

Bedienungs- und Montageanleitung
DAMPFGÄRER

DE

Användnings- och installationsmanual
ÅNGUGN

SE

Bruks- og installasjonsveiledning
DAMPSTEKEOVN

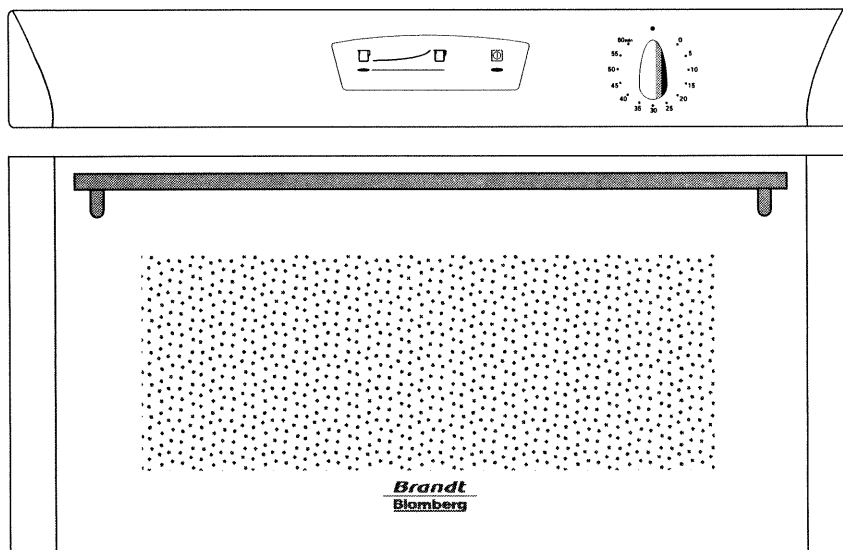
NO

Käyttö- ja asennusohjeet
HÖYRYUUNI

FI

Betjenings- og installationsvejledning
DAMPOVN

DK



Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für die Wahl eines Produkts unseres Programms. Es handelt sich um die Frucht der Entwicklungsarbeit unserer Teams und wir hoffen, dass es Ihre Ansprüche bezüglich Qualität, Komfort und Kocherfolg voll und ganz erfüllt.

Damit Sie Ihre neue Anschaffung sofort voll nutzen können empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. Sie enthält wichtige Ratschläge zu Sicherheit, Montage, Betrieb und Wartung Ihres Geräts.

Diese Bedienungsanleitung kann bestimmte Anweisungen enthalten, die nicht für Ihr Gerät gelten, da gewisse Funktionen von dem jeweiligen Modell abhängen.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Gruppe ausgesprochen haben, und wünschen Ihnen viel Freude bei der Wiederentdeckung der Kochkunst mit Ihrem neuen Gerät. Und dies über lange Jahre.

Das Dampfgaren

Durch das Garen bei normalem Luftdruck und einer Temperatur von knapp über 100°C erhalten Sie Speisen, die weder aufgeplatzt noch mit Wasser durchtränkt sind und deren Wohlgeschmack und Farbe im Gegensatz zum Überdruckkochen erhalten bleibt. Die Gardauer für Gemüse ist kaum länger als bei einem Schnellkochtopf.

Der Dampfgarer **macht abgesehen von der Garzeit keinerlei Einstellungen erforderlich**. Das im Tank enthaltene Wasser gelangt über ein Rohr in den Garraum. Das Wasser verwandelt sich beim Kontakt mit der im unteren Teil des Garraums gelegenen Heizfläche in Dampf. Sie müssen kein Wasser in das Kochgeschirr geben (siehe Kochbuch). Um EIN ECHTES DAMPFGAREN zu garantieren, wird Ihr Dampfgarer mit einem speziellen Dampfgarzubehör geliefert, das ein perfektes Garen erlaubt.

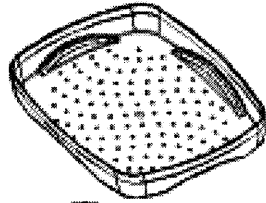
Bei einem Gericht mit mehreren Gemüsesorten mit unterschiedlicher Garzeit erzielen Sie ein optimales Kochergebnis, indem Sie die programmierbare Schaltuhr auf die längste Gemüsegarzeit einstellen. Auf diese Weise sparen Sie Zeit und Arbeit.

Um eine einfache Handhabung und ein optimales Garergebnis zu garantieren, verfügt der Dampfgarer nur über eine einzige Einschubebene.

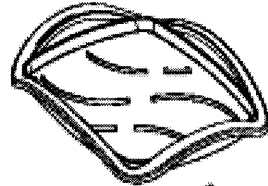
1) DAMPFGARZUBEHÖR

Ihr Dampfgarer ist wie folgt ausgestattet:

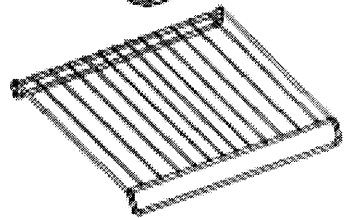
- eine Siebschale verhindert, dass das Gargut mit dem Kondenswasser in Kontakt kommt,,



- eine Schale für das Auffangen des Kondenswassers,



- ein herausnehmbarer Rost aus Edelstahl.,



Das Garzubehör kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

2) WASSERTANK

Vor jedem Garvorgang muss der Wassertank **UNBEDINGT** bis zum Höchststand mit Wasser **gefüllt werden**. (Das Geräusch, das beim Schütteln des leeren Tanks ertönt, wird durch den Wasserstandsmesser verursacht).

- Ziehen Sie dazu den Wassertank aus seiner Halterung und füllen Sie ihn **ausschließlich** mit Wasser. Schieben Sie den Tank wieder **BIS ZUM ANSCHLAG** in seine Halterung, bis er **FÜHLBAR EINRASTET**.

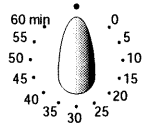
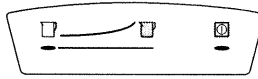
Wichtig: Sollte Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig sein, ist es ratsam, kalkarmes stilles Wasser aus dem Handel zu verwenden.

Sie sollten kein entmineralisiertes Wasser verwenden, da es nicht für die Lebensmittelzubereitung geeignet ist.

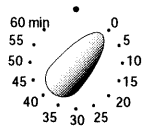
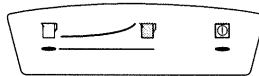
Nach jedem Garvorgang müssen Sie **UNBEDINGT** den Tank leeren, um das Stehen von Wasser zu vermeiden, und eventuelle Wasserspuren von der Tankhalterung abwischen.

3) SCHALTUHR

Position "Aus": Dampfgerar ausgeschaltet (spannungsfrei)

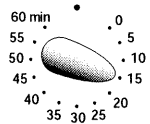
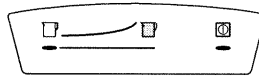


Position 0: - Dampfgerar eingeschaltet, aber kein Garen.
- Warmhaltefunktion bis zur Rückkehr in die Position "Aus".



- Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet.
- Pieptöne erklingen (nur am Ende des Garvorgangs).
- Das Kühlgebläse läuft.

Garposition bei geschlossener Tür, der Dampfgerar ist in Betrieb.

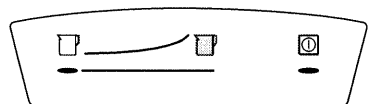


- Um einen Garvorgang durchzuführen, schließen Sie die Tür und stellen Sie den Schalthebel auf die gewünschte Garzeit (Bsp. 15 Minuten).
- Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet.

ANMERKUNG: Bei jedem Garbeginn kann die Wasserstandskontrolllampe kurz aufblinken. Dies entspricht der Initialisierung der Bedienelemente des Dampfgerars.

4) ANZEIGE VON WASSERMANGEL WÄHREND DES GARENS

Tank leer: Blinken der Kontrolllampe + Piepton und Abschalten der Dampfzerzeugung.



5) DURCHFÜHREN EINES GARVORGANGS

- Füllen Sie den Wassertank und bringen Sie ihn in Position.
- Schieben Sie das Kochgeschirr auf den Rost und schließen Sie die Tür.
- Drehen Sie die Schaltuhr **im Uhrzeigersinn**. (Bsp.: Gardauer 30 Min.). Der Garvorgang beginnt sofort.

ANMERKUNG: Bei jedem Garbeginn kann die Wasserstandskontrolllampe kurz aufblinken. Dies entspricht der Initialisierung der Bedienelemente des Dampfgarers.

Am Ende des Garvorgangs erklingt eine unterbrochene Serie von Pieptönen.

- Öffnen Sie die Tür.
- Nehmen Sie das Gericht heraus und leeren Sie den Wassertank.
- Stellen Sie den Schalthebel auf die Position AUS. Die unterbrochenen Pieptöne hören auf. Der Dampfgarer ist ausgeschaltet.

RATSCHLÄGE:

Öffnen der Tür

Das Dampfgarverfahren führt zum Vorhandensein einer großen Dampfmenge im Garraum. Das Öffnen der Tür darf erst nach den Pieptönen für das Garendende geöffnet werden.

Garen mit kleinen Auflaufformen

Um das beim Garen mit kleinen Auflaufformen (Bsp.: Cremes) entstehende Kondenswasser abzuleiten, sollten Sie die Formen vor dem Garbeginn auf die Siebschale stellen.

6) STÖRUNGSBESEITIGUNG

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMASSNAHME
<p>Die Wasserstandskontrolle blinkt während des Garens, obwohl der Tank voll ist.</p>	<p>! Tank nicht richtig positioniert ! Wasserstandskontrolle defekt.</p>	<p>- Sicherstellen, dass der Tank ganz eingeschoben ist. - Den Kundendienst in Anspruch nehmen</p>
<p>Keine Kontrolllampe leuchtet.</p>	<p>! Die Stromversorgung des Dampfgarers ist unterbrochen. ! Die Elektronikkarte ist defekt.</p>	<p>- Die Stromversorgung prüfen (Sicherung Ihrer Installation). - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.</p>
<p>Während des Garens tritt im Bereich der Tür Wasser oder Dampf aus.</p>	<p>! Die Tür ist nicht richtig geschlossen. ! Die Türdichtung ist defekt.</p>	<p>- Sicherstellen, dass der Tank ganz eingeschoben ist. - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.</p>
<p>Zeitweiliges Brummen während des Dampfgarens.</p>	<p>! Betrieb der Wasserspeisepumpe.</p>	<p>- Keine Maßnahmen notwendig, normaler Betrieb des Dampfgarers.</p>

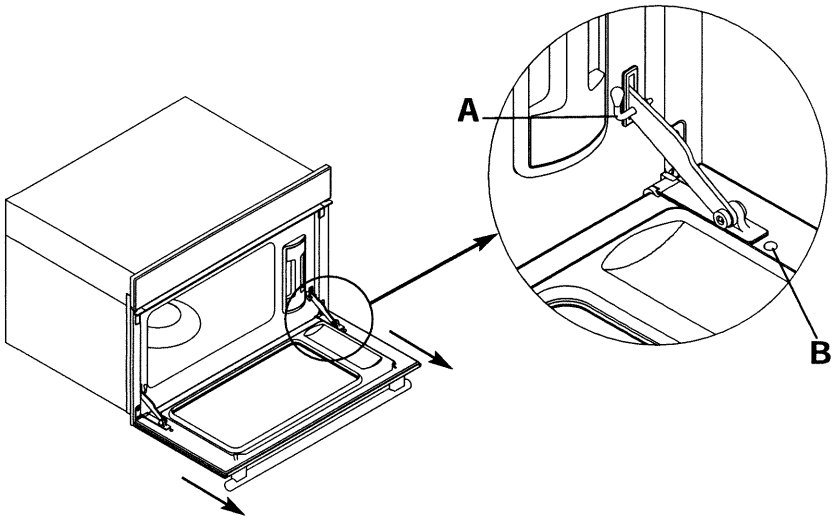
Wenden Sie sich in jedem Fall sofort an Ihren Kundendienst, wenn Ihre Gegenmaßnahmen erfolglos geblieben sind.

7) AUSBAU DER TÜR ZWECKS REINIGUNG

Um die Reinigung des Dampfgarers zu erleichtern ist es möglich, die Tür auszubauen.

- 1 - Öffnen Sie die Tür
- 2 - Platzieren Sie die Bolzen (A) in den Löchern der Scharniere (siehe Detail).
- 3 - Drücken Sie auf die beiden kugelförmigen Teile (B) auf der Tür.
- 4 - Ziehen Sie die Tür zu sich.

Beim Wiedereinbau dürfen Sie nicht vergessen, die Bolzen (A) auf den Scharnieren wieder zu entfernen, bevor Sie die Tür des Dampfgarers wieder schließen.



MONTAGE

DE

1) ANSCHLUSS

Netzanschluss

Bei der Montage des Geräts oder beim Austausch des Anschlusskabels (H05 RR-F 3x1mm², H05 RN-F 3x1mm² oder H05 VV-F 3x1mm²) müssen die Anschlussschrauben völlig gelöst werden, bevor Sie die Leiter in die entsprechenden Klemmen einführen.

Der Schutzleiter muss an die entsprechende Klemme des Geräts angeschlossen werden.

Wenn Sie einen festen Anschluss wollen, müssen Sie einen Unterbrecher für alle Leitungen mit einer Öffnungsweite von mindestens 3 mm vorsehen. Ansonsten muss das Gerät so eingebaut werden, dass die Steckdose auch nach dem Einbau des Geräts zugänglich ist.

Bei einem Unfall aufgrund einer nicht vorhandenen oder fehlerhaften Erdung können wir nicht zur Haftung gezogen werden..

Betriebsspannung 230 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung des Dampfgarers 2,03 kW

Energieverbrauch

- Aufheizen und Aufrechterhaltung von 100°C während 1 Stunde 0,70 kWh

Nutzbare Abmessungen des Dampfgarers

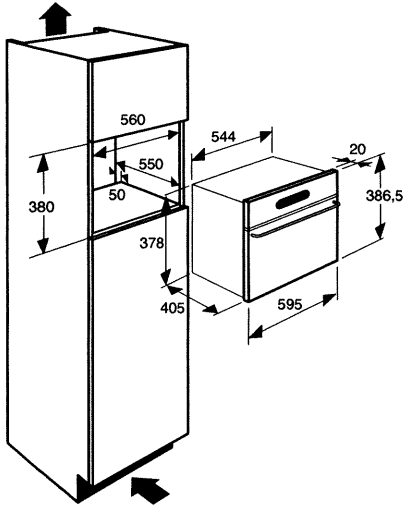
Breite 38,5 cm
Höhe 18,2 cm
Tiefe 33,5 cm

Nutzbarer Rauminhalt 23,5 Liter

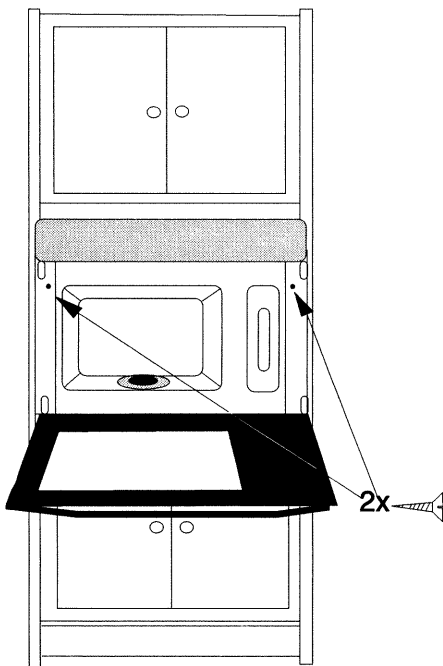
Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG

Netz	Anschluss	Mindest- querschnitt des Kabels	Stärke der Schutz- vorrichtung
230V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1mm ²	10 A*
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1mm ²	10 A

2) EINBAU

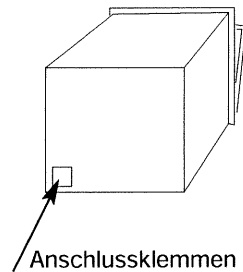


1. Platzieren Sie das Gerät in der Nische. Das Gerät muss waagrecht sein. Überprüfen Sie diese Position.



2. Für eine größere Stabilität müssen Sie den Dampfgarer mit 2 Schrauben in den für diesen Zweck in den Seitenverstreibungen vorgesehenen Löchern im Möbel befestigen.

3. Führen Sie den elektrischen Anschluss durch.



Kära(e) kund,

Vi tackar dig för valet av en av våra produkter. Den utgör resultatet av den forskning och utveckling som utförts av våra arbetslag och vi hoppas att den kommer att motsvara dina förväntningar när det gäller kvalitet, komfort och lyckad matlagning.

För att snabbt kunna dra fördel av ditt nya köp föreslår vi att du noggrant läser igenom denna användarmanual. Du kommer att finna viktiga råd för säkerhet, installation, användning och underhåll av din apparat.

Denna användarmanual kan innehålla vissa instruktioner som inte är tillämpliga på din apparat utan för vissa funktioner på andra modeller i serien.

Vi tackar dig för det förtroende du visat för vår företagsgrupp och tillönskar dig stort nöje med att återupptäcka matlagningskonsten med din nya apparat. Och detta för många år framåt.

Ångkokning

Matlagning vid atmosfärtryck och temperaturer något över 100°C gör det möjligt att erhålla tillagade matvaror som ej är spruckna eller vattenmättade vatten samt har smak och färg i behåll, i motsats till förhållandena vid tryckkokning. Tiden för matlagningen för grönsaker är något längre än vad som erfordras vid tryckkokning.

Din ugn **behöver inget reglage annat än tillagningstiden**. Vattnet som finns i reservoaren kommer in i ugnen via en slang och övergår till ånga vid kontakt med en het yta i ugnens nedre del. Det är inte nödvändigt att tillsätta vatten i tillredningskärlet (se receptboken). För att garantera RIKTIG ÅNGKOKNING levereras ångugnen med redskap som speciellt utvecklats för att erhålla perfekt tillagning.

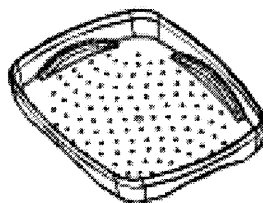
För en rätt bestående av flera grönsaker med olika tillagningstider får man en lyckad tillagning genom att reglera tiduret på den grönsak som behöver den längsta tiden. På detta sätt sparar man tid och besvär.

För att förenkla användningen och garantera optimala matlagningsresultat erbjuds endast en höjd för fatunderlag (galler).

1) REDSKAP

Ugnen är utrustad med :

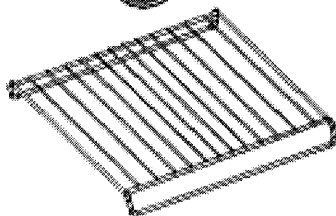
- Ett perforerat fat som förhindrar att matvarorna inte kommer i kontakt med kondensvatten,



- Ett fat för uppsamling av kondensvatten.



- Ett uttagbart galler i rostfritt stål,



Köksredskapen kan rengöras i diskmaskin.

2) RESERVOAR

Före varje användning måste reservoaren **OVILLKORLIGEN vara vattenfylld** till maximal nivå. (Det ljud som hörs när man skakar en tom reservoar beror på systemet för nivådetektion).

- För att uppnå detta tar man ut reservoaren från sin plats och fyller den **ENDAST** med vatten. Sätt tillbaka reservoaren på plats och för ner den **TILL BOTTEN** tills du märker att **ETT STEG PASSERATS**

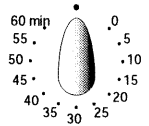
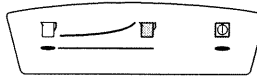
Viktigt: Ifall kranvattnet är starkt kalkhaltigt tillråds användande av i handeln tillgängligt, icke kalkhaltigt (mjukt) vatten, ej gashaltigt.

Användning av avjonat (demineraliserat) vatten avråds; sådant skall inte användas i matlagning.

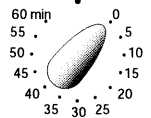
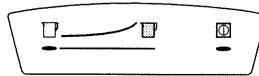
Efter varje matlagning skall man **OVILLKORLIGEN** ta ur och tömma reservoaren för undvikande av bildande av stagnerat vatten samt torka upp de vattenspår som kan finnas i vattenreservoarens hållare.

3) TIDUR

Stoppläge: ugnen avstängd

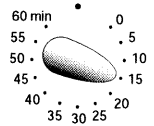
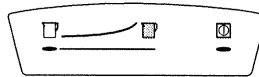


Läge 0: - fugn med spänning påslagen men ej under matlagning. - funktion värmehållning fram till retur till stoppläge.



- Signallampan för nätspänning är tänd.
- Pipsignaler hörs (endast mot slutet av tillagningen).
- Kylfläkten hörs.

Läge för matlagning med ugnsluckan stängd, ugnen fungerar.

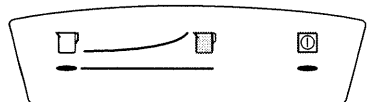


- För att starta matlagning stänger man luckan och sätter omställaren på den valda matlagningstiden. (ex. 15 minuter).
- Signallampan för nätspänningen är tänd.

ANMÄRKNING: Varje gång en matlagning påbörjas kan lampan för tom reservoar blinka under ett kort ögonblick. Detta motsvarar initialiseringen av ugnens styrkommandon.

4) VISNING AV TOM RESERVOAR UNDER MATLAGNING.

**Tom reservoar: signallampan
blinkar + pipsignal
samt stopp för ångbildning.**



5) HUR MAN LAGAR MAT

- Fyll på och placera reservoaren.
- Sätt in fatet med den rätt som skall tillredas på gallret och stäng luckan.
- Vrid tiduret **medurs**. (Exempel: matlagningstid 30 min). Matlagningen börjar genast.

ANMÄRKNING: Varje gång matlagning påbörjas kan lampan för tom reservoar blinka under ett kort ögonblick. Detta motsvarar initialiseringen av ugnens styrkommandon.

Vid slutet av matlagningen hörs en serie pipsignaler.

- Öppna luckan.
- Ta ut fatet och töm reservoaren.
- För omställaren till läge STOPP. Pipsignalerna avstannar. Ugnen har inte längre nätspänningen på.

RÅD:

Luckans öppnande.

Själva principen för matlagningen innebär stark ånga i ugnsutrymmet. Luckans öppning bör utföras efter ljudsignalerna som markera slutet av matlagningen.

Matlagning med ramequins.

För att bättre kunna hantera bildningen av kondensvatten som uppstår med ramequins t.ex. krämer) skall man sätta dessa på den perforerade plattan innan man börja tillagningen.

6) FUNKTIONSFEL ?

DU MÄRKER ATT	MÖJLIGA ORSAKER	VAD SKALL MAN GÖRA ?
Lampan för vattenbrist blinkar men reservoaren är full under matlagning.	<ul style="list-style-type: none"> Reservoaren är insatt på felaktigt sätt. Fel i detektionssystemet	<ul style="list-style-type: none">- Kontrollera att reservoaren är införd till botten.- Kontakta Kundenservicen.
Ingen signallampa tänd.	<ul style="list-style-type: none"> Felaktig strömtillförsel till ugnen. Elektroniskt kretskort ur funktion.	<ul style="list-style-type: none">- Kontrollera eltilförseln (säkringen i din installation).- Kontakta Kundenservicen.
Vatten- eller ångläcka vid luckan under matlagningen.	<ul style="list-style-type: none"> Luckan är inte rätt stängd. Luckans packning är trasig.	<ul style="list-style-type: none">- Kontrollera att reservoaren är införd till botten.- Kontakta Kundenservicen.
"Spinnande ljud" tidvis under ångmatlagning.	<ul style="list-style-type: none"> Pumpen för vattentillförseln fungerar.	<ul style="list-style-type: none">- Normal funktion av ugnen.

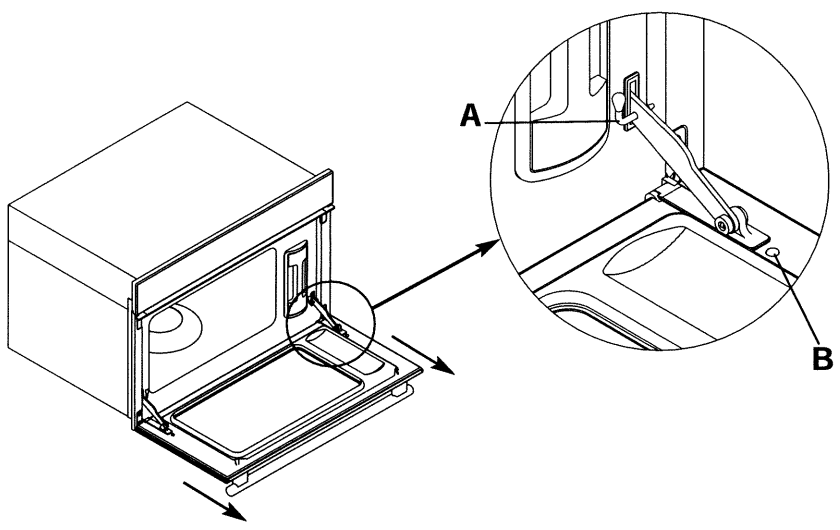
I varje fall, om din åtgärd inte räcker, kan du snarast kontakta Kundenservicen.

7) HUR TAR MAN AV LUCKAN FÖR RENGÖRING?

För att förenkla rengöring av ugnen är det möjligt att ta av luckan.

- 1 - Öppna luckan
- 2 - Placera axlarna (A) i de hål som finns belägna på gångjärnen. (se detaljritning).
- 3 - Tryck på de 2 sfäriska delarna (B), belägna på luckan.
- 4 - Dra luckan mot dig.

För återmontering skall man inte glömma att ta bort axlarna (A) på gångjärnen innan man stänger ugnsluckan.



INSTALLATION

1) ANSLUTNING

Anslutning till elnätet.

När apparaten installeras eller vid byte av elkabel (H05 RR-F 3x1 mm², H05N6F 3x1 mm² eller H05 VV-F 3x1 mm²) lossar man helt de anslutningskruvarna innan man inför ledarna i respektive anslutningspunkter.

Jordledningen skall anslutas till motsvarande anslutningspunkt på apparaten

Om du önskar fast anslutning ser du till att ha tillgång till en omnipolär strömbrytare med minst 3 mm ömning mellan kontaktarna. I annat fall skall apparaten placeras så att stickkontakten är åtkomlig då apparaten byggs in.

Vi fransäger oss allt ansvar om olycksfall uppstår som följd av felaktig jordledning eller avsaknad av sådan.

Arbetsspänning 230 V ~ 50 Hz
Total effektförbrukning 2,03 kW

Energiförbrukning

-Uppvärmning och temperaturhållning vid 100°C under 1 timma 0,70 kWh

Ugnens nyttiga dimensioner

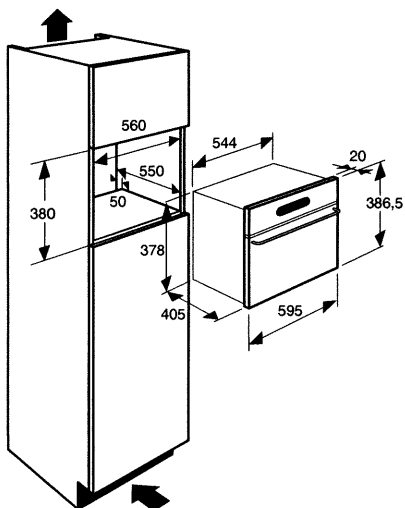
Bredd..... 38,5 cm
Höjd..... 18,2 cm
Djup..... 33,5 cm

Nyttig volym 23,5 liter

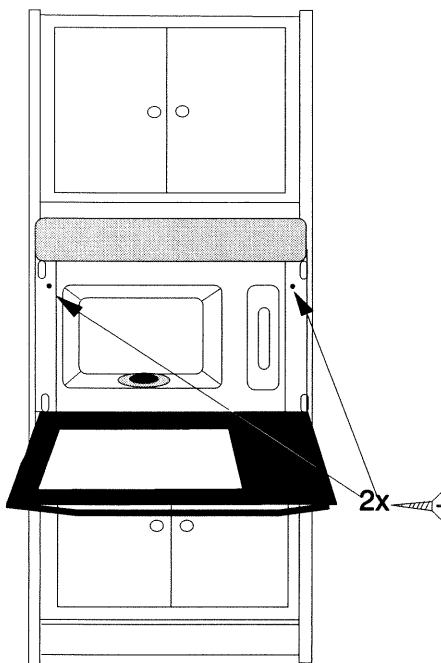
Dessa apparater uppfyller direktivet 73/23/EG och 89/336/EG.

Nätspänning	Koppling	Minimal tvärsnittsyta ledningar	Kaliber för säkring eller skyddsanordning
230V~ 50Hz	1 fas + N	3x1mm ²	10 A*
400V 3N~ 50Hz	1 fas + N	3x1mm ²	10 A

2) INBYGGNAD

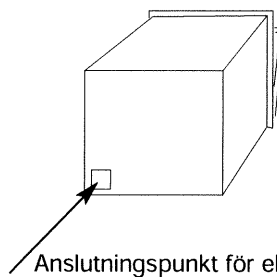


1. Placera apparaten i nischen. Apparaten skall vara horisontellt orienterad. Kontrollera detta läge.



2. För bättre stabilitet fäster man ugnen i möbelen med 2 skruvar i de därför avsedda hålen på sidoskenorna.

3. Utför den elektriska anslutningen.



SE

Kjære Kunde,

Takk for at du har valgt et av produktene i vår serie. Dette produktet er et resultat av våre teknikeres grundige arbeid, og vi håper det vil svare til dine kvalitetskrav og behov.

For å få fullt utbytte av din nyanskaffelse, ber vi deg å lese denne veiledningen grundig.

Veiledningen inneholder viktige opplysninger om sikkerhet, installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.

Bruksveiledningen kan også inneholde visse instruksjoner som ikke gjelder for det apparatet du har kjøpt, da enkelte funksjoner kan variere avhengig av de ulike modellene i serien.

Vi takker deg for den tilliten du har til vårt merke, og ønsker deg mye og langvarig glede av apparatet.

NO

Tilbereding med damp

Tilbereding ved atmosfærisk trykk og ved en temperatur på litt over 100°C gjør at man oppnår matvarer som ikke er kokt i stykker eller er fulle av vann. I motsetning til ved koking eller steking med overtrykk, blir nå matvarenes smak og farge ivaretatt. Tilberedingstiden for en enkelt grønnsak er noe lenger enn ved bruk av trykkoker.

Dampstekeovnen passer seg stort sett selv, og **trenger ingen andre innstillinger enn tilberedingstiden.**

Vannet i beholderen kommer inn i ovnen via en slange. Dette vannet omdannes til damp når det kommer i kontakt med den varme overflaten i den nedre delen av ovnen. Det er ikke nødvendig å helle vann i stekefatet (se oppskriftsboken). For å garantere en GOD DAMPTILBEREDING, er ovnen utstyrt med tilbehør som er spesialutviklet for å oppnå en perfekt tilbereding.

Ved tilbereding av forskjellige grønnsaker med ulik tilberedingstid, vil man ved å stille inn tiden etter den grønnsaken som har lengst koketid, oppnå et perfekt resultat. Man sparer dermed til på å ikke foreta flere tidsinnstillinger.

For å gjøre bruken av ovnen lettere og være sikker på å oppnå et optimalt resultat, finnes det kun en stekehøyde til fatene.

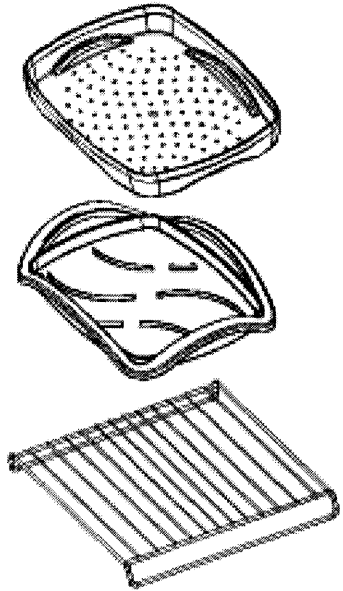
1) TILBEHØR

Ovnen er utstyrt med:

- et hullfat som gjør at matvarene ikke kommer i kontakt med kondensvannet,

- et fat til oppsamling av kondensvannet.

- en uttrekkbar rist i rustfritt stål.,



Alt tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

2) BEHOLDER

Før hver tilbereding i dampstekeovnen, **MÅ BEHOLDEREN fylles** med vann helt opp til maks-nivået. (Lyden som høres når man rister den tomme beholderen kommer av følersystemet for vannnivået).

- For å gjøre dette, må beholderen tas ut av holderen sin, og fylles kun med vann. Sett beholderen tilbake på plass, og trykk den HELT NED, helt til du kjenner at den er blitt trykket FORBI ET HAKK.

Viktig: Dersom vannet i springen er veldig kalkholdig, anbefales det å bruke flaskevann som ikke inneholder kalk. Det må ikke brukes kullsyreholdig vann.

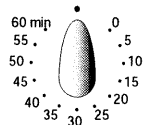
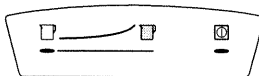
Det anbefales ikke å bruke demineralisert vann, da det ikke kan brukes til tilbereding av matvarer.

Etter hver tilbereding MÅ beholderen tas ut og TØMMES for å unngå at vannet stagnerer. Tørk også av vandrdåpene i holderen.

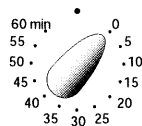
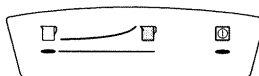
NO

3) UR

Avslått posisjon: ovnen får ikke spenningstilførsel

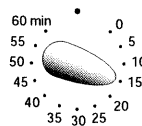
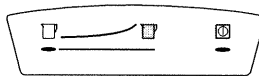


Posisjon 0: - ovnen får spenning stilførsel, men ingen tilbereding
- funksjon for å opprettholde temperaturen helt til bryteren vris til avslått posisjon.



- Lampen for spenningstilførsel lyser.
- Ovnen gir fra seg pipelyder (kun på slutten av tilberedingstiden).
- Kjøleviften er i gang.

Posisjon for tilbereding med stengt ovnsdør, ovnen er i funksjon.

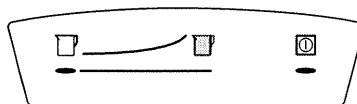


- For å starte en tilbereding, lukk døren og still bryteren på en tilberedingstid (f. eks. 15 min.).
- Lampen for spenningstilførsel lyser.

MERK: Hver gang man setter i gang en koking/steking, kan lampen for tom beholder blinke et kort øyeblikk. Dette kommer av at ovnens innstillinger initialiseres.

4) SIGNALERING AV TOM BEHOLDER UNDER TILBEREDING

Tom beholder: lampen blinker + pipelyd og stans av damputviklingen.



5) TILBEREDE EN MATRETT

- Fyll beholderen med vann og sett den tilbake på plass.
- Plasser fatet på stålisten og lukk ovnsdøren.
- Vri uret i **klokkens retning** (f. eks. 30 min.). Stekingen/kokingen starter umiddelbart.

MERK: Hver gang man setter i gang en koking/steking, kan lampen for tom beholder blinke et kort øyeblikk. Dette kommer av at ovnsens innstillinger initialiseres.

Når tilberedningstiden er ute, blir dette varslet med gjentatte pipelyder.

- Åpne ovnsdøren.
- Ta ut fatet og tøm beholderen for vann.
- Still bryteren tilbake på AVSLÅTT posisjon. Pipelydene opphører, og ovnsens spenningstilførsel er brutt.

RÅD:

Åpning av ovnsdøren.

Dette tilberedingsprinsippet fører til stor damputvikling inne i ovnen.

Ovnsdøren bør dermed kun åpnes etter at pipelydene på slutten av tilberedningstiden har opphørt.

Tilbereding i individuelle former

For bedre oppsamling av kondensvannet som tilbereding i individuelle former (f. eks. karamellpudding) medfører, bør formene settes på hullfatet før de settes inn i ovnen.

6) EVENTUELLE FUNKSJONSFORSTYRRELSER

DU KONSTANTERER AT...	MULIGE ÅRSAKER	HVA SKAL MAN GJØRE?
<p>Lampen for tom vannbeholder blinker under bruk selv om beholderen er full.</p>	<p>┆ Beholderen er satt galt tilbake på plass. ┆ Følerytmetet er defekt.</p>	<p>- Sjekk at beholderen er trykket helt ned. - Ta kontakt med Service-avdelingen.</p>
<p>Ingen lamper lyser.</p>	<p>┆ Strømtilførselsfeil til ovnen. ┆ Elektronisk kort ute av drift.</p>	<p>- Sjekk strømtilførselen (sikringen på din installasjon). - Ta kontakt med Service-avdelingen.</p>
<p>Det lekker vann eller damp ut av ovnsdøren under tilbereding.</p>	<p>┆ Ovnsdøren er ikke ordentlig lukket. ┆ Pakningen på ovnsdøren er defekt.</p>	<p>- Sjekk at beholderen er trykket helt ned. - Ta kontakt med Service-avdelingen.</p>
<p>En "malende" lyd høres til og fra under tilberedingen.</p>	<p>┆ Det er vannpumpen som starter.</p>	<p>- INGENTING. Det er en helt normal funksjon.</p>

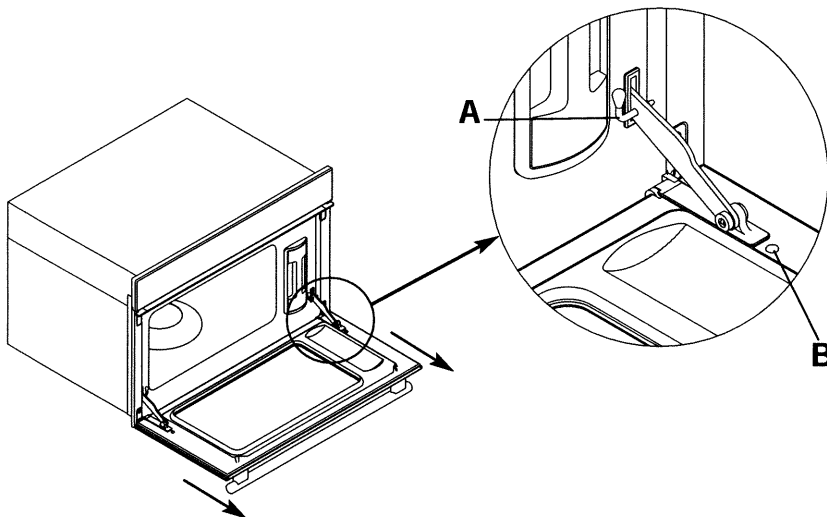
Dersom dine forsøk på å utbedre feilen ikke gir resultater, ta kontakt med Service-avdelingen.

7) DEMONTERING AV OVNSDØREN FOR RENGJØRING

For å gjøre rengjøringen av ovnen lettere, kan man demontere ovnsdøren:

- 1 - Åpne ovnsdøren
- 2 - Sett stiftene (A) inn i hullene på hengslene (se detaljtegning).
- 3 - Trykk på de to kuleformede delene (B) på ovnsdøren.
- 4 - Trekk ovnsdøren mot deg.

Når ovnsdøren monteres igjen, ikke glem å fjerne stiftene (A) på hengslene før ovnsdøren lukkes.



NO

INSTALLASJON

1) TILKOPLING

Tilkopling til nettet

Ved installasjon av apparatet eller ved utskifting av strømtilførselskabelen (H05 RR-F 3x1mm², H05 RN-F 3x1mm² eller H05 VV-F 3x1mm²), må koplingskruene skrues helt løs før lederne føres inn på de riktige klemmene. Beskyttelseslederen må koples til apparatklemmen.

Dersom du vil ha en fast tilkopling, må installasjonen være utstyrt med en flerpolet bryteanordning med minst 3 mm bryteavstand på alle poler. Når apparatet skal innfelles, må det plasseres på en slik måte at stikkontakten er tilgjengelig til enhver tid.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for uhell som skjer som en følge av manglende, defekt eller gal jordtilkopling.

Driftsspenning 230 V ~ 50 Hz
Ovnens totale effekt 2,03 kW

Energiforbruk

-Temperaturstigning og opprettholdelse av en temperatur på 100°C i 1 time 0,70 kWh

Ovnens nytteparametere

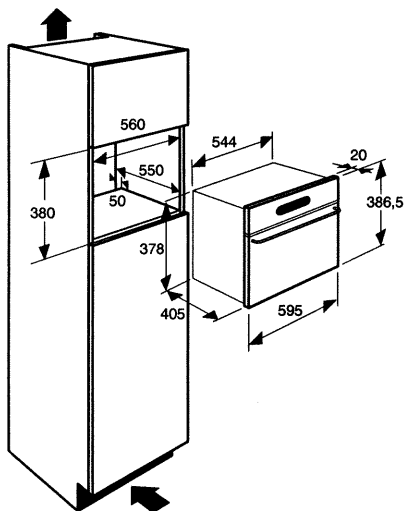
Bredde 38,5 cm
Høyde 18,2 cm
Dybde 33,5 cm

Nyttevolum 23,5 liter

Dette apparatet er i overensstemmelse med direktivene 73/23/EEC og 89/336/EEC

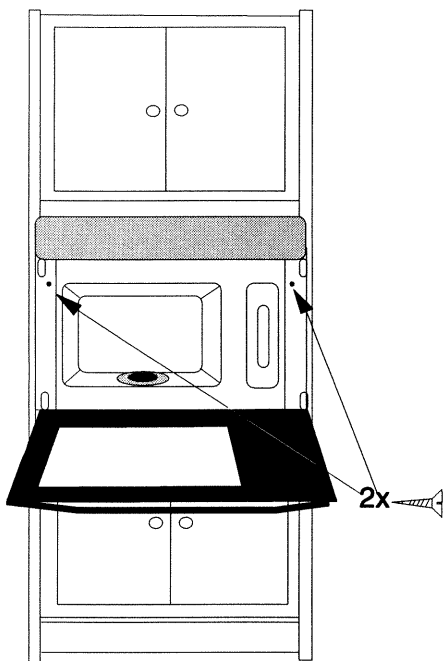
nett	tilkopling	min. kabelvernsnitt	sikring
230V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1mm ²	10 A*
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1mm ²	10 A

2) INNFELLING



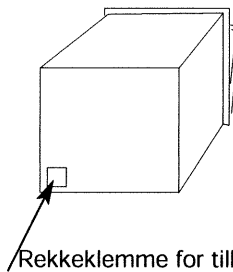
1. Plasser apparatet i nisjen det skal felles inn i. Apparatet må være horisontalt. Kontroller apparatets posisjon.

NO



2. For å oppnå større stabilitet, skru ovnen fast i kjøkkenmøbelet med skruer i de 2 hullene på hver side av ovnen som er forutsett til dette.

3. Kople apparatet til lysnettet (elektrisk tilkobling).



Hyvä asiakas

Kiitämme, että olet valinnut tämän laitteen tuotesarjastamme. Se on kehitysryhmämme työn tulos ja toivomme sen vastaavan parhaiten laatuvaatimuksiasi ja käyttömukavuutta ja, että saat sillä herkulliset tulokset.

Jotta pääsisit nopeasti parhaaseen tulokseen uudella hankkeellasi, kehotamme sinua lukemaan tarkkaan tämä käyttöohje. Se sisältää tärkeitä laitteen turvallisuutta, asennusta, käyttöä ja ylläpitoa koskevia ohjeita.

Tässä oppaassa saattaa olla eräitä ohjeita, jotka eivät koske hankki-
maasi laitetta, koska ne voivat kuulua sarjan toiseen malliin.

Kiitämme meille osoittamastasi luottamuksesta ja toivomme paljon
iloa keksimällä uudelleen ruoan valmistustavan tällä uudella laitteella
- ja moneksi vuodeksi eteenpäin.

Höyrykypsennys

Normaalissa ilmanpaineessa hieman yli 100°C kuumuudessa voidaan ruoka-aineita kypsyttää ilman, että ne halkeavat tai tulevat vedellä kyllästetyiksi ja että ne säilyttävät makunsa ja värinsä, toisin kuin painekattilassa kypsytettäessä.

Pelkkien kasvien höyrytysaika on hieman painekattilakypsytystä pidempi.

Tämä uuni **ei vaadi mitään muuta säätöä kuin kypsytyksajan**. Säiliössä oleva vesi tulee säiliöstä uunitilaan putken kautta. Tämä vesi höyrystyy koskettaessaan syvennyksessä olevaa kuumaa pintaa. Valmistettavan ruoan astiaan ei tarvitse lisätä vettä (ks. reseptivihko). Uunia varten tarjotaan täydellisen tuloksen saamiseksi erikoisesti suunniteltua kattilaa **TODELLISTA HÖYRYKYPSEYTYSTÄ** varten.

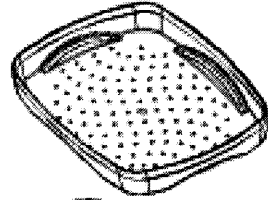
Jos ruoka sisältää eri pituisia kypsytyksaikoja vaativia kasviksia, saadaan hyvä tulos säätämällä ajastin pisimmälle kypsytyksajalle. Näin säästetään aikaa ja käsittelyvaiheita.

Lopuksi ehdotamme käytön helpottamiseksi ja parhaan tuloksen takaamiseksi, että käytät yhtä ainoaa alustan korkeutta.

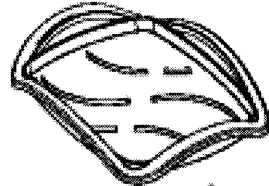
1) KATTILASTO

Uuniin kuuluu:

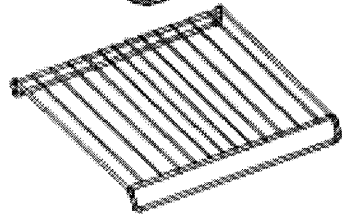
- rei'itetty tarjotin, jolla vältetään ruoka-aineiden kosketus tiivistyneeseen veteen.



- tarjotin, johon tiivistynyt vesi kertyy.



- liikuteltava tukiritilä ruostumattomasta teräksestä,



FI

Kattila voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

2) SÄILIÖ

Säiliö **on täytettävä** maksimitasolle **EHDOTTOMASTI** ennen jokaista keittoa. (Tyhjää säiliötä käsiteltäessä siitä kuuluva ääni johtuu veden korkeuden ilmaisimesta).

- Vedä säiliö ulos lokerostaan ja täytä se pelkällä vedellä.

Vie säiliö takaisin lokeroon ja työnnä se POHJAAN SAAKKA kunnes tunnet sen NAKSAHTAVAN KIINNI.

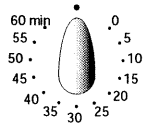
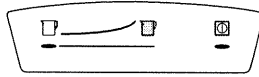
ITärkeää: Jos vesijohtovesi on voimakkaasti kalkkipitoista, on suositeltavaa käyttää kaupasta saatavaa kalkitonta ja kaasutonta vettä.

Pehmennetyn veden käyttö ei ole sopivaa, koska se ei ole ruoka-aineisiin soveliaista.

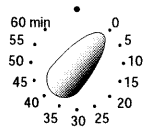
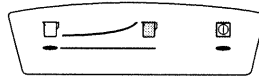
Vedä jokaisen käytön jälkeen säiliö EHDOTTOMASTI ulos, jotta vesi ei jää siihen seisomaan, ja pyyhi säiliön kannattimeen mahdollisesti joutunut vesi.

3) AJASTIN

Seis-asento: uunin virta katkaistu

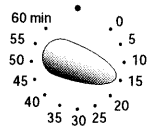
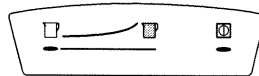


**Asento 0 : - uunissa virta päällä
mutta ei kypsytystä
- kuumana pito, kunnes
virta katkaistaan
(Seis-asento)**



- "Virta päällä"-merkkivalo palaa.
- Kuuluu bip-äänimerkkejä (vain kypsytyksen päätyttyä)
- Jäähdytyspuhallin toimii.

Kypsytysasento luukku kiinni, uuni on toiminnassa.

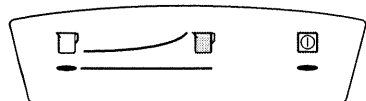


- Aloita kypsytys sulkemalla luukku ja kiertämällä nappi kypsytysaikaan (esim. 15 min.)
- "Virta päällä"-merkkivalo palaa.

HUOMIO: Aina kypsytyksen alkaessa veden pinnan merkkivalo voi vilkkua hetken. Se merkitsee uunin ohjauksen käyntiin panoa.

4) VEDEN PINNAN TARKKAILU KYPSEYTYKSEN AIKANA

Säiliö tyhjä: merkkivalo vilkkuu + bip-äänimerkki sekä kypsytys höyryn kehitys lakkaa.



5) KYPSYTYS

- Täytä säiliö ja aseta se paikalleen.
- Aseta kypsyttävä ruoka-astia ritiläalustalle ja sulje luukku.
- Kierrä ajastinta **myötöpäivään** (esim. 30 min kypsytyks). Uuni käynnistyy heti.

HUOMIO: Aina kypsytyksen alkaessa veden pinnan merkkivalo voi vilkkua hetken. Se merkitsee uunin ohjauksen käyntiin panoa. Kypsytyksen päätyttyä kuullaan epäjatkuva bip-ääni.

- Avaa luukku
- Ota ruoka-astia ja säiliö ulos.
- Käännä säätönappi SEIS-asentoon, äänimerkit loppuvat. Uunin virta on kytketty pois.

NEUVOJA:

Luukun avaaminen.

Kypsytystavasta johtuen uunitilassa on paljon vesihöyryä. Luukun saa avata sen jälkeen kun kypsytyksen lopun bip-äänimerkki kuuluu.

Savikupissa kypsytyks.

Jotta voitaisiin paremmin hallita kypsytyksessä kehittyneitä tiivistynyttä vettä savi- tai keramiikka-astioita käytettäessä (esim. keitot, kiisselit) aseta ne rei'itetulle alustalle ennen kypsytyksen alkua.

6) ONGELMIA ?

HAVAINTO	MAHD. AIHEUTTAJA	MITÄ TEHDÄ ?
Veden pinnan ilmaisin vilkkuu, vaikka säiliö on täysi ja uuni käynnissä.	<ul style="list-style-type: none"> Säiliö on huonosti paikassaan. Viallinen imaisin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarkista, onko säiliö pohjassa. - Kutsu huoltomies.
Yksikään merkkivalo ei pala	<ul style="list-style-type: none"> Uuni ei saa virtaa. Elektroninen kortti vialla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarkista verkkovirta (sulakkeet). - Kutsu huoltomies.
Vesi- tai höyryvuoto luukun seudulla kypsytysten aikana	<ul style="list-style-type: none"> Luukku on huonosti suljettu. Luukun tiiviste on viallinen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarkista, onko säiliö pohjassa. - Kutsu huoltomies
Epäjatkuvaa "murinaa" höyrykypsytyksen aikana	<ul style="list-style-type: none"> Vedensyöttöpumpun toiminta 	<ul style="list-style-type: none"> - Uuni toimii normaalisti.

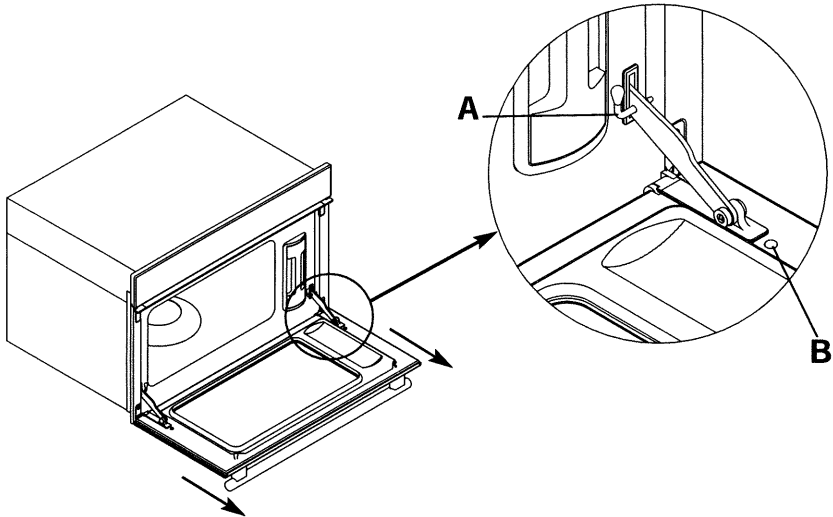
Joka tapauksessa, jos toimenpiteesi eivät tuota tulosta, ota viipymättä yhteys asiakashuoltoon.

7) KUINKA LUUKKU IRROTETAAN PUHDISTUSTA VARTEN ?

Luukun voi irrottaa uunin puhdistuksen helpottamiseksi

- 1 - Avaa luukku
- 2 - Aseta akselitapit (A) saranoissa oleviin reikiin (ks. suurennettu kuva)
- 3 - Paina kahta luukussa olevaa pallomaista osaa (B).
- 4 - Vedä luukkua itseesi päin.

Muista takaisin laittaessa vetää akselitapit (A) ulos saranoista ennen luukun sulkemista.



ASENNUS

1) SÄHKÖKYTKENNÄT

Verkkoliitäntä

Löysää aluksi liitinruuvit kokonaan laitetta asentaessasi ja virtakaapelia (H05 RR-F 3x1 mm², H05 RN-F 3x1 mm² tai H05 VV-F 3x1 mm²) kytkiessäsi niitä vastaaviin liitinnapoihin.

Maadoitusjohto on kytkettävä laitteen liitinnapaan.

Jos haluat tehdä kiinteän kytkennän, muista lisätä virtakaapeliin moninapainen katkaisin huolehtien, että kontaktietäisyys on vähintään 3 mm. Muussa tapauksessa laite on asennettava siten, että virtapistokkeeseen päästään käsiksi, kun uuni on upotettu kaappiin.

Emme vastaa vahingoista, jos onnettomuus johtuu huonosta tai olemattomasta maadoituksesta.

Käyttöjännite 230 V ~ 50 Hz
Uunin kokonaisteho 2,03 kW

Energian kulutus

- lämpötilan nosto 100°C asteeseen ja sen ylläpito 1 tunti 0,70 kWh

Uunin ulkomitat

Leveys 38,5 cm

Korkeus 18,2 cm

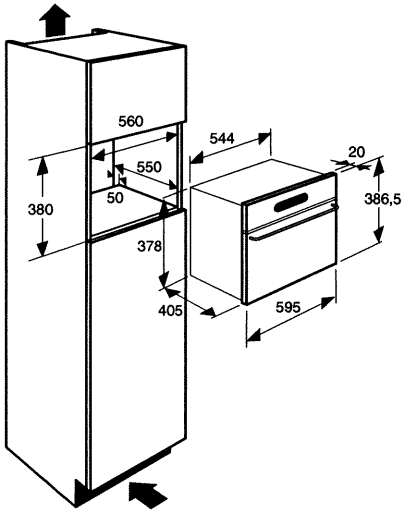
Syvyyys 33,5 cm

Tehollinen tilavuus 23,5 l

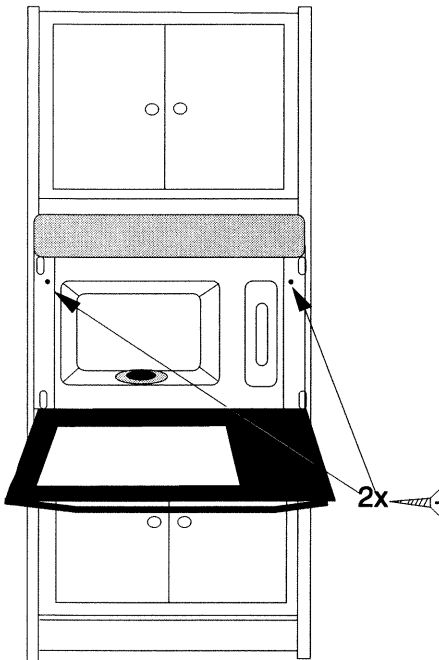
Nämä laitteet ovat direktiivin 73/23/EEC ja 89/336/EEC mukaisia

Verkkovirta	Liitännät	kaapelin minimi poikkipinta	Sulakkeiden virta-arvot
230V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1mm ²	10 A*
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1mm ²	10 A

2) KAAPPIIN UPOTUS

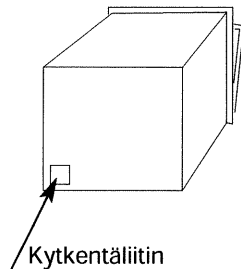


1. Aseta laite syvennykseen. Sen on oltava vaakasuorassa. Tarkista asento.



2. Kiinnitä uuni kaappiin paremman tukevuuden saamiseksi sivulistoihin kahdella toimitetulla ruuvilla.

3. Suorita sähkökytkennät.



Kære kunde,

Tak fordi De har valgt et apparat af vort mærke! Apparatet er et resultat af vort forskningsarbejde, og vi håber, at det opfylder Deres krav til kvalitet, komfort og vellykket madlavning.

Vi anbefaler, at De nøje læser denne betjeningsvejledning for hurtigt at få fuldt udbytte af Deres nye apparat. Betjeningsvejledningen indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, installation, brug og vedligeholdelse af apparatet.

Den kan indeholde instruktioner, som ikke gælder for dette apparat, da ikke alle funktioner findes på alle modeller i produktserien.

DK

Vi takker Dem for den tillid, De har vist os, og ønsker Dem held og lykke med madlavningen og Deres nye apparat. I mange år fremover.

B R U G A F D A M P O V N E N

Tilberedning med damp

Når man tilbereder mad ved atmosfærisk tryk og en temperatur på lidt over 100°C, revner madvarerne ikke, og de bliver ikke fyldt med vand. Derimod bevares smagen og farverne i modsætning til, når man tilbereder maden i en trykkoger.

Tilberedningstiden for f.eks. grøntsager er lidt længere i en dampovn end ved tilberedning i en trykkoger.

Ovnen **kræver ingen indstillinger ud over tilberedningstiden.**

Det vand, der er i beholderen, kommer ind i ovnrummet gennem en slange. Vandet omdannes til damp, når det kommer i kontakt med den varme flade nederst i ovnrummet. Det er ikke nødvendigt at fylde vand i stegefadet (se opskriftsbogen). Ovnen leveres med specielt tilbehør, der sikrer korrekt
TILBEREDNING MED DAMP.

Hvis De vil tilberede en ret bestående af flere grøntsager, som kræver forskellige tilberedningstider, opnår De det bedste resultat ved at indstille tilberedningstiden i forhold til de grøntsager, der kræver den længste tilberedningstid. På denne måde sparer De både tid og tilberedning i flere omgange.

For at lette brugen og sikre optimalt resultat findes risten kun i en enkelt højde.

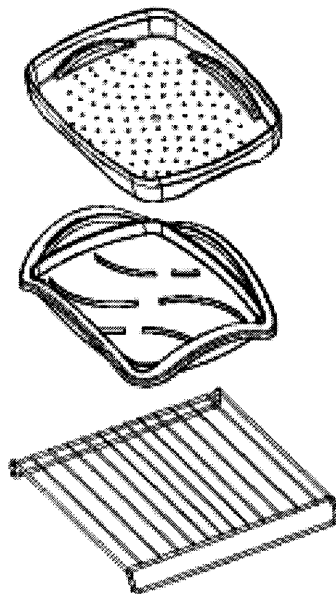
1) OVNENS TILBEHØR

Ovnen leveres med følgende tilbehør:

- Et fad med perforeret bund, så madvarerne ikke kommer i kontakt med kondensvand.,

- Et fad til at opsamle kondensvand.

- En udtagelig rist i rustfri stål,



DK

Tilbehøret kan vaskes i opvaskemaskinen..

2) VANDBEHOLDER

Før hver brug af ovnen **ER DET VIGTIGT** at fylde beholderen op med vand til mærket for maksimum. Den lyd, der høres, når man ryster den tomme beholder, skyldes systemet til detektering af vandniveau.

- Tag beholderen ud, og fyld den op med rent vand.

Sæt beholderen på plads igen, og skub den HELT IND, så De mærker, at den skubbes forbi et hak.

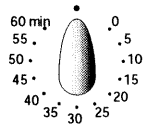
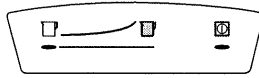
Vigtigt! Hvis postevandet indeholder meget kalk, anbefales det at købe ikke-kalkholdigt vand uden kulsyre.

Det frarådes at anvende demineraliseret vand, da dette ikke må bruges til mad.

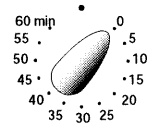
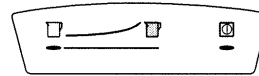
Efter hver tilberedning er det VIGTIGT at tage beholderen ud og tømme den for at undgå, at vandet stagnerer. Tør eventuelt vand af på vandbeholderens stativ.

3) TIMER

Position Stop: Ovnens er slukket.

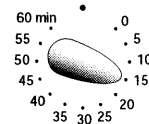
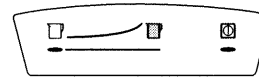


**Position 0 : - Ovnens er tændt, men er ikke under tilberedning.
- Bruges til varmholdelse, indtil ovnen indstilles på position Stop**



- Kontrollampen for tændt oven lyser.
- Der udsendes en række biplyde (kun når tilberedningen er slut).
- Blæseren er tændt.

Position for tilberedning med lukket ovndør, ovnen bruges til tilberedning.

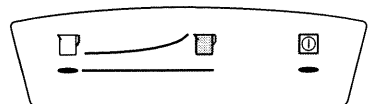


- Brug af ovnen: Luk ovndøren, og indstil betjeningsknappen på en tilberedningstid. F.eks. 15 min.
- Kontrollampen for tændt ovnen lyser.

NB! Hver gang en tilberedning startes, kan kontrollampen for tomt niveau blinke et kort øjeblik. Det betyder, at ovnens betjeningsanordninger initialiseres.

4) VISNING AF MANGEL PÅ VAND UNDER TILBEREDNING

Vandbeholderen er tom: Kontrollampen blinker, der udsendes en biplyd, og der frembringes ikke mere damp.



5) TILBEREDNING

- Fyld vandbeholderen op, og sæt den på plads.
- Stil retten ind på ovnrysten, og luk ovndøren.
- Drej timeren **med uret**. F.eks. 30 min. tilberedning. Tilberedningen begynder med det samme.

NB! Hver gang en tilberedning startes, kan kontrollampen for tomt niveau blinke et kort øjeblik. Det betyder, at ovnsens betjeningsanordninger initialiseres.

Når tilberedningen er slut, udsendes en række biplyde.

- Åbn ovndøren.
- Tag retten ud, og tøm vandbeholderen.
- Indstil betjeningsknappen på position STOP. Biplydene ophører. Ovnens er slukket.

ET GODT RÅD:

Åbning af ovndøren.

Denne tilberedningsmåde medfører, at der er meget damp i ovnrummet. Ovndøren bør først åbnes, efter at biplydene er ophørt, dvs. når tilberedningen er slut.

Tilberedning med brug af ovnfade.

For bedst muligt at kunne styre det kondensvand, der dannes under tilberedning med ovnfade, f.eks. til budding, bør ovnfadene stilles på fadet med perforeret bund, før tilberedningen påbegyndes.

6) FEJLFINDING

FEJL	MULIGE ÅRSAGER	AFHJÆLPNING
<i>Kontrollampen for tomt niveau blinker under tilberedning, selv om vandbeholderen er fuld.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Vandbeholderen sidder ikke rigtig. Detekteringsystemet er defekt.	<ul style="list-style-type: none">- Kontroller, at vandbeholderen sidder korrekt- Tilkald serviceafdelingen.
<i>Ingen kontrollampe tænder.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Fejl ved ovnsens strømforsyning. Det elektroniske kort virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">- Kontroller strømforsyningen (installationens sikring).- Tilkald serviceafdelingen.
<i>Der løber vand eller damp ud ved ovndøren under tilberedning.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Ovndøren er ikke korrekt lukket. Tætningslisten i ovndøren er defekt.	<ul style="list-style-type: none">- Kontroller, at vandbeholderen sidder korrekt- Tilkald serviceafdelingen.
<i>Der høres en brummelyd under tilberedning med damp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Vandforsyningspumpen er i drift	<ul style="list-style-type: none">- Det er helt normalt.

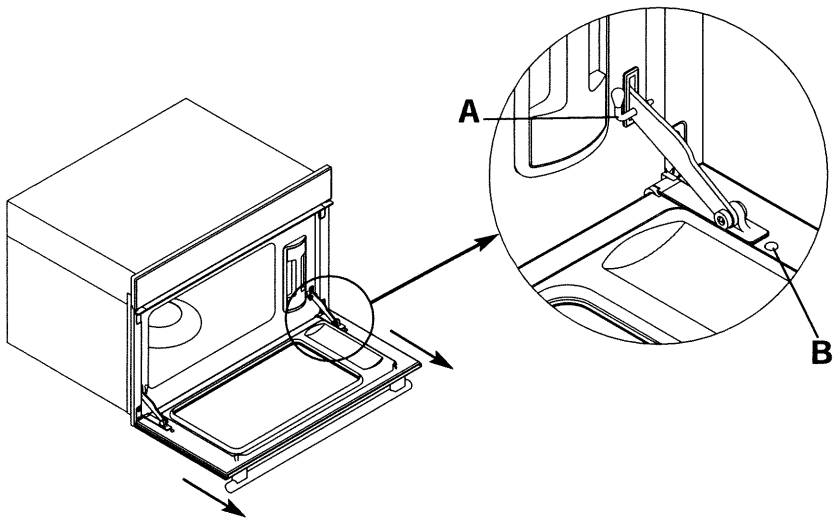
Kontakt øjeblikkeligt serviceafdelingen, hvis De ikke kan afhjælpe funktionsforstyrrelsen.

7) SÅDAN AFMONTERES OVNDØREN FØR RENGØRING

Ovndøren kan afmonteres for at lette rengøring af ovnen.

- 1 - Åbn ovndøren
- 2 - Anbring akserne (A) i hullerne på hængslerne (se billede).
- 3 - Tryk på de 2 ovale dele (B) på døren.
- 4 - Træk ovndøren mod Dem selv.

Husk, når ovndøren skal monteres igen, at fjerne akserne (A) på hængslerne, før ovndøren lukkes.



DK

INSTALLATION

1) TILSLUTNING

Tilslutning til ledningsnettet

Ved installation af apparatet eller udskiftning af elkablet (H05 RR-F 3x1mm², H05 RN-F 3x1mm² eller H05 VV-F 3x1mm²) skal

skruerne løsnes helt, før lederne føres ind i de relevante polklemmer.

Beskyttelseslederen skal tilsluttes apparatets jordklemme.

Ved permanent tilslutning af dampovnen skal der på fødeledningen monteres en bryder med 3 mm brydeafstand i alle poler. Ellers skal apparatet placeres således, at stikkontakten er tilgængelig, når apparatet er indbygget.

Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.

Spænding 230 V ~ 50 Hz
Ovnens samlede effekt 2,03 kW

Energiforbrug

- vedligeholdelse af varmen på 100°C i 1 time 0,70 kWh

Ovnens indvendige mål

Bredde 38,5 cm

Højde 18,2 cm

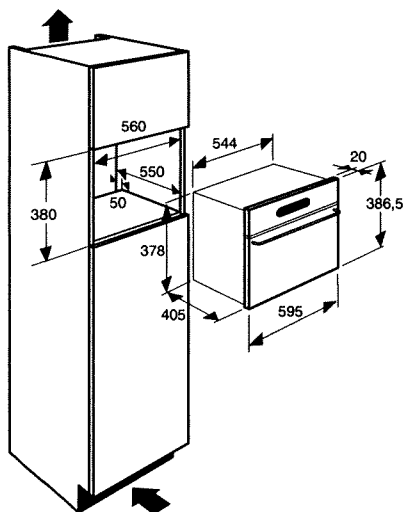
Dybde 33,5 cm

Rumindhold 23,5 liter

Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med EU-direktiverne 73/23/EØF og 89/336/EØF.

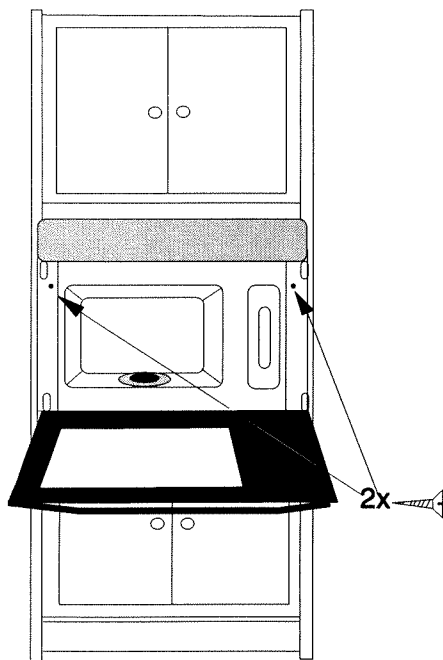
Net	Tilslutning	Ledningens minimum-tværsnit	Sikringens størrelse
230V~ 50Hz	1 fase + N	3x1mm ²	10 A*
400V 3N~ 50Hz	1 fase + N	3x1mm ²	10 A

2) INDBYGNING



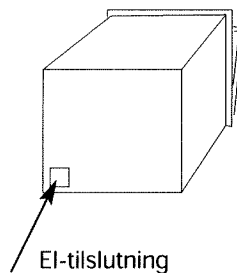
1. Anbring apparatet i indbygningsnichen. Det skal være placeret helt vandret. Kontroller, at ovnen er korrekt placeret.

DK



2. For at sikre ovnens stabilitet skal den fastspændes i indbygningselementet med 2 skruer i de anviste huller på sidevæggene.

3. Udfør den elektriske tilslutning.



87x 3549