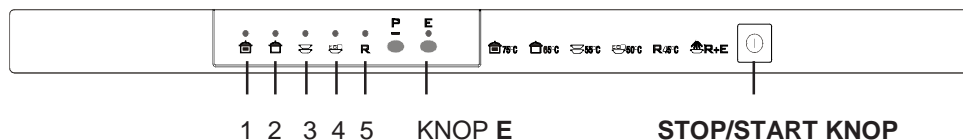
In de tabel hieronder zijn de verschillende graden weergegeven die corresponderen met de positiezetting van het systeem.

Niveau	Hardheid	Hardheid	Gebruik neutraliserend zout	Positie
	°fH (Franse weergave)	°dH (Duitse weergave)		
0	0-5	0-3	NEE	Lampje 1
1	6-15	4-9	JA	Lampje 1
2	16-25	9-14	JA	Lampje 2
3	26-35	15-19	JA	Lampje 3
4	36-45	20-25	JA	Lampje 4
5	46-60	26-33	JA	Lampje 5

De onthardingspositie is door de fabrikant standaard ingesteld op positie 3 (indicatielampje N3). Dit omdat deze positie de meest gebruikte en voorkomende is.

Om deze positie te veranderen werkt u als volgt:

Houd knop 'E' een aantal seconden ingedrukt en druk tegelijkertijd op de stop/start knop. Het indicatielampje van knop E begint te knipperen. Aangegeven wordt nu N3 (de fabriekspositie). Om deze positie te veranderen druk op knop E. Bij elke druk op deze knop wordt de opvolgende positie aangegeven. Wanneer de juiste positie is bereikt wacht op een geluidssignaal ter bevestiging dat deze positie in het geheugen staat.









INFORMATIE VOOR DE TESTLABORATORIA

Algemene programma vergelijking

Ref. EN 50242 standaard:

- 1) Normale belading
- 2) Glansstand: 4
- 3) Hoeveelheid wasmiddel: 18 gr voor hoofdwas.

Programma	Beschrijving	Te verrichten handelingen					Programma verloop						Gemiddelde duur in minuten	Keuze funkties			
	Intensief Geschikt voor het wassen van zeer verontreinigde pannen en ander soort vaatwerk. Voor dagelijks gebruik.	<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"/>	Warm voorspoelen	90	Economy toets
	Universeel Voor het wassen van zeer verontreinigde pannen en serviesgoed. Voor dagelijks gebruik.	<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"/>	Koud voorspoelen	80	ja
	Dagelijks Voor het wassen van serviesgoed en pannen direct na de maaltijd. Voor dagelijks gebruik.	<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"/>	Warm voorspoelen	65	ja
	Eco Geschikt voor normaal bevulde pannen en keukengerei. Gebruik makend van wasmiddelen met enzymen. Programma volgens norm 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"/>	Koud voorspoelen	120	ja
	Snelwas 32 minuten Supersnelle cyclus voor vaatwerk dat direct schoonmaak dient te worden. Aanbevolen voor een vaat van max. 4 à 6 personen.	<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"/>	Warm voorspoelen	32	-
	Koud voor- spoelen Kort voorspoel-programma voor serviesgoed dat u 's ochtends of 's middags gebruikt, als u de afwas wilt uitstellen tot na het avondeten.	<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"/>	Warm voorspoelen	6	-

HOE U KUNT BESPAREN -

Wilt u met een volle machine wassen, plaats dan elke keer na de maaltijd het vaatwerk in de machine. Schakel eventueel het programma KOUDE VOORWASSEN in om aangekoekte etensresten los te weken en om het ergste vuil te verwijderen, in afwachting van het complete wasprogramma. Bij vaatwerk dat licht verontreinigd is of bij een lichte belading schakelt u het DAGELIJKS PROGRAMMA in volgens de aan-wijzingen op de programma tabel.

VOOR HET BESTE WASRESULTAAT

- 1) Plaats het vaatwerk met de opening naar beneden.
- 2) Plaats, indien mogelijk, het vaatwerk zodanig dat het onderling niet met elkaar in contact komt. Zo verkrijgt u het beste was resultaat.
- 3) Verwijder, alvorens het vaatwerk in het vaatrek te plaatsen, etensresten zoals graten, tandenstokers, vlees- en groenteresten, koffiedik, schillen, sigarettenas enz. Zo wordt vermeden dat de afvoer en sproeiarmen verstopt raken.
- 4) Controleer of de sproeiarmen vrij kunnen ronddraaien.
- 5) Aangekoekte of aangebrande pannen en vaatwerk dienen eerst in de week te worden gezet met water en zeep dat speciaal bestemd is voor afwasmachines.
- 6) Om zilver goed en verantwoord te kunnen afwassen raden wij aan:
 - a) - het bestek meteen na de maaltijd af te wassen (in het bijzonder indien er mayonaise, ei of vis, enz. gegeten is);
 - b) - er geen zeep op te strooien;
 - c) - het zilver niet in aanraking te brengen met andere metalen.

