

AMW 597

INSTALLASJON, HURTIG START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLASJON, HURTIGGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ
































INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE

Innholdsliste

	<u>VIKTIG INFORMASJON</u>	5
	<i>FØR MONTERING</i>	5
	<i>TIPS FOR VERN AV MILJØET</i>	5
	<i>MONTERE APPARATET</i>	6
	<i>FØR TILKOPLING</i>	6
	<i>ETTER TILKOPLING</i>	6
	<u>FØR FØRSTE GANGS BRUK</u>	7
	<u>VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER</u>	7
	<i>MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE</i>	7
	<u>VIKTIGE FORHOLDSREGLER</u>	8
	<i>GENERELT</i>	8
	<i>FORSIKTIG</i>	8
	<i>TRYKK - TRYKKBRYTERE</i>	8
	<u>TILBEHØR</u>	9
	<i>GENERELT</i>	9
	<i>VELGE BEHOLDER FOR TILBEREDNING</i>	9
	<i>SVAMP</i>	9
	<i>DRYPPEBRETT</i>	9
	<i>DAMPBRETT</i>	9
	<i>VANNBEHOLDER</i>	9
	<u>APPARATETS DELER</u>	10
	<u>BETJENINGSPANEL</u>	10
	<u>TASTELÅS</u>	11

	<u>MELDINGER</u>		12
	<u>SNARVEIER</u>		13
	<u>PÅ / AV / PAUSE</u>		14
	<u>KITCHEN TIMER (TIDTAKER)</u>		14
	<u>ENDRE INNSTILLINGER</u>		15
	<i>SPRÅK</i>		15
	<i>KLOKKE-INNSTILLING</i>		16
	<i>BRIGHTNESS (LYSSTYRKE)</i>		16
	<i>LYD</i>		17
	<i>ØKO</i>		17
	<i>KALIBRERE</i>		18
	<i>UNDER TILBEREDNING</i>		19
	<u>SPESIAL</u>		20
	<i>HEVING AV DEIG</i>		21
	<i>AVKALKING</i>		22
	<i>TØMME</i>		23
	<u>AVSLUTTE</u>		24
	<u>GJENOPPVARMING</u>		25
	<u>TINING MED DAMP</u>		26
	<u>DAMPE</u>		28

AUTO

MED MODUS

KJØTT / FJÆRKRE



29

FISK / SKALLDYR



30

POTETER



30

GRØNNSAKER



31

RIS / KORN



31

EGG



32

DESSERTER



33

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

GENERELT

34

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN

34

TA UT OVNSTIGENE

34

KAN IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN

35

SKIFTE LYSPÆRE I OVNSLAMPEN

35

FEILSØKINGSVEILEDNING

35

TEKNISKE DATA

36

36





VIKTIG INFORMASJON



FØR MONTERING



OPPBEVAR bruksanvisningen og monteringsanvisningen på et sikkert sted for fremtidig referanse.

GI VIDERE disse anvisningene til ny eier dersom du selger apparatet.

DETTE APPARATET OPPFYLLER gjeldende sikkerhetsstandard.

LES DENNE HÅNDBOKEN NØYE. Dette sikrer at du kan dra nytte av alle apparatets tekniske funksjoner og muliggjør at du kan bruke apparatet på en sikker og egnet måte. Feil bruk kan forårsake personskade eller materielle skader.

PAKK UT APPARATET og kasser emballasjen på en miljøvennlig måte.

TIPS FOR VERN AV MILJØET

ESKEN BESTÅR AV 100 % resirkulerbart materiale og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale bestemmelser til avfallsbehandling. Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) utilgjengelig for barn.



DETTE APPARATET er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EF om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.

SYMBOLET på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette apparatet ikke må behandles som husholdningsavfall. Derimot skal det leveres til en innsamlingsentral for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.



APPARATET MÅ KASSERES i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling.

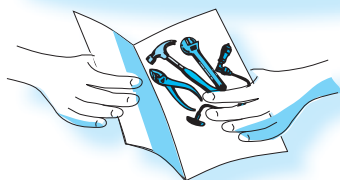
FØR NÆRMERE INFORMASJON om håndtering, avfallsbehandling og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du kjøpte apparatet. **FØR DU KASSERER APPARATET**, må du kutte strømledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.



VIKTIG INFORMASJON



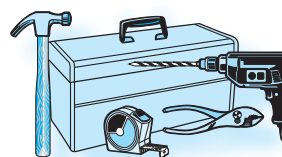
MONTERE APPARATET



APPARATET skal bare brukes når det er riktig innebygget (montert).

FØLG DEN VEDLAGTE monteringsanvisningen når du monterer apparatet.

MONTERING av dette apparatet på steder som ikke er ment å være permanente, som f.eks. ombord på båter, campingvogner, busser osv., kan bare utføres av en autorisert tekniker hvis det er sørget for at forholdene på stedet tillater bruk av apparatet.



FØR TILKOPLING

SJEKK AT SPENNINGEN på typeskiltet samsvarer med spenningen der du bor.

PÅSE AT ovnsrommet er tomt før du monterer ovnen.

PÅSE AT APPARATET IKKE ER SKADET. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.

DU MÅ IKKE BRUKE APPARATET hvis strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke dypp strømkabelen eller støpselet ned i vann. Hold kabelen borte fra varme overflater. Ellers kan det oppstå elektrisk støt, brann eller andre farer.

IKKE BRUK SKJØTELEDNING:



DERSOM STRØMLEDNINGEN ER FOR KORT, må du la en autorisert elektriker eller servicetekniker montere en stikkontakt nær apparatet.

ETTER TILKOPLING

OVNEN KAN BARE STARTES når døren er skikkelig lukket.

JORDING AV DETTE APPARATET er obligatorisk. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som påføres personer, dyr eller gjenstander dersom dette kravet ikke blir etterfulgt.

NÅR DU SLÅR OVNEN PÅ FOR FØRSTE GANG, blir du bedt om å stille inn ønsket språk og klokkeslett. Følg instruksjonene i kapitlet "Endre innstillinger" i denne bruksanvisningen. Ovnene er klar til bruk når du har foretatt disse to innstillingene.

Produsentene er ikke økonomisk ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.



FØR FØRSTE GANGS BRUK



- 1** **ÅPNE DØREN**, ta ut tilbehøret og påse at ovnen er tom.
SKYLL VANNBEHOLDEREN under springvann (ingen rengjøringsmidler) og fyll den til "MAX"-merket.
SKYV VANNBEHOLDEREN inn i fatningen, til den når kontaktpunktet og sitter godt på plass.
- 2** **AKTIVER KALIBRERINGSFUNKSJONEN** og følg anvisningene på skjermen.
MERK
VANNPUMPEN som har oppgaven å fylle og tømme dampkokeren er nå aktivert. Først øker lyden under luftpumping og deretter dempes lyden når pumpen fylles med vann igjen.
DETTE ER NORMALT og ingen grunn til bekymring.
ETTER KALIBRERING, la ovnen avkjøles til romtemperatur og tørk av eventuelle fuktige områder.
TØM VANNBEHOLDEREN og tørk den før videre bruk.



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE

IKKE VARM OPP ELLER BRUK BRANNFARLIGE MATERIALER i eller i nærheten av ovnen. Dampene kan føre til brann eller eksplosjon.

HVIS NOE INNI ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØYKUTVKILING, må du holde ovnsdøren lukket og slå ovnen av. Trekk ut støpselet eller slå av strømmen ved å skru ut sikringen eller trykke på skillebryteren.

IKKE OVERKOK MATEN. Ellers kan det oppstå brann.

IKKE LA OVNEN STÅ UTEN TILSYN NÅR DEN ER I GANG, og spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan forkalles eller begynne å brenne og noen plastmaterialer kan smelte under oppvarmingen.

IKKE BRUK etsende kjemikalier eller damper i dette apparatet. Denne ovnen er spesielt utformet for å varme opp eller tilberede mat. Det er ikke beregnet for industriell bruk eller bruk i laboratorier.

