



ТРИО 503

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

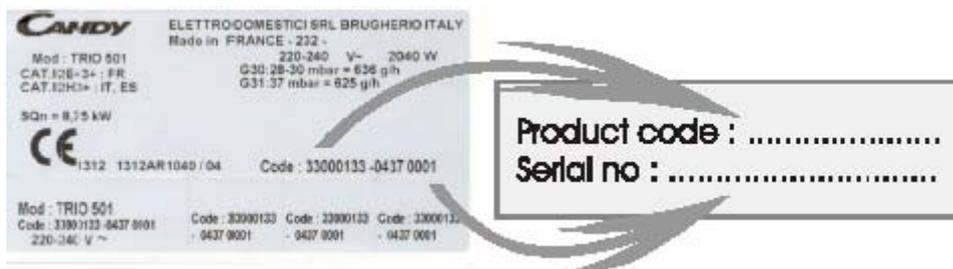
КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

	Страницы
Рекомендации, инструкции по безопасности	3-4
Установка	
Подключение к электросети	4-6
Технические характеристики	6
Эксплуатация	
Варочная поверхность	
Стеклокерамическая поверхность	7-8
Духовка	
Оборудование	9
Эксплуатация духовки	9-10
Полезные советы	10-11
Посудомоечная машина	
Управление, программирование, эксплуатация	12-13
Фильтры, загрузка посуды	13-14
Загрузка моющего средства, ополаскивателя, регенерирующей соли	14-16
Выбор программы	17
Полезные советы	18
Подключение к водопроводу и сливу	18-19
Самостоятельное устранение мелких неполадок	20-21
Чистка и уход	21

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием ТРИО, внимательно ознакомьтесь со следующими инструкциями.

Рекомендуем Вам сохранить инструкцию по эксплуатации, она может еще пригодиться. Перед установкой ТРИО спишите серийный номер изделия, который написан на табличке, расположенной на задней стенке. Этот номер может понадобиться в дальнейшем при обращении в сервисную службу.



Производитель не несет ответственности за отсутствие данной инструкции в комплекте изделия.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **Подключение к водопроводу, канализации и электрическое подсоединение изделия должно быть произведено специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.**
- ТРИО состоит из составных частей: варочная поверхность, духовка и посудомоечная машина. В целях обеспечения безопасности не допускается ни при каких обстоятельствах какая-либо модификация изделия.
- Это изделие предназначено только для домашнего использования.
- Если Вы обнаружили какой-либо дефект, не подключайте изделие. В этом случае 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, 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 другими лицами с ограниченной дееспособностью;
- не прислоняйтесь к дверцам и не позволяйте этого делать детям;
- наружные элементы ТРИО при работе нагреваются. Не допускайте детей к изделию во время работы;
- после каждого использования рекомендуется производить чистку изделия. Это предотвращает накопление грязи и жира, которые образуются при приготовления пищи, а также появление неприятных запахов и дыма;
- никогда не используйте горячий пар или воду под высоким давлением для чистки изделия;
- не храните легковоспламеняющиеся предметы внутри ТРИО, это может вызвать их воспламенение при случайном включении ТРИО;
- 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;
- когда в процессе готовки используются жир или масло, внимательно следите за процессом приготовления, так как сильно нагретый жир или масло могут внезапно воспламениться
- посудомоечная машина предназначена для мытья обычной кухонной посуды. Предметы, которые были загрязнены бензином, краской, поцарапанные железные или стальные изделия, имеющие следы химической коррозии, подвергнутые воздействию кислоты или щелочи нельзя мыть в посудомоечной машине;
- после окончания программы в посудомоечной машине не должно оставаться воды;

- если Вы решили сдать старую посудомоечную машину в утиль, аккуратно снимите дверцу, чтобы дети играя случайно себя не захлопнули внутри;
- посудомоечная машина изготовлена из материалов, которые могут быть использованы повторно, поэтому утилизация машины не нанесет вреда окружающей среде;
- убедитесь, что не поврежден кабель питания;
- не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители для подключения изделия к электросети;
- по всем вопросам, связанным с кабелем электропитания изделия обращайтесь в уполномоченный сервисный центр;
- когда изделие расположено на ковре, необходимо следить, чтобы ворсом не закрывались нижние вентиляционные отверстия;

Несоблюдение любого из вышеперечисленных правил может привести к серьезным последствиям, поскольку влияют на безопасность изделия.

УСТАНОВКА

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

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

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

При установке изделия необходимо предусмотреть доступ к изделию для проведения возможного техобслуживания или ремонта изделия в будущем.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Внимание:

- Перед проведением любых работ с электрическими цепями всегда проверяйте напряжение в электросети, автоматический выключатель, нет ли разрыва в цепи заземления, номинал и наличие предохранителя.
 - Электрическое подключение должно быть выполнено через розетку с заземляющим контактом или через многополюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
Если у изделия имеется выходная розетка, то изделие надо установить так, чтобы обеспечивался свободный доступ к ней.
- Компания “CANDY” не несет ответственность за любой ущерб, связанный с эксплуатацией незаземленного изделия или эксплуатацией неправильно заземленного изделия.
- По всем вопросам, связанными с кабелем питания, необходимо обращаться в уполномоченный сервисный центр или к специалистам, имеющими необходимую квалификацию.

Внимание ! 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.

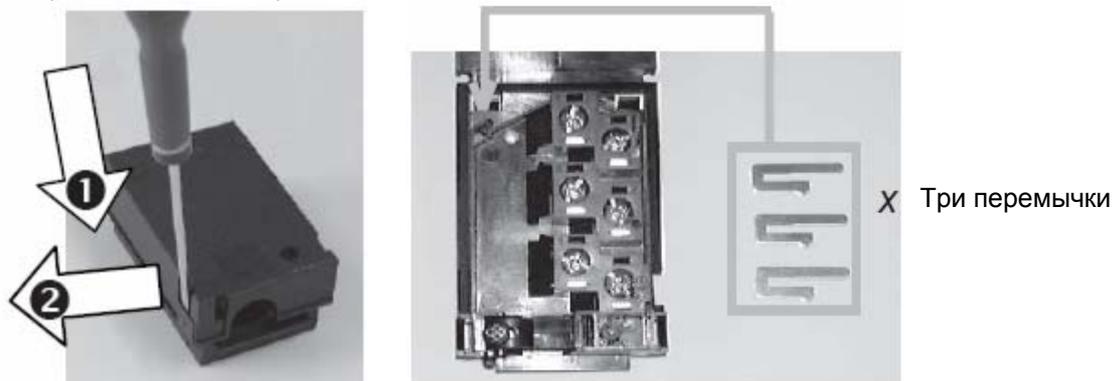
Шнур питания не входит в комплектацию ТРИО, но на изделии установлена распределительная коробка, что позволяет выбрать правильное подключение для каждой конкретной электросети.

Распределительная коробка расположена сзади ТРИО.

Для того, чтобы открыть распределительную коробку:

- найдите два ушка по бокам коробки;
- поместите наконечник плоской отвертки на переднюю часть ушка, вставьте отвертку внутрь **1** и надавите **2**;
- поднимите крышку.

Распределительная коробка



Для подсоединения:

- отверните винты зажима для кабеля;
 - пропустите кабель через зажим;
 - снимите изоляцию с концов каждого из проводов и соедините их с клеммами в соответствии с номерами, показанными в таблице.
- Также необходимо поставить перемычки.

Пример подсоединения к однофазной сети



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

Когда все операции по электрическому подсоединению завершены, заверните прижимные винты зажима кабеля и закройте крышку распределительной коробки.

Сеть	Однофазная 220-240 V~	Трехфазная 220-240 V3~	Трехфазная 380-415 V3~
Предохранитель	25A	25A	16A
Кабель Тип - Сечение	H05VV-F 3 G 2,5 кв.мм	H05VV-For H05RR-F 4G 2,5 кв.мм	H05VV-For H05RR-F 5 G 1,5 кв.мм
Подсоединения в распределительной коробке			
Установите перемычки	L1 – Фаза Перемычка: 1 и 2 Перемычка: 2 и 3 N – Нейтраль Перемычка: 4 и 5 T - Земля	L1 – Фаза Перемычка: 1 и 2 L2 – Фаза Перемычка: 3 и 4 L3 – Фаза на 5 T - Земля	L1 – Фаза на 1 L2 – Фаза на 2 L3 – Фаза на 3 N – Нейтраль Перемычка: 4 и 5 T - Земля

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

В целях улучшения качества продукции компания “CANDY” может производить модификации, связанные с улучшением технических характеристик изделий.

Изделие соответствует стандартам EC
 89/336/CEE, 73/23/CEE и 90/396/CEE

Производитель		CANDY
Модель		TRIO 503
Варочная поверхность		Стеклокерамика: 4 зоны нагрева
Передняя правая конфорка		Быстрый нагрев Ø 165/1200 Вт
Задняя правая конфорка		Галогеновая Ø 220/2300 Вт
Передняя левая конфорка		Быстрый нагрев Ø 200/1800 Вт
Задняя левая конфорка		Быстрый нагрев Ø 120/1200 Вт
Духовка		
EN 50304	Класс энергопотребления (класс А – высший, G – низший)	A
	Система нагрева	Традиционная
	Энергопотребление при традиционном нагреве	0,78 кВт/час
	Энергопотребление с принудительной конвекцией	0,95 кВт/час
	Полезный объем	39 литров
	Тип изделия (размер духовки)	Среднего объема
	Время приготовления пищи при стандартной загрузке	39,5 мин
	Полезная площадь для выпечки	1250 кв.см.
Максимальная потребляемая мощность плита + духовка		8570 Ватт
Посудомоечная машина		
Класс энергопотребления		B
Энергопотребление		0,78 кВт/час
Класс эффективности сушки		B
Класс сушки стекла		B
Мойка количества комплектов посуды		6
Потребление воды		9

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

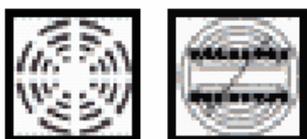
РЕКОМЕНДАЦИИ

Для достижения хороших результатов при приготовлении пищи необходимо использовать только высококачественную посуду.

- Всегда используйте посуду хорошего качества с идеально плоским толстым дном.
- Дно кастрюли или сковороды должно быть всегда сухим.
- Используйте только посуду, диаметр которой полностью закрывает рабочую зону конфорки.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Следующая информация поможет Вам выбрать посуду для достижения хороших результатов в приготовлении пищи.



Посуда, пригодная для использования на стеклокерамической поверхности, снабжена такой маркировкой.

Нержавеющая сталь: *Самая предпочтительная.* Особенно хороша посуда с многослойным дном. Такое дно сочетает преимущества нержавеющей стали (внешний вид, долговечность и твердость) с преимуществами алюминия или меди (хорошая теплопроводность, равномерное распределение тепла).

Алюминий: *Рекомендуется, только тяжелая посуда.* Хорошая теплопроводность. Алюминий иногда оставляет на поверхности следы, похожие на царапины, но они могут быть легко удалены, если поверхность немедленно почистить. Посуду из тонкого алюминия, из-за его низкой температуры плавления, использовать не рекомендуется.

Чугун: *Пригодна, но нежелательна.* Низкий КПД. Может поцарапать стеклокерамику.

Посуда с медным дном / керамика: *Только тяжелая посуда.* Хорошие характеристики, но медь может оставлять следы, которые похожи на царапины. Эти следы могут быть легко удалены, если поверхность немедленно помыть. Тем не менее, не нагревайте эту посуду пустой. Перегретый металл может проникнуть внутрь стеклокерамической поверхности. Перегретая медная посуда будет постоянно оставлять пятна на поверхности.

Фарфор / эмалированная посуда: Хорошие характеристики, только с тонким, гладким и плоским дном.

КОНФОРКИ

- **быстро нагрева:** она готова к работе за 3 секунды и обеспечивает постоянный и равномерный нагрев.
- **галогеновая:** это конфорка, сочетающая галогеновый и быстрый нагрев. Она пригодна для жарки мяса, быстрого кипячения и интенсивного приготовления, когда большая температура требуется в течение короткого времени. Нежелательно, чтобы свет от галогеновой конфорки попадал Вам в глаза.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Определите значок той конфорки, которую Вам необходимо использовать для приготовления.
- Рекомендуется регулятор температуры установить сначала на максимальное значение, а после того, как произойдет прогрев конфорки, уменьшить температуру до нужного Вам значения.





- Индикатор начинает светиться, сигнализируя о том, что конфорка находится в рабочем состоянии.

Положение переключателя		Для чего
1-2	Очень слабо	Подогрев пищи, расплавить масло, шоколад
3-4	Слабо	Медленное приготовление, соусы, тушение, запеканка, яйцо-пашот
5-6	Умеренно	Бобовые, размораживание, фрукты, кипячение воды
7-8	Средне	Яблоки на пару, свежие овощи, макаронные изделия, блины, рыба
9-10	Сильно	Интенсивное приготовление, омлеты, стейки
11-12	Очень сильно	Стейки, отбивные, жарка

- Каждая конфорка снабжена индикатором остаточного нагрева, который находится на поверхности. Он светится, когда температура конфорки достигает 60°C и выше. Он будет оставаться включенным даже если выключить плиту, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Для того, чтобы выключить конфорку поверните соответствующий ей переключатель в положение "0".
- **Положение переключателя:** примеры, приведенные ниже, можно рассматривать общее руководство. По мере того, как Вы наберетесь опыта эксплуатации поверхности, Вы сможете устанавливать режимы в соответствии с Вашими предпочтениями.

Рекомендации:

- **Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамическом покрытии. Всегда используйте подходящую посуду.**
- **Всегда размещайте кастрюли по центру конфорки.**
- **Не используйте поверхность в качестве разделочной доски.**
- **Не передвигайте посуду по поверхности.**
- **Не держите тяжелые предметы над поверхностью. Упав, они могут повредить поверхность.**
- **Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве кухонного стола.**
- **Нельзя допускать, чтобы алюминиевая фольга и пластмассовая посуда касалась конфорок.**

Настоятельно рекомендуется не допускать присутствия рядом детей, когда конфорки включены или даже когда они выключены, но светится индикатор остаточного тепла, чтобы предотвратить риск получения ими серьезных ожогов.

ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

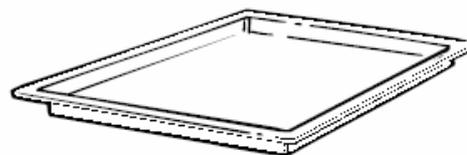
Необходимо произвести чистку оборудования перед первым его использованием. Промойте его с помощью губки, ополосните и просушите.

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



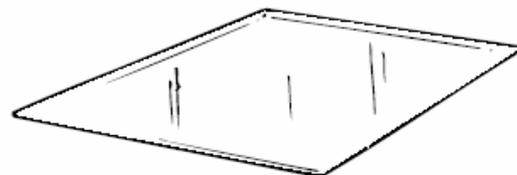
Благодаря своей специальной форме полка всегда находится в горизонтальном положении, даже если полностью выдвинута из духовки, что предотвращает риск соскальзывания посуды с ее поверхности.

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



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

- ПРОТИВЕНЬ нужно ставить на полку. Он предназначен для выпечки небольших кондитерских изделий.



Никогда не ставьте противень непосредственно на дно духовки.

Во время приготовления все не участвующие в процессе аксессуары должны быть удалены из духовки.

- ТАЙМЕР



Таймер контролирует время включения духовки в интервалах от 1 до 120 минут с немедленным включением и автоматическим отключением духовки. По истечении заданного интервала времени таймер автоматически отключает духовку. Однако его можно использовать и без программирования отключения. Для этого поверните ручку таймера в положение ручного управления .

Примечание: чтобы запрограммировать интервал времени отключения нужно повернуть ручку таймера по часовой стрелке сначала до положения 120 минут, а затем повернуть ее назад до необходимого Вам положения.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО: духовка и посудомойка не могут использоваться одновременно. Выключите посудомойку перед использованием духовки.

ВАЖНО: во время эксплуатации ТРИО следите за тем, чтобы дети находились от него подальше.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Традиционный:** одновременно включены и верхний и нижний нагревательные элементы духовки.

Данный режим идеален для традиционного запекания красного мяса, ягнячьих ног, хлеба, приготовления ростбифа, слоеных кондитерских изделий. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут, а затем поместите пищу в средней части полки.

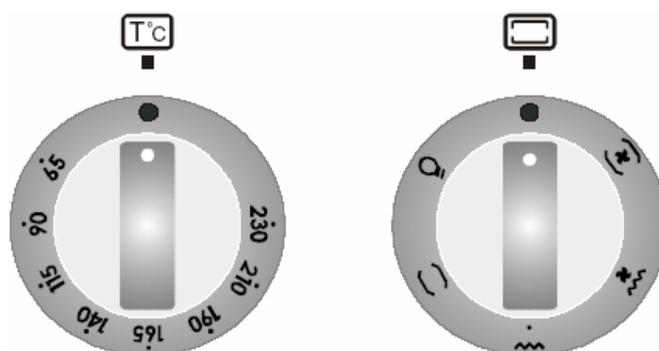
• **Гриль**: включен верхний нагревательный элемент. Для приготовления шашлыков, кебабов и т.п. Необходимо предварительно разогреть духовку в течение 5 минут.

• **Гриль с обдувом горячим воздухом**: включен верхний нагревательный элемент и вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри духовки. Идеально для приготовления толстых кусков пищи, целых кусков свинины, птицы и т.п. Предварительный разогрев духовки необходим только для красного мяса, но не для белого. Задвиньте под полку поднос для сбора жира и соков. Убедитесь, что пища находится не слишком близко к грилю. Переворачивайте пищу в процессе приготовления.

• **Обдув горячим воздухом**: одновременно включены и верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри духовки. Данный режим рекомендуется для приготовления птицы, рыбы, овощей, выпечки. Жар проникает в пищу лучше, снижается время разогрева и приготовления.

ВКЛЮЧЕНИЕ

• Поверните ручки управления, чтобы задать необходимый режим и температуру приготовления:



Режимы:

 Традиционный

Температура от 65°C до 230°C

 Гриль

Температура 230°C

 Гриль с обдувом горячим воздухом

Температура от 190°C до 210°C

 Обдув горячим воздухом

Температура от 65°C до 210°C

• Поверните ручку таймера в положение  или в положение необходимого Вам времени приготовления.

  . Свечение индикатора показывает, что термостат работает. В процессе приготовления индикатор будет периодически загораться и гаснуть.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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 готовить и 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.

Внимание: 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, пирожное готово, и можно закончить его приготовление. Если они выходят из пирожного влажными и с частичками пирожного, продолжите приготовление, только слегка снизьте температуру, чтобы закончить приготовление пирожного без его подгорания.

Следующие инструкции даны только как общее руководство. Вы можете действовать в соответствии с Вашим опытом и личными вкусами.

Вес, кг	Продукт	Температура духовки, с °	Положение полки (от дна духовки)	Время приготовления в минутах
РЫБА				
	Форель	200	1	15-25
1	Мерланг	190	1	50
МЯСО				
1-1,5	Ростбиф	190	1	90
1	Жаркое из телятины	150-160	1	120-150
2	Запеченная телятина	170-190	1	60-90
1-1,5	Ножка ягненка	150-160	1	60-75
1-1,5	Баранья ножка	150-160	1	50-60
ПТИЦА				
2	Голубь	150-160	1	45
4	Гусь	160	1	240-270
2-2,5	Утка	175	1	90-150
1-1,5	Цыпленок	170	1	60-80
РАЗНОЕ				
	Лазанья	200	1	40
	Суфле	200	1	20
	Оладьи 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

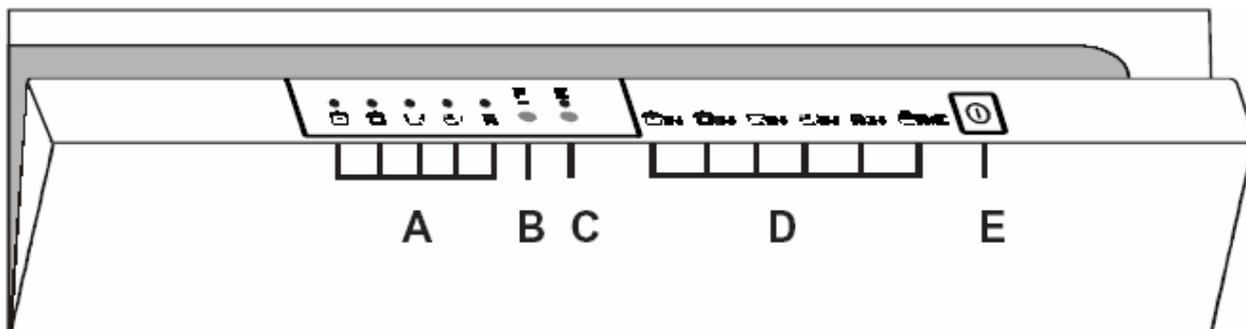
ВАЖНО: Во время работы духовки рекомендуется держать дверцу посудомоечной машины слегка приоткрытой, поскольку горячий конденсат жира и водяных паров из-под дверцы духовки, стекая вниз, может образовывать трудноудаляемые пятна на дверце посудомоечной машины, и даже повредить ее.

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

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
Номинальная потребляемая мощность	1900 Вт	Давление воды в водопроводе	Мин. 0,08 – макс. 0,8 МПа
Мощность водяной помпы	150 Вт	Предохранитель	10 А

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- A Индикаторы выбора программы
- B Кнопка выбора программы
- C Кнопка экономичного режима

- D Описание программ
- E Кнопка вкл./выкл.

ВЫБОР ПРОГРАММ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

Посудомойка и духовка не могут использоваться одновременно.

Установка программы

Откройте дверцу и нажмите кнопку ; индикатор вкл./выкл. и индикатор 5-ой программы начнут мигать, показывая, что машина включена и ждет дальнейших указаний.

Нажмите кнопку выбора программ "P", начнет мигать индикатор программы интенсивной мойки. Последовательным нажатием кнопки выбора программ установите нужную Вам программу мойки. Как только индикатор нужной Вам программы начнет мигать, закройте дверцу. Прозвучит звуковой сигнал (если он не был предварительно отключен) и машина начнет выполнять программу.

Кнопка экономичного режима E

При нажатии кнопки "E" снижается температура воды во время цикла последнего ополаскивания. Этим достигается естественная сушка посуды, как в обычной сушилке посуды. Просто по окончании программы оставьте дверцу приоткрытой, чтобы дать воздуху естественно циркулировать в посудомойке. При этом достигается экономия электроэнергии 30% и сокращается время выполнения программы. Рекомендуется для вечерней мойки посуды, когда нет немедленной потребности в абсолютно сухой посуде.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 машины. В экстренных случаях можно воспользоваться кнопкой вкл./выкл.

Закрывание дверцы

Задвиньте корзину в машину. Убедитесь, что крыльчатка разбрызгивателя вращается свободно, а не заблокирована чем-либо. Закройте дверцу и убедитесь, что она плотно закрыта.

Прерывание программы

Не рекомендуется открывать дверцу во время выполнения программы, в особенности во время выполнения циклов основной мойки и последнего ополаскивания. Однако, если дверца открыта, программа автоматически прервется. В этот момент можно отключить или включить экономический режим нажав кнопку "E".

Если дверцу 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 попеременно мигать все 5 индикаторов выбора программ. Теперь программа отменена. Важно: Попеременное мигание всех пяти индикаторов означает, что в машине осталась вода. Закройте дверцу и дождитесь звукового сигнала, означающего, что машина слила воду. Теперь можно установить новую программу.

Перед запуском новой программы убедитесь, что моющее средство присутствует в контейнере для моющих средств, если нет, то поместите его туда.

Завершение программы

Об окончании программы извещает звуковой сигнал. Если открыть дверцу, индикаторы выбора программ начнут мигать. Отожмите кнопку.

Отключение звукового сигнала

Звуковой сигнал можно отключить следующим образом: нажмите и удерживайте кнопку выбора программ "P" в течение нескольких секунд одновременно нажав кнопку вкл./выкл.; как только загорятся три индикатора "программа интенсивной мойки", "программа обычной мойки" и "программа быстрой мойки 32", звуковой сигнал будет отключен. Если нажать и удерживать кнопку выбора программ "P" одновременно нажав кнопку вкл./выкл еще раз, загорятся индикаторы "Программа нормальной мойки" и "Программа Эко" и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что он вновь активирован.

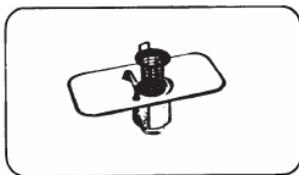
Внимание: посудомоечная машина оборудована устройством защиты от перелива, которое работает даже если выключено питание, поэтому если уровень воды в машине слишком высок, подача воды в машину будет перекрыта.

Важно!

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

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

ЧИСТКА ФИЛЬТРА



Система фильтров состоит из:

- центральной чаши, 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.

После каждой мойки фильтры нужно 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.

Микрофильтр – самоочищающийся, поэтому достаточно его проверять раз в 15 дней. Однако, рекомендуется проверять его и всю систему фильтров после каждой мойки, чтобы избежать ее закупорки.

Важно: После промывки фильтров убедитесь, что они правильно собраны, один внутри другого, и плоский фильтр правильно установлен на дне машины. Неправильная и неплотная сборка может повлечь за собой снижение эффективности работы машины.

Важно: Никогда не пользуйтесь машиной без фильтров.

ЗАГРУЗКА ПОСУДЫ

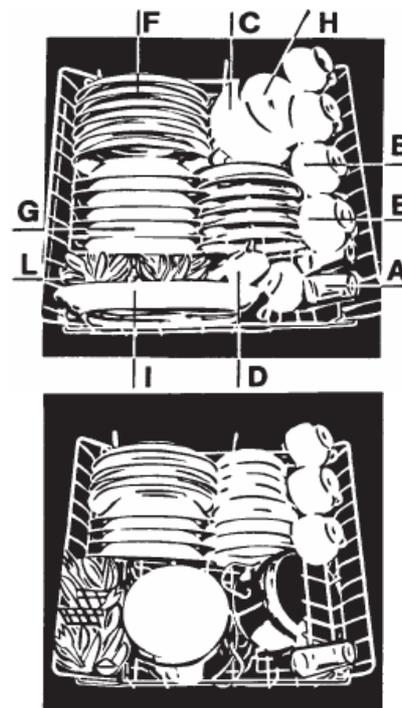
Корзина спроектирована для удобной загрузки посуды.

Для качественной мойки посуды предварительно удалите с нее остатки пищи, чтобы избежать закупорки фильтров, слива, блокировки крыльчатки 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 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 для них предназначенную. Если их ручки слишком узкие, нужно их ставить ручками вверх, чтобы они не проваливались сквозь дно корзинки и не блокировали крыльчатку разбрызгивателя. Не помещайте в корзину крышки с деревянными или ДСП- ручками.

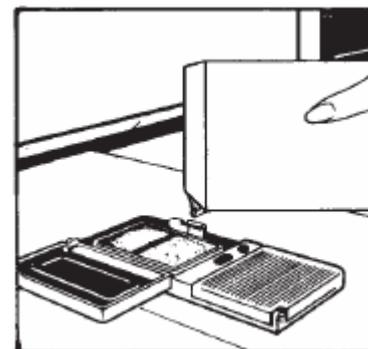
ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

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.

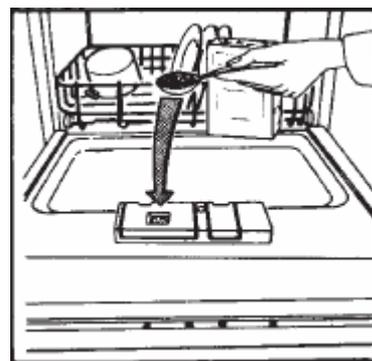
Нормальная мойка

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. Необходимо помнить, 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, помогите ограничить ущерб, наносимый этим, окружающей среде.



Интенсивная мойка

В случае программы интенсивной мойки над 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).



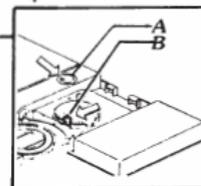
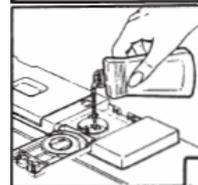
ЗАГРУЗКА ОТДЕЛЕНИЯ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ

Отделение для ополаскивателя "В" 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 пользоваться ополаскивателем всегда.

Уровень ополаскивателя контролируется по глазку "А", который расположен в середине контейнера.

ПОЛНЫЙ – Темный

ПУСТОЙ – прозрачный



РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (от 1 до 6).

Ручка регулировки "В" 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.

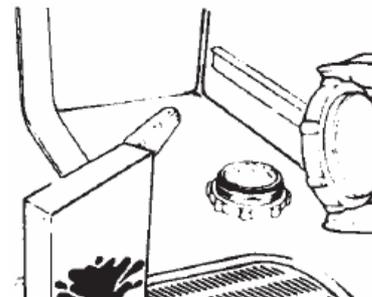
ЗАГРУЗКА СОЛИ

Посудомоечная машина оборудована умягчителем, очищающим воду от извести, которая осажаясь может повредить машину. В нижней части машины находится контейнер для регенерирующей соли. В фильтрующем элементе умягчителя должна использоваться только соль специально предназначенная для посудомоечных машин. Она обычно выпускается в таблетках и в гранулах.

Чтобы загрузить соль, отверните крышку контейнера для соли и засыпьте в него соль. Во время этой операции из него будет вытекать вода, не обращая на это внимания, засыпайте соль до тех пор, пока контейнер не будет полным. Очистите резьбу на горловине контейнера от остатков соли и плотно заверните крышку.

Излишки соли, просыпанные во время заполнения контейнера, можно вымыть из машины, если запустить программу предварительной мойки ("R+E").

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



Важно: При загрузке соли в контейнер всегда помните, что он должен быть заполнен полностью.

Программирование умягчителя воды

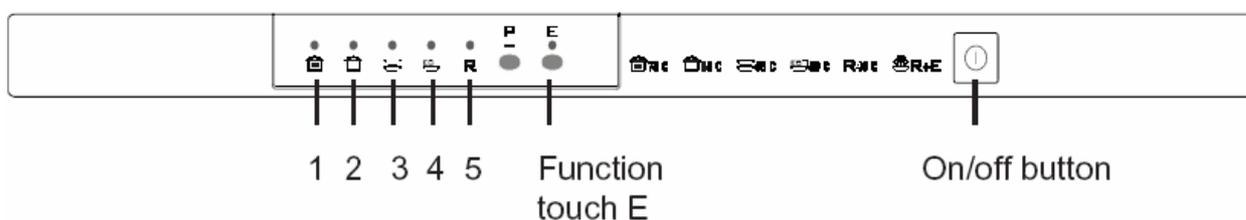
Умягчитель воды способен обрабатывать воду жесткостью до 90°Fh (французских градусов) или 50°Dh (немецких градусов) в 6 интервалах.

Ниже приведена таблица установок на панели управления:

Интервал	Жесткость воды, °Fh (французских градусов)	Жесткость воды, °Dh (немецких градусов)	Использование регенерирующей соли	Установка умягчителя воды
0	0-5	0-3	НЕТ	Индикатор 1
1	6-15	4-9	ДА	Индикатор 1
2	16-25	9-14	ДА	Индикатор 2
3	26-35	15-19	ДА	Индикатор 3
4	36-45	20-25	ДА	Индикатор 4
5	46-60	26-33	ДА	Индикатор 5

Умягчитель запрограммирован на заводе для работы в интервале 3 (Индикатор 3), поскольку это подходит для большинства случаев.

Запрограммируйте умягчитель самостоятельно в соответствии с жесткостью воды в вашем водопроводе следующим образом: откройте дверцу, нажмите и удерживайте кнопку "E", одновременно нажмите кнопку вкл./выкл. Индикатор "E" начнет мигать и засветится индикатор 3 (заводская установка). Чтобы изменить данную установку нажмите кнопку "E". При каждом последующем нажатии кнопки будет загораться следующий индикатор. Когда загорится нужный Вам индикатор, подождите, пока не прозвучит звуковой сигнал, означающий, что новая установка сохранена в памяти машины.



Информация для тестирующих лабораторий

Для сравнения основной программы

Согласно стандарту EN 50242:

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

Спец. функции	Кнопка "Eco"	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	
Длительность программы		90	80	65	120	32	6	
Содержание программы	Ополаскивание с использованием ополаскивателя							
	Второе холодное ополаскивание							
	Первое ополаскивание							
	Основная мойка	75°C	65°C	55°C	50°C	45°C		
	Холодная предварительная мойка							
	Горячая предварительная мойка							
Произвести проверку	Регенерирующая соль							
	Ополаскиватель							
	Чистка фильтров							
	Средство для мойки							
	Средство для замачивания							
Описание	Для сильно загрязненных кастрюль и другой подобной посуды, которая весь день ожидала мойки	Интенсивная	Для нормально загрязненных кастрюль и другой подобной посуды, которая весь день ожидала мойки	Обычная	Подходит для мойки сильно загрязненной посуды непосредственно после ее использования	Регулярная	Программа сбережения электроэнергии. Для нормально загрязненной посуды. Использовать моющие средства, содержащие энзимы	Эко
	Быстрая мойка посуды непосредственно после ее использования. Загрузка 4/6 комплектов	Быстрая 32'	Короткая предварительная мойка в холодной воде посуды, которая ожидала полной загрузки посудомоечной машины	Холодная предварительная мойка				
Программа								

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.
- 3) Для качественной мойки посуды предварительно удалите с нее остатки пищи, чтобы избежать закупорки фильтров, слива, блокировки крыльчатки разбрызгивателя и, как результат, снижения качества мойки.
- 4) После загрузки посуды убедитесь, что крыльчатка разбрызгивателя ничем не заблокирована и может свободно вращаться.
- 5) Кастрюли или другая посуда, имеющие присохшие или пригоревшие остатки пищи, должны быть предварительно замочены 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 ПОДВЕРГАТЬ МОЙКЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ...

Всегда помните, что не все вещи можно 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 рукоятками из окисляющихся металлов, поскольку они могут вступить в химическую реакцию между собой.

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

ПО ОКОНЧАНИИ МОЙКИ всегда закрывайте кран подачи воды в посудомоечную машину и возвращайте 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 отрицательных температурах окружающей среды, то вода в ней может замерзнуть. Поэтому перед использованием машины сначала нужно ее прогреть при положительных значениях температуры приблизительно в течение суток.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ:

Заливной и сливной шланги можно направить и налево и направо.

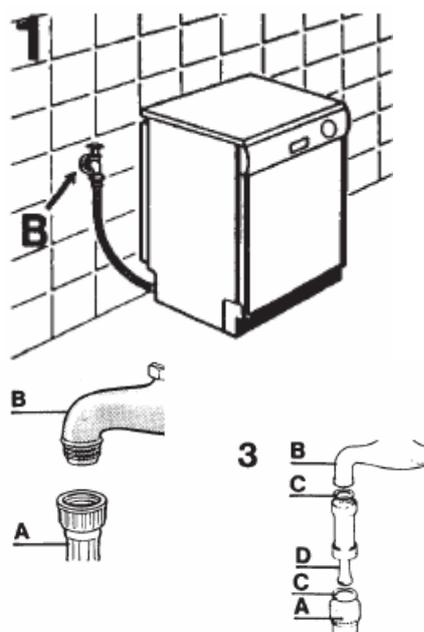
Машина может быть подсоединена как к холодной воде, так и к горячей (если ее температура не превышает 60°C).

Давление воды в водопроводе должно находиться в пределах от 0,08 МПа до 0,8 МПа. Если давление ниже, обратитесь за советом в сервисный отдел.

Шланг подачи воды должен быть подсоединен к крану таким образом, чтобы всегда была возможность его перекрыть (рис.1). Наконечник заливного шланга "А" имеет резьбу 3/4 дюйма (рис.2). Его нужно плотно прикрутить к крану "В", имеющему также 3/4 - дюймовую резьбу. Для подключения машины используйте только шланг, входящий в комплект машины. **Никогда не используйте старые шланги.**

Если в водопроводной воде присутствуют известковый осадок или песок, советуем приобрести дополнительный фильтр с номером 92260850 (рис.3) в сервисном центре. Фильтр "D" нужно вставить между краном "В" и заливным шлангом "А", не забыв установить прокладку "С".

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



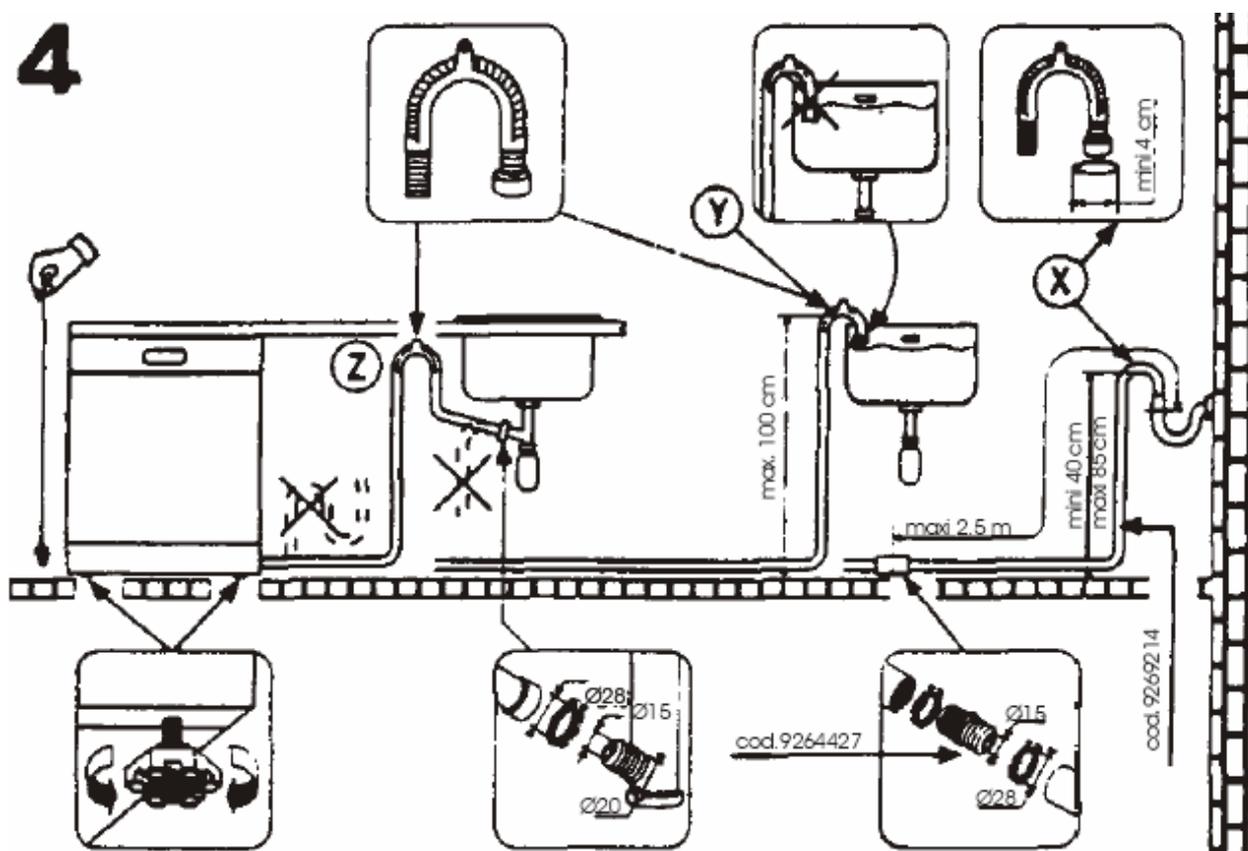
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЛИВУ:

При подсоединении машины к сливу позаботьтесь, чтобы сливной шланг не был перегнут или перекручен, и чтобы вода могла свободно проходить по нему (рис.4у).

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.4х), чтобы предотвратить проникновение неприятных запахов из канализации в помещение.

При необходимости можно удлинить сливной шланг до 2,6 м при этом обеспечив его положение на высоте максимум 85 см над уровнем пола. В этом случае закажите в сервисном центре удлинитель № 92692144 и соединитель № 92644277.

Сливной шланг также можно подвесить на край раковины (но его конец не должен быть опущен в воду, чтобы избежать "сифонного эффекта" во время работы машины) (рис.4у).



Убедитесь, что сливной и заливной шланги не перекручены. При необходимости можно удлинить заливной шланг на 1,5 м с помощью удлинителя № 92250141.

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕПОЛАДОК

ПОМНИТЕ! Духовка и посудомоечная машина не могут работать одновременно.

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

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
1. Машина не включается	Вилка не вставлена в розетку	Вставьте вилку в розетку
	Не нажата кнопка вкл./выкл.	Нажмите кнопку вкл./выкл.
	Нет напряжения в сети питания	Проверьте наличие напряжения в сети
	Дверца не закрыта	Закройте дверцу
2. Машина не заливает воду	См. причины пункта 1	
	Закрыт кран подачи воды	Откройте кран
	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	Засорены фильтры машины	Промойте фильтры
	Перегнут сливной шланг	Найдите и устраните перегиб шланга
	Удлинитель сливного шланга неправильно подсоединен	Следуйте инструкциям по подсоединению сливного шланга
	Неправильное подсоединение сливного шланга к канализации	Обратитесь к квалифицированным сантехникам
4. Машина постоянно сливает воду	Слишком низкое положение сливного шланга	Поднимите шланг на высоту минимум 40 см от уровня пола
5. Не слышно вращения крыльчатки разбрызгивателя	Слишком большое количество моющего средства	Уменьшите количество моющего средства
	Посуда мешает вращению крыльчатки	Найдите и уберите то, что мешает вращению
	Плоский фильтр и центральная чаша сильно засорены	Тщательно промойте плоский фильтр и центральную чашу
6. На машинах без дисплея – светятся индикаторы №1 и “Есо”, звучит сигнал	Закрыт кран подачи воды	Отмените программу, откройте кран, запустите программу заново
7. Посуда моется лишь частично	См. причины пункта 5	
	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 крыльчатки разбрызгивателя	Снимите крыльчатку 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 мало моющего средства или оно с просроченным сроком годности	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

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
8. На посуде остаются белые пятна	Вода слишком жесткая	Проверьте наличие соли и ополаскивателя в контейнерах, отрегулируйте уровень жесткости воды. Если проблема не устранилась, обратитесь в сервисный центр
9. Шум во время мойки	Предметы посуды задевают друг дружку	Правильно расположите посуду в корзине
	Крыльчатка разбрызгивателя задевает посуду	Правильно расположите посуду в корзине
10. Посуда недостаточно высушена	Недостаточная циркуляция воздуха	По окончании программы оставьте дверцу открытой, чтобы посуда высохла естественным образом

ЧИСТКА И УХОД

• Всегда перед чисткой машины необходимо:

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

• **ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ:**

Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами и материалами, острыми предметами, поскольку они могут создать неустраняемые дефекты на поверхности эмали. После того как машина остыла, просто протрите ее слабым раствором мыльной воды, а затем протрите чистой сухой салфеткой.

• **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ**

Не пользуйтесь слишком влажными мочалками.

Рекомендуется держать подальше от поверхности плиты вещества и предметы, которые могут расплавиться, такие как пластмассы, сахар, сахаросодержащие продукты.

Уход:

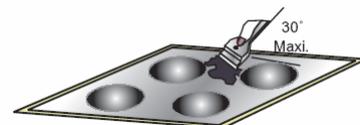
- . налейте несколько капель специального чистящего средства на поверхность плиты.
- . удалите пятна с помощью мягкой тканевой салфетки или кухонной бумаги.
- . протрите поверхность до чистоты мягкой тканевой салфеткой или сухой кухонной бумагой.

Трудноудаляемые загрязнения:

- . налейте несколько капель специального чистящего средства на поверхность плиты.
- . Удалите загрязнения пользуясь специальным скребком, держа его под углом 30° к поверхности.
- . протрите поверхность до чистоты мягкой тканевой салфеткой или сухой кухонной бумагой.
- . повторите в случае необходимости.

Специальный скребок с бритвенным лезвием не повредит поверхность, если он будет направлен под углом 30° к ней.

Храните скребок в недоступном для детей месте.



Несколько советов:

Регулярная чистка позволяет сохранить защитный слой, который играет важнейшую роль в защите поверхности от царапин и износа.

Перед каждым использованием плиты убедитесь, что ее поверхность чистая.

Пятна, оставшиеся от попадания воды на поверхность, удаляются с помощью нескольких капель белого уксуса или лимонного сока. После чего нужно протереть поверхность с помощью сухой бумажной салфетки и нескольких капель специального чистящего средства.

Стеклокерамическая поверхность устойчива к царапинам от посуды, если посуда имеет плоское дно, однако всегда лучше, прежде чем посуду передвинуть, сначала ее поднять над поверхностью.

• ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Лампочка и плафон духовки сделаны из материалов, выдерживающих высокие температуры, свыше 300°C.

Замена лампочки: Сначала отключите машину от электросети. Подождите, пока духовка не остынет. Отверните сначала плафон, а затем лампочку. Замените лампочку на лампочку того же типа. Прикрутите плафон.

• АКЦЕССУАРЫ

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 просушите.

Поддон: после приготовления на гриле извлеките поддон из духовки и слейте из него жир. Мойте поддон в горячей воде с помощью мочалки и стирального порошка. Если прилипшие остатки пищи не удаляются, нужно предварительно замочить поддон в мыльной воде. Также можно мыть поддон 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 или отдельно, сняв ее с петель.

Чтобы снять ее с петель нужно сделать следующее:

. откройте дверцу полностью,

. освободите крючки,

. потяните дверцу вверх, частично ее закрывая, до тех пор пока не снимите ее.

Чтобы поставить дверцу назад, убедитесь, что петли поставлены правильно на свое место; метка под ними покажет как установить их правильно.



АЯ 46

Уважаемые господа!

Доводим до Вашего сведения, что данное изделие сертифицировано на соответствие требованиям безопасности органом по сертификации промышленной продукции “РОСТЕСТ-МОСКВА”.

Сведения о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить у продавца магазина, в котором было приобретено данное изделие.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации № 720 от 16.06.1997 г. производитель должен определить срок службы выпускаемых им изделий.

Срок службы наших изделий, при условии их нормальной эксплуатации в домашних условиях с соблюдением всех требований, содержащихся в Инструкции по эксплуатации, в зависимости от типа изделия составляет от 7 до 15 лет, а именно:

- Стиральные машины от 7 до 10 лет
- Посудомоечные машины от 7 до 10 лет
- Холодильники от 7 до 15 лет
- Плиты от 10 до 15 лет
- Пылесосы (все типы) от 7 до 10 лет

Часть срока службы, соответствующая тому, что в международной практике известно как срок гарантии, составляет двенадцать месяцев. Данное положение действительно для всех торговых марок, входящих в Группу (Candy, Hoover, Zerowatt, Rosieres, Ibernа, Otsein, Kelvinator).

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.

КАНДИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ
Бругерио (Милан)