WAT TE DOEN ALS

- 1) U de afwasmachine wilt stopzetten om bijv. er nog iets in te zetten en het wasprogramma wilt onderbreken.

Open de deur na de O/I knop uit te drukken zodat het programma stopt. Wacht na het sluiten van de deur 3 minuten voordat u de afwasmachine weer aanzet.

WAT NIET GESCHIKT IS VOOR DE MACHINE-AFWAS:

Niet al het servies is geschikt voor machine-afwas:

Het is af te raden bepaalde voorwerpen in de afwasmachine te wassen zoals: PVC voorwerpen, bestek met houten of plastic handgrepen, sausschaal met houten handgreep, voorwerpen van aluminium of kristalhoudend glas, tenzij anders aangegeven.

Bepaalde decoraties kunnen verbleken, daarom kunt u eerst beter een exemplaar enkele malen machinaal wassen om er zeker van te zijn dat de decoratie niet verbleekt.

Het is verstandig zilver en metalen bestek niet bij elkaar te zetten om eventuele chemische reacties te voorkomen.

NA HET GEBRUIK - Draai na elke afwasbeurt de waterkraan dicht, zodat de afwasmachine van de waterleiding is afgesloten en schakel de AAN/UIT knop uit.

Indien u de machine langere tijd niet gebruikt, is het aan te raden de volgende punten in acht te nemen:

- 1 - draai een programma af zonder afwas, maar met een afwasmiddel om de machine te ontvetten;
- 2 - trek de stekker uit het stopcontact;
- 3 - draai de waterkraan dicht;
- 4 - vul de naglanstank;
- 5 - zet de deur op een kier;
- 6 - reinig de machine;
- 7 - indien de machine zich bevindt in een ruimte waar een temperatuur van onder de 0°C heerst, kan het water in de leiding gaan bevriezen. Breng daarom de temperatuur eerst boven de 0°C en wacht circa 24 uur met het gebruik van de afwasmachine.

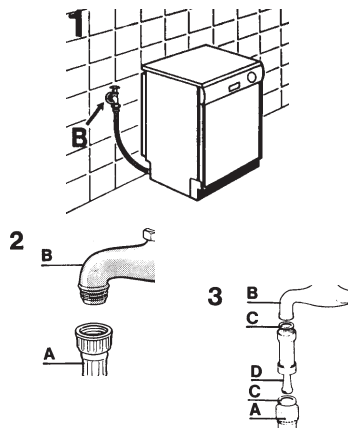
WATERAANSLUITING - WATERAFVOER

WATERAANSLUITING :

De aan- en afvoerslangen kunnen naar wens links of rechtsom geleid worden.

De waterdruk kan variëren van een minimum van 8 N/cm² tot een maximum van 80 N/cm². Vraag bij een waterdruk lager dan 8 N/cm² uw plaatselijke waterleidingbedrijf om advies.

Aansluiting op een wasmachinekraan met terugslagklep is voorschrift (Fig. 1). De afwasmachine is voorzien van een druk-vaste waterslang met een 3/4 aansluitnippel (Fig. 2) voor aansluiting op de waterkraan. De waterslang "A" wordt vastgedraaid op een waterkraan "B" met een 3/4" aansluiting, zodanig dat de nippel stevig vast zit. Wanneer er zich in het leidingwater kalkdeeltjes of zand bevinden verdient het aanbeveling bij de Technische Dienst een extra filter, art. nr 9226085 (Fig. 3) te bestellen. Filter "D" komt tussen de waterkraan 3/4" "B" en de waterslang "A". Vergeet u niet de dichtingsringen "C" aan te brengen.



Bij aansluiting van de machine op een nieuwe waterleiding of op een leiding die langere tijd niet gebruikt is, doet men er goed aan het water eerst enkele minuten door laten lopen, alvorens de toevoer aan te sluiten. Dit voorkomt verstopping van het filter bij de watertoevoer door zandafzetting of roest.