TETNINGSLISTENE OG OMRÅDET RUNDT DØREN bør sjekkes jevnlig for skader. Hvis disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er blitt undersøkt av en faglært servicetekniker.

BARN MÅ KUN FÅ bruke apparatet under tilsyn av en voksen, og det etter de har fått tilstrekkelig opplæring, slik at de er i stand til å bruke apparatet på en sikker måte og forstår farene ved feil bruk.

DETTE APPARATET ER IKKE BEREGNET PÅ å bli brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, med mindre de får oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

ADVARSEL!

TILGJENGELIGE DELER KAN BLI VARME under bruk. Hold små barn unna.

IKKE SETT ELLER DRA redskaper over bunnen, da dette kan ripe opp overflaten.

IKKE HENG ELLER PLOSSER tunge gjenstander på døren. Dette kan skade ovnsdøren og hengslene. Ikke heng tunge gjenstander på skuffehåndtaket.

IKKE OPPBEVAR ELLER BRUK dette apparatet som et varmeapparat eller luftfukter for rommet.



VIKTIGE FORHOLDSREGLER



GENERELT

DETTE APPARATET ER KUN BEREGNET FOR BRUK I VANLIG HUSHOLDNING!

IKKE BRUK OVNSROMMET som oppbevaringsrom.

Åpne ovnsdøren forsiktig!

VARM DAMP KAN FORT SLIPPES UT.

BRUK GRYTEKLUTER ELLER LIKENDE for å unngå forbrenning når du berører beholdere, ovnsdører og pannen etter tilberedning.

LA OVNEN AVKJØLES før rengjøring. Vannet i sporene på bunnen er varm etter koking.

HOLD DØRPAKNINGENE RENE. Ovnsdøren må kunne stenges helt.

TØRK AV GJENVÆRENDE KONDENS som kan være tilstede i en nedkjølt ovn etter bruk. Ikke glem ovnstaket, som ofte oversees. For enkelte matretter må ovnen være helt tørr for å oppnå best resultat.

FORSIKTIG

MAT MED ALKOHOL. Vær særlig forsiktig når du tilbereder eller varmer opp matvarer som inneholder alkohol. Hvis du tilsetter alkohol (f.eks. rum, cognac, vin osv.), husk at alkohol fordampes lett ved høye temperaturer. Derfor bør du ikke glemme at de frisatte dampene kan antennes når de kommer i kontakt med det elektriske varmelementet. Om mulig bør du unngå å bruke alkohol i denne ovnen.

DRYPP FRA FRUKTSAFT kan forårsake varige flekker. La ovnen avkjøles og rengjør den før den brukes på nytt.

PÅSE AT DET KUN fylles vann i vannbeholderen. Ingen andre væsker er tillatt.

TREKK ALDRI fullastede hyller helt ut. Vær spesielt forsiktig.

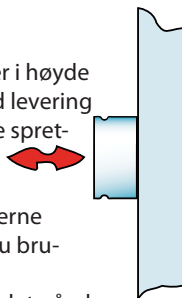
NÅR DU VARMER BARNEMAT eller væske i tåteflaske eller beholder, bør du alltid sjekke temperaturen før servering. På denne måten kan du kontrollere at varmen er jevnt fordelt og unngå skåldings- eller brannskader.



TRYKK - TRYKKBRYTERE

BRYTERNE PÅ DENNE OVNEN ligger i høyde med knappene i panelet ved levering. Når du trykker på dem, vil de sprette ut, og du får tilgang til de ulike funksjonene. Det er ikke nødvendig at trykkbryterne stikker ut av panelet mens du bruker apparatet.

Bare trykk dem tilbake i panelet når du er ferdig med å velge innstilling, og fortsett å betjene ovnen.





TILBEHØR



GENERELT

DET ER en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk med damp.

PÅSE AT DET ER et mellomrom på minst 30 mm mellom beholderens øvre kant og ovnstaket, slik at tilstrekkelig damp kan nå frem til beholderen.

VELGE BEHOLDER FOR TILBEREDNING

BRUK BEHOLDERE MED HULL dersom det er egnet for tilberedningen, f.eks. for å tilberede grønnsaker. Dampen når frem til maten fra alle sider og maten tilberedes jevnt.

DAMPEN SIVER LETT INN mellom store deler av mat, som store poteter. Dette garanterer en jevn og effektiv tilberedning. På denne måten kan store mengder tilberedes like raskt som små mengder. Ved å plassere (fordele) maten, slik at dampen når jevnt og lett frem til de enkelte delene av maten, kan maten tilberedes like raskt som mindre mengder.

MER KOMPakte RETTER, som gryteretter eller retter som tilberedes i form, eller mat som erter eller aspargesskudd, som har veldig lite / ingen mellomrom imellom seg, trenger lengre tilberedningstid fordi dampen ikke når frem overalt.

SVAMP

DEN MEDFØLGENDE SVAMPEN brukes til å tørke av kondensvann som kan være igjen i ovnen når den er kjølt ned etter tilberedningen. Det er viktig å la ovnen kjøle ned for å unngå skålding.



DRYPPEBRETT

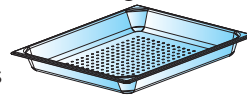
DRYPPEBRETTET brukes for å samle opp væske og matpartikler som ellers kan sette fletter og søle til ovnsrommet. Ikke sett beholdere direkte på ovnsbunnen.



DAMPBRETT

BRUK DAMPBRETTET for mat som fisk, grønnsaker og poteter.

BRUK OVNEN UTEN DAMPBRETTET for mat som ris og korn.



VANNBEHOLDER

VANNBEHOLDEREN ER Plassert bak døren og er tilgjengelig når døren er åpen.

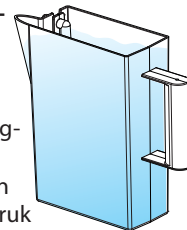
ALLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER forutsetter at vannbeholderen må være full.

Fyll VANNBEHOLDEREN til "MAX"-merket med springvann.

BRUK KUN ferskt springvann eller vann uten kullsyre. Bruk aldri destillert eller filtrert vann eller væsker i vannbeholderen.

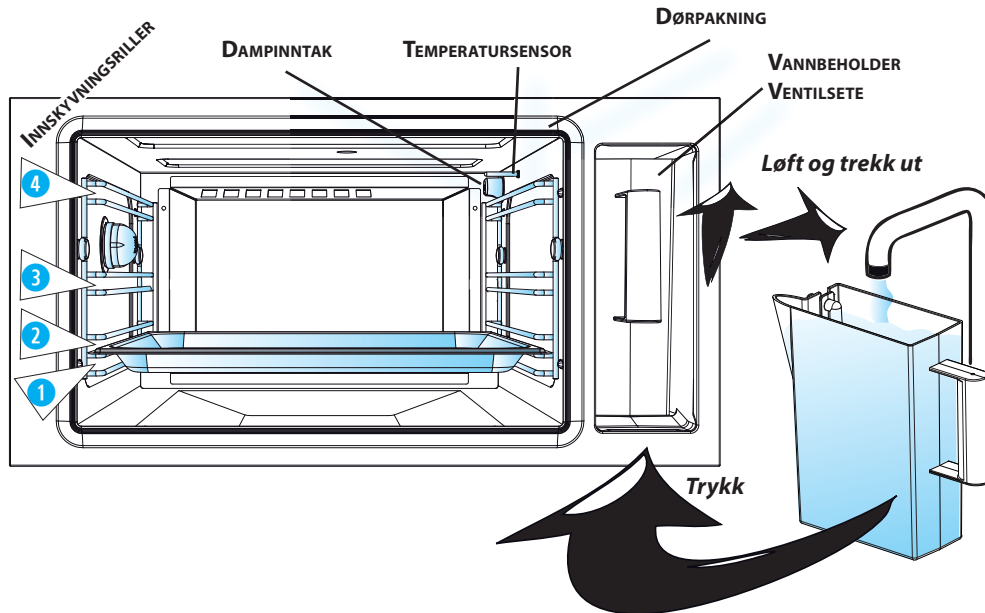
DET ER VIKTIG Å TØMME VANNBEHOLDEREN ETTER HVER BRUK. Dette må gjøres av hygienemessige årsaker. Det hindrer også at det dannes kondens i apparatet.

