

CANDY

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

GB

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE

IT

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE

NL

GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN

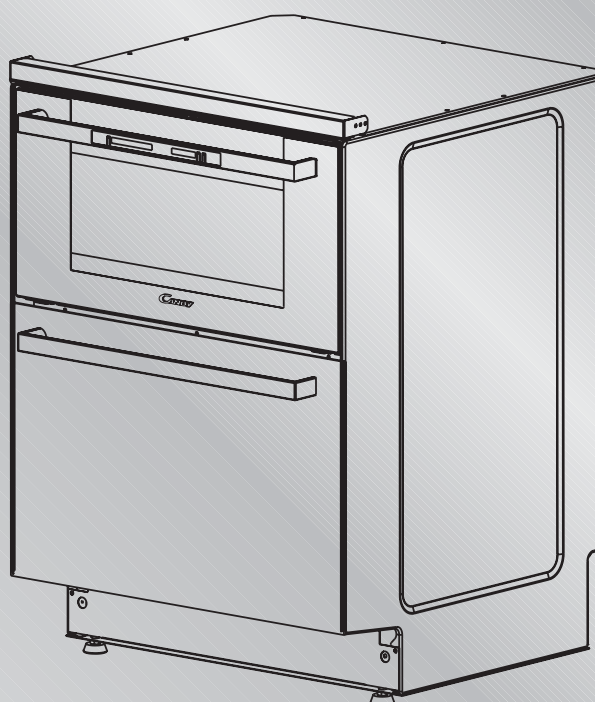
DE

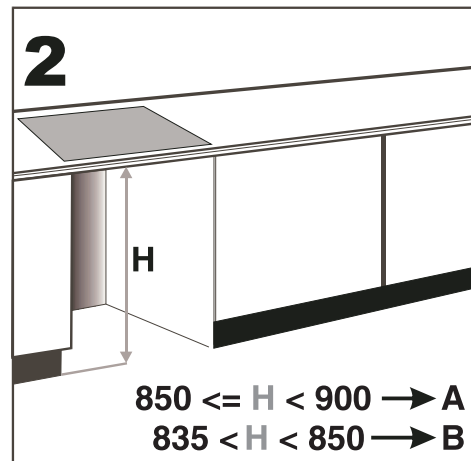
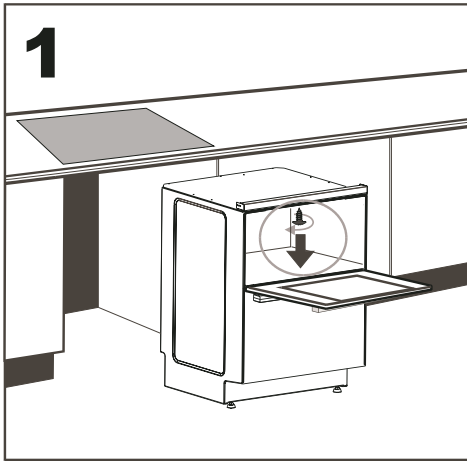
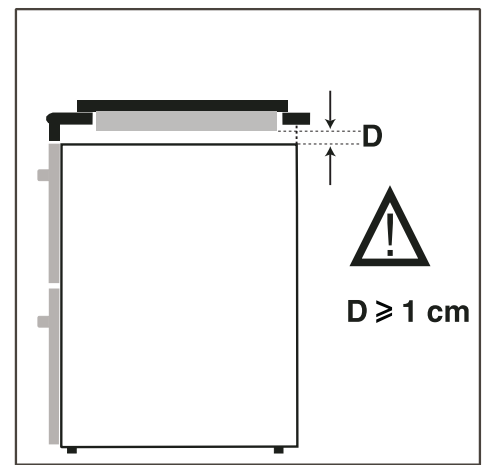
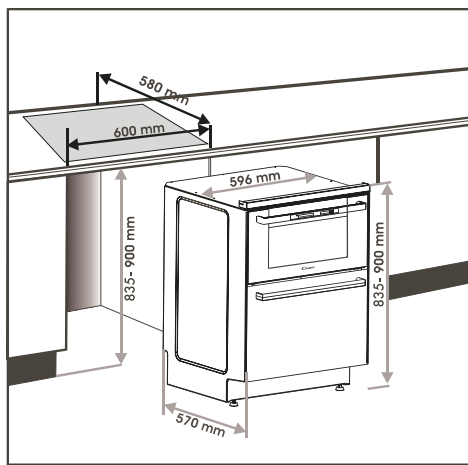
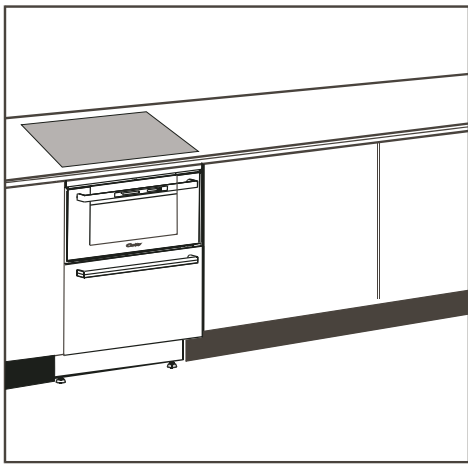
INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU

PL

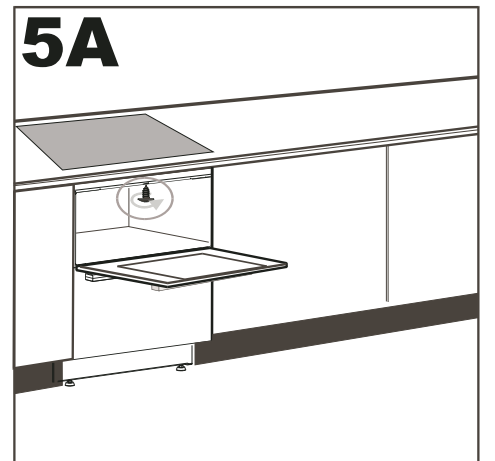
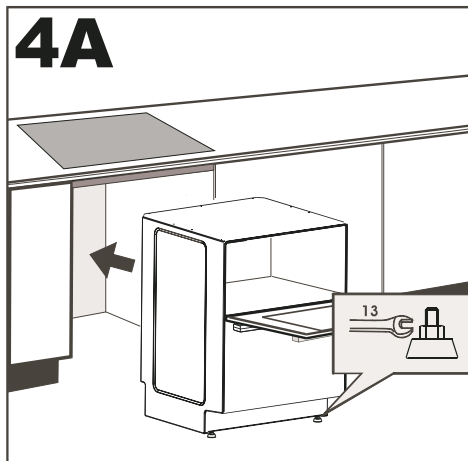
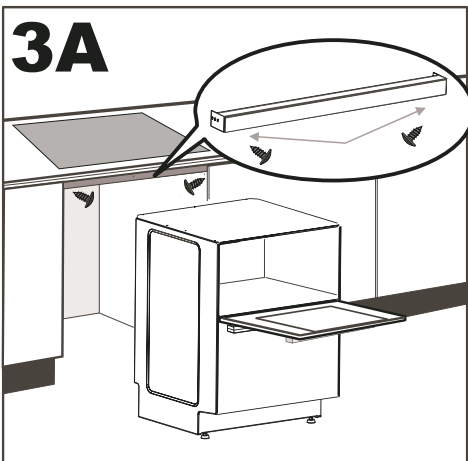
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

RU

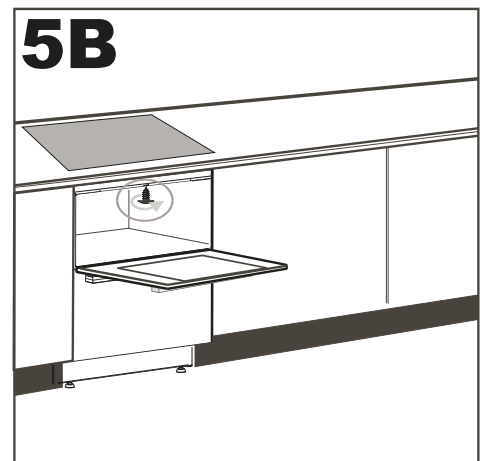
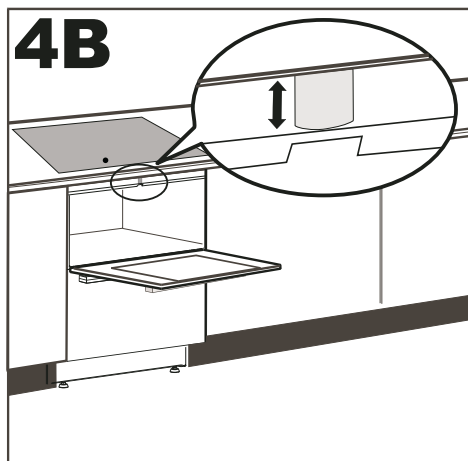
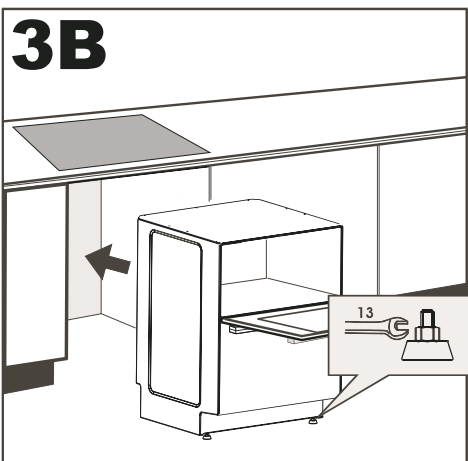




A



B

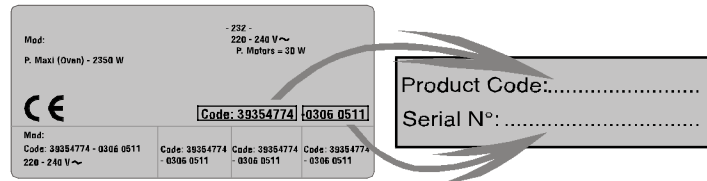


RECOMMENDATIONS

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 Duo.



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

SAFETY INSTRUCTIONS

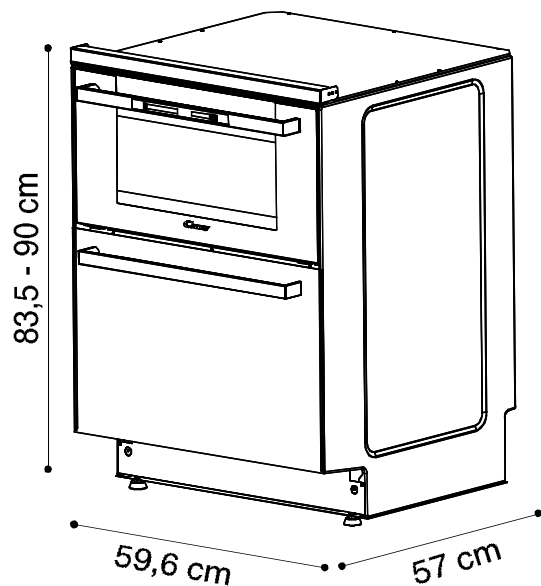
- **You should entrust the electrical connection of your appliance to an approved installer or technician with similar qualifications.**
 - The DUO consists of two elements an oven and a dishwasher. For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.
 - This appliance is designed for domestic use only.
 - If the DUO 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.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - All accessible parts are hot when the DUO is in operation. Keep young children away from the appliance when in use.
 - After each use we recommend that some cleaning of the DUO 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 DUO 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 which can be recycled so that it can be disposed of in an environmentally friendly way.
 - Ensure that the dishwasher does not crush power cables.
 - It is not advisable to use adaptors, multiple plugs and/or extension cables.
 - Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
 - When the appliance is located on a carpet floor, attention must be paid to ensure that there is no obstructions to the bottom vents.
- Any failure to follow the above advice may have serious consequences for the safety of the appliance.**

We recommend during the installation of the appliance on a base to verify the stability and to take the necessary measures to avoid a possible sliding.

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

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

TECHNICAL DATA



	DUO
Power	2100 W
Place settings	6
Water consumption	9 lt

INSTALLATION

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

Warning :

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

The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omni pole cut-out switch.

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

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

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

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

• DUO

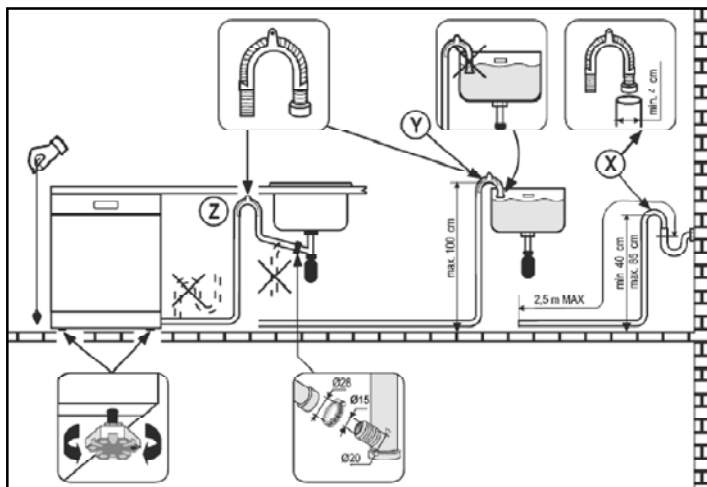
A power cord is supplied with the DUO which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases, or between phase and neutral.

- Connect to a 10/16 Amp socket.

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.3y). 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.3x).

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



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

WATER CONNECTION - WATER DRAINAGE

WATER CONNECTION :

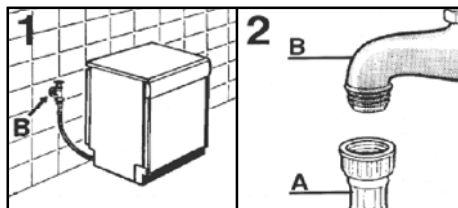
The inlet and drain hoses can be directed to left or right. The dishwasher can be connected to either cold or hot water, as long as it is no hotter than 60°C.

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

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

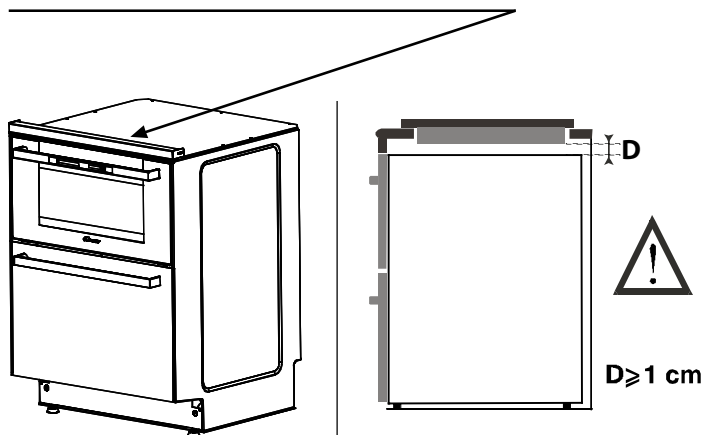
Do not use an old pipe.

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



WARNING!

The mounting of the profile should be done during installation.



If not, please provide 1 cm between the top of the appliance and the bottom of the work surface for air circulation, and position the spacer delivered with the appliance.






USE

THE OVEN USE

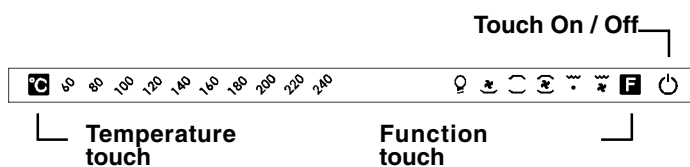
**VERY IMPORTANT : the oven and the dishwasher cannot be used at the same time.
To use the oven, you have to close the dishwasher.**









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

THE COOKING METHODS (According to the model)


- **Bottom Heat + Fan**  : The combination of the heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches, tarts, pâté and any cooking that need more heat and radiation from below.
- **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.
- **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.
- **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.

USE



Function	Cooking Mode	Pre setting temperature 	Pre-determined range of temperature 
	Light	nessuna	nessuna
	Bottom heat + fan	200°C	60°C - 240°C
	Conventional cooking	220°C	60°C - 240°C
	Fan cooking	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Fan assisted grill	220°C	180°C - 240°C


• Press the "On/Off"

The first oven light bulb  of the programs lights up in on position, with all displays are off in light bulb mode. You can't adjust the temperature and the relative LEDs are off.

• Press the "Functions"

the second function LED lights up and blinks (fan hearth) while the default temperature LED is on.

The programm and temperature selection is set to a rotation mode. After the program selection, if you don't press again the selection key within 3 seconds, the program is set up (this applies also to the temperature selection), the relative LED lights up and the temperature LED starts to blink until the preset temperature is reached : after reaching the preset temperature, the temperature LED stays on.

You can change the function temperature by pressing the , see the above table on how to adjust.

• Press the "On/Off" to stop the oven function

RESIDUAL HEAT FUNCTION

When the oven cooking program is completed and the oven is still hot, the temperature LED will keep blinking until 80°C have been reached.

OVEN EQUIPMENT (According to the model)

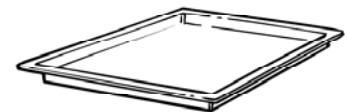
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

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



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

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



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

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

USE

COOKING ADVICES

MEAT :

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

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

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

CAKE - PASTRIES AND BISCUITS :

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

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

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

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

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

Pre-heating times :

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

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

USE

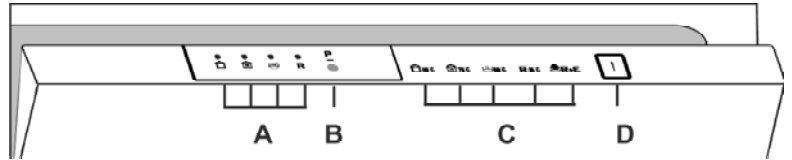
THE DISHWASHER

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		
Wash pump power	150 W	Fuse (amp)	10 A

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.

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.

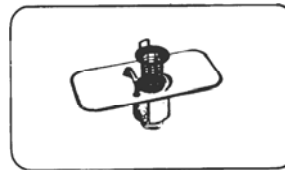
In this case, turn the dishwasher off by pressing the On / Off button. After checking to make sure the water inlet hose tap is open, that the drain hose is not bent and that the siphon or filters are not clogged, re-start the selected program. If the anomaly persists, contact Customer Service.

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.

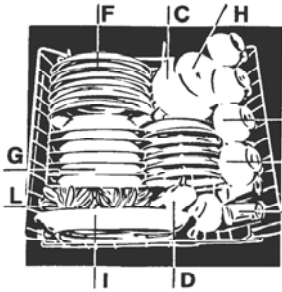
Attention - The dishwasher is equipped with an anti-overflow safety device which in the event of anomaly intervenes by evacuating water in excess.

USE

LOADING DISHES

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

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



LOADING A 6 PLACES SETTING (EN 50242)

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



LOADING 4 PLACE SETTINGS PLUS CASSEROLES

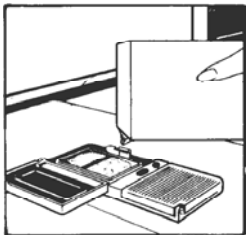
Casseroles, salad bowls, soup pans, lids etc., can be loaded on the basket. It is advisable to arrange the cutlery in the basket provided for that purpose. If there is any cutlery with narrow handles, it should be placed with handles upwards, to avoid falling

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

LOADING THE DETERGENT

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

Normal wash



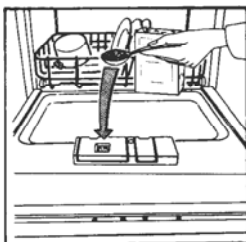
The detergent dispenser is inside the door. The dispenser lid should be closed before every wash. To open it, simply press the catch. At the end of each wash cycle the lid is always open and ready for the next time the dishwasher is used.

The amount of detergent to be used varies according to how dirty the dishes are and the type of wash. A 15g dose is normally recommended. If the water is hard or the

dishes are exceptionally dirty, 25g of detergent should be loaded. After pouring the detergent into the dispenser, close the lid, since not all detergents are the same and the instructions on the boxes of detergent can vary.

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

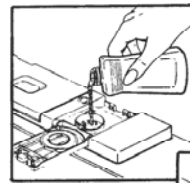
Intensive washing



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

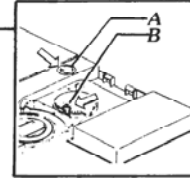
FILLING THE RINSE AID DISPENSER

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



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

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



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

FULL - Dark



EMPTY - Bright



REGULATING THE RINSE AID (from 1 to 6).

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

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

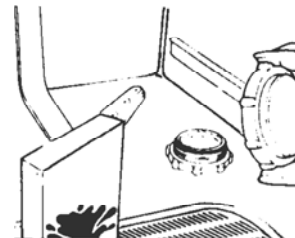
After the wash,

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

LOADING THE SALT

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

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



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

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

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

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

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

USE

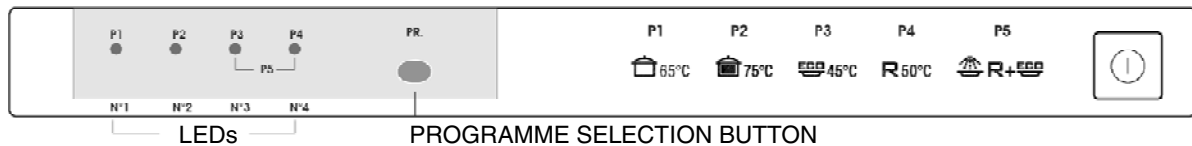
Regulating the water softener with electronic programmer

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

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

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

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



WASHING PROGRAMME

Information for the test laboratories General programme comparison

Ref. EN 50242 standards:

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

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

USE

SOME PRACTICAL HINTS

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

HOW TO GET GOOD WASH RESULTS

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

WHAT TO DO IF ...

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

WHAT NOT TO WASH ...

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

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

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

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

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

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

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

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

CLEANING

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

• 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 : 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.

TROUBLESHOOTING

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

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

FAULT	CAUSE	REMEDY
1 - Machine completely dead	Plug is not connected correctly	Connect electric plug
	O/I button has not been pressed	Press button
	No electricity	Check the electricity supply
	Door is open	Close door
2 - Machine does not 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
3 - Machine does not discharge water	The inlet hose filter is blocked	Clean the filter at the end of the hose
	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
4 - Machine discharges water continuously	The outlet connection on the wall is pointing downwards not upwards	Call a qualified technician
	Position of outlet hose is too low	Lift outlet hose to at least 40 cm above floor level
5 - Spray arm is not heard to rotate	Excessive amount of detergent	Reduce amount of detergent
	Item prevents arm from rotating	Check
	Plate and cup filter very dirty	Clean plate and cup filter
6 - On electronic appliance without a display: "Eco" indicator light and indicator light "No 1", with audible signal	Water inlet tap turned off	Switch off the appliance - Turn on the tap - Re-set the cycle
7 - Load of dishes is only partially washed	See causes for No 5	Check
	Bottom of saucepans have not been washed well	Burnt on food remains must be soaked before putting pans 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



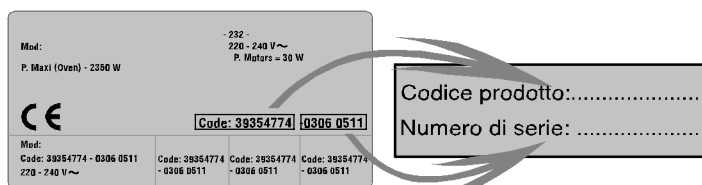
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by 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.

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

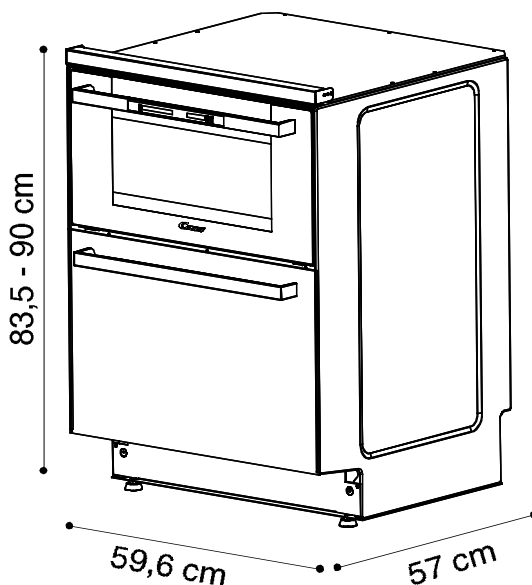
- L'installazione della cucina ed il collegamento elettrico dovranno essere effettuati da un installatore qualificato.
Il DUO che avete appena acquistato possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciò non potrete apportare modifiche.
- Il DUO dovrà essere destinato solo all'uso domestico.
- 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 DUO per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non esporre il DUO ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non appoggiatevi e non lasciate che i bambini si siedano sulle porte.
- Tutte le parti accessibili si riscaldano durante il funzionamento dell'apparecchio, perciò si raccomanda di tenere lontano i bambini.
- Dopo ogni utilizzo si raccomanda di pulire l'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporchie 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.
- La lavastoviglie è progettata per il lavaggio di normali utensili domestici: oggetti contaminati da benzina, vernice, avanzi di acciaio o ferro, prodotti chimici corrosivi, acidi o alcalini non devono essere lavati in lavastoviglie.
- Non si deve bere l'acqua che rimane nella macchina o sulle stoviglie alla fine dei programmi di lavaggio.
- Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili, per permetterne un corretto smaltimento degli stessi.
- Fare attenzione che l'apparecchio non schiacci il cavo di alimentazione.
- È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o 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 altre.
- Raccomandiamo al momento dell'installazione dell'apparecchio su di un rialzo di verificarne la stabilità e di prendere le misure necessarie per evitare un eventuale slittamento.

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

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

CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

SCHEDA TECNICA



	DUO
Potenza Max	2100 W
Coperti LS	6
Consumo Acqua	9 lt

INSTALLAZIONE

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

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• DUO

Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 220-240 V monofase.

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

ALIMENTAZIONE IDRICA

Collegamento allo scarico d'acqua

ALIMENTAZIONE IDRICA

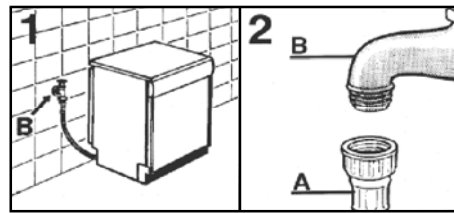
I tubi di carico e scarico possono essere orientati indifferentemente verso destra o verso sinistra. La lavastoviglie può essere indifferentemente allacciata all'impianto dell'acqua fredda o calda purchè non superi i 60°C.

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.

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

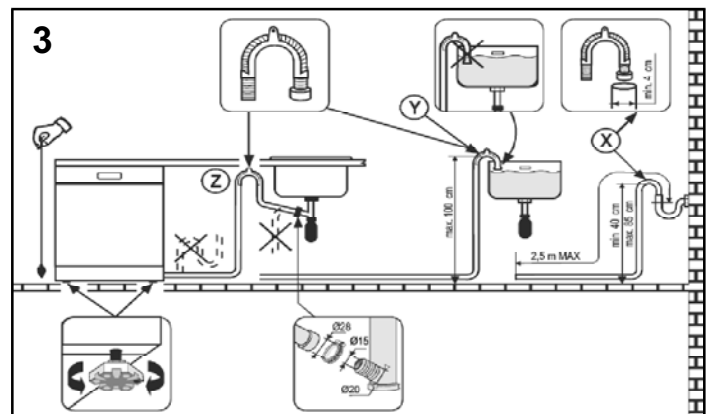
Non utilizzare un vecchio tubo.

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



COLLEGAMENTO ALLO SCARICO D'ACQUA :

Infilare il tubo nell'impianto di scarico, senza creare pieghe (fig. 3). 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. 3x). 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.



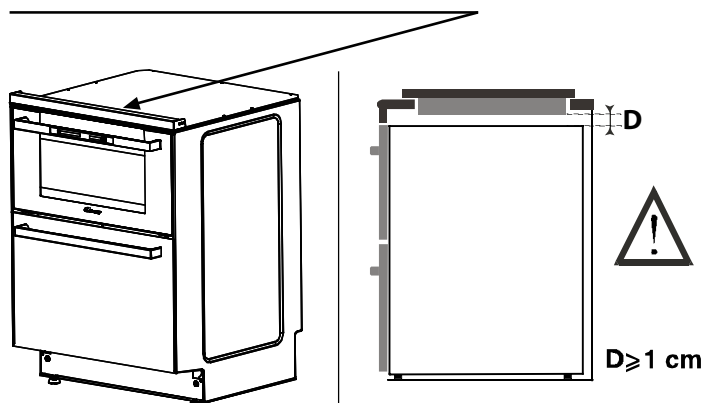
L'estremità ricurva del tubo di scarico può essere appoggiata al bordo di un lavello (l'estremità non deve rimanere immersa nell'acqua, per evitare il risucchio nell'apparecchio durante il programma di lavaggio. Fig. 3y).

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.

ATTENZIONE!

Il montaggio del profilo deve essere eseguito durante l'installazione.