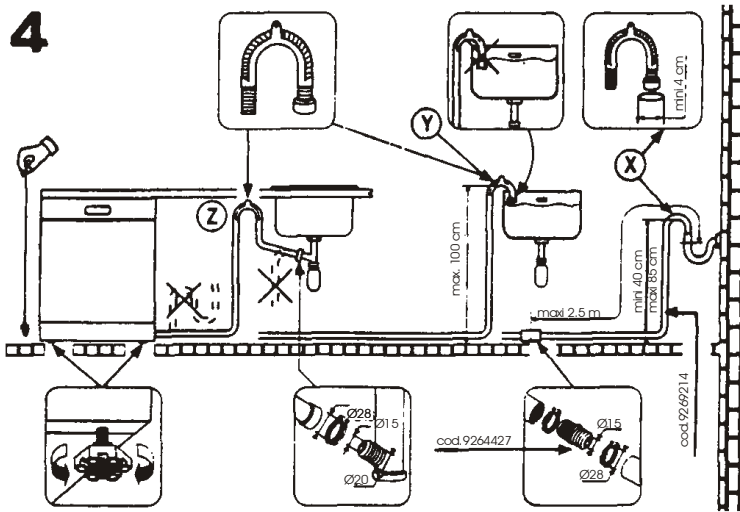
WATERAFVOER :

Let er bij de opstelling op dat er geen knikken in de afvoerslang zitten (Fig. 4). De permanente afvoer dient minimaal een binnen doorsnede te hebben van 4 cm en een hoogte boven de vloer van 40 cm. Wij adviseren de installatie van een antireuk sifon (Fig. 4x).

De afvoerslang kan eventueel met 2.6 m verlengd worden; de maximale hoogte is 85 cm. Hiervoor zijn verlengstuk art. nr. 9269214 en aansluitstuk art. nr. 9264427 in de handel.

Het kromme uiteinde van de afvoerslang kan in de gootsteen worden gehangen (dit mag niet onder water staan, aangezien het water dan tijdens het wasprogramma weer opgezogen zou kunnen worden, Fig. 4y).

4



Controleer bij de opstelling of er geen knikken in de toevoeren afvoerslang zitten. Verleng, zo nodig, de toevoerslang. Hiervoor is art. 9225014 van max. 1.5 m in de handel.

STORINGLIJST

LET OP!! De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijk gebruikt worden.

Kleine storingen zelf oplossen.

Wanneer de vaatwasmachine plotseling niet goed werkt of helemaal niet, controleer de onderstaande punten, voordat u de Service dienst belt.

FOUT	OORZAAK	OPLOSSING
1 - Toestel doet niets.	Stekker niet in stopkontakt	Steek stekker in stopkontakt.
	0/1-knop niet ingedrukt.	Druk knop alsnog in.
	Deur is open.	Sluit de deur goed.
	Geen spanning	Controleer zekering in de meterkast.
2 - Toestel neemt geen water	Zie oorzaken nr. 1	Controleer
	Kraan staat dicht	Open de kraan.
	Toevoerslang geknikt.	Leg de slang goed, zonder knikken.
	Zeefje niet goed in slang.	Reinig zeefje en installeer juist.
3 - Toestel pompt water niet af.	Zeef vuil.	Reinig de zeef.
	Afvoerslang geknikt. Verlengstuk van afvoerslang niet juist bevestigd.	Leg de slang goed, zonder knikken. Installeer opnieuw volgens de instructies.
4 - Toestel pompt continu water af	Positie van de uitlaat vande afvoerslang te laag (hevelwerking)	Uitlaat van de afvoerslang moet tenminste 40 cm boven de vloer zijn.
5 - Geluid van de sproeiarmenniet hoorbaar, tijdens wassen.	Te hoge zeepdosering.	Verlaag dosering zeep.
	Voorwerpen blokkeren de sproeiarmen.	Controleer de inhoud van de korven.
	Filter / zeef verstopt.	Reinig deze.
6- Elektrische apparaten zonder display: Ecoindicatie lampje nr.1 met geluidssignaal.	Kraan dicht.	Schakel het toestel uit. Draai de kraan open en Re-set programma.