VÆR FORSIKTIG (langsom for å ikke søle) når du trekker vannbeholderen ut fra kammeret. Hold den vannrett, slik at restvann kan tømmes ut av ventilen.

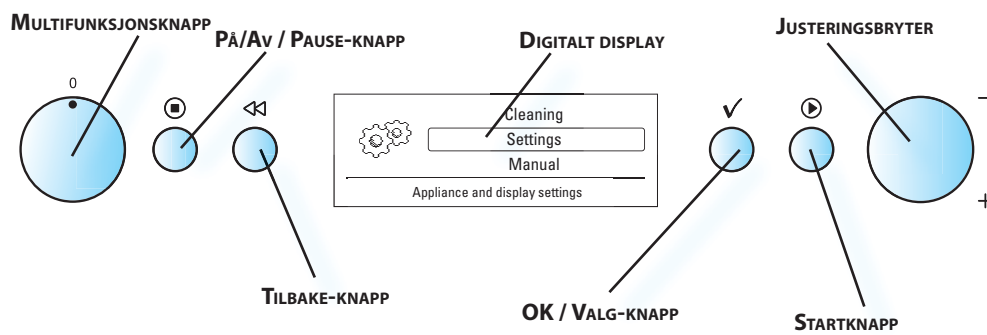




APPARATETS DELER



BETJENINGSPANEL





1 HOLD SAMTIDIG INNE VALG-KNAPPENE **TILBAKE** OG **OK**, TIL DU HØRER TO LYDSIGNALER (3 SEKUNDER).

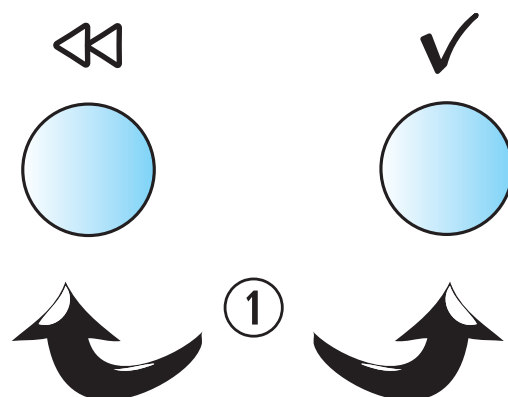
BRUK DENNE FUNKSJONEN for å hindre at barn kan bruke ovnen uten tilsyn.

NÅR LÅSEN ER AKTIVERT, fungerer ikke noen av knappene.

MERK: Disse knappene fungerer kun samtidig, når ovnen er slått AV.

DET KOMMER TIL SYNE EN BEKREFTELSESMELDING i displayet i 3 sekunder, før ovnen vender tilbake til forrige visning.

TASTELÅSEN DEAKTIVERES på samme måte som den aktiveres.





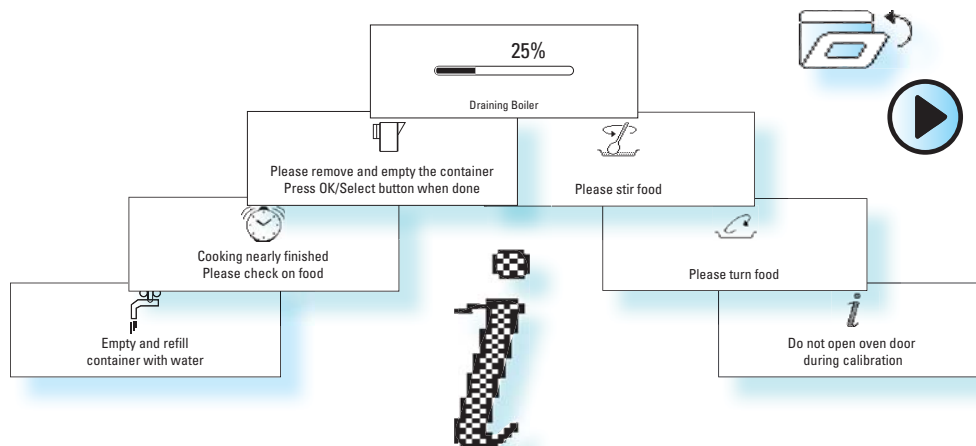
MELDINGER

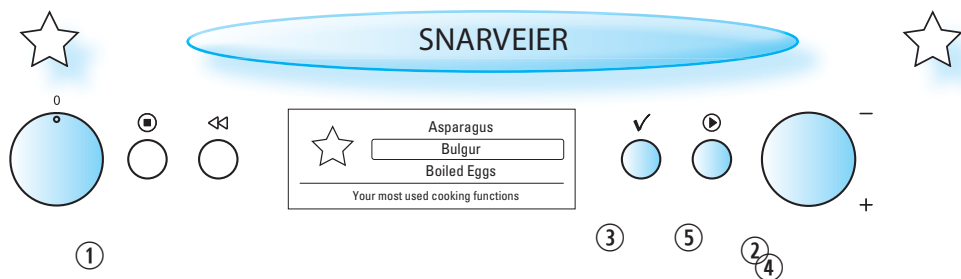


NÅR DU BRUKER NOEN AV FUNKSJONENE, kan det hende at ovnen stopper og ber deg utføre en handling eller for å foreslå hvilket redskap det er lurt å bruke.

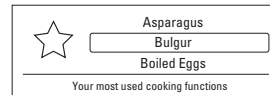
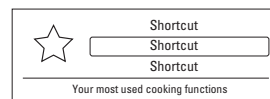
NÅR EN MELDING KOMMER TIL SYNE

- 🔄 Åpne døren (hvis nødvendig)
- 🔄 Utfør handlingen (hvis nødvendig)
- 🔄 Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på startknappen.





- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Shortcut (snarvei) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge din favorittsnarvei. Den funksjonen som du bruker oftest, forvelges.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN / OK-KNAPPEN for å foreta nødvendige justeringer.
- 5 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



FOR AT OVNEN SKAL VÆRE ENDLER ENKLERE Å BRUKE, viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

NÅR DU TAR OVNEN I BRUK FOR FØRSTE GANG, består listen av 10 tomme posisjoner som er merket med "shortcut" (snarvei). Etter hvert som du bruker ovnen, vil den automatisk fylle listen med snarveier til de funksjonene som du bruker oftest.

NÅR DU ÅPNER SNARVEIER-MENYEN, forvelges den funksjonen som du har brukt oftest, og plasseres som snarvei nr. 1.

MERK: funksjonenes rekkefølge slik du finner dem i snarveier-menyen, endres automatisk i forhold til dine tilberedningsvaner.

PÅ / AV / PAUSE

OVNEN SLÅS **PÅ/AV** ELLER PÅ PAUSE med På/Av-knappen.



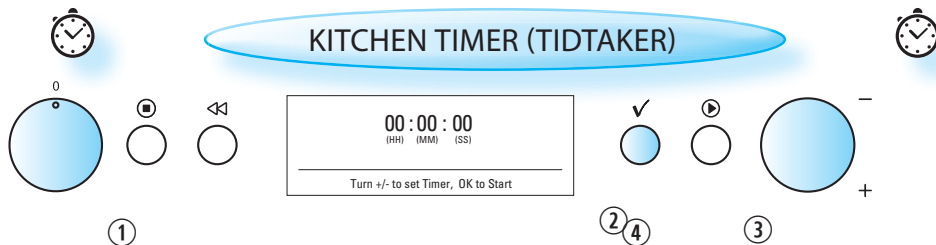
NÅR OVNEN ER SLÅTT **PÅ**, fungerer alle knappene normalt, og 24-timers klokken vises ikke i displayet.



NÅR OVNEN ER SLÅTT **AV**, er alle knappene unntatt to deaktivert. Kun OK-knappen (se kjøkkentimer) virker. 24-timers klokken viser i displayet.

MERK: Din ovn kan variere fra det som er beskrevet over, avhengig av om ØKO-funksjonen blir slått PÅ eller AV (se ØKO for mer informasjon).

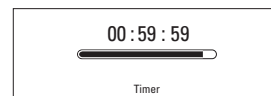
BESKRIVELSENE I DENNE IFU antar at ovnen er slått PÅ.



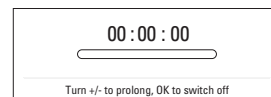
- 1 **SLÅ OVNEN AV** ved å dreie multifunksjonsbryteren til nullposisjonen, eller ved å trykke på On / Off (på / av)-knappen.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn ønsket tid på timeren.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å starte timerens nedtelling.

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du trenger en timer på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, som hviletider for steker og ved tilberedning på komfyrtoppen.

DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG mens ovnen er slått av eller er i hvilemodus.

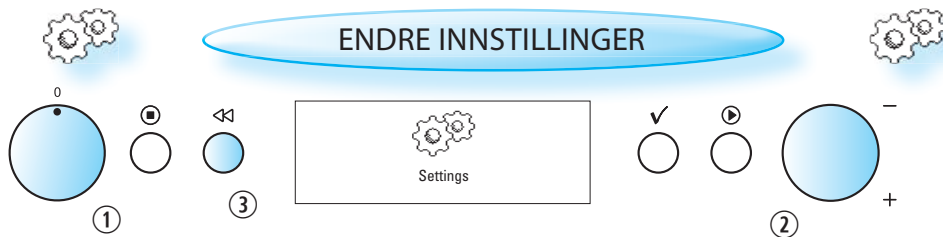


DET HØRES ET LYDSIGNAL når timeren er ferdig med nedtellingen.



HVIS DU TRYKKER PÅ STOPPKNAPPEN før tidsuret er ferdig, slås tidsuret av.



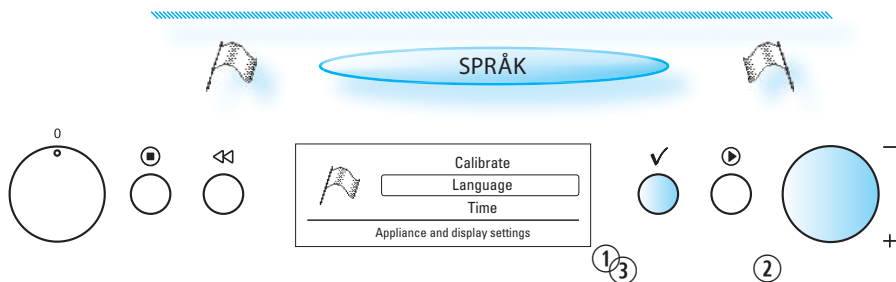


- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBYTEREN til Settings (innstillinger) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBYTEREN for å velge den innstillingen som skal endres.

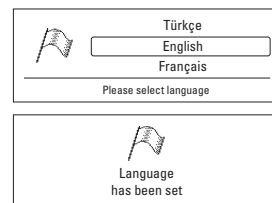
NÅR DU SLÅR APPARATET PÅ FOR FØRSTE GANG, blir du bedt om å stille inn ønsket språk og 24-timersklokken.

ETTER ET STRØMBRUDD blinker klokken og må tilbakestilles.

OVNEN ER UTSTYRT MED en rekke funksjoner som kan justeres slik det passer for deg.

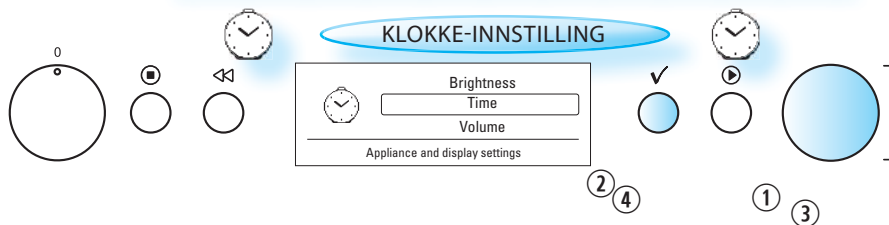


- 1 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.
- 2 DREI JUSTERINGSBYTEREN for å velge et av de tilgjengelige språkene.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN en gang til for å bekrefte endringen.

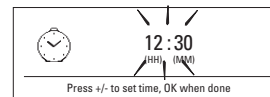
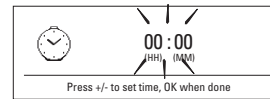




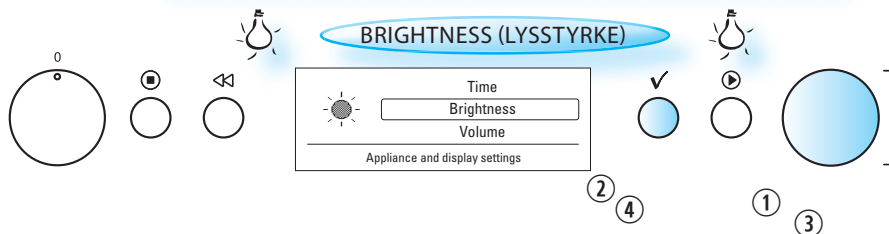
ENDRE INNSTILLINGER



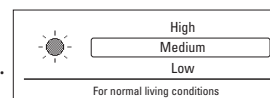
- 1 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til Time (tid) vises i displayet.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN. (Tallene blinker).
- 3 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn 24-timers klokken.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN en gang til for å bekrefte endringen.



NÅ ER KLOKKEN INNSTILT OG I DRIFT.

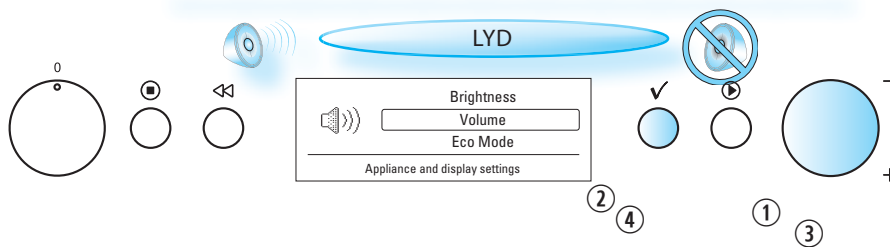


- 1 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til Brightness (lysstyrke) vises i displayet.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.
- 3 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn det lysstyrkenivået du vil ha.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN igjen for å bekrefte valget.

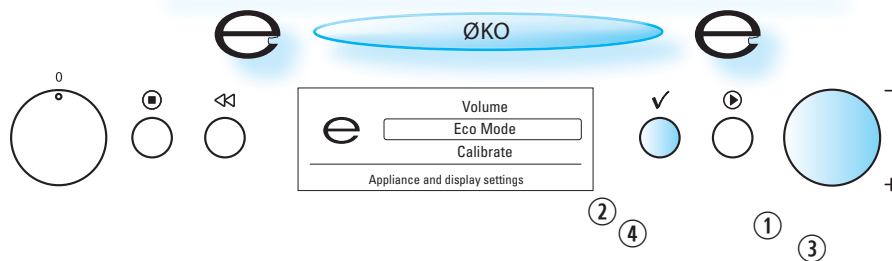
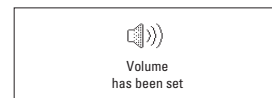
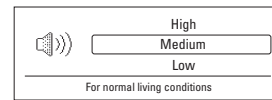




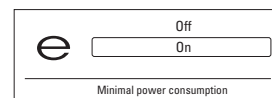
ENDRE INNSTILLINGER



- 1 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** til Volume (lyd) vises i displayet.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille lyden på høy, middels, lav eller stum.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.



- 1 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** til Eco Mode (økomodus) vises i displayet.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å slå ØKO-innstillingen PÅ eller AV.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.

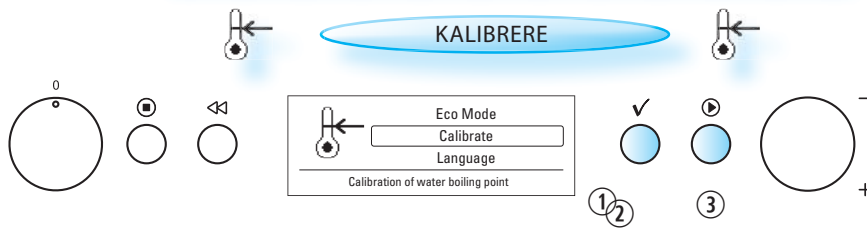


NÅR ØKO ER PÅ, vil displayet automatisk slå seg av etter en stund for å spare strøm. Det vil automatisk tennes igjen når du trykker på en knapp eller åpner døren.

NÅR OFF (AV) ER INNSTILT, vil ikke displayet slå seg av, og 24-timersklokken vil alltid være synlig.




ENDRE INNSTILLINGER



- 1 **TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN.** Det er viktig at du ikke åpner døren før hele prosessen er fullført.
- 2 **TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN.**
- 3 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN**

i
Do not open oven door during calibration

 00:10
COOK TIME
Calibrate 14:22
END TIME

FØR DU BRUKER DENNE FUNKSJONEN,
PÅSE at vannbeholderen er fylt med ferskt springvann.

KALIBRERING

VANNETS KOKETEMPERATUR er avhengig av lufttrykk. Det koker lettere i høyder enn nede ved havnivået.

UNDER KALIBRERINGEN konfigureres apparatet automatisk til det aktuelle trykket der apparatet er plassert. Denne prosessen kan føre til uvanlig mye damp - Dette er normalt.

ETTER KALIBRERING

LA OVNEN KJØLE NED og tørk av fuktige deler.

ETTERKALIBRERING

VANLIGVIS utføres kalibreringen én gang, og det er tilstrekkelig dersom ovnen er montert i en vanlig husholdning.

LIKEVEL, dersom du har montert ovnen i et mobilt hjem eller lignende, flyttet til en annen by eller har montert ovnen i en annen høyde over havet, må den etterkalibreres før bruk.



ENDRE INNSTILLINGER

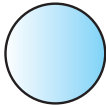


UNDER TILBEREDNING



NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

Du kan enkelt øke tiden i trinn på 1 minutt ved å trykke på startknappen. *Hvert trykk øker tiden.*

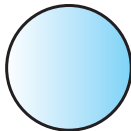


VED Å DREIE JUSTERINGSBRYTEREN, kan du hoppe mellom parametrene for å velge hvilken du vil endre.

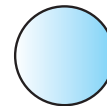


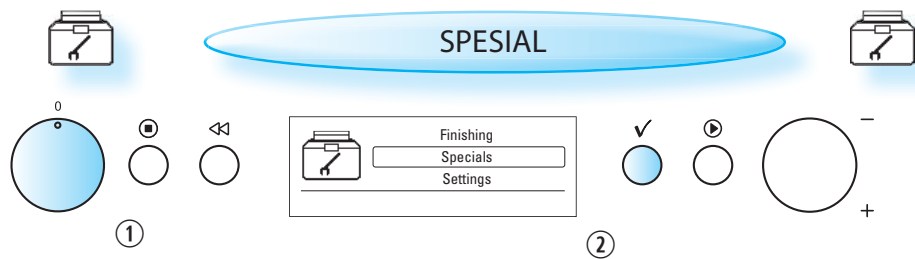
HVIS DU TRYKKER PÅ OK / VALG-KNAPPEN kan du endre parameteret (det blinker) Bruk pilknappene for å endre innstillingen

TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN en gang til for å bekrefte valget. Ovnens fortsetter automatisk med den nye innstillingen.



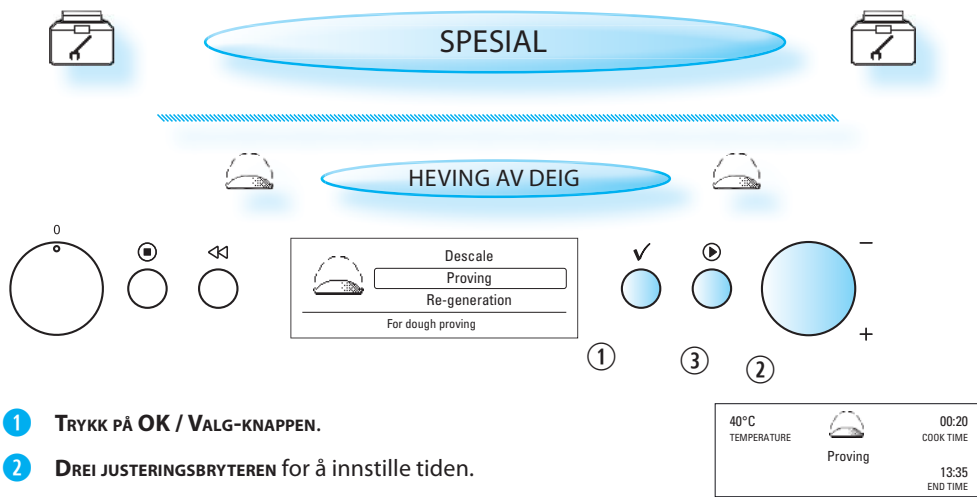
VED Å TRYKKE PÅ TILBAKEKNAPPEN, går du tilbake til den siste parameteren som du endret.





- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Specials (spesial) vises.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge en spesialfunksjon. Følg anvisningene i kapittelet om separate funksjoner (eksempel; Heving av deig).

SPESIALFUNKSJONER	
FUNKSJON	FORESLÅTT BRUK:
HEVING AV DEIG	BRUKES FOR Å HEVE deigen inne i ovnen ved en konstant temperatur på 40°C.
AVKALKE	BRUKES TIL Å AVKALKE kokeren.
TØMME	TØMME KOKEREN manuelt.



- 1 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å innstille tiden.
- 3 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

HEVEFUNKSJONEN brukes for å heve deig. Mye raskere enn ved romtemperatur.

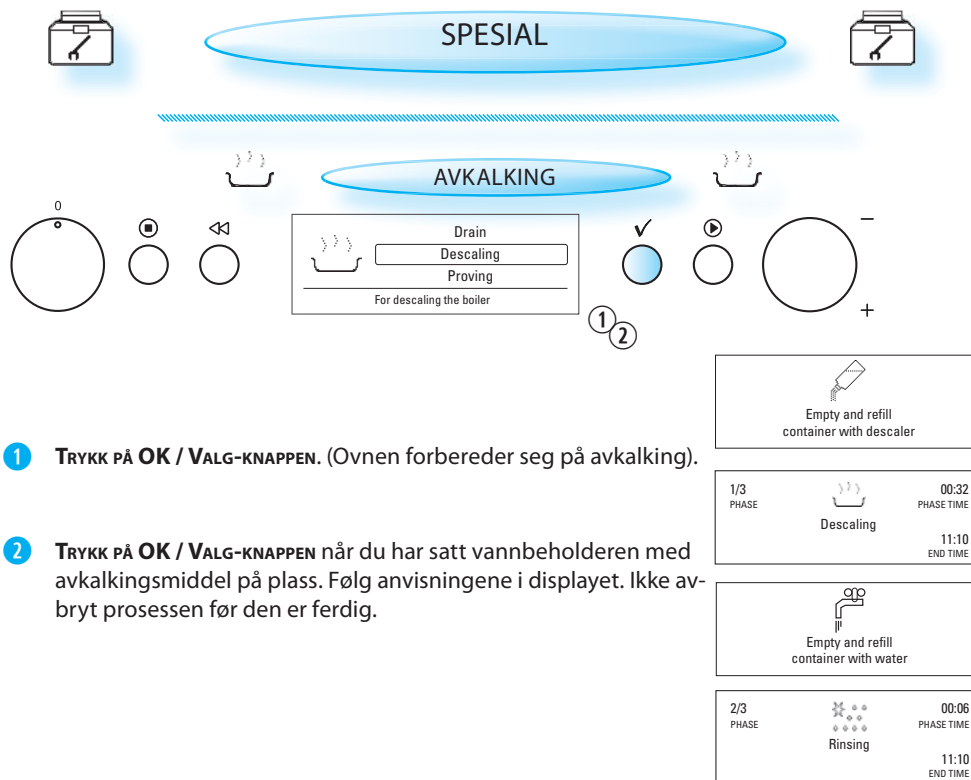
1.: HEVING

PLASSER SKÅLEN med deig på dryppebrettet på innskyvningsrille 1 eller 2. Dekk den til med et bakeklede.

REDUSER HEVETIDEN $\frac{1}{3}$ i forhold til tradisjonell oppskrift.

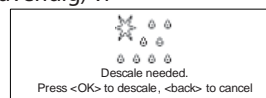
Å REDUSERE HEVETIDEN anbefales fordi omgivelsestemperaturen i ovnen er mer optimal enn utenfor dvs. romtemperatur.

Derfor er det nødvendig å stoppe hevingen tidligere. Ellers hever deigen for mye.

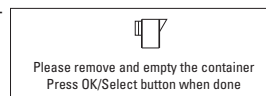


- 1 **TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN.** (Ovnen forbereder seg på avkalking).
- 2 **TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN** når du har satt vannbeholderen med avkalkingsmiddel på plass. Følg anvisningene i displayet. Ikke avbryt prosessen før den er ferdig.

APPARATET HAT ET SYSTEM som angir når ovnen må avkalkes. Utfør avkalking når meldingen "Descale needed" (avkalking nødvendig) vises i displayet. Før avkalking må du påse at du har nok avkalkingsvæske. Vi anbefaler at du bruker avkalkingsmidlet "Wpro active'clean" som er egnet for kaffe- / espressomaskiner og vannkjeler.



AVKALKINGEN VARER i ca. ½ time, og det er ikke mulig å aktivere tilberedningsfunksjoner i denne tiden. En melding ("Please remove...") (vennligst fjern) angir at prosessen er ferdig.

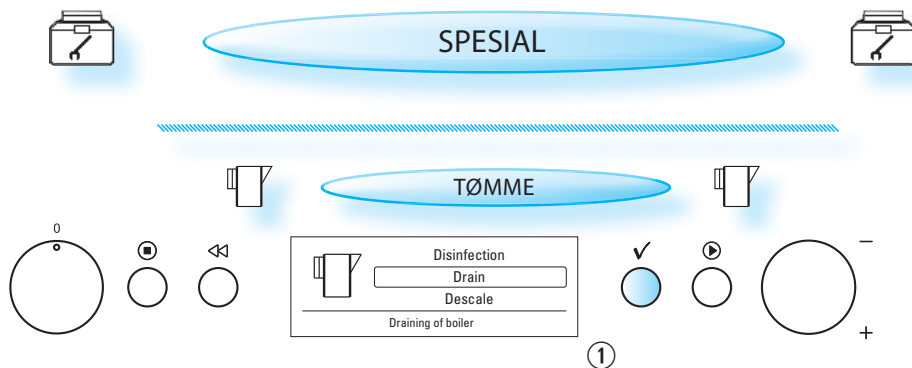


NÅR VANNBEHOLDEREN ER TØMT, skal det ikke være rester igjen i systemet, apparatet er avkalket og klart for bruk.

MERK: NÅR AVKALKINGSPROSESSEN HAR STARTET, må den alltid fullføres.

MENGDE AVKALKINGSMIDDEL

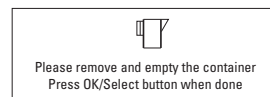
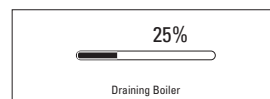
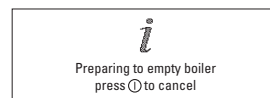
BLAND 1 liter vann med hele innholdet i en full flaske (250 ml) "Wpro active'clean"-avkalkingsmiddel. Dersom "Wpro active'clean"-avkalkingsmiddel ikke er tilgjengelig, bruk kun hvit eddik.

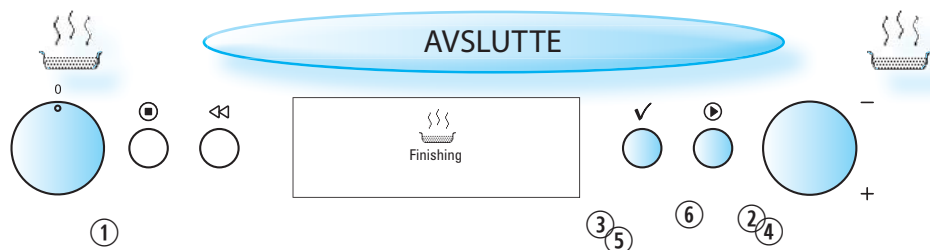


1 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN.


MANUELL TØMMING av kokeren kan du utføre for å sikre at det ikke er rester etter vann i den.

DERSOM TEMPERATUREN i kokeren er for høy, starter ikke ovnen tømningen før temperaturen er kjølt ned til under 60°C. Når den er kjølt tilstrekkelig, starter den automatisk.



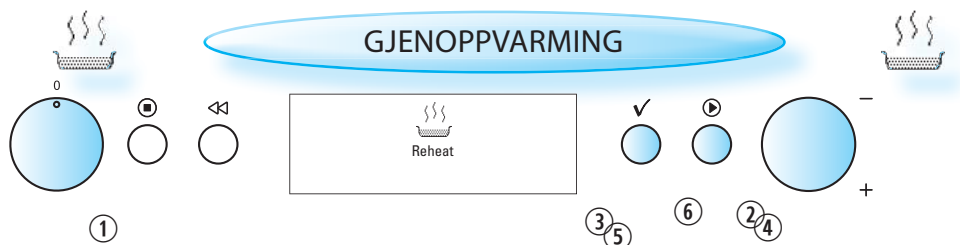


- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Finishing (avslutte) vises i displayet.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge hvilken innstilling du vil endre.
- 3 **TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN** for å bekrefte.
- 4 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
- 5 **TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 4 om nødvendig).
- 6 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

85°C TEMPERATURE	 Finishing	00:05 COOK TIME
		13:30 END TIME

BRUK DENNE FUNKSJONEN for å gjenoppvarme eller avslutte tilberedningen av ferdigmat, som steker, fisk og gratenger.

LEGG MATEN SOM SKAL FERDIGSTEKES på dampbrettet på innskyvningsrille 3 og dryppebrettet under. Still inn temperaturen i forhold til ønsket sluttemperatur på maten.



- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Reheating (gjenoppvarming) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge hvilken innstilling du vil endre.
- 3 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 5 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 4 om nødvendig).
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.

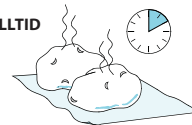


BRUK DENNE FUNKSJONEN når du vil gjenoppvarme 1 -2 porsjoner kjøleskapskald eller romtemperert mat.

NÅR DU OPPBEVARER en rett i kjøleskapet eller "porsjonerer" en rett som du vil gjenoppvarme på et fat, er det lurt å legge tykkere, fastere deler ut mot kanten av tallerkenen og de tynnere og mindre faste delene i midten.

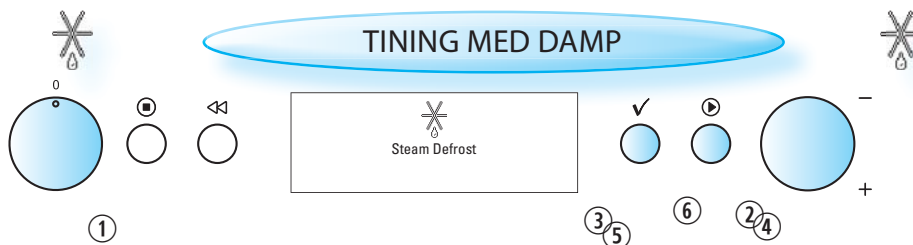


NOEN MINUTTERS HVILETID GIR ALLTID BEDRE resultat.



DEKK ALLTID TIL MATEN når du bruker denne funksjonen.

AVKJØLT MAT	PORSJONER	GJENOPPVARMINGSTID	TEMPERATUR	TIPS
TALLERKENRETT	1 - 2	18 - 25 MIN.	100°C	SETT INN MATEN SOM ER TILDEKKET med lokk eller varmebestandig plastfolie, på dampbrettet på innskyvningsrille 3. SETT DRYPPEBRETTET under for å samle opp vannet.
SUPPE		20 - 25 MIN.		
GRØNNSAKER		20 - 25 MIN.		
RIS OG PASTA		15 - 20 MIN.		
OPPSKÅRNE POTETER		20 - 25 MIN.		
KJØTTSKIVER		15 - 20 MIN.		
KJØTTSAUS		25 - 30 MIN.		
FISKEFILETER		10 - 15 MIN.		



- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Steam defrost (tining med damp) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge hvilken innstilling du vil endre.
- 3 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 5 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 4 om nødvendig).
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.

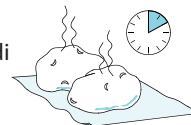


BRUK DENNE FUNKSJONEN for å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker, brød og frukt.



NÅR DU TINER MAT, er det best å tine maten halvveis og la maten hvile, slik at opptiningsprosessen fullføres på naturlig måte.

LITT HVILETID ETTER OPPTININGEN VIL ALLTID GI BEDRE resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



LEGG BRØD INN med innpakning for å unngå at det blir fuktig.

LEGG INN MAT SOM KJØTT OG FISK uten innpakning på dampbrettet, på innskyvningsrille 3. Sett dryppebrettet under, på innskyvningsrille 1 for å samle opp vannet.



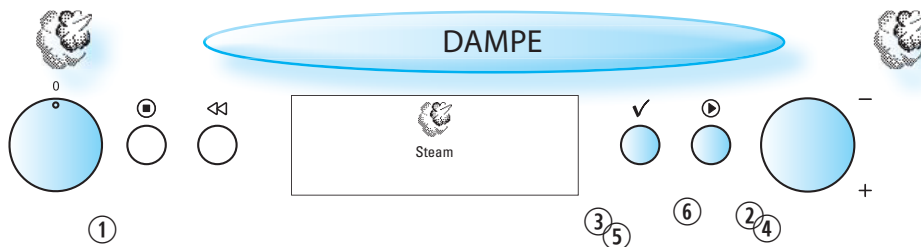
SNU MATEN UNDER TINEPROSESSEN, FORDEL OG SKILL FRA HVERANDRE DELER SOM ALLEREDE HAR TINT.



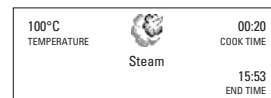
TINING MED DAMP



MAT		VEKT	TINETID	HVILETID	TEMPERATUR
KJØTT	KJØTTDEIG	500 G	25 - 30 MIN.	30 - 35 MIN.	60°C
	SKIVER			20 - 25 MIN.	
	BRATWURST	450 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
FJÆRKRE	HEL	1000 G	60 - 70 MIN.	40 - 50 MIN.	
	FILETER	500 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	LÅR		30 - 35 MIN.	25 - 30 MIN.	
FISK	HEL	600 G	30 - 40 MIN.	25 - 30 MIN.	
	FILETER	300 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
	STYKKE	400 G	20 - 25 MIN.	20 - 25 MIN.	
GRØNNSAKER	STYKKE	300 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	STYKKER	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
BRØD	FORMSTEKT	500 G	15 - 20 MIN.	25 - 30 MIN.	
	SKIVER	250 G	8 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	RUNDSTYKKER OG BOLLER		10 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	KAKE	400 G	8 - 10 MIN.	15 - 20 MIN.	
FRUKT	BLANDET	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
	BÆR	250 G	5 - 8 MIN.	3 - 5 MIN.	

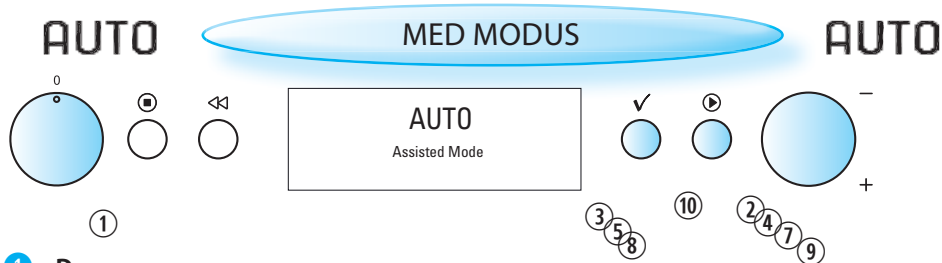


- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Steam (damp) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge hvilken innstilling du vil endre.
- 3 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 5 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 4 om nødvendig).
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.

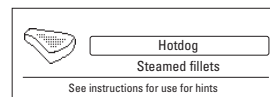
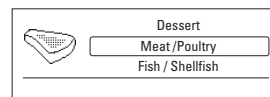


BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR matvarer som grønnsaker, fisk, saftige frukter og forkokt mat.

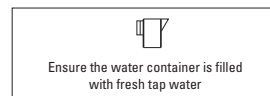
MAT		TEMP °C	CA.	TILBEHØR	TIPS
RØDE BØNNER	LITEN	100°C	50-60 MIN	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1	
RØDKÅL	SKIVER		30 - 35 MIN.		
HVITKÅL			25 - 30 MIN.		
HVITE BØNNER	I VÆSKE		75 - 90 MIN.	DRYPBRETT på innskyvningsrille 3	TILSETT DOBBEL mengde vann.
FISKEGRATENG		75 - 80°C	60 - 90 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3	DEKK TIL MED LOKK eller varmebestandig plastfolie.
EGGESTAND		90°C	20 - 25 MIN.	DRYPBRETT på innskyvningsrille 3	
GNOCCHI		90 - 100°C	10 - 15 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1	
LEGG ALLTID maten inn i ovnen uten innpakning, dersom ikke annet er spesifisert.			TILBEREDNINGSTIDENE baserer seg på en romtemperert ovn.		



- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til "Assisted Mode" (hjelpemodus) vises.
- 3 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velgematkategori.
- 5 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte.



- 6 FØLG anvisningene i displayet om vannbeholder og annet utstyr.

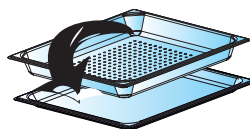


- 7 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge hvilken innstilling du vil endre.



- 8 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte.
- 9 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 10 TRYKK PÅ OK / VALG-KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 9 og 12 om nødvendig).
- 11 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

PLASSER DRYPPEBRETET under dampbrettet for å samle dryppende vann, fett og væsker.



AUTO

MED MODUS

AUTO



KJØTT / FJÆRKRE



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å TILBEREDE MATVARER SOM ER OPPFØRT I TABELLEN UNDER.


MAT		TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS
KJØTT 	WIENERPØLSER (DAMPET)	10 - 15 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1	LEGG i ett lag på dampbrettet.
FJÆRKRE 	KYLLING FILETER (DAMPET)	25 - 30 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1	KRYDRE filetene.



FISK / SKALLDYR



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å TILBEREDE MATVARER SOM ER OPPFØRT I TABELLEN UNDER.

MAT		TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS
FISK 	HEL FISK DAMPET	35 - 55 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1	KRYDRE fisken og fyll ovnsrommet med urter, etter ønske.
	FILETER DAMPE	12 - 18 MIN.		KRYDRE filetene.
	KOTELETTER	15 - 20 MIN.		KRYDRE kotelettene.
SKALLDYR	MUSLINGER DAMPET	8 - 12 MIN.		LEGG i et jevnt lag på dampbrettet.
	REKER			

AUTO

MED MODUS


AUTO



POTETER



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å tilberede matvarer som er oppført i tabellen under.


MAT		TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS
POTETER 	KOKT	HEL	30 - 40 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1
		STYKKER	20 - 30 MIN.	



GRØNNSAKER



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å tilberede matvarer som er oppført i tabellen under.

MAT		TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS	
GRØNNSAKER 	FROSNE	GRØNNSAKER	12 - 20 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 Dryppebrett på innskyvningsrille 1	
	GULRØTTER		20 - 30 MIN.		PLASSER PÅ DAMPBRETTET. Fordel til et jevnt lag.
	ASPARGES		20 - 30 MIN.		SKJÆR I LIKE STORE DELER.
	ARTISJOKKER		40 - 55 MIN.		
	DAMPET	GRØNNE BØNNER	20 - 30 MIN.		
		BROKKOLI	15 - 25 MIN.		SKJÆR opp.
		BLOMKÅL	20 - 30 MIN.		
		ROSENKÅL	20 - 35 MIN.		
		PAPRIKA	8 - 12 MIN.		SKJÆR opp.
		SQUASH	5 - 10 MIN.		SKJÆR i skiver.
MAISKOLBER		20 - 30 MIN.			

AUTO

MED MODUS

AUTO



RIS / KORN



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å tilberede matvarer som er oppført i tabellen under.

MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS
RIS 	BRUN	20-60 MIN	BLAND RIS OG VANN på brettet, i porsjoner på 300 ml ris og 500 ml vann.
	BASMATI	25 - 30 MIN.	BLAND 300 ml ris og 450 ml vann.
	HVIT - LANGKORNET	35 - 40 MIN.	BLAND 300 ml ris og 450 ml vann
KORN 	BULGUR	10 - 40 MIN.	BLAND 300 ml korn og 600 ml vann.
	COUSCOUS	10 - 15 MIN.	BLAND 300 ml korn og 300 ml vann.

AUTO

MED MODUS

AUTO



EGG



BRUK DENNE FUNKSJONEN KUN FOR å tilberede egg.

MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS
EGG	HARD	15 - 18 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 DRYPPEBRETT på innskyvningsrille 1 DERSOM EGGENE skal spises kalde, skyll dem i kaldt vann umiddelbart.
	MIDDELS	12 - 15 MIN.	
	MYK	9 - 12 MIN.	



DESSERTER



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å tilberede matvarer som er oppført i tabellen under.

MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR	TIPS
DESSERTER 	FRUKTKOMPOTT	10 - 20 MIN.	SKJÆR FRUKTEN i deler
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN.	DAMPBRETT på innskyvningsrille 3 DRYPPEBRETT på innskyvningsrille 1 FOR 4 PORSJONER , bland 2 eggeplommer og 2 hele egg med 3 spiseskjeer sukker og vanilje. Varm opp 100 ml fløte + 200 ml melk og bland det i eggene. (eller bruk din favorittoppskrift) Hell blandingen i porsjoner og dekk til porsjonene med plastfolie.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

GENERELT

RENGJØRING ER VANLIGVIS det eneste vedlikeholdet som er nødvendig.

HVIS OVNEN IKKE HOLDES REN, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed til redusert levetid. Det kan også oppstå farlige situasjoner.

IKKE BRUK GRYTESKUBBER AV METALL, SLIPENDE RENGJØRINGSMIDLER, stålull, grove vaskekluter, osv. som kan skade betjningspanelet og overflatene i ovnsrommet og ovnsens utside. Bruk en svamp med mildt vaskemiddel eller tørkepapir sammen med glassrens på sprøyteflaske. Sprøyt glassrens på tørkepapiret.



IKKE SPRØYT direkte på ovnen.

MED JEVNE MELLOMROM, og spesielt hvis det er matsøl i ovnen, ta ut hyllene samt ovnsstigene, og rengjør ovnen innvendig. Ikke glem ovnstaket, (som ofte oversees).



TA UT, TØM OG TØRK vannbeholderen etter hver bruk.

SALT HAR SLIPENDE VIRKNING og kan føre til rust dersom det blir igjen i ovnsrommet. Syrlige sauser som tomatketchup og sennep eller salt mat som spekeskinke inneholder klorid og syrer. Disse kan påvirke ståloverflater. Det er en god vane å rengjøre ovnsrommet når det er nedkjølt etter hver bruk.

BRUK ET MILDT RENGJØRINGSMIDDEL, vann og en myk klut for å rengjøre innsiden av ovnen, begge sidene av døren og døråpningen.

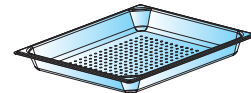
PASS PÅ AT EVENTUELT FETT eller matrester rundt døren og dørpakningen blir fjernet. Hvis ikke tetningslisten på døren holdes ren, kan det skade forsiden eller nærstående apparater pga. at døren ikke tetter fullstendig under bruk.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN

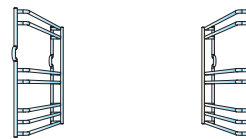
DRYPPEBRETT



DAMPBRETT



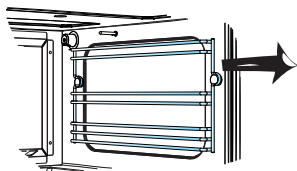
OVNSSTIGER



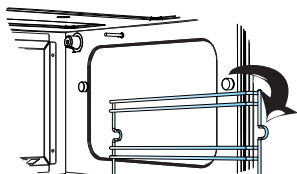
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

TA UT OVNSSTIGENE

TREKK / SKYV OVNSSTIGENE fremover for å hekte dem av. Rengjør ovnsstignene og veggene i ovnsrommet.



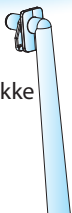
FEST DEM IGEN ved å skyve dem bakover på krokene i ovnsrommet.



KAN IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN

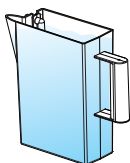
VANNRØR

TA AV VANNRØRET fra vannbeholderen for enkel rengjøring. Ta hensyn til at røret ikke kan vaskes i oppvaskmaskin.



VANNBEHOLDER

VANNBEHOLDEREN kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Bruk en svamp med mildt rengjøringsmiddel.



PAKNINGER OG RINGER

DISSE GJENSTANDENE hører til lyspæremonteringen og kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

SKIFTE LYSPÆRE I OVNSLAMPEN

FARE FOR ELEKTRISK STØT!!

FØR DU SKIFTER LYSPÆRE, PÅSE AT;

- ⚡ Apparatet er slått av.
- ⚡ Apparatets nettleddning er frakoplet
- ⚡ Sikringene er fjernet fra sikringsskapet eller er deaktivert.
- ⚡ Legg et tøyestykke på bunnen i ovnsrommet for å beskytte lyspæren og glassdekselet.

1 DREI

GLASSDEKSELET mot urviserne for å skru det av.



2 FJERN

pakningene og metallringen og rengjør glassdekselet.



3 SKIFT UT

den gamle lyspæren med en 10 W, 12 V, G4, varmebestandig (for ovner) halogen pære.

4 FEST

RINGEN og pakningene til glassdekselet igjen.

5 FEST

MONTERINGEN IGEN ved å skru den med urviserne.

FEILSØKINGSVEILEDNING

HVIS OVNEEN IKKE VIRKER TILFREDSTILLENDE, bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service.

- ❏ At støpselet sitter på plass i stikkontakten.
- ❏ At døren er skikkelig lukket.
- ❏ Kontroller sikringene og sjekk om stikkontakten er strømførende.
- ❏ Kontroller at ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- ❏ Vent i 10 minutter og prøv å starte ovnen en gang til.
- ❏ Åpne og lukk døren før du prøver igjen.

DETTE ER FOR Å UNNGÅ unødvendige utgifter i forbindelse med service.

Når du kontakter service, må du oppgi ovnens serienummer og typenummer (se serviceetiketten). Garantiheftet inneholder mer informasjon.

HVIS STRØMLEDNINGEN MÅ SKIFTES, må du bruke en original strømlledning fra vår serviceavdeling. Strømlledningen skal skiftes av autorisert servicetekniker.



SERVICE SKAL KUN UTFØRES AV AUTORISERT SERVICETEKNIKER. Det er farlig dersom en ufaglært person utfører servicearbeider eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel.

DU MÅ ALDRI FJERNE ET DEKSEL.

TEKNISKE DATA

STRØMFORSYNING	230 V/50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT	1450 W
SIKRING	10 A
UTVENDIGE MÅL (H x B x D)	455 x 595 x 565
INNVEDIGE MÅL (H x B x D)	236 x 372 x 390