In caso contrario, lasciare 1 cm tra la parte più alta dell'apparecchio e la base del piano di lavoro al fine di permettere la circolazione dell'aria e collocare il dispositivo distanziale fornito insieme all'apparecchio.






UTILIZZO

IL FORNO - USO

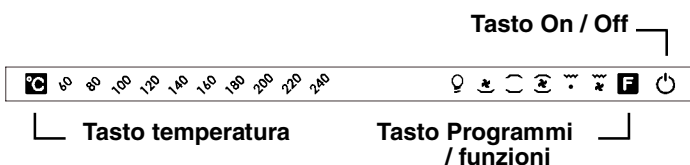
IMPORTANTE: il forno e la lavastoviglie non possono funzionare simultaneamente. La lavastoviglie deve essere fermata prima di utilizzare il forno.









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



I DIVERSI MODI DI COTTURA (secondo modello)


- **Suola ventilata**  : Utilizzo della resistenza di suola e della ventilazione. È il metodo ideale per cuocere crostate e paté. Evitando l'essiccazione delle pietanze, è particolarmente adatto per dolci che devono lievitare, per pasta di pane e altre pietanze simili. Per sfruttare questa funzione vi consigliamo di mettere la teglia al livello più basso. Per questo modo di cottura il forno necessita un preriscaldamento in convezione forzata di una decina di minuti.
- **Forno statico**  : utilizzo simultaneo della resistenza di suola e di cielo. Questa funzione è ideale per tutte le cotture tradizionali, per scottare le carni rosse, per dorare il pane, per il pesce al cartoccio e la pasta sfoglia. Un preriscaldamento per circa 10 minuti è consigliato. Posizionate il ripiano a metà del forno.
- **Statico ventilato**  : utilizza entrambe la resistenza di suola e di cielo 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.
- **Grill**  : utilizza unicamente la resistenza superiore del forno. Ideale per la carne alla griglia, gli spiedini e le verdure gratinate. È necessario un preriscaldamento di circa cinque minuti per portare la resistenza all'incandescenza. L'utilizzo del grill richiede la porta chiusa.
- **Grill ventilato**  : 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.

USO




Simbolo	Programmi di cottura 	Temperatura preimpostata 	Temperatura regolabile
	Lampadina	nessuna	nessuna
	Suola ventilata	200°C	60°C - 240°C
	Statico	220°C	60°C - 240°C
	Statico ventilato	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Grill ventilato	220°C	180°C - 240°C


• **Premere il pulsante "On/Off"**  dalla condizione di off, in cui tutte le visualizzazioni sono spente, viene accesa la lampadina forno  primo led dei programmi : in modalità lampadina non è possibile regolare la temperatura ed i relativi led sono spenti.

• **Premere il pulsante "Funzioni"**  viene acceso lampeggiante il secondo led delle funzioni (Suola ventilata) e il led corrispondente alla sua temperatura preimpostata fissa.

La selezione del programma e della temperatura viene gestita a rotazione.

Se dopo la selezione del programma il tasto non viene più premuto per 3 secondi, il programma è confermato (come anche se si passa a selezionare una temperatura) ed il led relativo viene acceso fisso, mentre quello della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura preimpostata non viene raggiunta : a questo punto il led resta acceso fisso.

Si può modificare la temperatura della funzione, premendo il tasto , vedere la tabella sopra, per la possibilità di regolazione.

• **Per fermare il funzionamento del forno, premere sul tasto "On/Off"** .

FUNZIONE CALORE RESIDUO

Quando un programma di cottura è appena terminato, se il forno è caldo viene lasciata accesa l'indicazione lampeggiante della temperatura fino a quando questa non raggiunge gli 80°C.

IL FORNO - DOTAZIONE (Secondo modello)

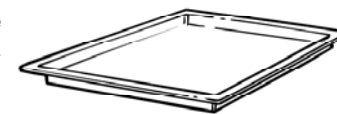
Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

La griglia serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.



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.



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

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

UTILIZZO

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.

Durata del preriscaldamento :

. 20 minuti tra 210 e 230°C

. 15 minuti tra 140 e 190°C

. 10 minuti tra 65 e 115°C

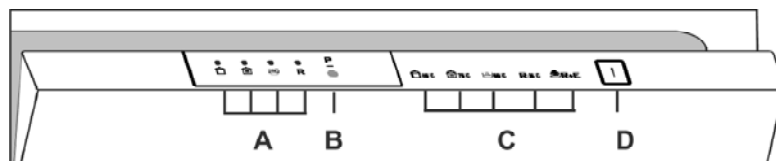
QUANTITÀ	PIATTO	Temperatura forno in °C	Posizione griglia dal basso	Tempo cottura in minuti
PESCE				
	Trota	200	1	15 / 25
1 kg	Merluzzo	190	1	50
CARNI				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Arrosto di vitello	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Spezzatino di vitello	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Arrosto di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

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 antirabocco 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.

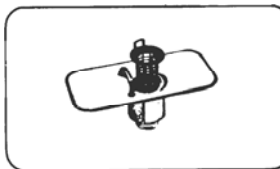
Se l'anomalia dovesse ripetersi sarà necessario contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

IMPORTANTE !

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

Nel caso sia necessario muovere o inclinare il DUO, 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 del gruppo filtri può essere effettuata ogni 15 giorni. Tuttavia è consigliabile controllare dopo ogni lavaggio che il bicchierino centrale e la piastra non siano intasati. Attenzione : dopo aver pulito i filtri, assicurarsi che siano fissati correttamente tra loro e che la piastra sia inserita perfettamente sul fondo della lavastoviglie. Un inserimento impreciso del gruppo filtrante può pregiudicare il funzionamento della macchina.

Importante : non usare la lavastoviglie senza filtri.

UTILIZZO

CARICARE LE STOVIGLIE

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

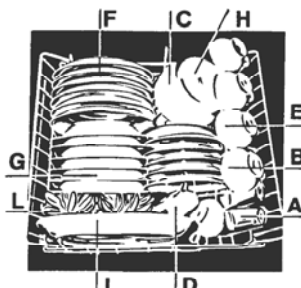
Prima di disporre le stoviglie nella macchina, asportare i residui più grossi delle pietanze (ossicini, lische, stuzzicadenti, avanzi di carne o verdure, bucce di frutta, ecc.) per evitare il pericolo di intasamento del filtro con conseguente riduzione dell'efficacia di lavaggio.

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

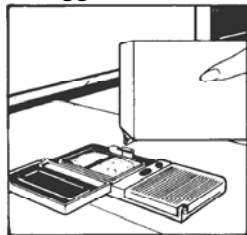


del cestino e il possibile bloccaggio del mulinello di lavaggio.

CARICARE IL DETERSIVO

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

Lavaggio normale



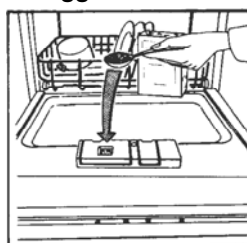
La vaschetta per il detersivo del lavaggio è situata all'interno della porta. Se il coperchio del contenitore risultasse chiuso, per aprirlo basta premere sul pulsante di aggancio: al termine di un qualsiasi programma di lavaggio il coperchio risulta sempre aperto, pronto per il successivo impiego.

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

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

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

Lavaggio con ammollo



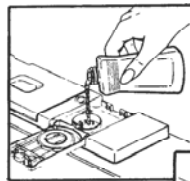
Nel caso si imposti il programma intensivo, occorre aggiungere nella macchina una seconda dose di detersivo, circa 15 gr. (1 cucchiaino da tavola).

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

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

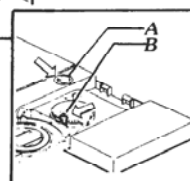
CARICARE IL BRILLANTANTE

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



Richiudere lo sportellino.

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



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

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

PIENO - Riflesso scuro



VUOTO - Riflesso chiaro



REGOLAZIONE DEL BRILLANTANTE (da 1 a 6)

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

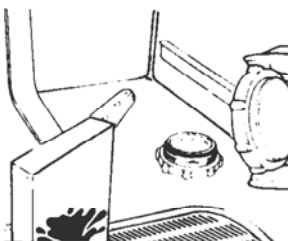
Il contenuto in calcare dell'acqua influenza notevolmente sia la presenza di incrostazioni che il grado di asciugatura. E' perciò importante regolare il dosaggio del brillantante per ottenere prestazioni sempre ottimali.

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

IMPIANTO DI DECALCIFICAZIONE - CARICARE IL SALE

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

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



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

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

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

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

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

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

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

UTILIZZO

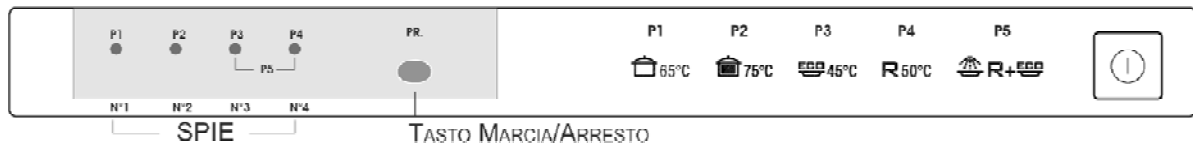
Regolazione decalcificazione con programmatore elettronico

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

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

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

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



PROGRAMMI DI LAVAGGIO

Informazioni per laboratori di prova

Programma comparativo generale

Secondo le norme EN 50242:

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

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

UTILIZZO

COSA FARE PER RISPARMIARE

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

COSE FARE PER OTTENERE OTTIMI RISULTATI DI LAVAGGIO

- 1) Sistemate le stoviglie con l'apertura rivolta verso il basso.
- 2) Se possibile evitare che le stoviglie stiano a contatto tra di loro, una corretta sistemazione vi darà migliori risultati di lavaggio.
- 3) Prima di disporre le stoviglie nella macchina, asportare i residui di cibo (ossicini lische, avanzi di carne o verdure, residui di caffè, bucce di frutta, cenere di sigaretta ecc.) che potrebbero otturare lo scarico e gli spruzzatori del braccio di lavaggio.
- 4) Dopo aver sistemato le stoviglie, verificare che i bracci di lavaggio possano girare liberamente.
- 5) Pentole ed altre stoviglie che presentano residui di cibo molto tenaci o bruciacciati, 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
- 4 riempire il contenitore del brillantante per risciacqui.
- 5 lasciare la porta leggermente aperta.
- 6 lasciare l'interno della macchina pulito.
- 7 se la macchina viene lasciata in ambienti dove la temperatura è inferiore a 0°C, l'acqua residua nelle condutture può gelare. Portare perciò la temperatura ambiente sopra gli 0°C ed attendere circa 24 ore prima di attivare la macchina.

MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia o lo smontaggio: - disconnettere il DUO dalla rete elettrica, - attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- **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: 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 detergente 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 detergente. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.
- **LA PORTA DEL FORNO**
La pulizia della porta può essere effettuata direttamente sull'apparecchio.

RICERCA PICCOLI GUASTI

ATTENZIONE: SI RICORDA CHE IL FORNO E LA LOVASTIVIGLIE 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.
	Il filtrino del tubo di carico acqua è intasato	Pulire il filtrino posto all'estremità del tubo di carico
3 - Non carica acqua	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
	Lo scarico a muro non ha lo sfianto in aria	Consultare un tecnico qualificato
4 - Scarica acqua in continuazione	Tubo di scarico in posizione troppo bassa	Alzare il tubo di scarico ad almeno 40 cm dal pavimento
5 - Se non si sente ruotare il braccio di lavaggio	Eccessivo dosaggio di detersivo	Ridurre dose detersivo
	Oggetto del carico che impedisce la rotazione del braccio	Controllare
	Piastra filtrante e filtro eccessivamente sporchi	Pulire piastra e filtro
6 - Nella macchina elettronica senza visualizzatore spia: Eco e spia N°1 lampeggianti con segnale acustico	Rubinetto dell'acqua chiuso	Spegnere la macchina. Aprire il rubinetto Reimpostare il ciclo.
7 - Se il carico viene parzialmente lavato	Vedi cause 5	Controllare
	Fondo di pentole non perfettamente lavato	Croste troppo tenaci, da ammorbidire prima del lavaggio in lavastoviglie
	Bordo di pentole non perfettamente lavato	Posizionare meglio la pentola
	Spruzzatori parzialmente otturati	Smontare il braccio di lavaggio, svitando la ghiera di fissaggio in senso orario e lavare il tutto sotto un getto d'acqua
	Le stoviglie non sono sistemate bene	Non addossare troppo le stoviglie tra di loro
	L'estremità del tubo di scarico è immersa nell'acqua	L'estremità del tubo di scarico non deve toccare l'acqua scaricata
	Il detersivo non è dosato adeguatamente, è vecchio o indurito	Aumentare la dose in funzione della quantità di sporco o sostituire il prodotto
	Il tappo del contenitore sale non è chiuso bene	Avvitarlo fino a fondo
	Il programma di lavaggio scelto è troppo blando Stoviglie cesto inferiore non lavate	Scegliere un programma più energico
		Disinserire tasto mezzo carico
8 - Presenza di macchie bianche sulle stoviglie	Acqua di rete con eccessiva durezza	Controllare il livello del sale e del brillantante e regolarne il dosaggio. Se l'anomalia persiste, richiedere intervento Assistenza Tecnica
9 - Rumorosità durante il lavaggio	Le stoviglie sbattono tra di loro	Sistamarle meglio nei cesti
	Il braccio rotante sbatte sulle stoviglie	Sistemare meglio le stoviglie
10 - Le stoviglie non sono perfettamente asciutte	Manca di circolazione d'aria	Lasciare socchiusa la porta della macchina alla fine del programma di lavaggio per favorire l'asciugatura naturale

ASSISTENZA POST- VENDITA

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, verificare quanto segue: la spina è inserita correttamente e dotata di fusibile; nell'impossibilità di identificare il guasto:

spegnere l'apparecchio – non manometterlo – rivolgersi al Centro di Assistenza Post-vendita. L'apparecchio è accompagnato da un certificato di garanzia che assicura che sarà riparato gratuitamente presso il Centro di Assistenza.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

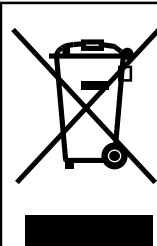
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



Sull'unità è riportato il simbolo di conformità con la direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE).

Garantendo il corretto smaltimento del prodotto, è possibile evitare conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'uomo, che potrebbero altrimenti essere causate da uno smaltimento inappropriato del prodotto.

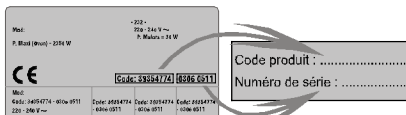
Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico.

Al contrario, deve essere trasportato al punto di raccolta preposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative locali in materia di smaltimento rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio dell'unità, rivolgersi all'ufficio pertinente di zona, alla società responsabile dello smaltimento dei rifiuti urbani o al rivenditore dal quale è stata acquistata.

RECOMMANDATIONS

• LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous 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 LA NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

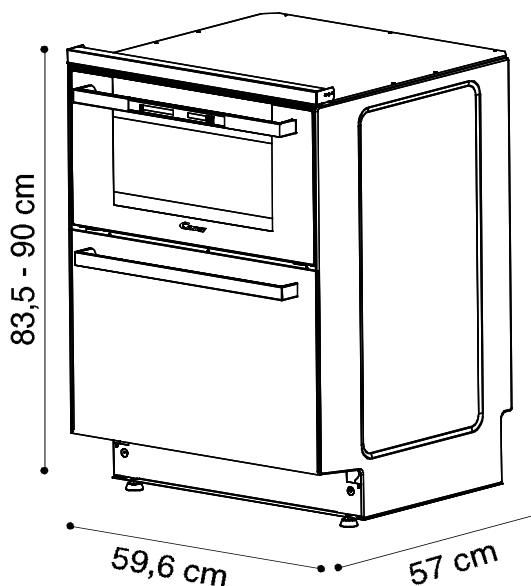
- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Le DUO est composé de deux éléments, un four et un lave-vaisselle. Cet appareil possède des caractéristiques techniques définies et en aucun 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 DUO présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale, fermer le robinet d'arrivée d'eau, ne pas ouvrir l'appareil et faire appel directement à un service technique recommandé par le fabricant.
- L'emploi de n'importe quel appareil électrique comporte l'observation de règles fondamentales. En particulier:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation de l'appareil pour débrancher la prise de courant.
 - Ne pas laisser exposer l'appareil à des agents atmosphériques (pluie, soleil etc...).
 - Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du DUO. 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 DUO ; 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 de l'appareil, enlever le système de fermeture des portes pour que les enfants ne puissent pas s'enfermer dans l'appareil.

- **Les ouvertures à la base de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstruées par des tapis, moquettes ou autre.**
 - 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.
 - Nous recommandons lors de l'installation de l'appareil sur un socle de vérifier la stabilité et de prendre les mesures nécessaires pour éviter un éventuel glissement.
- Le non respect des prescriptions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.**

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

Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC and et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

FICHE TECHNIQUE



	DUO
Puissance	2100 W
Nombre de couverts	6
Consommation eau	9 lt

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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 DUO est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

- Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.

ALIMENTATION HYDRAULIQUE RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

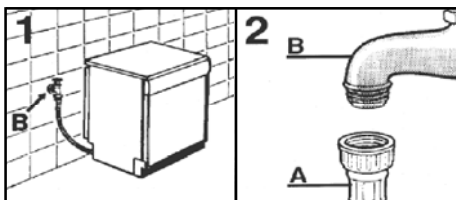
ALIMENTATION HYDRAULIQUE :

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

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

Ne pas utiliser un ancien tuyau.

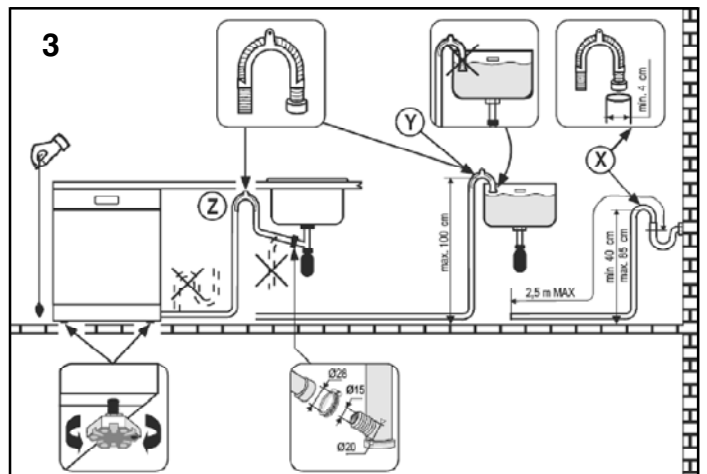
Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.



RACCORDEMENT A LA VIDANGE D'EAU :

Pour la vidange, introduire le tuyau dans l'installation de vidange, en prenant soin de ne pas le plier, car l'écoulement des eaux s'en trouverait perturbé (fig. 3y).

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. 3x). 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.

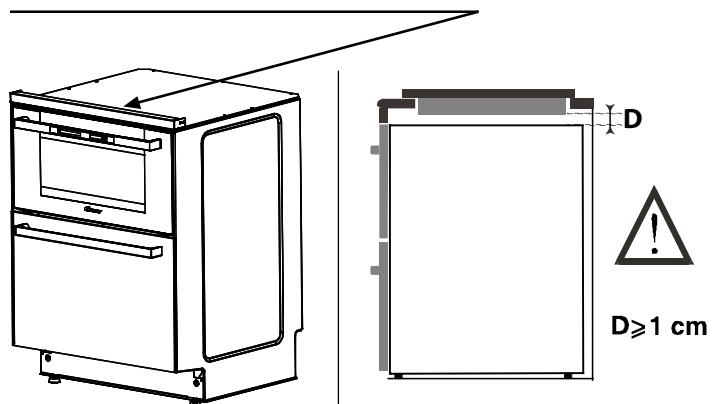


L'extrémité recourbée du tuyau de vidange peut être accrochée au bord d'un évier (l'extrémité ne doit pas être immergée dans l'eau, pour éviter le siphonnage de l'appareil pendant le programme de lavage).

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.

ATTENTION !

Lors de l'installation, il est prévu le montage du profil.



Si tel n'est pas le cas, prévoir 1 cm entre le haut de l'appareil et le dessous du plan de travail, pour le passage d'air, et positionner le distancier fourni avec l'appareil.






UTILISATION

LE FOUR



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

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

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON (Selon modèle)


- **Sole brassée**  : utilisation simultanée de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtes. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille à un niveau inférieur.
- **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.
- **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.
- **Gril**  : utilisation de la résistance de voûte. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement.
- **Turbogrill**  : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volaille, etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. Glisser la récolte-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.

Lorsque le four ne fonctionne pas, tous les voyants du four sont éteints.

• Appuyer sur la touche "On/Off"  alors s'affiche le symbole éclairage du four  , le premier led des programmes. Sur cette position, le réglage des températures n'est pas possible, donc les voyants côté température sont éteints.

• Appuyer sur la touche des programmes cuisson  alors clignote le deuxième led des programmes correspondant à la fonction Sole ventilée. La température par défaut pour cette fonction s'affiche.

Les fonctions comme les températures sont gérées par système de rotation.

Si après 3 secondes, aucune modification n'a été effectuée le programme est confirmé (de même après la sélection de la température) le led de la fonction devient fixe alors que celui de la température clignote jusqu'à atteindre la température pré-enregistrée : à ce point, le led devient fixe. Il est possible d'ajuster la température du mode cuisson, en appuyant sur la touche , voir tableau des réglages possibles.

• Pour arrêter le fonctionnement du four, appuyer sur la touche "On/Off" .

FONCTION CHALEUR RESIDUELLE

Quand un programme de cuisson est terminé, si le four est encore chaud, le led clignote jusqu'à atteindre une température de 80°C.

LE FOUR - EQUIPEMENT (Selon modèle)

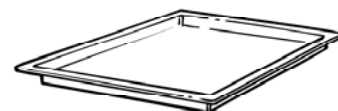
Avant la première utilisation des accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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



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

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



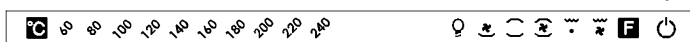
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir et Turbogril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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.

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









UTILISATION

Touche On / Off 



Touche température

Touche Programmes / fonctions

Symboles	Programmes de cuisson 	Température pré-réglée 	Plage réglage températures
	Eclairage	----	----
	Sole ventilée	200°C	60°C - 240°C
	Convection naturelle	220°C	60°C - 240°C
	Chaleur brassée	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Turbo Grill	220°C	180°C - 240°C

UTILISATION

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.

Durée de préchauffage :

. 20 minutes entre 210 et 230°C

. 15 minutes entre 140 et 190°C

. 10 minutes entre 65 et 115°C

QTE	NATURE DES METS	Température four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
	Truite	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
VIANDES				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Blanquette de veau	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Rôti d'agneau	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Gigot de mouton	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	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

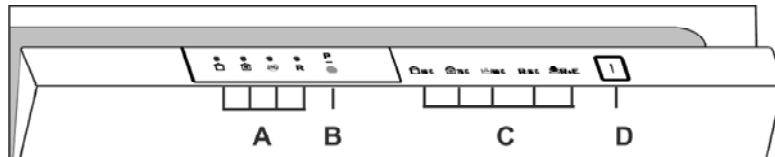
Données techniques :

Couvert EN50242	6
Capacité "casserolles - assiettes"	4 personnes
Volume d'eau (litres)	3
Puissance résistance	1900 W
Puissance pompe de lavage	150 W

Puissance pompe de vidange	30 W
Puissance maximum absorbée	2050 W
Pression admise dans l'installation hydraulique :	mini 0,08 - max 0,8 MPa
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 séchage, un signal sonore intermittent retentit pour signaler que le cycle n'est pas encore fini.

Fin du programme

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

Désactiver la touche "Marche/Arrêt".

Annulation du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé de la manière suivante :

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
- Attendre que les voyants des programmes clignotent.
- Dans les deux minutes suivant la mise en route du lave-vaisselle, maintenir appuyée la touche "Sélection des programmes" pendant 30 secondes (les voyants des programmes continuent à clignoter avec un signal sonore intermittent).
- Relâcher la touche au moment où les deux premiers voyants de gauche s'affichent de manière fixe (pour indiquer que la sonnerie est active) et le signal sonore s'arrête.
- Appuyer de nouveau sur le bouton "Sélection des programmes", les deux premiers voyants de gauche s'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 est équipé d'un dispositif de sécurité anti-débordement, qui en cas d'anomalie, intervient en évacuant l'excès en eau.

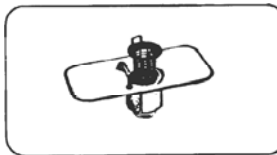
Avertissement anomalie

Si pendant le déroulement d'un programme, il est nécessaire de vérifier un dysfonctionnement ou une anomalie, le voyant correspondant au cycle choisi (deux voyants pour le programme "Trempage") clignote de manière très rapide et un signal sonore retentit. Dans ce cas, éteindre le lave-vaisselle en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt". Après avoir contrôlé que le robinet d'arrivée d'eau soit ouvert, que le tuyau d'évacuation ne soit pas plié, que le syphon 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 l'appareil pendant son fonctionnement. Au cas où il serait nécessaire de remuer ou d'incliner l'appareil, 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.

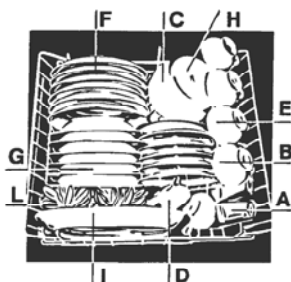
UTILISATION

CHARGEMENT DE LA VAISSELLE

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

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS (EN 50242)

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



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

CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

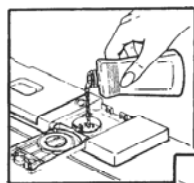
Dans le panier, on peut ajouter les casseroles, les saladiers, soupières, couvercles...

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

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

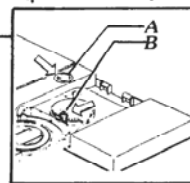
REPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE

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 lavage. Eviter de le faire déborder.

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



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

PLEIN - Reflet sombre



VIDE - Reflet clair



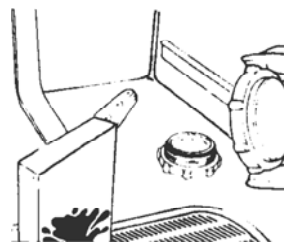
REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

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

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

REPLISSAGE 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 dépuración 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 dépuración.

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

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

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

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

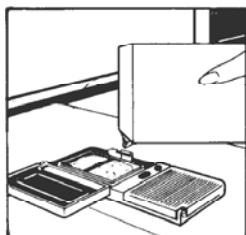
Le bac a une capacité de 1,5 kg de sel, et pour une utilisation efficace de l'appareil, il est nécessaire de le remplir tous les 35 lavages.

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.

REPLISSAGE DU PRODUIT LESSIVIEL

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

Lavage normal



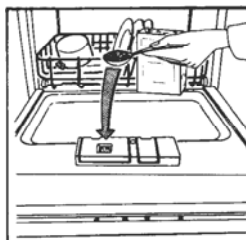
Le bac pour le produit lessiviel est situé à l'intérieur de la porte. Le couvercle du bac doit être refermé avant chaque lavage, pour l'ouvrir appuyer sur le clip. A la fin de chaque lavage le couvercle reste ouvert pour la prochaine utilisation. La dose de détergent peut varier en fonction du degré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

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

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

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

Lavage fort



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

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

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

UTILISATION

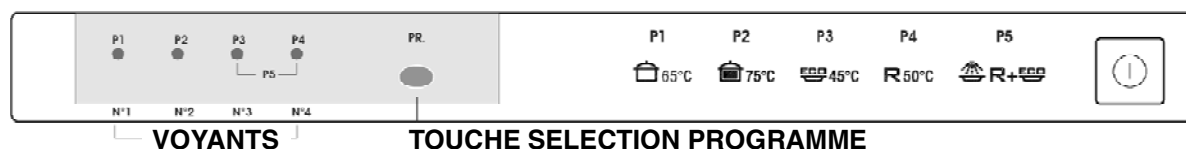
Réglage de l'adoucisseur d'eau avec le programmateur électronique

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

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

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

L'adoucisseur d'eau est pré-réglé en usine sur le niveau 3 (voyant N.3) car ce niveau répond à la majorité des besoins. Pour régler la position de l'adoucisseur d'eau en fonction du degré de dureté de votre eau, procéder comme suit : ouvrir la porte, appuyer sur la touche Marche/Arrêt, dans les deux premières minutes, il faut appuyer sur le bouton "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).



PROGRAMME DE LAVAGE

Information pour les essais en laboratoire

Programme comparatif général

Selon norme EN 50242:

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

Programme	Description	Opérations à réaliser					Déroulement du programme							Durée
		Détergents pré-lavage	Détergents lavage	Nettoyage plaque filtre	Contrôle provision du produit de rinçage	Contrôle niveau sel	Pré-lavage chaud	Pré-lavage froid	Lavage	Premier rinçage froid	Second rinçage froid	Rinçage avec produit de rinçage	Rinçage avec eau froide (15°C)	
65°C	Universel	Destiné au lavage de la vaisselle et casseroles d'un usage quotidien normalement sale.						<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		80
75°C	Intensif	Conçu pour le lavage des casseroles et de toute autre vaisselle d'un usage quotidien particulièrement sale.					<input type="checkbox"/>		75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		90
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C			<input type="checkbox"/>		120
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.							50°C	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		32
R+ECO	Trempage	Pour la vaisselle utilisée le matin ou à midi quand on souhaite effectuer le lavage après le dîner.						<input type="checkbox"/>						6

UTILISATION

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

Pour effectuer un programme de lavage complet avec un chargement plein, mettre après chaque repas la vaisselle en la disposant correctement, et réaliser entre chaque chargement un 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 détergers.
- 6) Pour un parfait lavage de l'argenterie, il est nécessaire de :
 - la rincer après usage, surtout si elle est imprégnée de mayonnaise, oeuf, poisson, etc...
 - ne pas l'asperger de détergent
 - ne pas la mettre en contact avec d'autres métaux.

QUE FAIRE SI ...

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

Il est préférable de se rappeler que toute la vaisselle n'est pas adaptée pour être lavée dans un lave-vaisselle. Il est déconseillé d'introduire des pièces en plastique 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.

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 de l'appareil.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

• 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 : ne pas nettoyer cet accessoire avec un produit abrasif.

Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis 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.

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
	Le filtre du tuyau d'alimentation est bouché	Nettoyer le filtre situé à l'extrémité du tuyau d'alimentation
3 - La machine ne vidange pas	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
	La vidange murale n'a pas d'évent à air	Consulter un technicien qualifié
4 - La machine vidange en permanence	Tuyau en position trop basse	Rehausser le tuyau de vidange à 40 cm
5 - Si les bras de lavage ne tournent pas	Quantité excessive de lessive	Réduire la quantité de lessive
	Une pièce de vaisselle empêche la rotation	Contrôler
	La plaque filtrante et le filtre sont bouchés par des impuretés	Nettoyer la plaque et le filtre
6 - Sur les appareils électroniques sans afficheur : les indicateurs lumineux "eco" et "n°1" avec un signal sonore audible	Arrivée d'eau fermée	Arrêter l'appareil - Ouvrir le robinet - Réactiver le cycle
7 - La vaisselle est partiellement lavée	Voir causes du N°5	Contrôler
	Le fond des casseroles n'est pas lavé parfaitement	Incrustations trop tenaces qu'il faut enlever avant le lavage dans la machine
	Le bord des casseroles n'est pas parfaitement lavé	Mieux positionner les casseroles
	Orifices partiellement bouchés	Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou 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 énergique
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.



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 causée par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

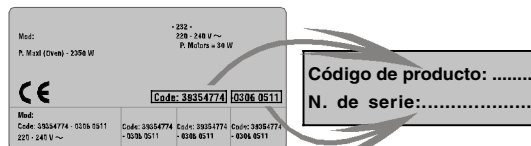
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut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

RECOMENDACIONES

• LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA SACAR EL MÁXIMO PROVECHO DE SU APARATO. Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas y antes de su instalación anote su número de serie debajo del aparato por si necesita ayuda del Servicio de Postventa.

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



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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

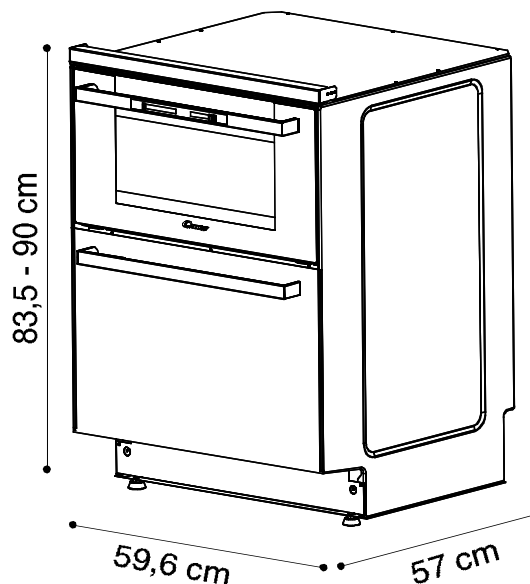
- Confíe la instalación de su aparato y su conexión eléctrica a un instalador autorizado o a un técnico con formación similar.
- El aparato está formado por dos elementos, un horno y un lavavajillas. Por motivos de seguridad no se hará ninguna modificación en este equipo bajo ninguna circunstancia.
-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

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

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

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

DATOS TÉCNICOS



	DUO
Potencia Max	2100 W
Servicios LS	6
Consumo de agua	9 lt

INSTALACIÓN

La instalación de un electrodoméstico puede resultar una operación complicada que, de no hacerse correctamente, puede constituir un peligro para la seguridad del consumidor.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Advertencia:

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

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

El aparato é suministrado de un cable de alimentación que permite la conexión exclusivamente con corriente de 220 - 240 V entre fases o entre fase y neutro.

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

CONEXIÓN DEL AGUA CONEXIÓN DEL DESAGÜE

CONEXIÓN DEL AGUA:

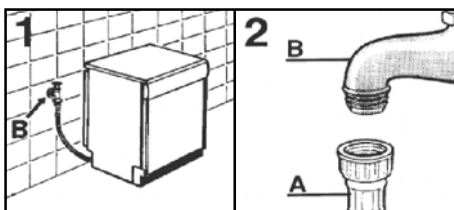
Las mangueras de entrada y desagüe pueden ser dirigidas de izquierda a derecha. El lavavajillas puede conectarse al agua caliente o fría, siempre y cuando la temperatura no sea superior a 60°C.

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

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

No utilice una tubería antigua.

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

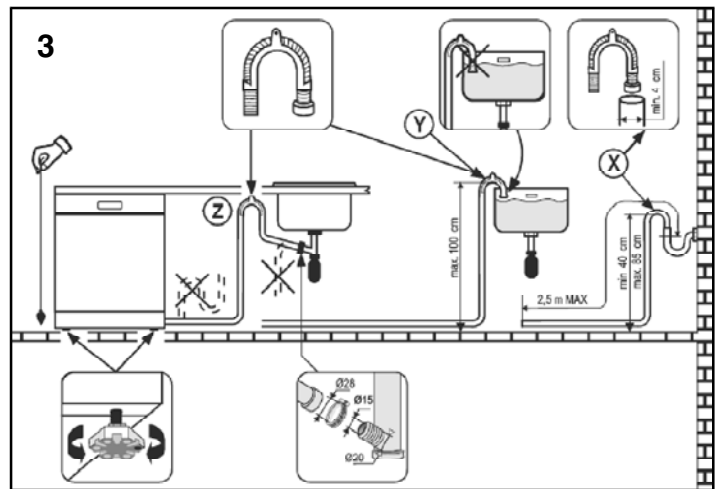


CONEXIÓN DEL DESAGÜE:

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

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

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

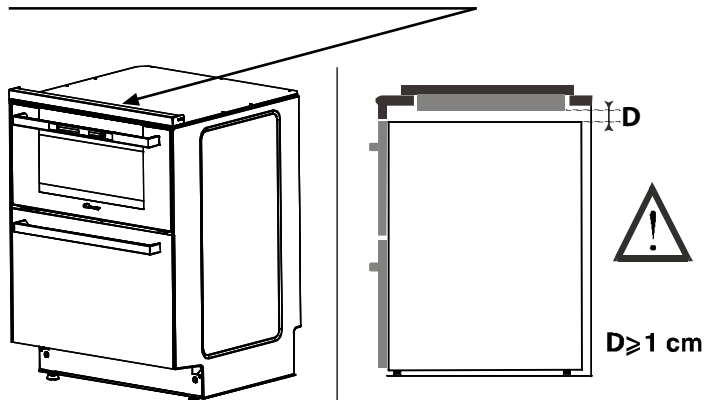


La manguera puede conectarse a un lado del fregadero (no debe sumergirse en agua para evitar que el agua sea devuelta al aparato cuando esté en funcionamiento) (fig. 3y).

Asegúrese de que no se haya pliegues en las mangueras de entrada y desagüe, si es necesario, para alargar el tubo de carga, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica (902 100 150).

ATENCIÓN!

El montaje de la sección se debe realizar durante la instalación.



De lo contrario, deje 1 cm. entre la parte superior del aparato y la parte inferior de la superficie de trabajo para la circulación, y coloque el esparcidor provisto con el aparato.






UTILIZACIÓN

EL HORNO


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

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



MÉTODOS DE COCCIÓN (Según modelo)

- **Resistencia inferior con ventilador**  : utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
- **Cocción convencional**  : los elementos de calor superiores e inferiores se utilizan a la vez. Este método es ideal para todo tipo de asado tradicional, caza, pastel de carne, pierna de cordero, pan y hojaldre, entre otros. Para obtener un óptimo resultado, recalentar el horno unos diez minutos y colocar el alimento que se vaya a cocinar en la posición media de la parrilla.
- **Cocina con ventilador**  : tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores se utilizan para que el ventilador haga circular el aire en el interior del horno. Le recomendamos que utilice este tipo de cocción cuando cocine aves, repostería, pescados y verduras... el calor penetra mejor dentro de los alimentos y así se reducen tanto el tiempo de cocción como el de precalentamiento.
- **Grill**  : utilización del elemento que más calienta. Éxito asegurado en platos a la parrilla variados, kebabs y "platos gratinados". Se necesitan cinco minutos de precalentamiento para que alcance la temperatura adecuada.
- **Grill con ventilador**  : utilización del elemento de calor de la parte superior con el ventilador, así se consigue que el aire del interior del horno circule. Es ideal para cocinar piezas grandes o enteras como el asado de cerdo, aves etc. Es necesario precalentar el horno cuando cocinemos carnes rojas, pero no cuando lo hagamos con carnes blancas. Coloque la bandeja de goteo debajo para recoger los jugos. Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado cerca del grill. Gire los alimentos durante la cocción.




• Precisione/a tecla "ON/OFF"

La primer bombilla  del horno de los programas se enciende en la posición ON (apagado), si todas las pantallas están apagadas en el modo de bombilla no puede ajustar la temperatura y los Q relacionados están apagados.

• Presione la tecla "Functions" (Funciones)

Se enciende el segundo  de función y parpadea (horno con ventilador) mientras el  de la temperatura predeterminada está encendido.

Luego de seleccionar el programa y la temperatura se fija un modo de rotación.

Después de la selección del programa, si no presiona nuevamente la tecla de selección en los siguientes 3 segundos, se fija el programa (esto se aplica también en la selección de la temperatura), el  correspondiente se enciende y el  de la temperatura comienza a parpadear hasta que se alcanza la temperatura pre-establecida: luego de alcanzar la temperatura pre-establecida, el  de temperatura permanece encendido.

Puede cambiar la temperatura de la función presionando la tecla consulte la tabla de arriba para saber cómo ajustar la temperatura.

• Presione la tecla "On/Off" (Encendido/Apagado) para detener la función del horno.

FUNCIÓN DE CALOR RESIDUAL

Cuando el programa de cocción del horno finaliza y el horno todavía está caliente, el LED de temperatura seguirá parpadeando hasta que se alcancen los 80°C.

HORNO - EQUIPAMIENTO (Según modelo)

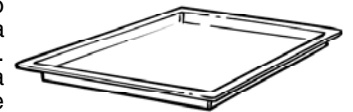
Es imprescindible una limpieza inicial del equipo antes de la primera utilización de cada uno de los componentes. Lávelos con una esponja, aclárelos y séquelos.

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



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

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

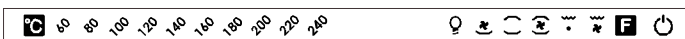


Nunca utilice la bandeja de goteo como bandeja de asado, puede provocar humo y que se esparza la grasa, con lo que el horno se mancharía rápidamente.

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









UTILIZACIÓN

Tecla On / Off 



Tecla temperatura

Tecla Programa / modo de cocción

Símbolo	Programa de cocción 	Temperatura preajustada 	Temperatura escala
	Luz	-----	-----
	Resistencia inferior circulante	200°C	60°C - 240°C
	Convección natural	220°C	60°C - 240°C
	Calor circulante	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Grill ventilado	220°C	180°C - 240°C

UTILIZACIÓN

CONSEJOS DE COCINA

CARNE:

Es mejor no sazonar la carne hasta después de estar cocinada, ya que la sal hace que la grasa salga de la carne. Esto provoca que el horno se ensucie y se forme mucho humo.

La mezcla de carnes blancas, ternera, cordero y pescado pueden meterse en el horno frío.

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

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

PASTELERÍA Y BOLLERÍA:

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

¡Atención! La forma correcta de utilizar el papel de aluminio es con la parte brillante hacia dentro. De lo contrario el calor se refleja en la superficie brillante y no penetra en la tarta.

Evite abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos de cocción: los bizcochos esponjosos, los soufflés, los brioches, etc pueden desinflarse.

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

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

Duración del precalentamiento :

. 20 minutos entre 210 y 230°C

. 15 minutos entre 140 y 190°C

. 10 minutos entre 65 y 115°C

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

LAVAVAJILLAS

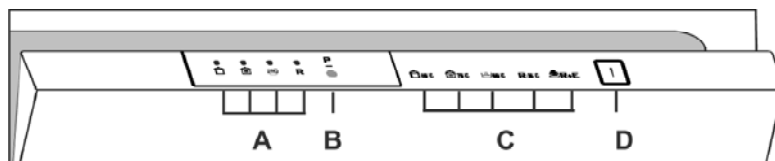
Datos técnicos:

Potencia de la bomba de limpieza 150 W
Potencia de la bomba de drenaje 30 W
Potencia máx. que soporta 2050 W
Presión del agua min 0.08 - máx 0.08 MPa
Fusible (amperios) 10

Lugar de la carga EN50242 6
Capacidad de recipientes y platos 4 servicios
Presión del suministro de agua (litros) 3
Potencia resistencia 1900 W

MANDOS DEL LAVAVAJILLAS

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



SELECCIÓN DE PROGRAMAS Y FUNCIONES ESPECIALES

El lavavajillas y el horno no pueden utilizarse al mismo tiempo

Selección del programa

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

UTILIZACIÓN DEL LAVAVAJILLAS

Apertura de la puerta

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

Cierre de la puerta

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

Interrupción de un programa

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

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

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

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

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

Fin del programa

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

Anulación alarma

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

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

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

Señalización anomalías

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

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

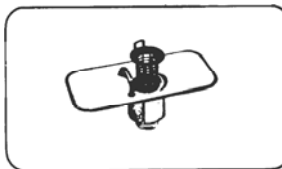
Después de haber controlado que el grifo de entrada de agua está abierto, que el tubo de descarga no está doblado, que el sifón no está obstruido o los filtros sucios, seleccionar de nuevo el programa elegido.

Si la anomalía persiste deberá contactar al Servicio Técnico Oficial (902 100 150)

¡Importante!

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

OPERACIONES PRELIMINARES Y LIMPIEZA DEL FILTRO



El sistema de filtro está compuesto por:

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

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

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

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

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

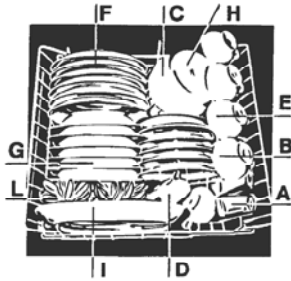
Una instalación deficiente de la unidad de filtro puede afectar negativamente al buen funcionamiento del electrodoméstico. **Importante: No utilice el lavavajillas sin filtro.**

UTILIZACIÓN

CARGADO DE LOS PLATOS

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

CARGA DE 6 SERVICIOS (EN 50242)



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



CARGA DE 4 SERVICIOS Y CACEROLAS

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

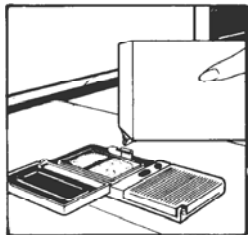
Es aconsejable colocar la cubertería en la cestilla suministrada para tal efecto. Si hay algún cubierto con mango estrecho, debe colocarse con el mango hacia arriba para evitar que caiga al fondo y bloquee el brazo de lavado.

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

CARGA DE DETERGENTE

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

Lavado normal

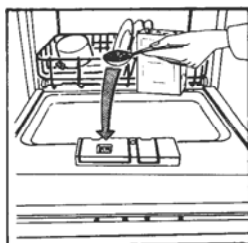


El depósito de detergente está dentro de la puerta. La tapa del depósito debe cerrarse antes de cada lavado. Para abrirla, simplemente presione el cierre. Al finalizar cada ciclo de lavado la tapa del depósito siempre queda abierta y lista para la siguiente utilización del lavavajillas.

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

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

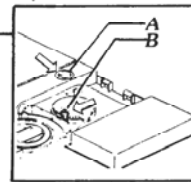
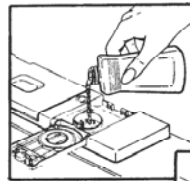
Lavado intensivo



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

LLENADO DEL DEPÓSITO DE ABRILLANTADOR

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



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

LLENO- Oscuro



VACIO- Claro



REGULACIÓN DEL ABRILLANTADOR

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

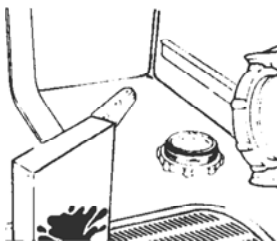
Después del lavado,

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

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

CARGA DE SAL

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



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

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

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

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

UTILIZACIÓN

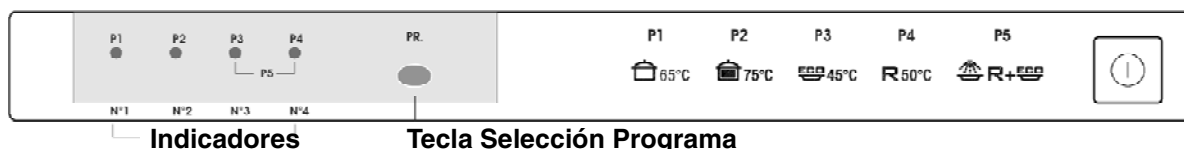
Regulación del suavizante de agua con programación electrónica

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

Los programas son los siguientes:

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

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



PROGRAMA DEL LAVAVAJILLAS

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

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

Programa	Descripción	Lista de control					Contenido de los programas					Duración	function	
		Detergente para remojo	Detergente para lavado	Filtro de limpieza	Control del depósito del abrillantador	Control del depósito de sal	Prelavado caliente	Prelavado frío	Lavado principal	Primer aclarado	Segundo aclarado frío			Aclarado con abrillantador
65°C	Normal	Una vez al día- para ollas sucias y otros elementos que se han dejado todo el día para el lavado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80	si
75°C	Intensivo	Una vez al día- para ollas muy sucias y otros elementos que se han dejado todo el día para el lavado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90	si
45°C	Eco	Programa de Ahorro de Energía adecuado para elementos sucios. Utilizando detergentes con enzimas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120	si
R 50°C	Rápido 32'	Lavado rápido para platos que van a lavarse inmediatamente después de una comida. Carga de lavado de 2/3 servicios.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32	no
R+ECO	prelavado frío	Prelavado frío corto para elementos que se almacenan en el lavavajillas hasta que esté listo para lavar una carga completa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	no

UTILIZACIÓN

ALGUNOS CONSEJOS PRÁCTICOS ...

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

CÓMO OBTENER BUENOS RESULTADOS DE LAVADO

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

QUÉ HACER SI...

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

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

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

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

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

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

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

1. Ejecute un programa de lavado, pero sin platos, para desengrasar la maquina.
2. Desconecte el cable.
3. Cierre la llave de suministro de agua.
4. Llene el depósito de abrillantador.
5. Deje la puerta entreabierta.
6. Deje limpio el interior del aparato.
7. Si el aparato va a dejarse en un lugar donde la temperatura es menor a 0°C el agua que queda en el depósito puede congelarse. Por ello, se recomienda elevar la temperatura a más de 0°C, aproximadamente 24 horas antes de usar el aparato nuevamente.

LIMPIEZA

Antes de empezar a limpiar el aparato, debe:

- Desconectar el aparato de la corriente y esperar a que se enfríen todas las placas.
- Nunca utilice limpiadores abrasivos, hilo de lana u objetos dentados para limpiar el aparato.
- Utilice solo agua jabonosa o productos líquidos a base de amoníaco.

• ILUMINACIÓN DEL HORNO

La bombilla y su cubierta están fabricadas con materiales resistentes a las temperaturas altas: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatura 300°C mini.

Cambiar la bombilla: desconecte el horno de la corriente antes de intentar cambiar la lámpara. Espere a que el horno esté frío antes de llevar a cabo alguna operación.

Para cambiar una bombilla defectuosa simplemente retire la cubierta de cristal, desenrosque la bombilla y cámbiela por otra del mismo tipo. Después de cambiar la bombilla defectuosa vuelva a enroscar la cubierta de cristal.

• LOS ACCESORIOS

La bandeja del horno: no limpie la bandeja del horno con productos abrasivos rugosos. Utilice simplemente un paño mojado escurrido en agua caliente con jabón, aclárela con agua y séquela.

La bandeja de goteo: después de utilizar el gril retire la bandeja de goteo del horno y escurra la grasa en un cubo. Lave y aclare la bandeja de goteo con agua muy caliente utilizando una esponja y detergente. Si todavía quedan restos de comida incrustados, sumérgala en agua jabonosa. La bandeja de goteo se puede lavar en el lavavajillas. Nunca coloque de nuevo la bandeja de goteo en el horno si tiene restos de suciedad.

• LA PUERTA DE CRISTAL DEL HORNO

Se recomienda pasar un papel absorbente sobre la superficie de la puerta de cristal del horno después de cada cocción. Si hubiese muchas manchas, se puede limpiar el cristal con una esponja con producto limpiador.

• LA JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si la junta del horno está muy sucia, límpiela con una esponja ligeramente humedecida.

• LA PUERTA DEL HORNO


La puerta del horno se puede limpiar cuando está colocada.

IDENTIFICACIÓN DE PEQUEÑOS MENORES

¡RECUERDE! El horno y el lavavajillas no pueden utilizarse al mismo tiempo.

Si el lavavajillas no funciona correctamente realice las siguientes comprobaciones antes de llamar al Centro de Servicio:

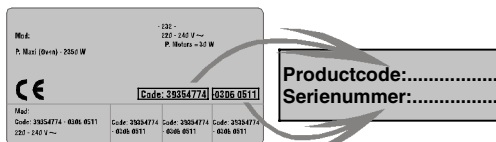
FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
1. El aparato no funciona	El cable no está conectado correctamente	Conecte el cable eléctrico
	No ha presionado el botón 0/I	Presione el botón
	No hay electricidad	Revise el suministro de energía eléctrica
	La puerta está abierta	Cierre la puerta
2. El aparato no absorbe agua	Ver las causas para el fallo N°1	Examinar
	El selector de programas no está en la posición correcta	Cambie el selector de programas a la posición correcta
	La manguera de entrada está doblada	Elimine los pliegues de la manguera
3. El aparato no expulsa el agua	El filtro de la manguera de entrada está bloqueado	Limpie el filtro al final de la manguera
	El filtro está sucio	Limpie el filtro
	La manguera de desagüe está torcida	Estire la manguera de desagüe
	La extensión de la manguera de desagüe no está conectada correctamente	Siga atentamente las instrucciones para conectar la manguera de desagüe
4. El aparato expulsa agua de manera continua	La conexión de desagüe en la pared está hacia abajo y no hacia arriba	Llame a un técnico calificado
	La posición de la manguera de desagüe es demasiado baja	Eleve la manguera de desagüe hasta 40 cm por encima del nivel del suelo
5. El brazo aspersor no gira	Cantidad excesiva de detergente	Reduzca la cantidad de detergente
	Algo impide que el brazo rote	Examinar
	La lamina y la copa del filtro están muy sucias	Limpie la lámina y la copa del filtro
6. En electrodomésticos sin visualizador se encienden la luz indicadora "Eco" y la luz indicadora n°1, con señal acústica	La llave de entrada del agua está cerrada	Apague el electrodoméstico - abra la llave - Restablezca el ciclo
7. La carga de platos se lava parcialmente	Ver las causas para el fallo n°5	Examinar
	El fondo de las cazuelas no ha sido limpiado adecuadamente	Los restos de comida deben ser dejados en remojo antes de colocar los utensilios en el lavavajillas
	El borde de las cazuelas no ha sido limpiado adecuadamente	Vuelva a poner las cazuelas
	El brazo aspersor está bloqueado	Retire el brazo rociador desenroscando la arandela de la tuerca en el sentido de las agujas del reloj y lávelo dejando correr el agua
	Los platos no se han cargados correctamente	No coloque los platos muy cerca uno del otro
	El final de la manguera de desagüe está dentro del agua	El final de la manguera de desagüe no debe estar en contacto con el agua expulsada
	Cantidad incorrecta de detergente; el detergente está duro y viejo	Aumente la dosificación en función de la suciedad de los platos y cambie el detergente
	La llave del depósito de sal no está bien cerrada	Apriétela completamente
	El programa de lavado no es el adecuado	Seleccione un programa más fuerte
8. Los platos tienen manchas blancas	El agua es muy dura	Revise el nivel de sal y de abrillantador y regule la cantidad. Si el fallo persiste póngase en contacto con el Centro de Servicio
	Los platos chocan unos contra otros	Cargue los platos en la cesta de forma apropiada
9. Se aprecian ruidos durante el lavado	El brazo giratorio choca contra los platos	Cargue los platos de forma adecuada
	Flujo de aire inadecuado	Deje la puerta del lavavajillas entreabierta al final del programa de lavado para permitir que los platos se sequen de manera natural

 Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

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



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- De elektrische aansluiting ervan dient u toe te vertrouwen aan een goedgekeurd installateur of technicus met gelijkwaardige kwalificaties.
- De Duo bestaat uit drie onderdelen 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 Duo 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 Duo in werking is. Houd jonge kinderen weg bij de Duo als deze wordt gebruikt.
- Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Na ieder gebruik raden we aan om enig schoonmaakwerk aan de Duo te verrichten. Dit voorkomt de opeenhoping van vuil of vet dat opnieuw wordt bereid en verbrand, 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 Duo 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 afwasmachine is ontworpen voor normaal keukengereedschap. Voorwerpen die zijn vervuild door benzine, verf, sporen van staal of ijzer, agressieve chemicaliën, zuren of logen dienen niet in de afwasmachine te worden afgewassen.
- Aan het eind van het wasprogramma kan er beter geen water in de machine of op de vaat achterblijven.
- Indien u een oude vaatwasser kwijt wilt, wees dan zo zorgvuldig om de deur te verwijderen om het risico uit te sluiten dat kinderen er in opgesloten raken.
- **Indien het apparaat op een tapijtvloer wordt geplaatst, moet erop gelet worden dat het zeker is dat er zich geen obstakels bevinden bij de ventilatieopeningen aan de onderkant.**
- De afwasmachine is gemaakt van materialen die hergebruikt kunnen worden zodat men het apparaat op een milieuvriendelijke manier kan wegdoen.
- Verzekeer u ervan dat de afwasmachine geen elektriciteitskabels platdrukt.

- Het is niet aan te bevelen om adapters, verdeelstekkers en/of verlengkabels te gebruiken.
- Alle mogelijke vragen over het snoer van de stroomtoevoer dienen te worden voorgelegd aan de Serviceafdeling of aan een gekwalificeerd technicus.

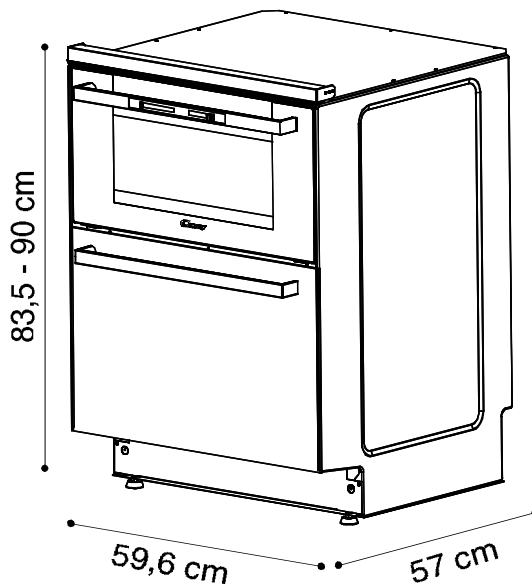
Het niet opvolgen van welk bovengenoemd advies dan ook kan ernstige gevolgen hebben voor de veiligheid van het apparaat.

Wij raden aan om tijdens de installatie van het fornuis er goed op te letten dat het fornuis recht staat en dat hij niet kan verschuiven.

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

CE Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen

TECHNISCHE GEGEVENS



	DUO
Vermogen	2100 W
Capaciteit couverts	6
Water verbruik	9 lt

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.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

Waarschuwing:

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

. De elektrische aansluiting naar de installatie zou gemaakt moeten worden via een stopcontact met een stekker met randaarde, of via een stroomonderbrekingschakelaar met universele pool.

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

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

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

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

Dij deze DUO 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.

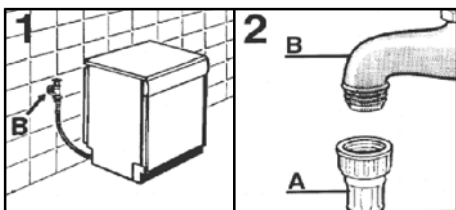
WATERAANSLUITING - WATERAFVOER

WATERAANSLUITING :

De aan- en afvoerslangen kunnen naar wens links of rechtsom geleid worden. De afwasmachine kan zowel op koud als op warm water (max. 60°C) worden aangesloten.

De waterdruk kan variëren van een minimum van 8 N/cm tot een maximum van 80 N/cm. Vraag bij een waterdruk lager dan 8 N/cm uw plaatselijke waterleidingbedrijf om advies. Aansluiting op een wasmachinekraan met terugslagklep is voorschrift (Fig. 1). De afwasmachine is voorzien van een drukvaste waterslang met een 3/4 aansluitnippel (Fig. 2) voor aansluiting op de waterkraan. De waterslang "A" wordt vastgedraaid op een waterkraan "B" met een 3/4" aansluiting, zodanig dat de nippel stevig vast zit.

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

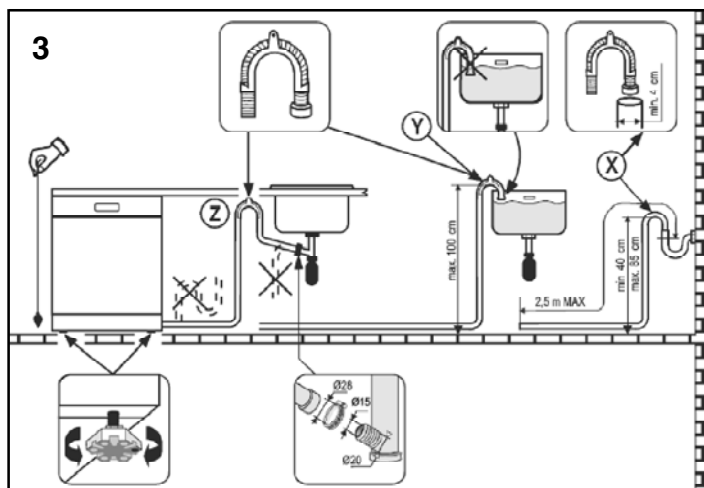


WATERAFVOER :

Let er bij de opstelling op dat er geen knikken in de afvoerslang zitten (Fig. 3). 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. 3x).

De afvoerslang kan eventueel met 2.6 m verlengd worden; de maximale hoogte is 85 cm.

Neem hiervoor contact op met de Service Desk.

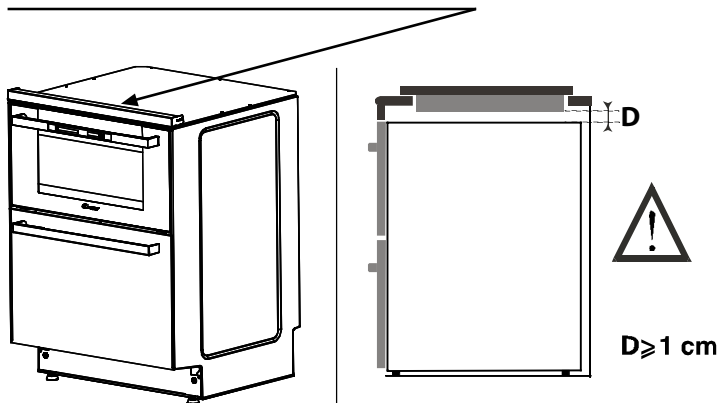


Het kromme uiteinde van de afvoerslang kan in de gootsteen worden gehangen (dit mag niet onder water staan, aangezien het water dan tijdens het wasprogramma weer opgezogen zou kunnen worden, Fig. 3y).

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.

ATTENTIE!

Voer de montage van de sectie uit tijdens de installatie.



Doet u dat niet, houd dan voor de luchtcirculatie 1 cm aan tussen de bovenzijde van het apparaat en de onderzijde van het werkoppervlak en plaats de spreider die bij het apparaat wordt geleverd.

GEBRUIK

DE OVEN

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

BELANGRIJK:

Laat kinderen nooit in de buurt van de Duo als deze in gebruik is.

DE KOOKMETHODES (Volgens model)

- **Onderwarmte + ventilator** : Onderwarmte plus de ventilator is ideaal voor de combinatie van fruit en flans, taarten, quiches of deegwaren. Het gerecht droogt niet uit en het deeg kan rijzen. Schuif de plaat op het onderste niveau in de oven.
- **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.
- **Gemengde warmte** : Gelijkmatig gebruik van de ovenvloer, ovenkoepelweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte vermengt. Aanbevolen voor gevogelte, gebak, vis, groenten enz.... De warmte dringt beter door in de te bereiden gerechten en verkort de kooktijd, evenals de voorverwarmingstijd.
- **Gril** : 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.
- **Turbogrill** : Gebruik van de koepelweerstand en van de turbine die de lucht in de ovenruimte vermengt. Ideaal voor dikke omvangrijke bereidingen, volledige stukken zoals varkensgebraad, gevogelte enz. Voorverwarming is nodig voor rood vlees, maar nutteloos voor wit vlees. De te bereiden gerechten rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven plaatsen, op een middelhoog niveau. De sausopvangschotel onder het rooster schuiven om vetresten op te vangen. Zorgen dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Het te roosteren stuk na de halve bereidingstijd omdraaien.

- **Druk op de toets "On/Off" (Aan/)**.

De eerste LED van de ovenverlichting van de programma's gaat branden in de stand "off" en alle displays zijn uit in de stand verlichting kunt u de temperatuur niet aanpassen en de bijbehorende LED's zijn uit.

- **Druk op de toets "Functions" (Functies)** .

de tweede functie-LED gaat branden en knippert (ventilator hard) terwijl de LED van de standaardtemperatuure aan is. De programma- en temperatuurselectie staat in de rotatiestand. Als u na de programmaselectie niet binnen 3 seconden opnieuw op de selectietoets drukt, wordt het programma ingesteld (dit geldt ook voor de temperatuurselectie), de bijbehorende LED gaat branden en de temperatuur-LED begint te knipperen totdat de van tevoren ingestelde temperatuur is bereikt : wanneer de van tevoren ingestelde temperatuur is bereikt, blijft de temperatuur-LED branden.

U kunt de functietemperaturen wijzigen met een druk op de toets, zie de tabel hierboven voor de manier van aanpassen .

- **Stop de ovenfunctie met een druk op de toets "On/Off" .**

RESTWARMTEFUNCTIE

Wanneer bereidingsprogramma van de oven is voltooid en de oven is nog heet, blijft de temperatuur-LED knipperen totdat 80°C is bereikt.

OVEN APPARATUUR (Volgens model)

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

DE OVENPLAAT:

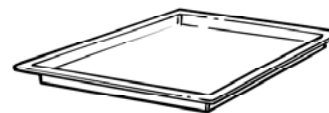
bedoeld om plaats te bieden aan schalen en borden, en aan braadstukken vlees als deze met de grill worden bereid. Hij is uitgerust met rails die het mogelijk maken dat de lekbak naar binnen wordt geschoven.



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

DE LEKBAK:

vangt vlees- en 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.

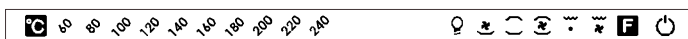


Gebruik de lekbak nooit als grillbak. Dit zou rookontwikkeling tot gevolg kunnen hebben, rondspattend vet en de oven zou snel vlekken krijgen.

Tijdens het gebruik van de oven moet u alle niet-gebruikte ovenaccessoires uit de oven verwijderen.

GEBRUIK

Aanraak Aan / Uit



Temperatuur
aanraak

Functie
aanraak

Functie	Bereidingsstand	Vooraf ingestelde temperatuur	Vooraf bepaald bereik van de
	Licht	geen	geen
	Onderwarmte + Ventilator	200°C	60°C - 240°C
	Conventionele bereiding	220°C	60°C - 240°C
	Ventilator bereiding	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Grill met ventilator	220°C	180°C - 240°C

GEBRUIK

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 voorverwarmede oven, maar het gaart het vlees beter door en door omdat de hitte meer tijd heeft om het braadstuk binnen te dringen.

Juiste voorverwarming is de basis voor een succesvolle bereiding van rood vlees.

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

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

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

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

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

Voorverwarmingstijden:

- . 20 minuten tussen 210 en 230° C
- . 15 minuten tussen 140 en 190° C
- . 10 minuten tussen 65 en 115° C

Gewicht	Bereiding van	Oven temperatuur °C	Plaats van onderaf gerekend	Tijd in minuten
VIS - PESCE				
	Forel	200	1	15 / 25
1 kg	Kabeljauw	190	1	50
VLEES				
1 - 1,5 kg	Rosbief	190	1	90
1 kg	Kalfsfri-candeau	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Kalferagout	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lamsbout	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Geitebout	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	Speen varkendij	190	1	120
GEVOGELTE				
2 kg	Duiven bout	150 / 160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Eend	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kalkoen	170	1	60 / 80
VERSCHILLENDE - GERECHTEN				
	Lasagna	200	1	40
	Soufflé's	200	1	20
	Soezen	200	1	20
	Pizza	200	1	20
GEBAK				
	Roerdeeg	175	1	40 / 50
	Vruchten vlaai	180 / 190	1	20 / 30
	Cakedeeg	160	1	40 / 45
	Schuimgebak	100	1	90
	Bladerdeeg	200	1	20

GEBRUIK

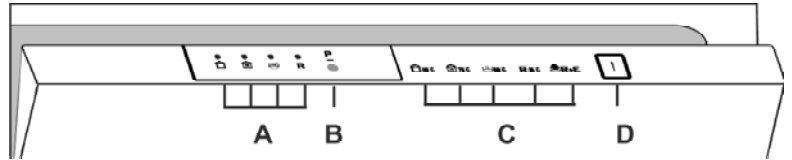
AFWASMACHINE

Technische gegevens :

EN50242 - Capaciteit couverts	6	Vermogen afvoerpomp	30 W
Capaciteit belading met pannen/ couverts voor	4 personen	Totale aansluitwaarde	2050 W
Verbruik per vulling (litres)	3	Waterdruk	mini 0,08 - max 0,8 MPa
Vermogen verwarmingselement	1900 W	Zekering	10 A
Vermogen circulatiepomp	150 W		

BEDIENINGSPANEEL

- A Programma selectie indicatie lichtje
- B Programma-Keuze Toets
- C Omschrijving programma's
- D Aan/Uit Knop



PROGRAMMA SELECTIE EN SPECIALE FUNCTIES

HERINNERING! De oven en de vaatwasser kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

Instellen van de programma's

- Open de deur en druk op de Aan/Uit knop ; de 4 programma lampjes gaan knipperen
- Selecteer het gewenste programma door de het indrukken van de programmakeuze knop, Het lampje van het gekozen programma gaat branden. (2 lampjes bij het koude spoel programma)
- Sluit de deur (na het signaal) het gekozen programma zal automatisch starten)

GEBRUIK AFWASMACHINE

Het openen van de deur - U opent de deur van de afwasmachine door de handgreep naar u toe te trekken. Bij opening van de deur tijdens de werking van de afwasmachine schakelt de machine automatisch uit.

Tijdens de werking van de afwasmachine wordt het openen van de deur niet aangeraden. Ingeval van nood, moet u de stop knop indrukken.

Het sluiten van de deur

U schuift het vaatrek naar binnen. Controleer of de sproeiarmen vrij kunnen ronddraaien en of er geen bestek, pannen of borden zijn die de draaibewegingen kunnen belemmeren. U sluit de deur door deze stevig aan te drukken tot u de beveiligingsgrendel hoort klikken.

Onderbreken van een programma

Het is niet aan te raden om de deur te openen terwijl een programma loopt, zeker niet tijdens de hoofdwasfase en de droogfase. Mocht de deur onverhoopt toch geopend worden stopt het programma automatisch. Wanneer de deur weer gesloten wordt gaat het programma automatisch verder. Wanneer u van programma wil veranderen of een programma beëindigen, handel volgens de volgende procedure: Open de deur, druk de programmakeuze knop intot dat alle 4 indicatielampjes knipperen. Het huidige programma is geannuleerd. Een nieuwe programmakeuze kan nu gemaakt worden. Voordat u een nieuw programma opstart, verzeker uzelf dat er nog genoeg wasmiddel in de dispenser zit. Indien nodig kunt u de dispenser dan bijvullen.

LET OP: Als de deur tijdens een programma wordt geopend zal er een signaal gaan klinken, dit geeft aan dat het vaatwas programma nog niet klaar is.

Einde van het programma

Het einde van een programma wordt aangegeven door een geluidssignaal. Wanneer de deur geopend wordt, knipperen alle 4 indicatielampjes. Zet de aan/uit knop uit. Uitschakelen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op de volgende manier uitgeschakeld worden:

- Druk de aan/uit knop in.
- Wacht tot de programma lampjes gaan branden.
- Druk binnen 2 minuten de programma knop in, hou deze 30 sec ingedrukt (het programma lampje gaat knipperen en er klinkt een signaal)
- Als de eerste 2 lampjes aan de linkerkant branden (zonder te knipperen) en het signaal is gestopt, laat u de knop los (het uitschakelen van het signaal is gereed)
- Druk wederom de programmaknop in, de eerste 2 lampjes aan de linkerkant gaan uit en de andere twee zullen gaan branden. (het signaal is weer ingeschakeld)
- Een geluidssignaal zal bevestigen dat het inschakelen gereed is.
- Om het signaal weer uit te zetten herhaal de bovenstaande stappen.

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

Waarschuings Signaal

Als er fouten optreden tijdens een programma, dan gaat het lampje dat correspondeert met het betreffende programma snel knipperen en er zal een geluidssignaal klinken.

Mocht dit het geval zijn, zet dan de vaatwasser uit dmv het indrukken van de aan/uit knop.

Nadat u gekeken heeft of de watertoevoer open is, de slang niet dubbel zit en het filter niet verstopt is, kunt u de machine weer aanzetten.

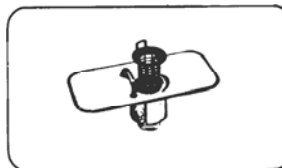
Als dit probleem zich voor blijft doen, bel dan de Service Desk.

Belangrijk

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

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

VOORBEREIDING EN SCHOONMAKEN VAN HET FILTER



Het filter bestaat uit :

- De filterbeker, die de grofste etensresten opvangt.
- De filterplaat, die zorgt voor het voortdurend filteren van het 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.

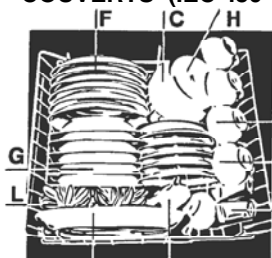
Let wel : Gebruik de afwasmachine nooit zonder filters.

GEBRUIK

BELADING MET COUVERTS

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

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



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



BELADING MET 4 STANDAARD COUVERTS-PANNEN OF SCHALEN

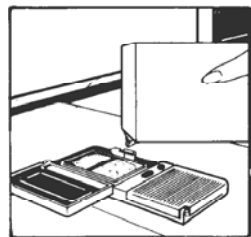
In het vaatrek worden kook-, steel-, soeppannen, slakommen, schalen, deksels en keukengerei geplaatst. Het bestek gaat in de speciale plastic houder die weer wordt opgesteld al naar gelang de behoefte. Voor een goed was-resultaat wordt aangeraden om de lepels af te wisselen met ander bestek, wordt aangeraden 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

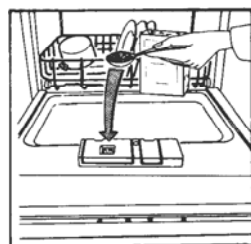


Het zeepbakje bevindt zich aan de binnenzijde van de deur. Indien dit dicht is, drukt u op de klep: na ieder wasprogramma gaat het bakje vanzelf open en is het weer gereed voor gebruik. De hoeveelheid wasmiddel kan aangepast worden aan de mate waarin het serviesgoed vervuld is en aan het type serviesgoed. 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.

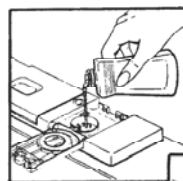
EXTRA WASMIDDEL VOOR INTENSIEF WASPROGRAMMA



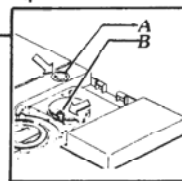
Bij een intensief afwasprogramma dient nog een tweede dosis - ongeveer 15 gram (1 eetlepel) - afwasmiddel toegevoegd te worden. Deze dosis gaat in de zeepgleuf van de gesloten deur of recht-streks in de trommel. Met de aangeduide hoeveelheid wasmiddel wordt poeder bedoeld.

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

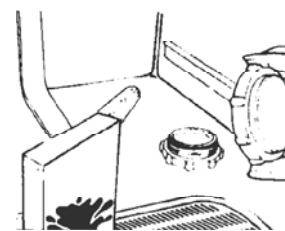
LEEG ○
Wit

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 "Koud Spoelen" ("Eco+Snel" 2 lampjes) in, zodat de zoutoplossing die overloopt meteen door water wordt weggespoeld.

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

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

GEBRUIK

Regulatie van het onthardingssysteem door een elektronisch programma

De automatische waterverzachter kan water met een hardheidsgraad tot 60°fH (Franse weergave) of 33°dH (Duitse weergave) door 5 posities.

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

Niveau	Hardheid		Gebruik neutraliserend zout	Positie
	°fH (Franse weergave)	°fH (Duitse weergave)		
0	0-8	4	NEE	Lampje N.1
1	9-20	5-11	JA	Lampje N.1
2	21-30	12-17	JA	Lampje N.2
3	31-40	18-22	JA	Lampje N.3
4	41-60	23-33	JA	Lampje N.4

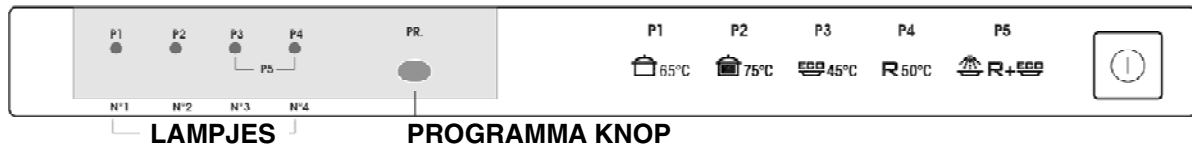
De onthardingspositie is door de fabrikant standaard ingesteld op positie 3 (indicatielampje N3). Dit omdat deze positie de meest gebruikte en voorkomende is.

Om deze positie te veranderen werkt u als volgt:

Open de deur, druk de aan/uit knop in, druk vervolgens minimaal 10 sec. de programmakeuze toets in. De eerste 3 lampjes aan de linker kant zullen gedurende 3 seconden gaan branden.

Het lampje dat hoort bij het instellen van de waterhardheid, gaat knipperen.

Het indrukken van de opeenvolgende toets zal het waterhardheid niveau wijzigen. (zie tabel)



WASPROGRAMMA

Informatie voor de testlaboratoria Algemene programma vergelijking

Ref. EN 50242 standaard:

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

Programma	Beschrijving		Te verrichten handelingen					Programma verloop					Gemiddelde duur in minuten	
			Voorspoelmiddel	Afwasmiddel	Reiniging filterplaat	Voorraad controle spoelingsmiddel	Controle zoutvoorraad	Warm voorspoelen	Koud voorspoelen	Afwassen	Eerste koude spoeling	Tweede koude spoeling		Warm spoelen en spoelingsmiddel
65°C	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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C	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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
45°C	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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120
R 50°C	Snelwas 32 minuten	Supersnelle cyclus voor vaatwerk dat direct schoongemaakt dient te worden. Aanbevolen voor een vaat van max. 4 à 6 personen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
R+	Koud voorspoelen	Kort voorspoel-programma voor serviesgoed dat u 's ochtends of 's middags gebruikt, als u de afwas wilt uitstellen tot na het avondeten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

GEBRUIK

HOE U KUNT BESPAREN ...

Wilt u met een volle machine wassen, plaats dan elke keer na de maaltijd het vaatwerk in de machine. Schakel eventueel het programma 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 sproeiers verstopt raken.
- 4) Controleer of de sproeiarmen vrij kunnen ronddraaien.
- 5) Aangekoekte of aangebrande pannen en vaatwerk dienen eerst in de week te worden gezet met water en zeep dat speciaal bestemd is voor afwasmachines.
- 6) Om zilver goed en verantwoord te kunnen afwassen raden wij aan:
 - a) - het bestek meteen na de maaltijd af te wassen (in het bijzonder indien er mayonaise, ei of vis, enz. gegeten is);
 - b) - er geen zeep op te strooien;
 - c) - het zilver niet in aanraking te brengen met andere metalen.

WAT TE DOEN ALS ...

U de afwasmachine wilt stopzetten om bijv. er nog iets in te zetten en het wasprogramma wilt onderbreken. Open de deur na de O/I knop uit te drukken zodat het programma stopt. Wacht na het sluiten van de deur 3 minuten voordat u de afwasmachine weer aanzet.

WAT NIET GESCHIKT IS VOOR DE MACHINE-AFWAS:

Niet al het servies is geschikt voor machine-afwas:

Het is af te raden bepaalde voorwerpen in de afwasmachine te wassen zoals: PVC voorwerpen, bestek met houten of plastic handgrepen, sausschaal met houten handgreep, voorwerpen van aluminium of kristalhoudend glas, tenzij anders aangegeven. Bepaalde decoraties kunnen verbleken, daarom kunt u eerst beter een exemplaar enkele malen machinaal wassen om er zeker van te zijn dat de decoratie niet verbleekt.

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

NA HET GEBRUIK -

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

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

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

REINIGING

- Vóórdat u enige vorm van reiniging gaat uitvoeren, dient u:
 - Het apparaat van de elektrische toevoer af te koppelen en te wachten tot alle hete delen zijn afgekoeld.
 - Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

• 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.

• ACCESSOIRES

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.

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 stopcontact	Steek stekker in stopcontact
	0/I - 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 sproeiarmen niet hoorbaar, tijdens wassen	Te hoge zeepdosering	Verlaag dosering zeep
	Voorwerpen blokkeren de sproeiarmen	Controleer de inhoud van de korven
	Filter/zeef verstopt	Reinig deze
6. Elektrische apparaten zonder display: Ecoindicatie lampje nr.1 met geluidssignaal	Kraan dicht	Schakel het toestel uit. Draai de kraan open en Re-set programma
7. Borden, schalen ed. Zijn niet goed schoon.	Zie oorzaken nr. 5	Controleer
	Panbodems zijn niet goed gereinigd voordat ze in de machine zijn gedaan	Aangezette panbodems moeten geweekt worden voordat ze in de machine gaan
	Sproelarmen vull (gaatjes niet open)	Verwijder sproelarmen, 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.



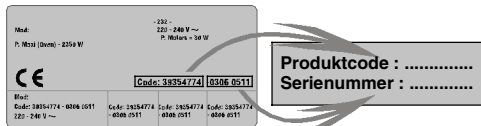
Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt. Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

WICHTIGE HINWEISE

• LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG, UM IHREM GERÄT DIE BESTMÖGLICHE LEISTUNG ABZUGEWINNEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Gebrauchsanweisungen für einen späteren Gebrauch aufzubewahren, und bevor Sie das Gerät installieren, notieren Sie sich die unten stehende Seriennummer; Sie werden sie gebrauchen, wenn Sie Unterstützung von unserem Kundendienst benötigen.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des DUO



UNSERE FIRMA ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WENN DIE IN DIESEM DOKUMENT ERTEILTEN ANWEISUNGEN NICHT BEACHTET WERDEN.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie die Installation Ihres Gerätes und den entsprechenden elektrischen Anschluss von einem qualifizierten Installateur oder Techniker mit vergleichbaren Fachkenntnissen durchführen.
- Das Duo besteht aus zwei Bauteilen: einem Ofen und einem Geschirrspüler. Aus Sicherheitsgründen dürfen in keinem Falle Änderungen an diesem Gerät vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch entwickelt worden.
- Wenn das Duo auch nur den geringsten Fehler aufweisen sollte, schalten Sie es gar nicht erst ein! Trennen Sie es von der Stromversorgung und setzen Sie sich umgehend mit einer anerkannten Kundendienststelle in Verbindung.
- Es gibt bestimmte Sicherheitsgrundregeln, die für jedes Haushaltsgerät gültig sind. Sie lauten wie folgt:
 - Berühren Sie nie das Gerät, wenn Ihre Hände oder Ihre Füße feucht oder nass sind.
 - Benutzen Sie es nicht, wenn Ihre Füße nackt sind.
 - Ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose, indem Sie an dem Kabel oder gar an dem Gerät selber ziehen.
 - Das Gerät darf nicht den natürlichen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden (wie Regen, Sonne, usw.).
 - Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die mit dem Gerät nicht umgehen können, dieses unbeaufsichtigt benutzen.
 - Lehnen Sie sich nicht an die Türen und halten Sie auch Kinder davon ab.
- Alle zugänglichen Teile sind heiß, wenn das Duo in Betrieb ist. Halten Sie Kleinkinder fern vom Duo, wenn dieser in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wir empfehlen, nach jedem Gebrauch das Gerät grob zu reinigen. Das verhindert die Ansammlung von Schmutz und Fettresten, die sonst wieder dem Backvorgang unterzogen werden und anbrennen würden, was die Bildung von unangenehmen Gerüchen und Rauch zur Folge hätte.
- Zur Reinigung des Gerätes verwenden Sie keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Bewahren Sie keine entflammaren Produkte im Duo auf, da sie sich entzünden könnten, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie einen Teller in den Ofen legen oder aus dem Ofen nehmen.
- Legen Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolien oder handelsüblichen Einweg-Ofenschutzfolien aus. Wenn Aluminium, sowie jeder andere Schutz mit der heißen Emaille in Berührung kommt, könnte diese schmelzen oder das Backofeninnere beschädigt werden.
- Beim Backen mit Fetten oder Ölen überwachen Sie ständig den Backvorgang, da erhitzte Fette und Öle schnell Feuer fangen können.
- Der Geschirrspüler ist für normale Küchenutensilien ausgelegt. Gegenstände, die mit Erdöl, Lack, Stahl- oder Eisensparten, ätzenden Chemikalien, Säuren oder Laugen in Berührung gekommen sind, dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Am Ende des Spülvorgangs sollte sich kein Restwasser in der Spülmaschine oder auf dem Geschirr befinden.
- Wenn Sie einen alten Geschirrspüler entsorgen möchten, entfernen Sie die Tür, um die Gefahr zu verhindern, dass Kinder im Inneren des Geräts eingeschlossen bleiben.
- **Wenn das Gerät auf einem Teppichboden aufgestellt wird, soll dafür gesorgt werden, dass die Entlüftungsöffnungen zum Boden hin nicht verstopft sind.**

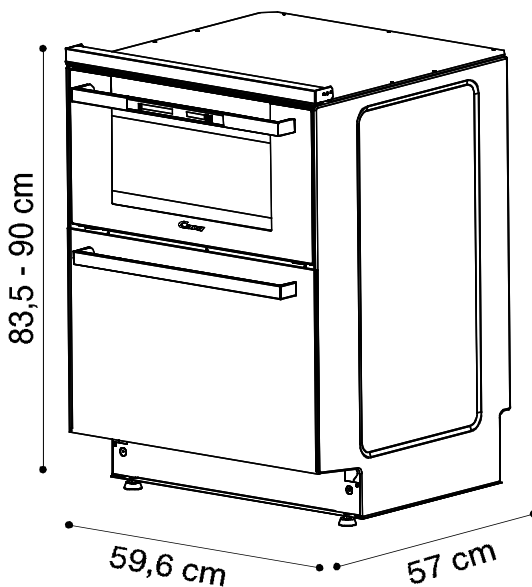
- Der Geschirrspüler besteht aus Materialien, die wieder verwertet werden können, und garantiert somit eine umweltfreundliche Entsorgung.
- Sorgen Sie dafür, dass der Geschirrspüler das Versorgungskabel nicht zerquetscht.
- Es wird davon abgeraten, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel zu benutzen.
- Jede Anfrage bezüglich der Stromversorgung soll an den Kundendiensttechniker oder an einen Fachtechniker adressiert werden.

Jedes Versäumnis, die o.g. Haupthinweise zu befolgen, kann ernsthafte Folgen für die Sicherheit des Gerätes haben. Sollte das Gerät auf einem Sockel aufgestellt werden, ist die Installation unbedingt auf Stabilität zu prüfen und so auszuführen, dass das Gerät nicht rutschen kann. Zwecks ständiger Verbesserung der Produktqualität behält sich CANDY technische Änderungen vor.

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.



TECHNISCHE DATEN



	DUO
Gesamtanschlusswert	2100 W
Maßgedecke	6
Wasserverbrauch	9 lt

INSTALLATION

Die Installation eines Haushaltsgeräts kann unter Umständen eine komplizierte Arbeit sein; wenn diese nicht korrekt ausgeführt wird, könnte es zu schweren Beeinträchtigungen der Sicherheit des Benutzers kommen. Das ist der Grund, warum sie von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der geltenden technischen Regeln durchgeführt werden soll.

Falls diese Empfehlung nicht beachtet und die Installation des Gerätes durch eine nicht qualifizierte Person durchgeführt werden sollte, lehnt CANDY jede Verantwortung für eventuelle technische Fehler des Produktes ab, gleichviel, ob es zu Schäden an Personen oder Sachen führt.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen. CANDY lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die sich aus einem unsachgemäßen oder fahrlässigen Gebrauch ergeben sollten.

Achtung:

- Vor jeder Arbeit an der Elektrik überprüfen Sie die Versorgungsspannung am Stromzähler, die Einstellung des Trennschalters, die Kontinuität der Erdverbindung mit dem Gerät und die Eignung der Schmelzsicherung.

- Der elektrische Anschluss an das Gerät soll durch einen Stecker mit geerdeter Steckdose oder über mehrpoligen Abschalthebel erfolgen.

Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so aufgestellt werden, dass diese zugänglich ist.

CANDY kann für Unfälle, die auf den Gebrauch eines nicht geerdeten Gerätes oder auf fehlerhafte Kontinuität der Erdverbindung zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

- Jeder Mangel, der die elektrische Anschlusschnur betrifft, soll beim Kundendienst oder bei einem qualifizierten Techniker gemeldet werden.

Achtung! Dieses Gerät muss geerdet werden. Bei Fehlen einer angemessenen Erdung werden Sie beim Berühren der metallischen Teile Ihres Gerätes aufgrund der Gegenwart eines Funkstörungsdämpfers einen elektrischen Stromverlust fühlen.

Das Gerät wird mit Kabel geliefert, der nur den Anschluss zwischen Phasen bzw. Phase und Nulleiter mit einer Spannung von 230 V ermöglicht. Schliessen Sie es an einen Stecker von 10/16 Ampere an.

WASSERANSCHLUSS - ANSCHLUSS AN DEN WASSERABLAUF

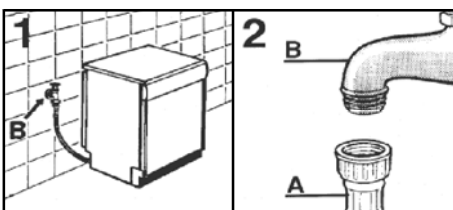
WASSERANSCHLUSS

Die Anordnung der Schläuche für den Zu- und Ablauf des Wassers kann wahlweise nach rechts oder links erfolgen. Der Geschirrspüler kann nach Bedarf sowohl an einem Kalt- als auch an einem Warmwasseranschluss angeschlossen werden. Die Temperatur des Warmwassers darf 60°C nicht überschreiten.

Der Wasserdruck muss zwischen 0,08 MPa und 0,8 MPa liegen. Sollte er unter dem angegebenen Mindestdruck liegen, bitten Sie Ihren Kundendienst um Rat.

Am oberen Ende des Zulaufschlauches sollte ein Absperrhahn angebracht sein, damit die Maschine bei Nichtgebrauch vom Wassernetz getrennt werden kann (Abb. 1). Der Geschirrspüler wird mit einem Zulaufschlauch mit 3/4" Gewinding geliefert (Abb. 2). Der Zulaufschlauch "A" muss auf den Wasserhahn "B" mit 3/4" Gewinding aufgeschraubt werden. Achten Sie darauf, dass das Gewinde fest angezogen wird.

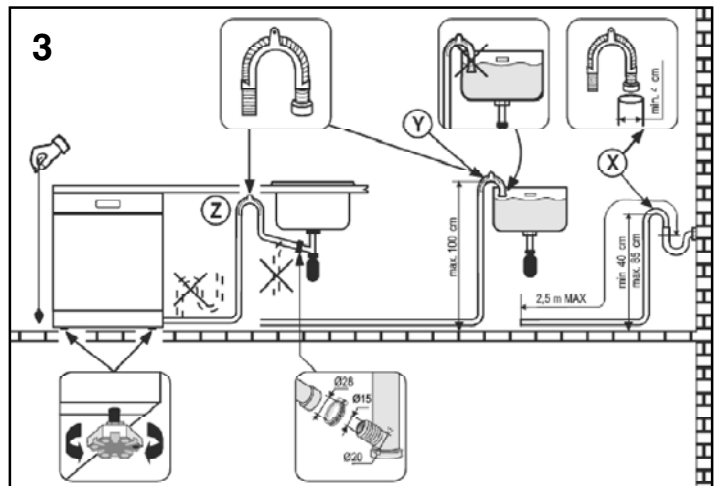
Wird das Gerät an einem neuen oder an einem seit längerer Zeit nicht mehr gebrauchten Wasseranschluß angeschlossen, so sollte das Wasser einige Minuten abfließen, bevor der Zulaufschlauch angeschlossen wird. Somit wird verhindert, dass Sand- oder Rostpartikel den Wasserfilter verstopfen.



ANSCHLUSS AN DEN WASSERABLAUF

Der Innendurchmesser des Ablaufrohres muss mindestens 4 cm betragen und bei einer Höhe von mindestens 40 cm liegen. Es wird empfohlen, einen Siphon zu verwenden (Abb. 3 x).

Falls erforderlich kann der Ablaufschlauch bis zu 2,6 m verlängert werden, wobei die Höhe vom Boden mindestens 85 cm betragen muss. Hierfür nehmen Sie bitte mit Ihrem zuständigen Werkskundendienst Kontakt auf.



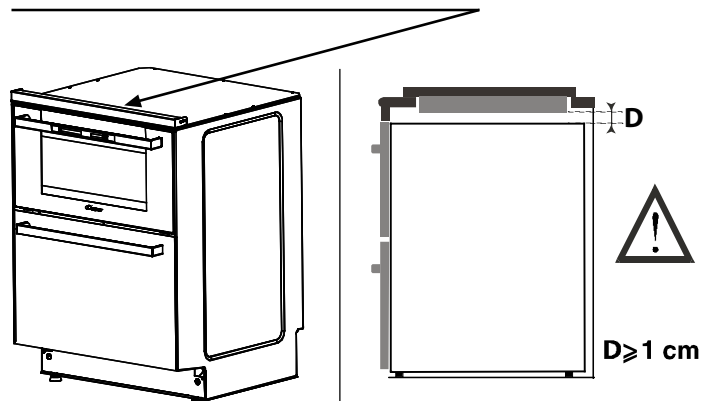
Das gebogene Schlauchende kann auch am Spülbeckenrand eingehängt werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht im Wasser getaucht wird, um einen Rücklauf des Wassers beim Spülen zu verhindern (Abb. 3 y).

Überprüfen Sie bei der Installation, dass weder der Zu- noch der Ablaufschlauch geknickt ist.

Sollte der Zulaufschlauch verlängert werden, nehmen Sie bitte mit Ihrem zuständigen Werkskundendienst Kontakt auf.

ACHTUNG!

Zur Installation ist die Montage einer Profilleiste vorgesehen.



Sollte diese wegen der Höhe des Möbels nicht möglich sein, lassen Sie einen Abstand von 1 cm zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte, um die Luftzirkulation zu ermöglichen, und montieren Sie das mitgelieferte Distanzstück.






GEBRAUCHSANWEISUNGEN

DER OFEN

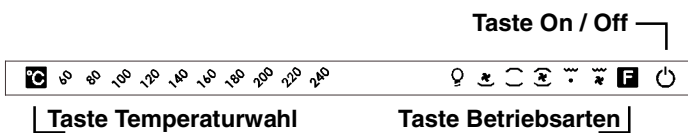
SEHR WICHTIG: Der Ofen und der Geschirrspüler dürfen nicht gleichzeitig benutzt werden. Um den Ofen zu gebrauchen, müssen Sie den Geschirrspüler schließen.







WICHTIG: Der Backofen wird naturgemäß heiß, besonders im Bereich der Tür. Es ist daher darauf zu achten, dass keine Kinder in die Nähe des Backofens kommen, wenn dieser in Betrieb ist.

DIE BETRIEBSARTEN (je nach Modell)

- **Unterhitze mit Umluft** : Die untere Heizung funktioniert zusammen mit dem Umluftventilator. Ideal zum Garen von Kuchen, Pasteten und ähnlichen Teigwaren. Da ein Austrocknen der Speisen vermieden wird, eignet sich diese Garart besonders für Backwaren, die aufgehen müssen, für Brot und ähnliche Gerichte. Es wird empfohlen, das Gericht auf die unterste Einschubebene zu stellen. Außerdem ist das Vorheizen mit Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten lang zu empfehlen.
- **Oberhitze / Unterhitze** : Sowohl das obere als auch das untere Heizelement werden verwendet. Diese Funktion eignet sich für konventionelles Braten und Backen, sowie für die Zubereitung von Gerichten wie rotem Fleisch, Roastbeef, Lammkeule, Wild, Brot und in Aluminiumfolie eingewickeltem Backgut. Es wird empfohlen, den Gitterrost in die mittlere Ebene einzuschieben. Heizen Sie den Ofen für ca. 10 Minuten vor und schieben Sie die Bratplatte mit dem zu bratenden Fleisch in die mittlere Ebene ein.
- **Umluft** : Bei dieser Betriebsart werden das untere und das obere Heizelement sowie das Gebläse verwendet, welches die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Betriebsart ist für Geflügel, Gebäck, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze dringt dabei tiefer in die Lebensmittel ein; dadurch reduziert sich die Garzeit.
- **Grillen** : Es wird nur das obere Heizelement verwendet. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt.
- **Turbogrill** : Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Mitte der Bratplatte und schieben Sie diese in die mittlere Ebene des Ofens und darunter die Fettauffangschale ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.

GEBRAUCH



Symbol	Betriebsart F	voreingestellte Temperatur C	mögliche Temperatureinstellung
	Backofenbeleuchtung	keine	keine
	Unterhitze mit Umluft	200°C	60°C - 240°C
	Ober-/Unterhitze	220°C	60°C - 240°C
	Umluft	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Grill mit Umluft	220°C	180°C - 240°C

• Drücken Sie die Taste "On/Off"

Wenn das Gerät auf Off ist, sind alle Anzeigen ausgeschaltet. Beim Drücken der „On/Off“ Taste schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein und die erste Anzeige der Betriebsarten von links leuchtet auf.

Wenn nur die Backofenbeleuchtung in Betrieb ist, kann die Temperatur nicht eingestellt werden und die entsprechenden Anzeigen sind daher ausgeschaltet.

• Taste "Betriebsarten" **F**

Beim Drücken dieser Taste blinkt die zweite Anzeige der Betriebsarten von links (Unterhitze mit Umluft) und die Temperaturanzeige der für diese Betriebsart voreingestellten Temperatur leuchtet auf.

Durch mehrmaliges Drücken der Taste können die unterschiedlichen Betriebsarten bzw. Temperaturen nacheinander eingestellt werden. Wird die Taste nach der Wahl der Betriebsart 3 Sekunden lang nicht mehr gedrückt, wird die Auswahl bestätigt. Das Gleiche gilt für die Einstellung der Temperatur. Die entsprechende LED-Anzeige hört auf zu blinken und leuchtet permanent. Die Temperaturanzeige blinkt dagegen weiter, bis die Temperatur erreicht worden ist, erst dann leuchtet sie permanent.

Die voreingestellte Temperatur der gewählten Betriebsart kann durch Drücken der Temperaturtaste verändert werden. Vergleichen Sie hierzu die Tabelle mit den verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten. **F**

• Um den Backofen auszuschalten, drücken Sie die Taste "On/Off".

RESTWÄRMEANZEIGE

Nach dem Ende des Backvorgangs bleibt die Anzeige der Temperatur blinkend eingeschaltet, bis die Temperatur im Garraum unter 80°C gesunken ist.

DER OFEN - ZUBEHÖR Je nach Modell

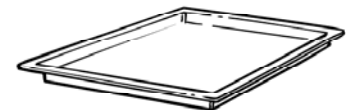
Jede Komponente muss vor dem ersten Gebrauch zunächst gereinigt werden. Waschen Sie sie mit Hilfe eines Schwamms. Dann ausspülen und abtrocknen.

DIE BRATPLATTE: Sie dient zum Tragen von Tellern, Platten und Fleischstücken beim Grillen und ist mit Schienen zum Hineinschieben der Fettauffangschale ausgestattet.



Dank ihrer speziellen Form bleibt die Bratplatte immer waagrecht, auch, wenn Sie vollständig bzw. bis zum Anschlag aus dem Ofen herausgezogen wird; dadurch wird die Gefahr abgewendet, dass Teller verrutschen oder verschüttet werden.

DIE FETTAUFFANGSCHALE: Sie sammelt den Saft, der beim Braten von Fleisch oder beim Grillen von den Speisen ausgeschieden wird; sie kann auf die Bratplatte gelegt oder unter diese geschoben werden. Außer beim Grillen darf die Fettauffangschale während des Betriebs nicht im Ofen bleiben.



Verwenden Sie die Fettauffangschale nie als Grillrost. Das würde Rauchbildung und Fettspritzer verursachen, die den Ofen schnell beflecken würden.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, müssen diese Teile entfernt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

ZUBEREITUNGSTIPPS

FLEISCH :

Die Gerichte sollten erst nach Abschluss des Zubereitungsprozesses gesalzen werden, da Salz die Ausscheidung von Fett aus dem Fleisch fördert und somit Spritzer und Rauchentwicklung im Ofeninneren verursachen kann.

Für die Zubereitung von Braten aus weißem Fleisch (Schwein, Kalb, Lamm) sowie Fisch muss der Ofen nicht vorgewärmt werden. Die Zubereitung dauert dadurch länger als in einem vorgeheizten Ofen, jedoch wird das Fleisch in der Mitte besser durchgegart, da die Hitze langsamer in das Fleischstück ein- und vordringt.

EIN KORREKTES VORHEIZEN IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR BESTE ERGEBNISSE BEIM ZUBEREITEN ROTER FLEISCHSORTEN.

BACKEN VON TEIGWAREN :

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen: Sie reflektieren nämlich die Hitze und können dadurch das Backgut verderben. Falls Ihr Kuchen zu schnell bräunt, decken Sie ihn mit einer Lage fettbeständigem Papier oder Aluminiumfolie ab.

Achtung: Verwenden Sie die Aluminiumfolie richtig: Sie ist so auf das Backgut zu legen, dass deren glänzende Seite zum Backgut hin gerichtet ist (matte Seite nach oben); anderenfalls wird die Hitze von der glänzenden Oberfläche nach außen reflektiert und kann nicht in das Backgut eindringen.

Vermeiden Sie es, in den ersten 20 bis 25 Minuten der Zubereitung die Backofentür zu öffnen; Biskuitkuchen, Soufflés und Brötchen könnten sonst einsinken.

Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ihn mit einer Messerklinge oder einer metallischen Stricknadel ein: Ist sie beim Herausziehen sauber und trocken, dann ist der Kuchen durch und Sie können das Backen beenden. Sollte das Messer oder die Nadel dagegen feucht oder sollte noch Teig daran haften geblieben sein, ist der Garvorgang fortzusetzen, allerdings mit leicht verminderter Temperatur, so dass das Backgut nicht weiter gebräunt wird.

Folgende Hinweise dienen nur zur Orientierung. Sie werden diese Tipps dann nach Ihrer individuellen Erfahrung und nach Ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

Menge	Gerichte	Backtemperatur in °C	Ablageebene vom Boden des Backofens	Backzeit in Minuten
FISCH				
	Forelle	200	1	15 / 25
1 kg	Merlan	190	1	50
FLEISCH				
1 - 1,5 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Gebrautes Kalbfleisch	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Helles Kalbsragout	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Lammkeule	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Hammel keule	150 / 160	1	50 / 60
GEFLÜGEL				
2 kg	Tauben	150 / 160	1	45
4 kg	Gans	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Ente	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Huhn	170	1	60 / 80
VERSCHIEDENES				
	Lasagne - Cannelloni	200	1	40
	Soufflés	200	1	20
	Frittiertes	200	1	20
	Pizza	200	1	20
BACKWAREN				
	Buchweizen kuchen	175	1	40 / 50
	Obstkuchen	180 / 190	1	20 / 30
	Biscuit (Hefeteig)	160	1	40 / 45
	Baiser	100	1	90
	Blätterteig	200	1	20

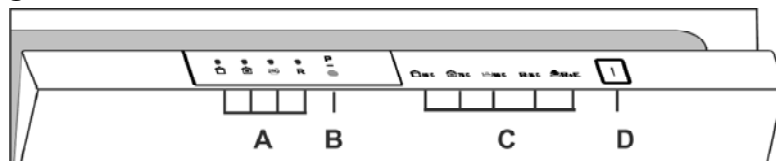
DER GESCHIRRSPÜLER

TECHNISCHE DATEN :

Maßgedecke EN50242	6	Leistung der Ablaufpumpe	30 W
Maßgedecke mit Serviergeschirr	4 Personen	Gesamtanschlusswert	2050 W
Wasservolumen (Liter)	3	Zugelassener Wasserdruck :	min 0,08
Leistung der Heizung	1900 W		- max 0,8 MPa
Leistung der Umwälzpumpe	150 W	Sicherung	10 Ampere

Beschreibung der Bedienelemente

- A Leuchtanzeigen Programmwahl
- B Taste Programmwahl
- C Programmbeschreibung
- D Start-Stop



PROGRAMMWahl UND SONDERFUNKTIONEN

DUO ist nicht für den gleichzeitigen Gebrauch von Backofen und Geschirrspüler vorgesehen.

Programmwahl

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start-Stop; die vier Leuchtanzeigen der Programme leuchten auf.
- Wählen Sie ein Programm durch Drücken der Taste Programmwahl. Die entsprechende Programmanzeige leuchtet auf (2 Leuchten für das Programm VORSPÜLEN).
- Schließen Sie die Tür. Nach einem akustischen Signal startet das Programm C automatisch.

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Öffnen der Tür -

Die Tür lässt sich sehr einfach durch Ziehen am Griff öffnen. Danach können Sie den Geschirrkorb herausziehen. Falls die Tür während des Betriebs geöffnet wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Dennoch sollten Sie darauf achten, dass die Tür geschlossen bleibt, während der Geschirrspüler arbeitet.

Schließen der Tür

Schieben Sie den Geschirrkorb ein. Überprüfen Sie, dass sich der Sprüharm einwandfrei drehen lässt und dass keine Geschirteile die Rotation verhindern. Schließen Sie dann die Tür durch kräftiges Zudrücken, bis die Sicherheitsvorrichtung einrastet.

Programmunterbrechung

Es empfiehlt sich nicht, die Tür während des Programmablaufs zu öffnen, besonders während des Hauptspülganges und der Endtrocknung.

Beim Schließen der Tür läuft das Programm automatisch weiter. Wenn Sie das laufende Programm ändern oder ganz unterbrechen möchten, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie die Tür, drücken Sie die Programmwahltaste "P" so lange, bis die Programmleuchten blinken. Das laufende Programm wird gelöscht. Jetzt können Sie ein anderes Programm einstellen.

Vor Ingangsetzung eines neuen Programmes sollte man sich vergewissern, dass das Spülmittel nicht bereits ausgespült wurde. Sollte dies der Fall sein, füllen Sie die Kammer neu.

Achtung: Wenn die Tür während der laufenden Trocknungsphase geöffnet wird, ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass das Programm noch nicht zu Ende ist.

Programmende

Das Programmende wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Beim Öffnen der Tür blinken die 4 Programmleuchten. Schalten Sie die Taste Start-Stop aus.

Akustisches Signal abschalten

Das akustische Signal kann folgendermaßen abgeschaltet werden:
- Drücken Sie die Taste START/STOP.

- Warten Sie, bis die Programmanzeigen anfangen zu blinken.
- Innerhalb von 2 Minuten nach dem Einschalten des Gerätes halten Sie die Taste Programmwahl für mindestens 30 Sekunden gedrückt (die Programmanzeigen blinken weiter, begleitet von einem intermittierenden akustischen Signal).

- Sobald die ersten beiden Leuchtanzeigen von links fest leuchten (um anzuzeigen, dass der Signalton aktiviert ist), und das Signal nicht mehr ertönt, lassen Sie die Taste wieder los.

- Drücken Sie erneut die Taste Programmwahl. Die ersten zwei Leuchten von links erlöschen, während die anderen zwei aufleuchten, um anzuzeigen, dass der Signalton abgeschaltet wurde.

- Ein kurzer Piepton bestätigt, dass die Einstellung gespeichert wurde.

- Um das akustische Signal wieder zu aktivieren, wiederholen Sie die gleiche Prozedur.

Achtung! Dieser Geschirrspüler ist mit einem Waterblock-Sicherheitssystem versehen, das unabhängig von der Stromversorgung funktioniert. Am Einlassventil wird im Falle einer störungsbedingten Erhöhung der Wasserzufuhr diese automatisch blockiert.

Fehleranzeige

Sollte während des Programmanblaus eine Störung oder eine Fehlfunktion auftreten, fängt die Leuchtanzeige des laufenden Programms (bzw. 2 Leuchtanzeigen für das Programm VORSPÜLEN) an, sehr schnell zu blinken, und ein akustisches Signal ertönt. In diesem Fall schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste START/STOP ab. Stellen Sie sicher, dass der Wasserabsperrhahn geöffnet ist, dass der Ablaufschlauch nicht geknickt und der Ablaufsiphon oder die Filter im Gerät nicht verstopft sind, und stellen Sie das Programm neu ein. Sollte sich die Fehlfunktion erneut zeigen, rufen Sie den Werkskundendienst.

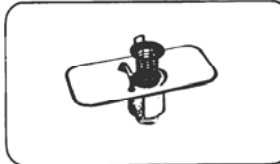
Wichtig!

Um ein ungewolltes Auslösen dieses Sicherheitsventils zu verhindern, sollte der Geschirrspüler während seines Betriebs nicht bewegt oder gereinigt werden.

Sollte es notwendig sein, den Trio abzurücken oder zu kippen, so vergewissern Sie sich bitte vorher, dass der Spülvorgang abgeschlossen ist und sich kein Wasser mehr im Geräteinneren befindet.

Die Tür sollte nicht offen stehen gelassen werden, da so Verletzungsgefahr besteht.

REINIGUNG DES FILTERSATZES



Das Filtersystem besteht aus :
- dem zentralen Grobfilter zum Auffangen der größten Teilchen
- der Siebplatte zum ständigen Filtern des Spülwassers
- dem Mikrofilter unterhalb der Siebplatte, der auch die kleinsten

Schutzpartikeln auffängt und so ein optimales Spülergebnis garantiert.

Der Filtersatz lässt sich durch Ziehen am Griff einfach herausnehmen. Der zentrale Grobfilter ist einzeln herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

Der Geschirrspüler hat einen selbstreinigenden Mikrofilter: das reduziert den Wartungsaufwand, und die Überprüfung der Filteranlage braucht nur noch alle zwei Wochen vorgenommen zu werden. Trotzdem ist es ratsam, nach jedem Spülgang den Grobfilter zu kontrollieren.

ACHTUNG : Versichern Sie sich nach der Reinigung der Filterbestandteile, dass sie wieder richtig eingesetzt werden und dass die Siebplatte gut im Boden des Geschirrspülers sitzt. Ein ungenaues Einsetzen des Filtersatzes kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

WICHTIG : Benutzen Sie den Geschirrspüler nie ohne Filter.

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

BELADUNG DES GESCHIRRS

Der Geschirrkorb von DUO ist so konzipiert, dass jede Art von Geschirr aufgenommen werden kann, wobei sich zwei Beladungsmöglichkeiten ergeben.

Bevor Sie das Geschirr einräumen, entfernen Sie die größten Speisereste (z.B. Obstkerne, Knochen, Gräten, Fleisch- oder Gemüsereste usw.), um die Gefahr einer Filterverstopfung und somit ein mangelhaftes Spülergebnis zu vermeiden.

BELADUNG MIT 6 INTERNATIONALEN MABGEDECKEN (EN 50242). Das korrekte Beladen des Geschirrkorbs ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.



BELADUNG MIT 4 GEDECKEN PLUS

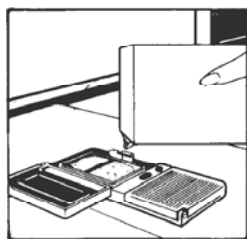
SERVIERGESCHIRR - In dem Korb können Gläser, Töpfe, Pfannen, Schalen, Suppenterrinen, Fleischplatten, Deckel, Rührlöffel usw. untergebracht werden. Das Besteck muss mit dem Griff nach unten in den dafür vorgesehenen Besteckkorb gegeben werden, der jeweils in die passende Stelle versetzt werden kann. Sollten die Griffe des Bestecks so dünn sein, dass sie aus dem Korb herunterhängen, sollten sie lieber umgedreht werden, damit der Sprüharm nicht blockiert wird.

Für Besteck mit Holzgriffen oder mit harzgeleimten Teilen ist das Spülen in der Maschine nicht empfehlenswert.

SPÜLMITTEL EINFÜLLEN

Es ist unbedingt notwendig, nur Spülmittel für Geschirrspüler zu benutzen. Im DUO finden Sie eine Packung, ein Spülmittel, mit dem beste Spülergebnisse erzielt werden und das auf dem Markt erhältlich ist. Nicht geeignete Spülmittel (z.B. solche, die für das Spülen mit der Hand vorgesehen sind) enthalten nicht die für das maschinelle Spülen notwendigen Stoffe und beeinträchtigen die Funktion des Gerätes.

NORMALSPÜLEN



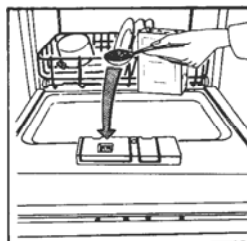
Der Spülmittelbehälter befindet sich auf der Innenseite der Tür. Er ist durch leichtes Drücken einfach zu öffnen. Der Deckel des Spülmittelbehälters muss vor jedem Spülgang geschlossen werden. Er bleibt am Ende des Spülprogrammes stets offen und ist somit sofort wieder benutzbar. Die Spülmitteldosis kann je nach Verschmutzungsgrad und Spülprogramm variieren. Zu empfehlen sind 15 gr Spülmittel.

Bei sehr hartem Wasser oder stark verschmutztem Geschirr erhöhen Sie die Dosis auf 25 gr. Richten Sie sich ggf. nach den Angaben des Herstellers auf der Packung des Spülmittels.

Nach Einfüllen des Spülmittels schließen Sie den Deckel des Spülmittelbehälters.

Eine unzureichende Spülmitteldosis beeinträchtigt zwar das Spülergebnis, aber andererseits bedeutet zuviel Spülmittel eine Verschwendung, die das Spülergebnis nicht bessert. Tragen Sie zum Umweltschutz bei und verwenden Sie deswegen das Spülmittel nicht in übermäßigen Dosierungen.

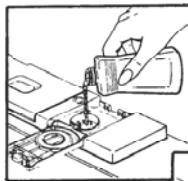
INTENSIVSPÜLEN



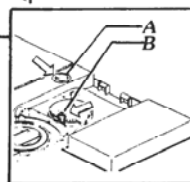
Wenn Sie das Intensivprogramm benutzen, füllen Sie zusätzlich ca. 15 gr (oder 1 Esslöffel) Spülmittel in die Mulde des Deckels des Spülmittelbehälters (s. Abbildung) ein.

KLARSPÜLMITTEL EINFÜLLEN

Rechts des Spülmittelbehälters befindet sich der Klarspülmittelbehälter "B", der ca. 130 ml Inhalt fasst.



Öffnen Sie den Klappdeckel und gießen Sie das Flüssigmittel hinein, ohne es überlaufen zu lassen. Drücken Sie den Deckel fest zu. Die benötigte Menge an Klarspüler wird beim letzten Spülgang automatisch zugegeben, ein voller Behälter reicht für mehrere Male. Das Klarspülmittel erleichtert die Trocknung des Geschirrs und vermeidet die Bildung von Flecken und matten Ablagerungen. Benutzen Sie nur Klarspülmittel für Geschirrspülerautomaten.



Das Niveau des Klarspülmittels kann durch die Füllstandanzeige "A" kontrolliert werden, welche sich zwischen den Behältern befindet.

VOLL
dunkel



LEER
hell



REGULIERUNG DER KLARSPÜLERDOSIERUNG (von 1 bis 6)

Die Reglerscheibe "B" befindet sich unterhalb des Klappdeckels und lässt sich mit einem Finger einstellen. Empfohlen wird die Position "3".

Der Kalkgehalt des Wassers äußert sich mit Ablagerungen und mit Beeinträchtigung des Trocknungsergebnisses. Deswegen ist es sehr wichtig, die Menge des Klarspülers richtig zu regulieren, um optimale Resultate zu erzielen. Sollte das Geschirr am Ende des Spülprogrammes Ablagerungen aufweisen, reduzieren Sie die Klarspülerdosis durch Einstellen auf eine niedrigere Position. Sollten weißliche Flecken und Spuren zu sehen sein, so ist die Dosierung um eine Position zu erhöhen.

SALZ EINFÜLLEN

Der Geschirrspüler ist mit einem Wasserenthärter ausgestattet, der dem Wasser den Kalk entzieht, um Verkrustungen zu vermeiden.

Auf dem Geräteboden befindet sich der Salz-Vorratsbehälter. Eingefüllt werden muss Spezialregeneriersalz für Geschirrspüler, das im Handel als Granulat oder Paste erhältlich ist.

Falls dieses spezielle Salz nicht zur Hand ist, kann auch grobes Kochsalz benutzt werden, welches allerdings absolut frei von Kalkanteilen sein muss. Um das zu überprüfen, führen Sie folgenden Test durch: geben Sie einen halben Löffel Speisesalz in ein Glas Wasser. Wenn das Wasser klar bleibt, können Sie das Salz für den Enthärter verwenden. Wird es dagegen trüb, enthält es Kalkverbindungen, die im Enthärter zu Verstopfungen führen können.

Zum Einfüllen des Salzes drehen Sie den Schraubverschluss des im Boden des Gerätes befindlichen Salzbehälters auf. Während des Nachfüllens wird ein wenig Wasser überlaufen, füllen Sie weiter Salz nach, bis der Behälter ganz aufgefüllt ist und rühren Sie dabei mit einem Löffel. Nach dem Einfüllen reinigen Sie das Gewinde des Verschlusses von eventuellen Salzresten und ziehen Sie den Schraubverschluss wieder fest an.

Wenn Sie den Geschirrspüler nicht sofort wieder benutzen, starten Sie einmal das Programm VORSPÜLEN (Eco + Rapid, 2 Anzeigen), um Salzrückstände zu beseitigen.

Der Salzbehälter fasst 1.5 kg Salz und reicht in der Regel für 35 Spülgänge.

WICHTIG : Nur vor der ersten Inbetriebnahme muss nach dem vollständigen Auffüllen des Salzbehälters Wasser zugegeben werden, bis der Behälter überläuft.

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

Enthärtereinstellung mit elektronischem Programmierer

Der Enthärter kann das Wasser in 5 Stufen bis zu 60°fH (französische Härtegrade) bzw. 33°dH (deutsche Härtegrade) aufbereiten. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die entsprechenden Einstellungen je nach Härtegrad.

Stufe	Wasserhärte	Wasserhärte	Verwendung von regen. Salzen	Einstellung des Enthärters
	°fH Franz. Härtegrade	°dH Deutsche Härtegrade		
0	0-8	4	nein	Leuchte N.1
1	9-20	5-11	ja	Leuchte N.1
2	21-30	12-17	Ja	Leuchte N.2
3	31-40	18-22	Ja	Leuchte N.3
4	41-60	23-33	Ja	Leuchte N.4

Der Enthärter ist werksseitig auf der Stufe 3 eingestellt (Leuchte 3) und damit den Bedürfnissen der meisten Haushalte entsprechend. Regulieren Sie den Wasserenthärter je nach Härtestufe Ihres Wassers wie folgt: Öffnen Sie die Tür, drücken Sie die Taste Start/Stop und drücken Sie innerhalb der nächsten 2 Minuten die Taste Programmwahl mindestens 10 Sekunden lang. Die 3 Anzeigen von links leuchten 3 Sekunden lang.

Die Anzeige der aktuell eingestellten Härtestufe fängt an zu blinken, danach leuchten bei jedem Tastendruck die Anzeigen der anderen Stufen auf (gemäß Tabelle).



SPÜLPROGRAMM

Informationen für Normtests

Normprogramm allgemein

Gemäß EN Norm 50242:

- 1) Normale Befüllung
- 2) Position des Klarspüler-Reglers: 4
- 3) Benötigte Menge Spülmittel: 18 gr für das Spülprogramm.

Symbol	Beschreibung	Arbeitsgänge					Programmabläufe					Durchschnittliche Programmdauer in Minuten	Zusatzfunktionen	
		Belastungsschicht für Normprogramm	Spülmittel	Filter- und Antriebsmotorreinigung	Kontrolle des Klarspülerventils	Kontrolle des Salzvorfalls	Vorspülen (warm)	Vorspülen (kalt)	Hauptspülgang	Erstes Kaltspülen	Zweites Kaltspülen			Nachspülen (warm) mit Klarspüler
65°C	Normal-Programm	Für normal verschmutzte Töpfe und Geschirr	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80	JA
75°C	Intensiv-Programm	Für alle Töpfe und stark verschmutztes Geschirr	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90	JA
45°C	Eco	Für normal verschmutzte Töpfe und Geschirr bei Verwendung von Spülmittel mit Enzymen. Das Programm entspricht den Normen EN 50242.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120	JA
R 50°C	Schnellgang 32 Minuten	Schnellprogramm. Das Aufheizen des Wassers kann bereits während der Mahlzeit erfolgen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32	NEIN
R+	Vorspülen kalt	Kurzer Vorspülgang, für Gedecke, die nach dem Frühstück oder Mittagessen in der Maschine bleiben, und erst am Abend gespült werden sollen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	NEIN

BEDIENUNG DES GESCHIRRSPÜLERS

PRAKTISCHE HINWEISE - SO KÖNNEN SIE SPAREN

Wenn Sie Ihren Geschirrspüler immer bei voller Ladung benutzen wollen, achten Sie darauf, das Geschirr nach jeder Mahlzeit korrekt einzuordnen, und starten Sie nach jeder Beladung einmal das Programm "Kaltes Vorspülen", um die Speisereste zu entfernen und das Eintrocknen zu vermeiden.

SO ERZIELEN SIE DIE OPTIMALEN SPÜLERGEBNISSE

- 1) Ordnen Sie das Geschirr mit der Innenseite nach unten ein.
- 2) Achten Sie darauf, dass die Geschirrtteile nicht zu eng aneinander haften: nur ein korrektes Einordnen der Ladung ermöglicht beste Spülergebnisse.
- 3) Entfernen Sie zuerst die größten Speisereste wie Obstkerne, Knochen, Gräten, Fleisch-oder Gemüsereste, die den Filter und die Öffnungen der Sprüharme verstopfen können.
- 4) Kontrollieren Sie, ob sich die Sprüharme auch nach dem Geschirreinfüllen frei drehen lassen.
- 5) Töpfe und anderes große Geschirr mit hartnäckigen Speiseresten erst mit Wasser und Spülmittel einweichen.
- 6) Beim Spülen von Silber ist folgendes zu beachten :
 - a) - unmittelbar nach der Benutzung vorspülen
 - b) - nicht mit Spülmittel direkt benetzen
 - c) - nicht mit anderen Metallen in Kontakt bringen.

UNTERBRECHEN des Programmes.

Sollte die Tür während des Programmablaufs zur weiteren Beladung geöffnet werden, drücken Sie immer zuerst die Start/Stop-Taste. Das Programm darf erst 3 Minuten nach dem Schließen der Tür wieder gestartet werden.

SPÜLMASCHINENFESTES GESCHIRR

Nicht alle Geschirrrarten eignen sich zum Spülen in einer Spülmaschine. So dürfen z.B. Geschirrtteile aus Kunststoff, Besteck mit Holz- oder Kunststoffgriffen, Töpfe mit Holzgriffen, Geschirr aus Aluminium, Bleikristall oder verbleitem Glas nur dann in die Maschine eingefüllt werden, wenn sie spülmaschinenfest sind.

Bei manchen Geschirrrarten kann das Dekor nach häufigerem Gebrauch verblassen.

Vergewissern Sie sich, dass das Dekor spülmaschinenfest ist, indem Sie erst ein Geschirrtteil einige Male in der Maschine spülen und es dann mit den übrigen Teilen auf seine Farbechtheit vergleichen.

Spülen Sie Silberbesteck nicht zusammen mit Stahlbesteck, um eine chemische Reaktion der beiden Metalle zu vermeiden. Wichtig: Beim Kauf von neuem Geschirr überzeugen Sie sich, dass es spülmaschinenfest ist.

NACH DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

Schalten Sie den Geschirrspüler nach jedem Gebrauch durch Drücken der Start/Stop-Taste aus und drehen Sie den Hahn des Wasseranschlusses zu. Sollte das Gerät für längere Zeit nicht in Gebrauch bleiben, empfehlen wir folgende Maßnahmen:

- 1 - Lassen Sie ein Spülprogramm ohne Geschirr aber mit Spülmittel laufen, um Fettreste zu entfernen.
- 2 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- 3 - Schließen Sie den Wasserhahn.
- 4 - Füllen Sie den Klarspülmittelbehälter.
- 5 - Lassen Sie die Tür ein wenig offen.
- 6 - Achten Sie darauf, dass das Innere der Maschine sauber ist.
- 7 - Sollte das Gerät in einem Raum bei weniger als 0°C Temperatur stehen, kann das Restwasser im Salzbehälter frieren. In diesem Fall heizen Sie den Raum auf und warten Sie mindestens 24 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

REINIGUNG

- Bevor Sie jede Reinigungsarbeit an dem Gerät anfangen, sollten Sie :
 - das Gerät von der Stromversorgung trennen und abwarten, dass die heißen Teile sich abgekühlt haben.
 - Benutzen Sie zum Reinigen niemals aggressive Reinigungsmittel, Stahlschwämme oder scharfe Gegenstände.

• OFENBELEUCHTUNG:

Die Glühbirne und deren Gehäuse bestehen aus einem extrem hitzebeständigen Material, welches sehr hohen Temperaturen standhält: 230 V~ - E 14 base - 15 W - Temperatur 300°C min.

Vor dem Reinigen oder dem Erneuern der Glühbirne muss die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker vom Netz getrennt werden! Bevor Sie irgendwelche Arbeit anfangen, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

Um eine defekte Glühbirne zu ersetzen, schrauben Sie einfach das Glasgehäuse ab, lösen Sie die Glühbirne und wechseln sie gegen eine andere vom gleichen Typ aus. Nach dem Ersetzen der defekten Glühbirne schrauben Sie das Glasgehäuse wieder auf.

• DAS ZUBEHÖR:

Die Bratplatte: Reinigen Sie die Bratplatte nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln. Benutzen Sie einfach ein ausgewrungenes Tuch, das vorher in eine heiße Seifenlauge getaucht worden ist. Spülen Sie dann die Bratplatte mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Die Fettauffangwanne: Nach dem Grillen entfernen Sie die Fettauffangschale aus dem Ofen und schütten Sie das Fett in einen Behälter. Waschen und spülen Sie die Fettauffangschale in sehr heißem Wasser aus; verwenden Sie dabei einen Schwamm und Waschpulver. Wenn sie immer noch Flecken oder Speiserückstände aufweist, tauchen Sie sie in eine Seifenlauge. Die Fettauffangschale ist spülmaschinenfest. Legen Sie sie nie wieder in den Ofen, wenn sie noch schmutzig ist.

• DIE OFENTÜRGLASSCHEIBE:

Nach jedem Gebrauch des Ofens wischen Sie mit einem absorbierenden Papiertuch die Glasscheibe ab. Im Falle von vielen und großen Flecken reinigen Sie die Glasscheibe mit einem Schwamm und einem Glasreiniger. Dann ausspülen und abtrocknen.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

FEHLERSUCHE - Kleine Störungen selbst beheben!

Achtung: DUO ist nicht für den gleichzeitigen Gebrauch von Backofen und Geschirrspüler vorgesehen.

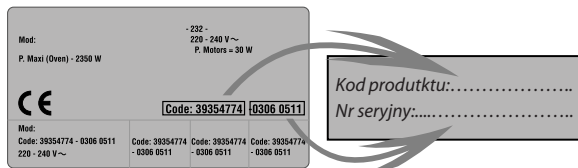
Sollte Ihr Geschirrspüler einmal nicht zu Ihrer Zufriedenheit arbeiten, kontrollieren Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen:

FEHLER		GRUND	FEHLERBESEITIGUNG
1	Die Programme funktionieren nicht	Stecker nicht richtig in der Steckdose	Stecker in die Steckdose
		Start/Stop Taste nicht gedrückt	Ein/Aus Taste betätigen
		Kein Strom vorhanden	Kontrollieren
		Sicherung defekt	Kontrollieren
		Tür nicht fest verschlossen	Tür schließen
2	Es läuft kein Wasser ein	Siehe Gründe zu 1	Kontrollieren
		Wasserhahn geschlossen	Wasserhahn öffnen
		Programmwähler nicht richtig eingestellt	Programmwähler genau einstellen
		Der Zulaufschlauch ist geknickt	Knicke beseitigen
		Der Filter des Zulaufschlauches ist verstopft	Filter reinigen
3	Das Wasser läuft nicht ab	Filter verstopft oder verschmutzt	Filter säubern
		Ablaufschlauch geknickt	Knick oder Biegung aus dem Ablaufschlauch entfernen
		Die Verlängerung des Ablaufschlauches ist nicht ordnungsgemäß angebracht	Achten Sie auf einen korrekten Anschluss des Ablaufschlauches
		Keine Entlüftung des Ablaufanschlusses in der Wand	Wenden Sie sich an einen Fachmann
4	Wasser läuft ständig ein	Ablaufschlauch zu tief	Ablaufschlauch mindestens 40 cm über dem Boden anbringen
5	Man hört nicht, dass sich die Sprüharme drehen	Übermäßige Spülmittel-Zugabe	Weniger Spülmittel zugeben
		Ein Stück des Spülguts blockiert den Sprüharm	Kontrollieren
		Filterplatte oder Filter stark verschmutzt	Filterplatte und Filter säubern
6	Bei den elektronischen Geräten ohne Display: Die Leuchten "eco" und "1" blinken und das Signal ertönt	Der Wasserhahn ist gesperrt	Schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Wasserhahn. Stellen Sie das Programm noch einmal ein.
7	Das Spülgut wird nur zum Teil gespült	Siehe Gründe zu 5	Kontrollieren
		Das Geschirr ist zu dicht angeordnet	Geschirr richtig anordnen
		Das Ende des Ablaufschlauches liegt im Wasser	Der Ablaufschlauch darf nicht im Wasser liegen
		Spülmittel ist nicht richtig dosiert, verklumpt oder hart	Dosis erhöhen u. ggf. neues Spülmittel benutzen
		Der Deckel des Salzbehälters ist nicht richtig geschlossen	Deckel festschrauben
		Das Gewählte Spülprogramm ist nicht angemessen	Wählen Sie ein intensiveres Programm
		Geschirr im unteren Korb ist nicht gespült	Taste 1/2 zurückdrücken
8	Weißer Flecken auf dem Spülgut	Wasser besonders hart	Klarspüler kontrollieren bzw regulieren
9	Spülmittel wird nicht ganz eingespült	Spülmittel verklumpt oder feucht	Anderes oder trockenes Spülmittel verwenden (Spülmittel an einem trockenen Ort aufbewahren)
		Netzwasserdruck wegen Fremdalagerungen zu niedrig	Reinigen des im Zulaufschlauch vorhandenen Filters
10	Geräusche während des Spülgangs	Das Geschirr klappert	Geschirr richtig anordnen
		Sprüharme klappern gegen das Geschirr	Geschirr richtig anordnen
11	Geschirr wird nicht richtig trocken	Keine Lüftung	Tür am Ende des Spülgangs offen lassen, um die natürliche Trocknung zu fördern

ZALECENIA

PRZECZYTAJ DOKŁADNIE NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ, ABY W MAKSYMALNYM STOPNIU SKORZYSTAĆ ZE SWOJEGO URZĄDZENIA. Zalecamy zachowanie instrukcji obsługi montażu do późniejszego wykorzystania, a przed zamontowaniem urządzenia zanotowanie jego numeru seryjnego poniżej, na wypadek, kiedy potrzebna będzie pomoc serwisu posprzedażnego.

. Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu DUO.



FIRMA NIE BĘDZIE PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU NIEPRZESTRZEGANIA ZALECEŃ ZAWARTYCH W NINIEJSZYM DOKUMENCIE.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Wykonanie podłączenia elektrycznego swojego urządzenia powinieneś zlecić wykwalifikowanemu instalatorowi lub technikowi o równoważnych kwalifikacjach.

DUO składa się z dwóch elementów: piekarnika i zmywarki. Ze względów bezpieczeństwa nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Jeżeli DUO wykazuje nawet najmniejsze uszkodzenie, nie wolno go podłączać. Odłącz urządzenie od zasilania i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Są pewne zasady bezpieczeństwa obowiązujące dla każdego urządzenia w gospodarstwie domowym. Są one następujące

- Nigdy nie wolno dotykać urządzenia, kiedy Twoje ręce lub stopy są mokre lub wilgotne.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, kiedy Twoje stopy są gołe.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka przez ciągnięcie kabla zasilającego lub urządzenia.
- Nie wolno pozostawiać urządzenia narażonego na działanie żywiołów (deszcz, słońce itp.)
- Nie wolno pozwalać dzieciom (lub innym osobom niezdolnym do obsługi urządzenia) użytkować urządzenia bez nadzoru.
- Nie opierać się o drzwiczki, ani nie pozwalać robić tego dzieciom..
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych lub nieposiadających doświadczenia albo wiedzy, dopóki nie będą one pod nadzorem lub nie zostaną przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. W czasie pracy DUO wszystkie dostępne części stają się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od pracującego urządzenia.
- Po każdym użyciu zalecamy wykonanie czyszczenia DUO. Zapobiega to gromadzeniu się zanieczyszczeń lub tłuszczu, które podlegają ponownemu gotowaniu lub spaleniu, powodując nieposadzone zapachy lub dym.
- Nigdy nie wolno stosować do czyszczenia urządzenia pary lub wody pod wysokim ciśnieniem.
- W DUO nie wolno przechowywać łatwopalnych produktów, ponieważ mogą się one zapalić, jeżeli urządzenie zostanie w niezamierzony sposób włączone.
- W przypadku wkładania lub wyjmowania naczyń do i z piekarnika stosować rękawice.
- Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi ochronami do pieczenia dostępnymi w handlu. Aluminium lub inny materiał ochronny mogą, w przypadku bezpośredniego kontaktu z gorącą emalią, spowodować stopienie emalii lub degradację wnętrza urządzenia.
- W przypadku gotowania z wykorzystaniem tłuszczu lub olejów, zawsze należy zwrócić uwagę na doglądanie procesu gotowania, ponieważ podgrzewany tłuszcz lub olej mogą się szybko zapalić.
- Zmywarka przeznaczona jest do zwykłych sprzętów kuchennych. Przedmioty zanieczyszczone benzyną, farbą, śladami stali lub żelaza, żrącymi środkami chemicznymi, kwasami lub zasadami nie mogą być myte w zmywarce.
- Po zakończeniu programu mycia, w maszynie ani na talerzach nie może pozostać woda.
- W przypadku utylizacji starej zmywarki należy pamiętać o usunięciu drzwi w celu wyeliminowania zagrożenia uwięzieniem w niej dzieci.
- Zmywarka do naczyń wykonana została z materiałów, które mogą zostać poddane recyklingowi, dlatego może zostać zutylizowana w sposób przyjazny dla środowiska.
- Upewnić się, że zmywarka nie przytrzasnęła przewodów zasilających.

- Nie jest zalecane stosowanie adapterów, rozgałęźników i/lub przedłużaczy.
- Wszelkie zapytania dotyczące przewodu zasilającego powinny być kierowane do serwisu posprzedażnego lub wykwalifikowanego technika.

Kiedy urządzenie ustawione jest na podłodze z wykładziną, należy zwrócić uwagę, aby nie doszło do zasłonięcia dolnych otworów wentylacyjnych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może prowadzić do poważnych konsekwencji w zakresie bezpieczeństwa urządzenia.

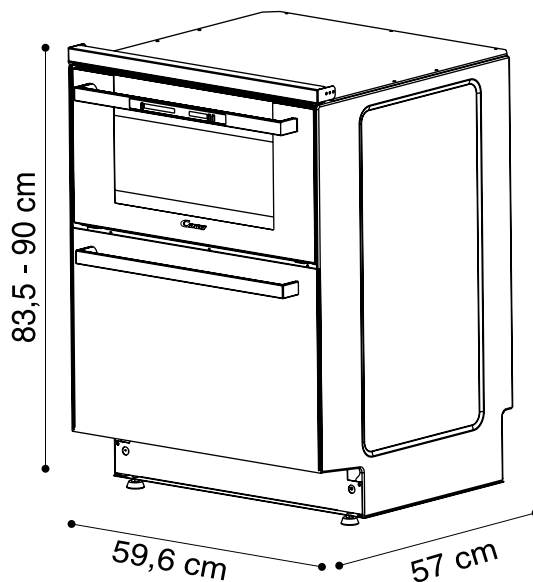
Zalecamy, aby w czasie montowania urządzenia na podstawie zweryfikować jej stabilność oraz podjąć działania potrzebne do uniknięcia poślizgu.

W celu poprawy jakości produktu, firma CANDY może wprowadzać modyfikacje prowadzące do oprawy rozwiązań technicznych.



Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw europejskich 73/23/WE i 89/336/WE, zastąpionych dyrektywami 2006/95/WE i 2004/108/WE wraz z kolejnymi poprawkami.

DANE TECHNICZNE



	DUO
Potenza Max	2100 W
Coperti LS	6
Consumo Acqua	9 lt

MONTAŻ

Montaż urządzenia gospodarstwa domowego może być czynnością skomplikowaną, która jeżeli nie zostanie wykonana poprawnie, może poważnie wpłynąć na bezpieczeństwo konsumenta. Z tego powodu, czynność ta powinna być wykonywana przez osobę wykwalifikowaną, która wykona ją zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zignorowania tego zalecenia i wykonania montażu przez osobę niewykwalifikowaną, producent nie będzie Ponoślił żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki techniczne produktu, niezależnie od tego czy doprowadzą czy nie do uszkodzenia mienia lub obrażeń u osób.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

„Instalacja musi spełniać wymagania norm.” Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, które mogą zostać spowodowane nieodpowiednim lub nieuzasadnionym użyciem.

Ostrzeżenie:

- Zawsze, przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności elektrycznej, sprawdzić napięcie zasilania w sieci, ustawienie bezpiecznika automatycznego, ciągłość połączenia instalacji z ziemią oraz to, czy zostały zastosowane odpowiednie bezpieczniki.
- Podłączenie elektryczne do instalacji powinno zostać wykonane za pośrednictwem wtyczki i gniazdka z uziemieniem lub za pomocą wielobiegunowego wyłącznika odcinającego. Jeżeli urządzenie posiada wtyczkę, powinno zostać zamontowane w taki sposób, aby wtyczka była dostępna. Producent nie może zostać pociągnięty do odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki spowodowane zastosowaniem urządzenia niepodłączonego do uziemienia lub podłączonego do uziemienia bez ciągłości połączenia.
- Wszelkie zapytania dotyczące przewodu zasilającego powinny być kierowane do serwisu posprzedażnego lub wykwalifikowanego technika.

Ostrzeżenie! Urządzenie musi zostać uziemione. W przypadku braku odpowiedniego uziemienia zauważysz, że po dotknięciu części metalowych urządzenia wyczuwalna jest obecność prądu spowodowana obecnością tłumika zakłóceń radiowych.

• DUO

Wraz z DUO dostarczany jest przewód zasilający, umożliwiający podłączenie jedynie zasilania o napięciu międzyfazowym lub między fazą i zerem wynoszącym 220-240 V.

- Podłączyć do gniazdka o prądzie znamionowym 10/16 A.

PRZYŁĄCZE WODY - ODPROWADZENIE WODY

PRZYŁĄCZE WODY

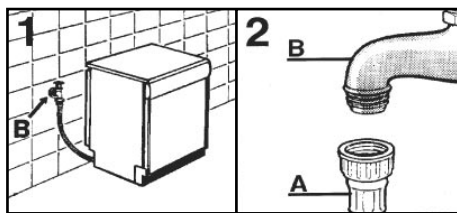
Przewód wlotowy i odprowadzający mogą być skierowane albo w lewo albo w prawo. Zmywarka do naczyń może zostać podłączona albo do zimnej, albo do ciepłej wody, pod warunkiem, że jej temperatura nie będzie wyższa niż 60°C

Ciśnienie wody musi wynosić od 0,08 MPa do 0,8 MPa. Jeżeli ciśnienie jest niższe od minimalnego skontaktuj się z działem serwisu, w celu uzyskania porady.

Wąż wlotowy musi być podłączony do kranu tak, aby można było odciąć zasilanie wodą, kiedy urządzenie nie jest używane (rys.1). Wąż wlotowy zmywarki wyposażony jest w gwintowane złącze 3/4" (rys.2). Wąż wlotowy „A” musi być szczelnie połączony z kranem 3/4" „B”. Podłączenie wodne zmywarki może zostać wykonane wyłącznie z dostarczonych elementów rur.

Nie stosować starych rur.

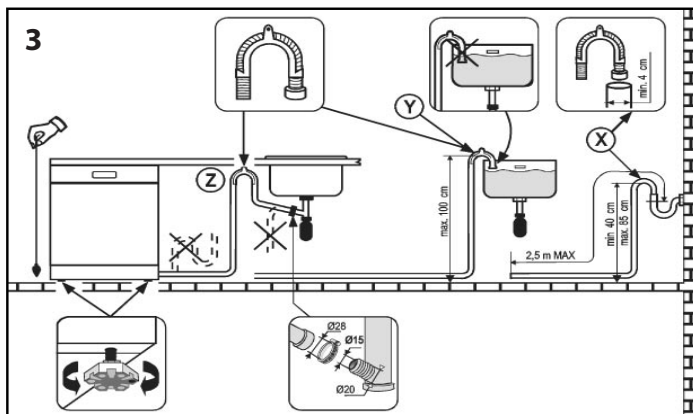
Jeżeli urządzenie podłączane jest do nowych rur lub rur, które nie były używane przez długi czas, przed podłączeniem węża wlotowego przepuść przez rury wodę przez kilka minut. W ten sposób nie dojdzie do zapchania filtra wlotowego przez osady piasku lub rdzy.



ODPROWADZENIE WODY

Uważać, aby nie zgiąć lub nie zapętlić przewodu spustowego wody podczas podłączania go do urządzenia, tak aby woda mogła nim swobodnie przepływać (rys. 3y) Przewód spustowy musi znajdować się co najmniej 40 cm nad podłogą i musi mieć średnicę wewnętrzną co najmniej 4 cm. Zaleca się zamontowanie powietrznej pułapki zapachowej (rys. 3x).

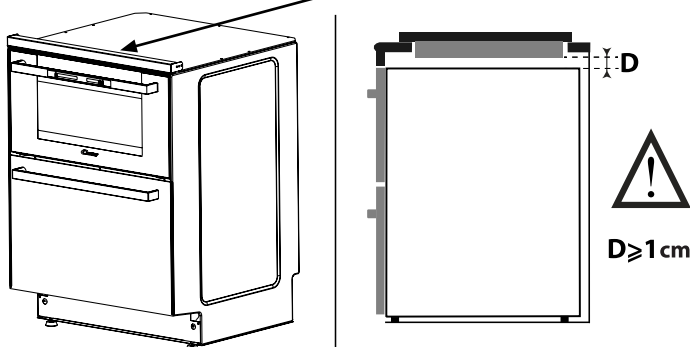
Jeżeli konieczne, przewód wylotowy może zostać wydłużony do 2,6 m, przy założeniu, że znajduje się będzie maksymalnie 85 cm nad powierzchnią podłogi. W tym celu skontaktuj się z obsługą klienta.



Wąż może zostać zaczepiony z boku zbiornika (nie może być zanurzony w wodzie, w celu zapobieżenia zassaniu wody do urządzenia w czasie jego pracy). Sprawdzić, czy nie ma zagięć na węży wlotowym i wylotowym. W celu przedłużenia, jeżeli konieczne, węża wlotowego, skontaktować się z serwisem klienta.

UWAGA!

Montaż sekcji powinien zostać wykonany w czasie instalacji.



Jeżeli nie został wykonany, prosimy przewidzieć 1 cm przestrzeni między górną powierzchnią urządzenia i spodem powierzchni roboczej, celem zapewnienia cyrkulacji powietrza i umieścić rozpórkę dostarczoną wraz z urządzeniem.


UŻYTKOWANIE


KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA


BARDZO WAŻNE piekarnik i zmywarka nie mogą być używane jednocześnie.
Aby korzystać z piekarnika należy zamknąć zmywarkę.


WAŻNE: małe dzieci należy zawsze trzymać z dala od pracującego urządzenia DUO.


SPOSOBY GOTOWANIA (Zależnie od modelu)

• Grzanie z dołu + wentylator  : Połączenie elementu grzejnego z wentylatorem jest idealne w przypadku placków z owocami, quiche, tart, pasztetów oraz gotowania wymagającego większej ilości ciepła i promieniowania od spodu.

• Gotowanie konwencjonalne  : górny i dolny element grzejny są używane razem.
Sposób ten jest idealny w przypadku tradycyjnego pieczenia i wypiekania, zapiekania mięs czerwonych, pieczeni wołowej, udźca jagnięcego, ciasta francuskiego. Nagrząć piekarnik przez około 10 minut i umieścić gotowane mięso na środkowej półce.

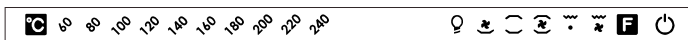
• Gotowanie z wentylatorem  : stosowany jest zarówno górny jak i dolny element grzejny wraz z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zalecamy korzystanie z tego sposobu w przypadku drobiu, ciasta, ryb i warzyw; ciepło lepiej dochodzi do żywności i skrócony jest zarówno czas nagrzewania, jak i gotowania.

• Grill  : wykorzystanie górnego element grzejnego. Sukces jest gwarantowany w przypadku mieszanych grilli, kebabów i talerzy do zapiekania. Aby element stał się gorący, potrzebne jest pięć minut nagrzewania.

• Grill wspomagany wentylatorem  : stosowany jest górny element grzejny wraz z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Idealny do gotowania grubych produktów żywnościowych oraz całych kawałków takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp.. Nagrzewanie jest konieczne w przypadku mięs czerwonych, ale nie w przypadku mięs białych. Wsuń tackę pod półkę w celu gromadzenia wypływających soków. Pamiętaj, aby żywność nie była położona zbyt blisko grilla. W czasie gotowania, w połowie procesu, odwróć żywność na drugą stronę.









UŻYTKOWANIE

Dotknij Wł. /Wyl. 



Przycisk temperatury

Przycisk funkcji


Funkcja	Tryb gotowania 	Nastawa temperatury 	Zakres temperatur
	Oświetlenie		
	Grzanie zdołu + wentylator	200°C	60°C - 240°C
	Gotowanie konwencjonalne	220°C	60°C - 240°C
	Gotowanie z wentylatorem	220°C	60°C - 240°C
	Grill	200°C	200°C - 240°C
	Grill wspomagany wentylatorem	220°C	180°C - 240°C

• Naciśnij przycisk "Włącz/Wyłącz"

Dioda programowania żarówki pierwszego piekarnika zaświeca się w pozycji wyłączonej, a wszystkie wyświetlacze są wyłączone. W trybie żarówki możesz regulować temperaturę i odpowiednie diody są wyłączane.

• Naciśnij przycisk "Funkcje"

Dioda drugiej funkcji zaświeca się i miga (wentylator), a dioda temperatury domyślnej świeci.

Wybór programu i temperatury jest ustawiony w trybie rotacji. Po wybraniu programu, jeżeli w ciągu 3 sekund nie naciśniesz ponownie przycisku wyboru, program zostanie ustawiony (dotyczy to również wyboru temperatury), odpowiednia dioda zaświeci się, a dioda temperatury zacznie migać do chwili osiągnięcia ustawionej temperatury: po osiągnięciu ustawionej temperatury, dioda temperatury będzie świecić w sposób ciągły. Temperaturę funkcji możesz zmienić naciskając przycisk , sposób regulacji, patrz powyższa tabela.

• Naciśnij przycisk "Włącz/Wyłącz" , aby przerwać działanie piekarnika.

FUNKCJA CIEPŁA RESZTKOWEGO

Po zakończeniu procesu gotowania i kiedy piekarnik jest nadal gorący, dioda temperatury będzie migać do chwili osiągnięcia temperatury 80°C.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (zależnie od modelu)

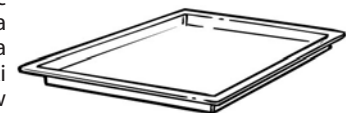
Przed pierwszym użyciem każdego z urządzeń należy wykonać czyszczenie wstępne. Wymyć urządzenia za pomocą gąbki. Dokładnie spłukać i wysuszyć.

• **PÓLKA:** służy do przytrzymywania misek, talerzy i mięsa podczas gotowania z grillem. Wyposażona jest w szyny umożliwiające wsunięcie tacki do odcieków.



Dzięki specjalnemu kształtowi, półka zawsze pozostaje pozioma, nawet kiedy zostanie maksymalnie wysunięta z piekarnika, zapobiegając tym samym ryzyku zsunięcia się lub przewrócenia talerzy.

TACKA NA ODCIEKI gromadzi soki z mięsa i grillowanych potraw w czasie grillowania. Może zostać położona na PPPP lub wsunięta pod nią. O ile nie jest używana WWW z grillem, tacka na odcieki nie może być przechowywana w piekarniku w czasie jego używania.



Nigdy nie wolno stosować tacki na odcieki jako tacy do pieczenia. Może to spowodować powstanie dymu, rozprysków tłuszczu i szybkie zanieczyszczenie piekarnika.

Kiedy piekarnik jest używany należy usunąć wszystkie nieużywane

UŻYTKOWANIE

ZALECENIA GOTOWANIA

MIĘSO:

Lepiej nie solić mięsa przed gotowaniem, ponieważ sól sprzyja przyskaniu tłuszczem przez mięso. Spowoduje to zanieczyszczenie piekarnika i powstanie dużej ilości dymu.

Połączenia białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb mogą być wkładane do zimnego piekarnika. Czas gotowania jest dłuższy niż w przypadku piekarnika podgrzewanego, ale gotują się one na wskroś lepiej, jeżeli ciepło ma więcej czasu na penetrację połączeń.

WŁAŚCIWE PODGRZANIE MA ZASADNICZE ZNACZENIE DLA GOTOWANIA MIĘSA CZERWONEGO, CIAST KRUCHYCH I HERBATNIKÓW:

Unikać stosowania błyszczących form, ponieważ odbijają one ciepło i mogą zepsuć ciasta. Jeżeli twoje ciasta brązowieją zbyt szybko, przykryj je papierem opornym na tłuszcz lub folią aluminiową.

Ostrzeżenie: właściwe ułożenie folii aluminiowej to ułożenie błyszczącą stroną do środka. W przypadku odwrotnego ułożenia ciepło będzie odbijane przez błyszczącą powierzchnię i nie będzie wnikać do ciasta.

Unikać otwierania drzwiczek piekarnika w czasie pierwszych 20 do 25 minut pieczenia: biszkopty, suflety, ciasta drożdżowe itp., będą miały tendencję do opadania.

Możesz sprawdzić, czy ciasto jest gotowe wbijając w środek ostrze noża lub metalowy drut do robienia na drutach. Jeżeli ostrze wyjdzie ładne i suche, ciasto jest gotowe i możesz zakończyć pieczenie. Jeżeli ostrze wyjdzie wilgotne lub z kawałkami ciasta, kontynuuj pieczenie, ale przy nieznacznie niższej temperaturze tak, aby zakończyć pieczenie bez spalania.

Poniższe wskazówki są tylko orientacyjne. Możesz zmienić je zgodnie ze swoim doświadczeniem lub własnym smakiem.

Czasy nagrzewania:

. 20 minut od 210 do 230°C

. 15 minut od 140 do 190°C

. 10 minut od 65 do 115°C

ILOŚĆ	RODZAJ ŻYWNOSCI	Temperatur a piekarnika w °C	Położeni e półki od dołu	Czas gotow ania w minutach
RYBY				
	Pstrąg	200	1	15 / 25
1 kg	Witlienek	190	1	50
MIĘSO				
1 - 1,5 kg	Pieczeń wołowa	190	1	90
1 kg	Pieczen cieleca	150 / 160	1	120 / 150
2 kg	Kark cielecy	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 kg	Udziec cielecy	150 / 160	1	60 / 75
1 - 1,5 kg	Zeberka	150 / 160	1	50 / 60
1 - 1,5 kg	Noga barania	190	1	120
DRÓB				
2 kg	Gołąbie	150 / 160	1	45
4 kg	Gęś	160	1	240 / 270
2 - 2,5 kg	Kaczka	175	1	90 / 150
1 - 1,5 kg	Kurczak	170	1	60 / 80
RÓŻNE				
	Lasagne	200	1	40
	Suflet	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
WYROBY CUKIERNI CZE				
	Babka	175	1	40 / 50
	Tarty	180 / 190	1	20 / 30
	Biszkopty	160	1	40 / 45
	Przekładance	100	1	90
	Bezy	200	1	20

UŻYTKOWANIE

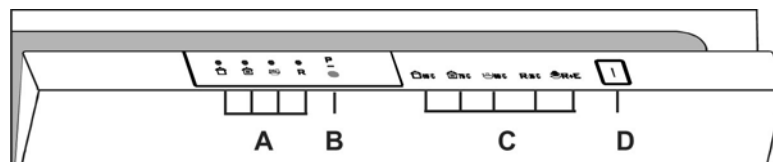
ZMYWARKA DO NACZYŃ

Dane techniczne

Obciążenie miejsca EN50242	6	Moc pompy spustowej	Moc pompy spustowej	30 W
Pojemność półmisków i talerzy	4 osoby	Maks. moc pobierana	Maks. moc pobierana	2050 W
Zużycie wody (litry) 3		Ciśnienie wody	Ciśnienie wody	min. 0,08 - maks. 0,8 MPa
Moc	1900 W	Bezpiecznik (A)	Bezpiecznik (A)	10 A
Moc pompy mycia	150 W			

ELEMENTY STEROWANIA ZMYWARKĄ

- A Lampka wskaźnikowa wyboru programu
- B Przycisk wyboru programu
- C Opis programu
- D Przycisk włącz/wyłącz



WYBÓR PROGRAMU I FUNKCJI SPECJALNYCH

Zmywarka i piekarnik nie mogą być używane jednocześnie. Ustawianie programu

Otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk włącz/wyłącz; diody wyboru 4 programów zaczną migać.

- Ustaw wymagany program naciskając przycisk wyboru programu, zapali się diodę wybranego programu (2 diody dla programu PŁUKANIE NA ZIMNO)
- Zamknij drzwiczki (po usłyszeniu sygnału dźwiękowego), wybrany program zostanie uruchomiony automatycznie.

KORZYSTANIE ZE ZMYWARKI DO NACZYŃ

Otwieranie drzwiczek

Chwyć uchwyt na pokrywie czołowej i pociągnij do przodu. Jeżeli urządzenie zostanie otwarte w czasie pracy, zabezpieczenie elektryczne automatycznie wszystko wyłączy. Aby urządzenie działało poprawnie, nie wolno otwierać drzwiczek w czasie pracy.

Zamykanie drzwiczek

Umieść koszyk w zmywarce. Upewnij się, czy ramie do spryskiwania może się swobodnie obracać i nie jest blokowane przez naczynia, sztucze lub talerze. Zamknij drzwiczki dociskając je celem upewnienia się, że są dobrze zamknięte.

Przerywanie programu

Nie jest zalecane otwieranie drzwiczek w czasie trwania programu, a szczególnie w czasie trwania głównej fazy mycia i końcowego suszenia.

Jednak urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy drzwi są otwarte. Po ponownym zamknięciu drzwiczek program jest kontynuowany. Jeżeli chcesz zmienić lub anulować trwający program, wykonaj poniższą procedurę:

- otwórz drzwiczki przytrzymując jednocześnie przycisk wyboru programu „P”, dopóki wszystkie 4 lampki wskaźnikowe nie będą migać. Bieżący program został anulowany. Teraz można wykonać nowe ustawienie.

Przed uruchomieniem nowego programu, powinieneś sprawdzić czy w dozowniku nadal znajduje się środek czyszczący. Jeśli konieczne uzupełnij zapas w dozowniku.

OSTRZEŻENIE: jeżeli drzwiczki zostaną otworzone w czasie fazy suszenia, uruchamiany jest przerywany sygnał dźwiękowy, sygnalizujący, że cykl nie został jeszcze zakończony.

Zakończenie programu

Koniec programu sygnalizowany jest sygnałem dźwiękowym. Po otwarciu drzwiczek, lampki wyboru programu zaczynają migać. Zwolnij przycisk włącz/wyłącz.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w następujący sposób:

- naciśnij przycisk włącz/wyłącz;
- odczekaj, aż dioda programu zacznie migać;
- w ciągu 2 minut naciśnij i przytrzymaj wciśnięty przez co najmniej 30 sekund przycisk wyboru programu (dioda programu zacznie migać i słyszalny będzie sygnał dźwiękowy);
- jak tylko dwie pierwsze diody z lewej strony zaświecą się na stałe i sygnał dźwiękowy przestanie być słyszalny, puść przycisk (sygnał dźwiękowy jest aktywny);
- ponownie naciśnij przycisk wyboru programu, pierwsze dwie diody z lewej strony zgasną a następnne dwie diody się zapalą (sygnał dźwiękowy jest wyłączony);
- sygnał dźwiękowy potwierdzi, że ustawianie zostało zakończone;
- aby ponownie aktywować sygnał dźwiękowy powtórz całą procedurę.

Uwaga – zmywarka wyposażona jest w urządzenie zapobiegające przepełnieniu, które w przypadku anomalii powoduje usunięcie nadmiaru wody.

Sygnaly uszkodzeń

Jeżeli w czasie trwania programu wystąpi usterka lub błąd, dioda odpowiadająca wybranemu cyklowi (2 diody w przypadku programu PŁUKANIE NA ZIMNO) zaczną szybko migać i aktywowany zostanie sygnał dźwiękowy.

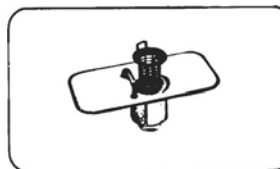
W takim przypadku wyłącz zmywarkę naciskając przycisk włącz/wyłącz. Po sprawdzeniu, czy kran węża wlotowego jest otwarty, czy wąż spustowy nie jest zagięty oraz czy syfon lub filtry nie są zapchane, ponownie uruchom wybrany program. Jeśli problem występuje dalej, skontaktuj się z serwisem klienta.

Ważne!

W celu zapewnienia poprawnej pracy urządzenia zabezpieczającego przed przepełnieniem, zalecane jest, aby nie przesuwac lub nie przechylać zmywarki w czasie pracy.

Jeżeli konieczne jest przesunięcie lub przechylenie zmywarki, najpierw należy upewnić się, czy cykl został zakończony, a w zbiorniku nie pozostała woda.

OBSŁUGA WSTĘPNA I CZYSZCZENIE FILTRA



Układ filtra składa się z:

- filtr centralny, który wychwytuje największe cząstki żywności;
- filtr płaski, który stale filtruje wodę myjącą;
- mikrofiltr, umieszczony pod

filtrem płaskim, który wychwytuje najmniejsze cząstki żywności zapewniając doskonałe płukanie.

W celu uzyskania najlepszych wyników, jednostka filtra powinna być czyszczona po każdym myciu.

Aby wyjąć jednostkę filtra wystarczy chwycić uchwyt i wyciągnąć cały zespół.

Filtr centralny jest oparty na górze, w celu łatwego czyszczenia. Zmywarka wyposażona jest w samoczyszczący mikrofiltr, wymagający tylko sprawdzenia co 15 dni.

Jednak zalecane jest sprawdzenie po każdym myciu, czy filtr centralny i filtr płaski nie są zapchane.

Uwaga: Po oczyszczeniu filtrów upewnij się, czy zostały poprawnie zamontowane, jeden w drugim, oraz czy filtr płaski jest właściwie ustawiony na dole zmywarki.

Niewłaściwe osadzenie filtra może mieć negatywny wpływ na sprawność zmywarki.

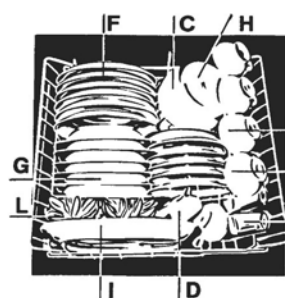
Ważne: Nigdy nie używaj zmywarki bez filtra.

UŻYTKOWANIE

ŁADOWANIE TALERZY

Pojemnik został zaprojektowany tak, aby ułatwić napełnianie. W celu uzyskania dobrej wydajności mycia usuń wszystkie zanieczyszczenia z talerzy (kości, wykałaczki, pozostałości mięsa i warzyw) celem uniknięcia zablokowania filtrów, wypływu wody oraz dysz ramienia myjącego, i co za tym idzie, zmniejszenia sprawności mycia.

Ostrzeżenie! W celu uniknięcia zranienia spowodowanego przez ostrza lub ostre miejsca sprzętów kuchennych, należy je umieszczać z uchwytami u góry.



ŁADOWANIE ZASTAWY NA 6 OSÓB (EN 50242)

- A- 6 szklanek
- B- 6 talerzyków deserowych
- C- 6 spodków
- D- mała miska
- E- 6 filiżanek do kawy lub herbaty
- F- 6 talerzy płaskich
- G- 6 talerzy głębokich
- H- średnia miska
- I- talerz do podawania
- L- sztućce



ŁADOWANIE ZASTAWY NA 4 OSOBY I NACZYŃ ŻARODPORNYCH

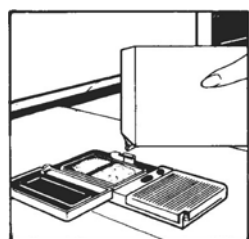
Naczynia do zapiekania, miski do sałaty, wazy do zupy, pokrywki itp., mogą zostać włożone do kosza. Zalecane jest włożenie sztućców do koszyka przeznaczonego do tego celu. Jeżeli są sztućce z ostrymi

uchwytami powinny zostać włożone uchwytami skierowanymi do góry, w celu uniknięcia wpadnięcia przez dno koszyka i zablokowania ramienia myjącego. Nie wkładać do koszyka elementów z drewnianymi uchwytami lub uchwytami przyklejonymi klejem.

WKŁADANIE ŚRODKA MYJĄCEGO

Zasadnicze znaczenie ma stosowanie detergentu, przeznaczonego specjalnie do zmywarek, w postaci proszku, cieczy lub tabletek. Nieodpowiednie detergenty (takie jak stosowane do mycia ręcznego) nie zawierają odpowiednich składników do stosowania w zmywarkach i mogą pogorszyć ich sprawne działanie.

Mycie normalne



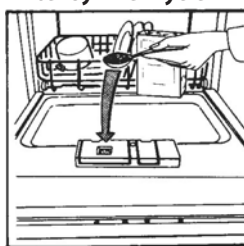
Dozownik detergentu znajduje się na drzwiczkach. Przed każdym myciem należy zamknąć pokrywę dozownika. Aby ją otworzyć wystarczy nacisnąć zaczep. Na koniec każdego cyklu mycia pokrywa jest otwierana i gotowa do kolejnego użycia zmywarki.

Ilość potrzebnego detergentu zależy od stopnia zabrudzenia naczyń oraz rodzaju

mycia. Zwykle zalecane jest stosowanie dawki 15g. Jeżeli woda jest twarda lub naczynia są wyjątkowo brudne, należy załadować 25 g detergentu. Po wlaniu detergentu do dozownika, zamknij pokrywę. Ponieważ każdy detergent jest inny, instrukcja na jego opakowaniu może być inna.

Pragniemy jedynie przypomnieć użytkownikom, że zbyt mała ilość detergentu spowoduje, że naczynia nie zostaną poprawnie umyte, a zbyt duża jego ilość nie tylko nie da lepszego wyniku, ale da również odpad. Nie stosować nadmiernej ilości detergentu, co pomoże równocześnie ograniczyć zanieczyszczenie środowiska.

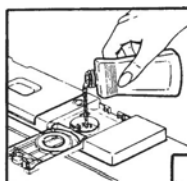
Intensywne mycie



W przypadku korzystania z programu intensywnego mycia, dodaj drugą porcję detergentu w ilości około 15 g (1 łyżka do zupy). Dodatkowa porcja powinna zostać włożona do zakrzywionej części dozownika, po jego zamknięciu (patrz rysunek).

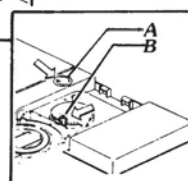
NAPEŁNIANIE DOZOWNIKA ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO

Dozownik środka płuczącego „B” znajduje się z prawej strony dozownika detergentu i ma pojemność około 130 ml.



Otworzyć pokrywę i nalać odpowiedniego płynu, który wystarczy na kilka myć. Staraj się unikać przepełnienia. Zamknąć pokrywę.

Dodatek, który jest automatycznie uwalniany w czasie ostatniego cyklu płukania pomaga w



szybkim wysuszeniu talerzy i zapobiega tworzeniu się plam i zacieków. Zawsze zalecane jest zastosowanie dodatku do płukania.

Sprawdź poziom środka do płukania w okienku

wskaźnikowym „A”, znajdującym się na środku dozownika.

PEŁNY - ciemny



PUSTY - jasny



REGULACJA ŚRODKA DO PŁUKANIA (od 1 do 6)

Pokrętło do regulacji „B” znajduje się poniżej wskaźnika i może być obracane palcem; zalecanym położeniem jest „3”. Twardość wody można ocenić po osadzie lub po poziomie wysuszenia.

Dlatego ważne jest poprawne dozowanie środka do płukania, w celu uzyskania najlepszych wyników.

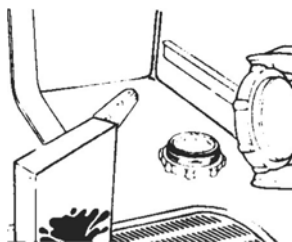
Po myciu, jeżeli na naczyniach występują zacieki, należy zmniejszyć ilość o jedną pozycję.

• Jeżeli występują białe plamy, należy zwiększyć ilość o jedną pozycję.

ŁADOWANIE SOLI

Zmywarka wyposażona jest w urządzenie do zmiękczenia, które uwalnia wodę od wapienia mogącego powodować osady i uszkodzenia zmywarki. Na dole zmywarki znajduje się dozownik soli do regeneracji urządzenia do zmiękczenia.

Wkład filtra urządzenia do zmiękczenia powinien być napełniany solą przeznaczoną specjalnie do zmywarek. Sól taka jest dostępna albo w postaci tabletek albo granulek.



Aby dodać soli odkręć korek dozownika soli na dole i napełnij dozownik.

W czasie tej czynności wypłynie niewielka ilość wody, ale nadal dosypuj soli do napełnienia dozownika, oczyść gwint z pozostałości soli i wkręć korek.

Jeżeli zmywarka nie jest potrzebna natychmiast, ustaw program płukania na zimno („Eco+Szybki, 2 diody) tak, aby roztwór soli który wypłynie, został usunięty ze zbiornika myjącego.

Dozownik soli ma pojemność około 1,5 kg, co zapewnia sprawne użytkowanie urządzenia; należy go od czasu do czasu napełnić, zgodnie z regulacją urządzenia do zmiękczenia wody.

Uwaga: konieczne jest dodanie wody dopóki nie zacznie ona wypływać z dozownika. Stosować tylko zmywarkę z całkowicie napełnionym dozownikiem soli.

UŻYTKOWANIE

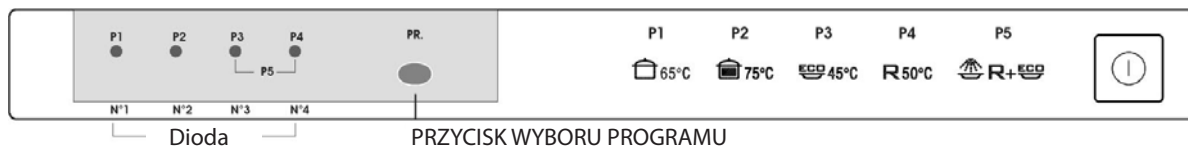
Regulacja urządzenia do zmiękczenia wody z programatorem elektronicznym

Urządzenie do zmiękczenia wody uzdatnia wodę o twardości do 60°Fh (skali francuskiej) lub 33°Dh (skali niemieckiej) w 5 ustawieniach. Ustawienia pokazano w tabeli poniżej:

Poziom	Twardość wody	Twardość wody	Zastosowanie soli regenerującej	Ustawienia urządzenia do zmiękczenia wody
	°FH (francuskie)	°dH (niemieckie)		
0	0-8	4	nie	Lampka kontrolna N.1
1	9-20	5-11	tak	Lampka kontrolna N.1
2	21-30	12-17	tak	Lampka kontrolna N.2
3	31-40	18-22	tak	Lampka kontrolna N.3
4	41-60	23-33	tak	Lampka kontrolna N.4

Urządzenie do zmiękczenia ustawiane jest fabrycznie na poziom 3 (lampka kontrolna N.3), ponieważ jest to wystarczające dla większości użytkowników. Wyreguluj następująco ustawienia urządzenia do zmiękczenia wody zgodnie ze stopniem twardości wody: Otwórz drzwiczki, naciśnij włącznik/wyłącznik, w ciągu 2 minut naciśnij i przytrzymaj wciśnięty przez co najmniej 10 sekund przycisk wyboru programu; pierwsze trzy diody z lewej strony włączą się na 3 sekundy.

Dioda związana z urządzeniem do zmiękczenia wody zacznie migać; kolejne naciśnięcie przycisku spowoduje ustawienie poziomu twardości wody (patrz tabela).



PROGRAM MYCIA

Informacja dla laboratoriów, ogólne porównanie programów

Odniesienie do normy EN 50242:

- Ładunek normalny
- Ustawienie nablyszczania: "4"
- Ilość detergentu: 18 g na mycie

Program	Opis	Lista Kontrolna					Zawartość programu					Czas	
		Detergent do zanieczyszczenia	Detergent do mycia	Czyszczenie filtra	Sprawdzenie dozownika środka do płukania	Sprawdzenie dozownika soli	Gorące mycie wstępne	Zimne mycie wstępne	Mycie główne	Pierwsze płukanie	Drugie płukanie zimne		Płukanie ze środkiem do płukania
65°C	Normalny Raz dziennie – do normalnie zabrudzonych naczyń oraz innych rzeczy, które pozostały z całego dnia do mycia.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C	Intensywny Raz dziennie – do bardzo zabrudzonych naczyń oraz innych rzeczy, które pozostały z całego dnia do mycia.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
45°C	Eco Program oszczędzania energii nadający się do normalnie zabrudzonych naczyń. Wykorzystuje detergent z enzymem.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120
R 50°C	Szybki 32' Szybkie mycie talerzy, które mają zostać umyte zaraz po posiłku. Mycie zestawu na 4/6 osób.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
R+eco	Zimne mycie wstępne Zimne mycie wstępne. Krótkie, zimne mycie wstępne naczyń, które są przechowywane w zmywarce do jej całkowitego napełnienia od mycia].	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

UŻYTKOWANIE

WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

- Aby wykonać program mycia przy pełnym załadunku naczyń, należy zawsze poprawnie układać naczynia po każdym posiłku i wykonać mycie wstępne na zimno przed każdym załadunkiem, w celu usunięcia plam i większych pozostałości żywności.

JAK UZYSKAĆ DOBRE WYNIKI MYCIA

- 1) Umieść talerze wierzchem w dół.
- 2) Spróbuj ustawić talerze tak, aby nie dotykały się wzajemnie. Przy właściwym załadunku uzyskasz lepszy wynik.
- 3) Przed umieszczeniem naczyń w zmywarce usuń pozostałą żywność (kości, skorupki, kawałki mięsa i warzyw, fusy od kawy, skórki od owoców, popiół z papierosów itp.), które mogą zapchać odpływ i strumienie ramienia do mycia.
- 4) Po załadunku naczyń sprawdź, czy ramię myjące może obracać się swobodnie.
- 5) Talerze do zapiekania i inne naczynia mające szczególnie mocno przylegające cząstki jedzenia lub pozostałości spalonego jedzenia powinny zostać zanurzone w wodzie ze środkiem do mycia naczyń.
- 6) Aby poprawnie wymyć srebro:
 - a) – spłukać srebro natychmiast po użyciu, jeżeli było stosowane do majonezu, jajek, ryb itp.
 - b) – nie spryskiwać detergentem;
 - c) – przechowywać oddzielnie od innych metali.

CO ZROBIĆ, JEŻELI...

Chcesz zatrzymać zmywarkę, aby włożyć dodatkowe talerze, kiedy jest już w połowie mycia. Otwórz drzwiczki, włóż talerze i zamknij drzwiczki; maszyna uruchomi się ponownie automatycznie.

CZEGO NIE NALEŻY MYĆ...

Należy pamiętać, że nie wszystkie naczynia nadają się do mycia w zmywarkach.

Zalecamy, aby nie stosować zmywarki do mycia naczyń z tworzyw termoplastycznych, sztuczków z drewnianymi lub plastikowymi uchwytami, półmisek z drewnianymi uchwytami, przedmiotów z aluminium, kryształu, szkła ołowiowego, o ile nie zostało to określone inaczej.

Może dojść do wyblaknięcia niektórych elementów ozdobnych. Dobrym pomysłem, jest przed załadunkiem zmywarki, umycie jednego naczynia, celem upewnienia się, czy pozostałe nie wyblakną.

Dobrym pomysłem jest również niewkładanie do zmywarki srebrnych sztuczków ze sztuczkami ze stali innej niż nierdzewna, ponieważ może dojść między nimi do reakcji chemicznej.

Uwaga: W przypadku zakupu nowej porcelany lub naczyń, upewnij się, że nadają się one do mycia w zmywarkach.

PO UŻYCIU - Po każdym myciu, zamknij zawór dostarczający wodę do zmywarki i naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby przestawić go do położenia wyłącz.

Jeżeli zmywarka nie będzie używana przez dłuższy czas;

1 - wykonaj program mycia, ale bez talerzy, w celu odciążenia maszyny.

2 - wyciągnij korek,

3 - zakręć kran zasilania wodą,

4 - napełnij dozownik środka do płukania,

5 - pozostaw drzwiczki nieznacznie odchylone,

6 - pozostaw wnętrze urządzenia w czystości,

7 - jeżeli maszyna ma pozostać na miejscu, kiedy temperatura spadnie poniżej 0°C, woda pozostawiona w dozowniku może zamarznąć.

Dlatego zalecane jest podniesienie temperatury powyżej 0°C, na około 24 godziny przed ponownym użyciem urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czyszczenia, musisz:
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i odczekać na ostygnięcie wszystkich części gorących.
- Nigdy nie stosować ściernych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia.

• ŚWIATŁO PIEKARNIKA

Żarówka i jej pokrywa wykonane są z materiału odpornego na wysokie temperatury. 230 V~ - gwint E 14 - 15 W - Temperatura min. 300°C. Wymiana żarówki: przed podjęciem próby wymiany żarówki odłącz urządzenie od sieci. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności poczekaj na ochłodzenie piekarnika.

Aby wymienić uszkodzoną żarówkę, wykręć klosz szklany, wykręć żarówkę, wymień ją na żarówkę tego samego typu; po wymianie uszkodzonej żarówki ponownie przykręć klosz szklany.

• AKCESORIA

Półka piekarnika: do czyszczenia półki piekarnika nie wolno stosować szorstkich materiałów. Zastosuj ściereczkę zanurzoną w ciepłej wodzie z mydłem. Spłucz czystą wodą i wysusz.

Tacka na odcieki: Po grillowaniu wyjmij tackę na odcieki z piekarnika i zlej tłuszcz do pojemnika. Umyj i spłucz tackę na odcieki bardzo gorącą wodą, z wykorzystaniem gąbki i proszku do czyszczenia. Jeżeli nadal pozostaje przyklejona żywność zanurz tackę w roztworze wody z mydłem.

Tacka na odcieki może być myta w zmywarce. Nigdy nie wkładaj brudnej tacki na odcieki do piekarnika.

• SZKLANE DRZWI PIEKARNIKA

Zalecane jest przetrwanie, po każdym użyciu, szklanych drzwiczek piekarnika papierem pochłaniającym. Jeśli są silne zabrudzenia, szyba może zostać oczyszczona za pomocą gąbki ze środkiem czyszczącym.

• DRZWICZKI PIEKARNIKA:

Możliwe jest czyszczenie drzwiczek piekarnika w miejscu instalacji

PROBLEMY - PRZYCZYNY I USUWANIE

PAMIĘTAJ! Piekarnik i zmywarka nie mogą być używane jednocześnie.

W przypadku wystąpienia usterki zmywarki, przed kontaktem z centrum serwisowym, wykonaj następujące sprawdzenia:

USTERKA	PRZYCZYNA	NAPRAWA
1 – Urządzenie nie działa	Niewłaściwie włożona wtyczka	Włóż wtyczkę do gniazdka
	Nie został wciśnięty przycisk O/I	Naciśnij przycisk
	Brak zasilania	Sprawdź zasilanie elektryczne
	Drzwiczki otwarte	Zamknij drzwiczki
2 - Urządzenie nie zasysa wody	Patrz przyczyna dla poz. 1	Sprawdź
	Zakręcony kran dopływu wody	Otwórz dopływ wody
	Wybierak programu w niewłaściwym położeniu	Ustaw wybierak we właściwym położeniu
	Zagięty wąż wlotowy	Usuń zagięcia węża wlotowego
	Filtr węża wlotowego zapchany	Oczyść filtr na końcu węża
3 - Urządzenie nie odprowadza wody	Filtr jest zapchany	Oczyść filtr
	Pozaginany wąż wylotowy	Wyprostuj wąż wylotowy
	Przedłużenie węża wylotowego nie jest właściwie podłączone	Dokładnie przestrzegaj instrukcji podłączenia węża wylotowego
	Połączenie wylotowe na ścianie kierowane jest w dół, a nie do góry	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem
4 – Urządzenie stale odprowadza wodę	Wąż wylotowy ustawiony zbyt nisko	Unieś wąż wylotowy na wysokość co najmniej 40 cm powyżej poziomu podłogi
5 – Nie słychać, aby ramię spryskiwacza obracało się	Nadmiar detergentu	Zmniejsz ilość detergentu
	Włożone przedmioty uniemożliwiają ruch obrotowy ramienia	Sprawdź
	Filtr główny i płaski silnie zabrudzone	Oczyść filtr główny i płaski
6 – Na wyświetlaczu elektronicznym brak wyświetlania: kontrolki „Eco” i kontrolki „Nr 1”, bez sygnału dźwiękowego	Zakręcony kran dopływu wody	Wyłącz urządzenie – odkręć kran dopływu – ponownie ustaw cykl
7 – Załadowane naczynia zostały umyte tylko częściowo	Patrz przyczyna dla poz. 5	Sprawdź
	Dno półmiska nie zostało dobrze wymyte	Naczynia z pozostałościami przypalonej żywności należy przed włożeniem do zmywarki namoczyć w wodzie
	Krawędzie półmiska nie zostały dobrze wymyte	Ponownie ustaw półmiskę
	Zablokowane ramię do spryskiwania	Zdemontuj ramię spryskiwacza odkręcając nakrętkę pierścieniową w prawo i przemyj ramię pod bieżącą wodą
	Talerze nie zostały poprawnie załadowane	Nie ustawiaj talerzy zbyt blisko siebie
	Końcówka węża wylotowego jest zanurzona w wodzie	Końcówka węża wylotowego nie może się stykać z wypływającą wodą
	Odmierzono niewłaściwą ilość detergentu; detergent jest stary i twardy	Zwiększ pozycję na wskaźniku zgodnie ze stopniem zabrudzenia naczyń i zmień detergent
	Niewystarczający program mycia	Wybierz program bardziej intensywny
8 – Na naczyniach występują białe plamy	Woda jest zbyt twarda	Sprawdź poziom soli i środka do płukania i ustaw ilość. Jeśli problem występuje dalej, skontaktuj się z centrum serwisowym
9 – Hałas w czasie mycia	Talerze uderzają o siebie	Ułóż talerze w koszu lepiej
	Ramię obrotowe uderza o talerze	Ustaw talerze lepiej
10 – Talerze nie są całkowicie suche	Niewłaściwy przepływ powietrza	Po skończeniu programu mycia pozostaw drzwiczki zmywarki uchylone w celu umożliwienia naturalnego wyschnięcia talerzy



Urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając, że produkt zostanie odpowiednio zutylizowany pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które wystąpią w przypadku niewłaściwego wyrzucania produktu do śmieci. Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że urządzenie to nie może być traktowane jako odpady domowe. Należy dostarczyć je do punktu zbiórki w celu poddania recyklingowi elementów elektronicznych i elektrycznych.

Utylizacja musi przebiegać zgodnie z obowiązującymi przepisami utylizacji odpadów.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących traktowania, odzyskiwania i recyklingu produktu prosimy skontaktować się z władzami lokalnymi, firmą utylizacji śmieci lub sklepem, w którym dokonano zakupu produktu.

РЕКОМЕНДАЦИИ

ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ УСТРОЙСТВА ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЯМИ

Рекомендуем Вам сохранить инструкции по эксплуатации и использовать ее в дальнейшем в качестве справочного материала. Перед установкой устройства спишите серийный номер изделия, который написан на табличке. Этот номер может понадобиться в дальнейшем при обращении в сервисную службу.

Табличка расположена на задней стенке ДУО.



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

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Подключение изделия к электросети должно быть выполнено установщиком или техническим специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Комплект ДУО состоит из двух элементов: духовки и посудомоечной машины. В целях обеспечения безопасности модификация изделия недопустима ни при каких обстоятельствах.
- Данное изделие предназначено только для домашнего использования.
- Если Вы обнаружили какой-либо дефект в комплекте ДУО, не подключайте его. Отключите его от сети и немедленно свяжитесь с уполномоченным сервисным центром.
- Существуют следующие фундаментальные правила безопасности, действительные для всех домашних электроприборов:
 - Никогда не прикасайтесь к электроприборам мокрыми или влажными руками или ногами.
 - Не пользуйтесь электроприборами, когда Вы разуты.
 - Не тяните за шнур питания или саму машину, чтобы вытянуть вилку из розетки.
 - Не допускайте прямого воздействия на технику внешних факторов (дождь, солнечные лучи и т.д.)
 - Не допускайте использования изделия без Вашего присмотра детьми (или лицами с ограниченной дееспособностью).
 - Не прислоняйтесь к дверцам и не позволяйте этого делать детям.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями. Прибор может использоваться вышеуказанными категориями лиц при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции относительно использования прибора от человека, ответственного за их безопасность
- Необходимо следить за тем, чтобы дети были под присмотром и не играли с прибором.
- Все доступные элементы ДУО при работе нагреваются. Не допускайте детей к работающему прибору.
- После каждого использования рекомендуется производить чистку комплекта ДУО. Это предотвращает накопление грязи и жира, которые образуются при приготовлении пищи, а также появление неприятных запахов и дыма.
- Никогда не используйте горячий пар или воду под высоким давлением для чистки изделия.
- Не храните легковоспламеняющиеся продукты внутри ДУО, поскольку они могут воспламениться при случайном включении ДУО.
- Пользуйтесь кухонными перчатками, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не облицовывайте стенки духовки алюминиевой фольгой или другими одноразовыми защитными покрытиями, которые продаются в некоторых магазинах. Алюминий или любая другая защита при прямом контакте с нагретой эмалированной поверхностью может повредить эмаль или внутреннюю поверхность.
- Если во время приготовления используются жир или масло, необходимо внимательно следить за процессом приготовления, так как сильно нагретый жир или масло могут легко воспламениться.
- Посудомоечная машина предназначена для мытья обычных кухонных принадлежностей. Предметы, загрязненные бензином, краской, имеющие следы стали, железа или химической коррозии, подвергнутые воздействию кислоты или щелочи, нельзя мыть в посудомоечной машине.
- После окончания программы в посудомоечной машине и на посуде не должно оставаться воды.
- Если Вы решили утилизировать старую посудомоечную машину, необходимо аккуратно снять дверцу, чтобы дети, играя, случайно не захлопнули ее и не оказались внутри.
- Посудомоечная машина изготовлена из материалов, которые могут быть использованы повторно. Поэтому ее утилизация не наносит вреда окружающей среде.
- Убедитесь, что посудомоечная машина не может механически повредить кабель питания в процессе эксплуатации

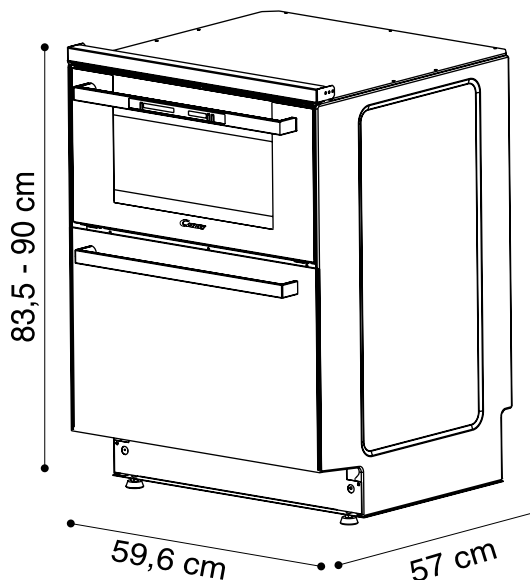
- Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители.
- По всем вопросам, связанным с кабелем электропитания следует обращаться в сервисный центр или к квалифицированному техническому специалисту.
- Если изделие расположено на ковровом покрытии, необходимо следить, чтобы ворс не закрывал нижние вентиляционные отверстия.
- Мы рекомендуем во время установки прибора на основании проверить устойчивость и принять необходимые меры, чтобы избежать возможного скольжения.
- Любое несоблюдение вышеуказанных условий может привести к серьезным последствиям для безопасности изделия.

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

Изделие соответствует Европейским Директивам 73/23/СЕЕ и 89/336/ЕЕС, замененным 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС, а также соответствующим поправкам.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



	Дуо
Мощность	2100 Вт
Количество комплектов посуды	6
Расход воды	9л

УСТАНОВКА

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

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Внимание:

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

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

• ДУО

Шнур питания входит в комплектацию ДУО, что позволяет выполнить подключение только к источнику питания 220-240 В между фазами или между фазой и нейтралью.

- Подключите к розетке 10/16 А.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ:

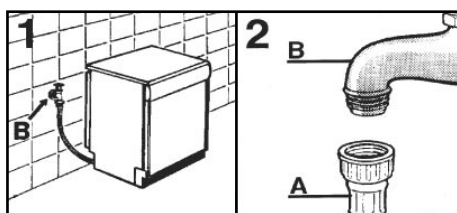
Заливной и сливной шланги можно направить и налево, и направо. Машина может быть подсоединена как к холодной воде, так и к горячей, если ее температура не превышает 60°C.

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

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

Никогда не используйте старые шланги.

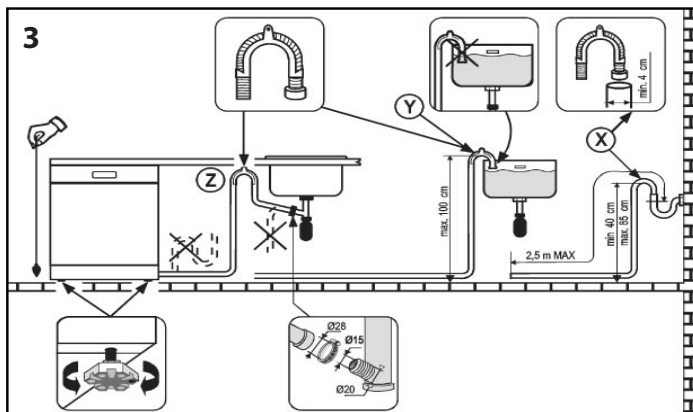
Если машина подсоединяется к новым трубам водопровода или к трубам, которые давно не использовали, необходимо пропустить по ним воду в течение нескольких минут. Это позволит удалить из них различные отложения, песок или ржавчину, которые могут засорить фильтр.



ОТВОД ВОДЫ:

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

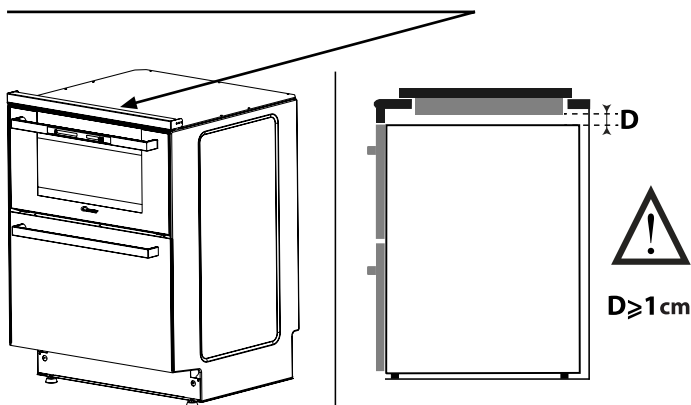
При необходимости можно удлинить сливной шланг до 2,6 м, при этом обеспечив его положение на высоте максимум 85 см над уровнем пола. Для этого обратитесь в сервисный центр.



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

ВНИМАНИЕ!

Монтаж секции необходимо выполнить во время установки.



В противном случае, для циркуляции воздуха между верхом прибора и основанием рабочей поверхности следует оставить пространство, равное 1 см, и поместить распорку, входящую в комплект поставки прибора.






ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

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

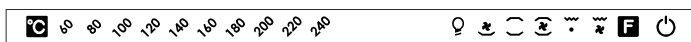
ВАЖНО: во время эксплуатации ДУО следите за тем, чтобы дети находились от него на безопасном расстоянии.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В зависимости от модели)

- Нижний обогрев + обдув:  комбинация нагревающего элемента и обдува идеальна для приготовления фруктовых флангов, пирогов, кишей, тортов, паштета и любого блюда, для приготовления которых необходима более высокая температура снизу.
- Традиционный режим:  верхний и нижний нагревательные элементы используются вместе. Этот режим идеально подходит для традиционного приготовления красного мяса, ростбифа, ноги ягненка, выпекания хлеба, слоеных кондитерских изделий. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут, а затем поместите блюдо на среднюю полку.
- Обдув горячим воздухом:  одновременно включены и верхний и нижний нагревательные элементы, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри духовки. Данный режим рекомендуется для приготовления птицы, рыбы, овощей, выпечки. Жар проникает в пищу лучше, снижается время предварительного нагрева и приготовления.
- Гриль:  используется верхний нагревательный элемент. Гарантируется великолепный результат при приготовлении шашлыков, кебабов и различных запеканок «гратен». Для нагрева элемента необходимо разогревать духовку в течение пяти минут.
- Гриль с обдувом горячим воздухом:  включен верхний нагревательный элемент, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри духовки. Идеально для приготовления целых кусков свинины, птицы и т.п. Предварительный разогрев духовки необходим только для красного мяса, белое мясо можно готовить без разогрева. Установите под полку поддон для сбора жира. Убедитесь, что ваше блюдо находится не слишком близко к грилю. Переворачивайте блюдо в процессе приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Нажмите вкл./выкл. 



Кнопка температуры

Кнопка функции

Функция	Режим приготовления 	Температура по умолчанию 	Возможное изменение температуры
	Освещение		
	Нижний нагрев + обдув	200°C	60°C - 240°C
	Традиционный режим	220°C	60°C - 240°C
	Обдув горячим воздухом	220°C	60°C - 240°C
	Гриль	200°C	200°C - 240°C
	Гриль с обдувом горячим воздухом	220°C	180°C - 240°C

• Нажмите клавишу “вкл./выкл.”

индикатор программ первой духовки загорается в выключенном состоянии, при этом все дисплеи выключены: в режиме работы лампочки можно отрегулировать температуру, при этом соответствующие индикаторы будут отключены.


• Нажмите клавишу “Функции”

пока будет включен индикатор ошибки температуры, загорится и будет мигать индикатор второй функции (обдув горячим воздухом).

Выбор как программы так и температуры производится последовательным нажатием на соответствующую кнопку.

После выбора программы, если Вы не нажимаете снова клавишу выбора в течение 3 секунд, происходит установка программы (это применяется также к выбору температуры), горит соответствующий индикатор, а индикатор температуры мигает до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура: по достижении предустановленной температуры индикатор температуры продолжает гореть.

Вы можете изменить рабочую температуру нажатием клавиши

 информацию о регулировке смотрите в таблице выше.

• Для остановки функции духовки нажмите клавишу “вкл./выкл.”

ФУНКЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После завершения программы приготовления для духовки ее температура остается слишком высокой, поэтому индикатор температуры продолжает мигать до тех пор, пока не будет достигнута температура 80°C.

ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ (В зависимости от модели)

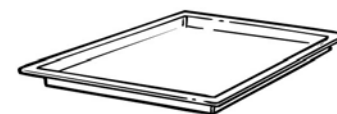
Необходимо произвести чистку оборудования перед первым его использованием. Промойте его с помощью губки. Ополосните и высушите.

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



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

- **ПОДДОН** для сбора стекающего жира и соков во время приготовления на гриле мяса. Поддон можно поставить как на полку, так и задвинуть по направляющим под нее. Использование поддона допускается только при приготовлении на гриле, при других режимах приготовления его нельзя оставлять в духовке.



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

Во время работы духовки неиспользуемое оборудование необходимо вынуть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

МЯСО:

Мясо лучше всего солить по окончании приготовления, поскольку соль способствует выделению и разбрызгиванию жира из мяса. Это загрязняет духовку и создает много дыма.

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

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

ПИРОЖНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ПЕЧЕНЬЕ:

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

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

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

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

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

Время предварительного нагрева:

. 20 минут при 210 - 230°C

. 15 минут при 140 - 190°C

. 10 минут при 65 - 115°C

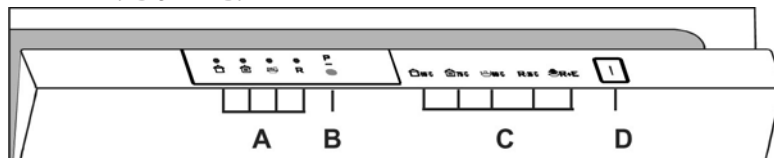
Количество	Продукт	Температура в духовке в С	Уровень установки противня снизу	Время приготовления в минутах
РЫБА				
	Форель	200	1	15 / 25
1 кг	Мерланг	190	1	50
МЯСО				
1 - 1,5 кг	Ростбиф	190	1	90
1 кг	Жаркое из телятины	150 / 160	1	120 / 150
2 кг	Запеченная телятина	170 / 190	1	60 / 90
1 - 1,5 кг	Ножка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

Технические характеристики

Количество комплектов посуды согласно EN50242	6	Мощность сливной помпы	30 Вт
Количество комплектов посуды с кастрюлями и блюдами	На 4 персоны	Максимальная потребляемая мощность	2050 Вт
Давление воды в водопроводе	3 литра	Давление воды	мин. 0,08 – макс. 0,08 МПа
Мощность	1900 Вт		
Мощность водяной помпы	150 Вт	Предохранитель (Амп)	10 А

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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



ВЫБОР ПРОГРАММ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

Посудомойка и духовка не могут использоваться одновременно!

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

Открытие дверцы

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

Закрывание дверцы

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

Прерывание программы

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

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

Если дверцу вновь закрыть, программа автоматически продолжится.

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

- откройте дверцу, нажмите и удерживайте кнопку выбора программ "P" до тех пор, пока не начнут мигать все 4 индикатора выбора программ. Теперь программа отменена. Теперь можно выполнить новую установку.

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

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

Завершение программы

Об окончании программы извещает звуковой сигнал. Если открыть дверцу, индикаторы выбора программ начнут мигать. Отпустите кнопку вкл./выкл.

Отключение звукового сигнала.

Звуковой сигнал можно отключить следующим образом:

- нажмите кнопку вкл./выкл.,
- подождите, пока не начнет мигать индикатор программы,
- в течение 2 минут нажмите и удерживайте, по меньшей мере, 30 секунд кнопку выбора программы (индикаторы программы будут продолжать мигать, и Вы услышите звуковой сигнал).
- Как только первые два индикатора слева загорятся, при этом не мигая, и звуковой сигнал отключится, отпустите кнопку (функция звукового сигнала активирована).
- Снова нажмите кнопку выбора программы, первые два индикатора слева отключатся, и загорятся другие два индикатора (функция звукового сигнала будет выключена).
- Звуковой сигнал подтвердит завершение выполнения настройки.
- Для повторной установки функции звукового сигнала повторите всю процедуру.

Сигналы об ошибках

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

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

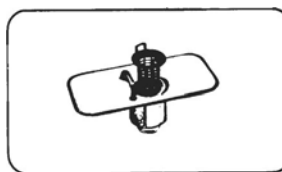
Важно!

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

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

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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ И ЧИСТКА ФИЛЬТРА



Система фильтров состоит из:

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

собирающего мельчайшие частички остатков пищи, обеспечивая безукоризненное ополаскивание.

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

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

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

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

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

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

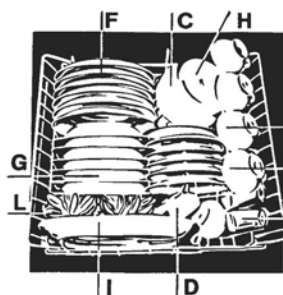
Важно: Никогда не используйте машину без фильтра.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАГРУЗКА ПОСУДЫ

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

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



ЗАГРУЗКА 6 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ (в соответствии с EN 50242)

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



ЗАГРУЗКА 4 КОМПЛЕКТОВ ПОСУДЫ ПЛЮС КАСТРЮЛИ

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

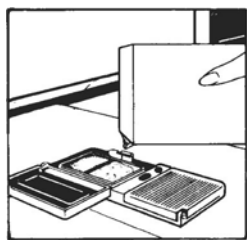
Если их ручки слишком узкие, нужно их ставить ручками вверх, чтобы они не проваливались сквозь дно корзинки и не блокировали лопасти разбрызгивателя.

ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

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

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

Нормальная мойка



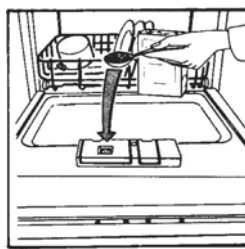
Контейнер для моющих средств находится внутри дверцы. Перед запуском программы мойки он должен быть закрыт. Чтобы открыть его, просто нажмите защелку. По окончании программы мойки крышка контейнера всегда открыта для следующего цикла мойки.

Количество моющего средства варьируется в зависимости от степени

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

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

Интенсивная мойка

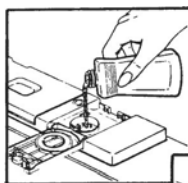


При использовании программы интенсивной мойки необходимо дополнительно добавить 15 грамм моющего средства (около 1 столовой ложки). Эту дополнительную дозу надо поместить в выемку контейнера, для моющих средств, когда он закрыт (см. рисунок).

Чтобы загрузить соль, отверните крышку контейнера для соли и засыпьте в него соль.

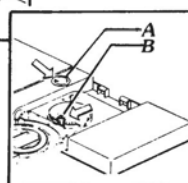
ЗАЛИВКА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ

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



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

Ополаскиватель, который автоматически впрыскивается в цикле последнего



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

ПОЛНЫЙ - Темный



ПУСТОЙ - Яркий



РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (от 1 до 6)

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

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

Поэтому для хороших результатов мойки очень важна правильная дозировка ополаскивателя.

По окончании мойки,

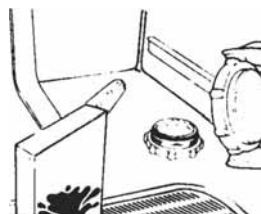
· если на посуде остаются "ручейки", надо уменьшить значение дозировки на одно деление.

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

ЗАГРУЗКА СОЛИ

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

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



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

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

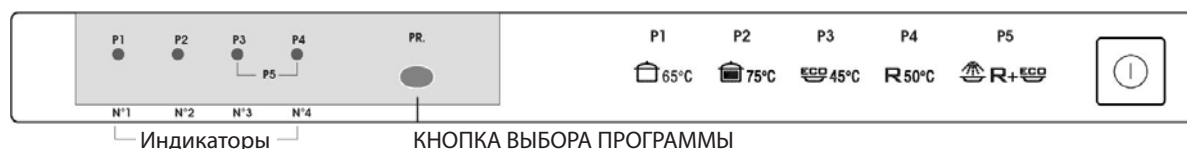
Настройка смягчителя воды с помощью электронного программатора

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

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

Смягчитель запрограммирован на заводе для работы в интервале 3 (Индикатор 3), поскольку это подходит для большинства пользователей. Запрограммируйте смягчитель самостоятельно в соответствии с жесткостью воды в водопроводе следующим образом: Откройте дверцу, нажмите кнопку вкл./выкл., в течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой минимум 10 секунд кнопку выбора программы; первые три индикатора слева будут гореть в течение 3 секунд.

Индикатор, соответствующий установке смягчителя воды начнет мигать; последовательное нажатие кнопки устанавливает уровни жесткости воды (смотри таблицу).



ПРОГРАММА МОЙКИ

Информация для тестирующих лабораторий. Сравнения основных программ.

Согласно стандарту EN 50242:

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

Программа	Описание	Произвести проверку					Содержание программы					Длительность	
		Средство для замачивания	Средство для мойки	Чистка фильтров	Ополаскиватель	Регенерирующая соль	Горячая предварительная мойка	Холодная предварительная мойка	Основная мойка	Первое ополаскивание	Второе холодное ополаскивание		Ополаскивание с использованием ополаскивателя
65°C	Нормальный	Раз в день - для нормально загрязненных кастрюль и другой подобной посуды, которая весь день ожидала мойки	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	65°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	80
75°C	Интенсивный	Раз в день - для сильно загрязненных кастрюль и другой подобной посуды, которая весь день ожидала мойки	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
45°C	Эко	Программа сбережения электроэнергии подходит для нормально загрязненной посуды. Использовать моющие средства, содержащие энзимы.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	120
50°C	Быстрая 32'	Быстрая мойка посуды непосредственно после ее использования. Загрузка 4/6 комплектов.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32
R+ECO	Холодная предварительная мойка	Короткая предварительная мойка в холодной воде посуды, которая ожидала полной загрузки посудомоечной машины.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ...

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

КАК ДОБИТЬСЯ КАЧЕСТВЕННОЙ МОЙКИ

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

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

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

ЧТО НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ЧИСТКА

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

• ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

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

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

• АКССУАРЫ

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

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

• СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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

• ДВЕРЦА ДУХОВКИ:

Дверцу можно помыть непосредственно на духовке.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПОМНИТЕ! духовка и посудомоечная машина не могут использоваться одновременно.

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

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



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть при неправильной утилизации. Символ на изделии указывает на то, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие необходимо сдать в пункт сбора для повторного использования электрического и электронного оборудования. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими инструкциями по утилизации отходов. Более подробную информацию об обработке, восстановлению и рециркуляции этого изделия можно получить в местном городском офисе, службе по вывозу бытовых отходов или магазине, в котором изделие было приобретено.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

PL

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

RU

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