FOUT	OORZAAK	OPLOSSING
7 - Borden, schalen ed. Zijn niet goed schoon.	Zie oorzaken nr. 5	Controleer.
	Panbodems zijn niet goed gereinigd voordat ze in de machine zijn gedaan.	Aangezette panbodems moeten geweekt worden voordat ze in de machine gaan.
	Sproeiarmen vuil.(gaatjes niet open)	Verwijder sproeiarmen, door schroef los te draaien (in de richting van de wijzers van de klok) en reinig de proeiarm onder de kraan.
	Borden zijn niet goed geladen.	Zet de borden niet te dicht tegen elkaar.
	De uitlaat van de afvoerslang hangt in het water.	De uitlaat van de afvoerslang moet ten alletijden belucht zijn
	Er is onvoldoende zeep in de vaatwasser gekomen; zeep is te oud en hard geworden.	Verhoog de hoeveelheid zeep en / of vernieuw de zeep.
	Het programma is te licht.	Kies voor een zwaarder programma. Hogere temperatuur.
	Borden ed. In onderste korf zijn niet goed gewassen.	Schakel 1/2_ vulling knop uit.
8 - Witte vlekken.	Water te hard.	Controleer zout en naglansmiddel en stel eventueel hoeveelheid in. Blijft fout hetzelfde schakel servicedienst in.
9 - Geluiden tijdens wassen.	Borden raken elkaar.	Zet de borden opnieuw in de korf.
	Ronddraaiende armen raken borden of id.	Laad de korven opnieuw.
10 -Vaatwas is niet compleet droog.	Geen goede ventilatie.	Laat de deur op een kier staan aan het eind van het droogprogramma, waardoor de vaatwas op een natuurlijke manier droogt.

REINIGING

Vóórdat u enige vorm van reiniging gaat uitvoeren, dient u:

. Het apparaat van de elektrische toevoer af te koppelen en te wachten tot alle hete delen zijn afgekoeld.

. Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

• **DE EMAILLE ONDERDELEN:** gebruik nooit schuurmiddelen, schuursponsjes of scherpe voorwerpen, omdat dit onherstelbare schade aan het email zal veroorzaken.

Als het apparaat eenmaal is afgekoeld, kunt u het eenvoudig reinigen met zeepwater en drogen met een schone doek.

• **GASBRANDERS:** voor het schoonmaken wordt aanbevolen alle vette of verbrande aanzettingen te verwijderen met producten op ammoniakbasis of met de gebruikelijke schoonmaakproducten. Dompel de branderdoppen niet meteen na gebruik onder in water, om te voorkomen dat het email door de thermische schok barst. Als de gaten verstopt raken, deze afborstelen met zeepwater en drogen met een doekje. Wanneer u de branders opnieuw in elkaar zet, overtuig u er dan van dat de doppen van de branders en de branders zelf droog zijn en plaats ze daarna op de juiste wijze. Let op: Pas op dat u geen enkele drup water in de branders laat komen.

• **KLEP:** als het apparaat eenmaal is afgekoeld, kunt u hem eenvoudig reinigen met zeepwater en drogen met een schone doek. Zorg, voordat u de klep optilt, dat alles wat eraf kan vallen, is verwijderd.

• **OVENVERLICHTING** - Het gloeilampje en het kapje eromheen zijn gemaakt van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatuur 300°C mini. Het vervangen van de gloeilamp: Schakel de stroomtoevoer van de oven uit voordat u probeert de lamp te vervangen. Wacht tot de oven is afgekoeld alvorens tot enige actie over te gaan. Om een kapotte gloeilamp te verwisselen, hoeft alleen het glazen kapje losgeschroefd te worden, schroef de gloeilamp los en vervang hem door een zelfde type. Nadat de kapotte gloeilamp is vervangen, schroeft u het beschermende glazen kapje er weer op.

• **De ovenplaat:** Maak de ovenplaat niet schoon met ruwe schuurmiddelen. Gebruik eenvoudigweg een doekje dat is uitgewrongen in heet zeepwater. Spoel de plaat na met schoon water en droog hem daarna.

De lekbak: Verwijder na het grillen de lekbak uit de oven en giet het vet in een container. Was en spoel de lekbak in erg heet water, gebruik een spons en waspoeder. Heeft hij nog steeds plakkerige voedselvlekken, dompel hem dan onder in zeepwater. De lekbak kan gereinigd worden in de afwasmachine. Zet de lekbak nooit terug in de oven als hij nog vuil is.

• **DE RUIT VAN DE OVENDEUR** - Het verdient aanbeveling om de ruit van de oven deur na iedere kookcyclus met absorberend papier af te vegen. Als er sprake is van sterke vlekvorming, kan het glas gereinigd worden met een sponsreinigingsmiddel.

• **OVENDEUR:** het is mogelijk de oven deur te reinigen terwijl hij op zijn plaats is of na verwijdering. Doe, om de deur te verwijderen, het volgende:

. open de deur helemaal, maak de haken los, trek de deur naar boven, sluit hem gedeeltelijk, tot hij vrijkomt.

Om de deur terug te plaatsen, ervoor zorgen dat u de scharnieren zorgvuldig op hun plaats terugbrengt; een onder de scharnieren geplaatste inkeping laat u de scharnieren op de juiste manier plaatsen. Nadat de deur terug is geplaatst op zijn steunen, plaatst u de scharnieren in hun oorspronkelijke positie.

**CANDY ELETTRODOMESTICI
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA**