AT120



A120788

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servicenummer: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 4.0
Skapandedatum: 2024-11-29

Original bruksanvisning

1 Säkerhet ... 2
1.1 Förklaring av signalord ... 2
1.2 Säkerhetsanvisningar ... 3
1.3 Avsedd användning ... 5
1.4 Oändamålsenlig användning ... 6
2 Allmänt ... 7
2.1 Ansvar och garanti ... 7
2.2 Upphovsrättsskydd ... 7
2.3 Försäkran om överensstämmelse ... 7
3 Transport, förpackning och lagring ... 8
3.1 Leveranskontroll ... 8
3.2 Förpackning ... 8
3.3 Lagring ... 8
4 Tekniska parametrar ... 9
4.1 Tekniska data ... 9
4.2 Apparatens funktion ... 10
4.3 Sammanställning av apparatens komponenter ... 11
5 Installation och handhavande ... 12
5.1 Installation ... 12
5.2 Handhavande ... 15
6 Rengöring ... 23
6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring ... 23
6.2 Rengöring ... 23
6.3 Underhåll ... 24
7 Felsökning ... 25
8 Återvinning ... 26

	**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och ha den nära till hands vid apparaten!**

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt behövs kunskap om alla säkerhets- och användningsanvisningar i bruksanvisningen.

Läs denna bruksanvisning innan du börjar arbeta med apparaten, särskilt före idrifttagning, för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

I varje steg i livscykeln måste all relevant information från bruksanvisningen finnas tillgänglig för respektive personal. Att tillhandahålla denna information är operatörens ansvar.

Utöver bruksanvisningen ska allmänna, juridiska och andra bindande föreskrifter om arbetarskydd och miljöskydd instrueras och följas.

1 Säkerhet

SV

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.

 **FARA!**

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

VARNING!

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

FÖRVARNING!

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

OBS!

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

NOTIFIERING!

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

1.2 Säkerhetsanvisningar

Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till elolycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylten överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.

- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytas.
- Apparatens anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.
- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparatten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

Brännbara material

- Utsätt inte apparaten för hög temperatur, t.ex. från spis, ugn, öppen eld eller varmhållningsapparater osv.
- Apparaten ska rengöras regelbundet för att undvika risk för brand.
- Täck inte apparaten t.ex. med aluminiumfolie eller trasor.
- Använd apparaten bara med avsedda material och vid lämpliga temperaturinställningar. Material, livsmedel och matrester i apparaten kan antändas.
- Använd aldrig apparaten i närheten av brännbara, lättandliga material, t.ex. bensin, sprit, alkohol. Hög temperatur orsakar avdunstning av sådana material och deras kontakt med antändningskällor kan leda till explosion.
- Vid brand, innan du vidtar lämpliga åtgärder för brandsläckning, koppla bort apparaten från elnätet. Släck aldrig eld med vatten när apparaten är ansluten till elnätet. Efter att branden har släckts sörj för god friskluftstillförsel.

SV

Heta ytor

- Apparatens ytor blir heta under användning. Risk för brännskada. Temperaturen förblir hög även efter avstängning.
- Vidrör inte heta ytor på apparaten. Använd tillgängliga manöverelement och handtag.
- Apparaten kan transporteras och rengöras endast när den har svalnat helt.
- Häll varken kallt vatten eller brännbara vätskor på heta ytor.

Operatörens ansvar

Operatören ansvarar för att gällande bindande lagar, författningar, förordningar och befintliga nationella föreskrifter för förebyggande av olyckor, miljöskydd samt interna arbets-, drift- och säkerhetsföreskrifter som gäller för respektive installationsplats efterlevs.

Operatörens skyldigheter:

- Apparaten och anslutna komponenter får endast användas i tekniskt perfekt skick med väl fungerande skydds- och säkerhetsanordningar.
- Utarbetande av en riskbedömning på arbetsplatser.
- Instruktioner och regelbunden utbildning av personalen. Säkerhetskapitlet och i synnerhet säkerhetsanvisningarna måste förstås och följas.
- Tillhandahållande av lämplig personlig skyddsutrustning (PPE)
- Efterlevnad av underhålls- och rengöringsintervaller.
- Dokumentation av utbildning/instruktioner, byte av apparatens komponenter.

Användare

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

Drift endast under uppsikt

- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Man ska alltid vistas i direkt anslutning till apparaten.

Felaktig användning

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan leda till skador på apparaten.
- Apparaten får endast användas om det är i gott skick, vilket gör arbetet säkert.
- Apparaten får endast användas om samtliga anslutningar är utförda enligt lagen.
- Apparaten får endast användas när den är ren.
- Använd endast originalreservdelar. Reparera aldrig apparaten själv.
- Man får inte ändra eller modifiera apparaten på något sätt.

1.3 Avsedd användning

Apparaten är endast avsedd för den användning som beskrivs i bruksanvisningen med de medföljande och godkända komponenterna.

All annan användning anses vara olämplig. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av detta. Ansvaret för detta ligger enbart hos användaren/operatören.

Följande användningsområden är avsedda:

- Tillagning av kött, fisk och grönsaker
- Baka bröd, kakor och pajer
- Uppvärmning av rätter
- Upptining av djupfrysta produkter
- Rostning
- Bearbetning av frysta och djupfrysta rätter.

1.4 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

Följande användning är oändamålsenlig:

– Uppvärmning av rum.
– Torkning av kläder
– Förvaring av brännbara material
– Uppvärmning och varmhållning av brännbara, hälsoskadliga och lätt ångande eller liknande vätskor och material.

2 Allmänt

2.1 Ansvar och garanti

Apparaten är byggd enligt den aktuella tekniken och erkända tekniska säkerhetsregler. Ändå kan det under användningen finnas hot mot användarens eller andra människors hälsa och liv eller det kan finnas risk för skada på apparaten eller annan egendom. Garanti- och ansvarsanspråk för personskada / egendomsskador samt arbetsfel är uteslutna om de kan hänföras till en eller flera av följande orsaker:

- Annan användning än för det avsedda ändamålet
- Underlåtenhet att följa/inte respektera bruksanvisningen och all relaterad information
- Obehöriga konstruktions- eller tekniska ändringar i apparaten
- Engagera otillräckligt utbildad och otillräckligt kvalificerad personal
- Drift med skadade eller felaktigt installerade säkerhets- och skyddsanordningar
- Otillräckligt underhåll eller rengöring
- Fel inte åtgärdade
- Användning av förbjudna medier, rengöringsmedel etc.
- Användning av icke godkända reservdelar
- Felaktig drift eller annan olämplig användning
- Katastrofer orsakade av främmande kroppar eller force majeure
- Förstörelse av märkskylten och klistermärken som är viktiga för drift och säkerhet

2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.

3 Transport, förpackning och lagring

3.1 Leveranskontroll

När leverenasen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamationstiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador.

Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas. Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

4 Tekniska parametrar

4.1 Tekniska data

Namn:	**Varmluftsugn AT120**
Art. nr:	**A120788**
Material:	Rostfritt stål
Material tillagningskammare:	Rostfritt stål
Mått tillagningskammare (bredd x djup x höjd) i mm:	460 x 375 x 360
Antal rack:	4
Format rack i mm:	438 x 315
Avstånd mellan racken i mm:	70
Grillkapacitet:	2 kW
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Uppvärmningstid (150 °C) i minuter, ca:	8
Tidsinställning från – till i minuter:	0 - 120
Antal tillagningsprogram:	1
Antal tillagningsfaser:	1
Antal fläktmotorer:	2
Fläkthastighetssteg:	1
Vattenanslutning:	3/4"
Kapslingsklass:	IPX3
Anslutningsvärde:	2,7 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	600 x 610 x 580
Vikt i kg:	40,0

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

Utförande / egenskaper

- Apparatanslutning: klar för anslutning med kontakt
- Funktioner: cirkulationsluft, grillfunktion, befuktning
- Temperaturreglering: steglös
- Timer
- Termostat
- Typ av rack: tvärs
- Invändig belysning
- Kontrollampor: varmluft, grillfunktion, befuktning, tid
- Dubbelglaslucka
- Avrundad bakkammare
- Uttagbara uppläggningsskenor
- Signalton efter utgången tid
- Detta ingår: 4 plåtar

4.2 Apparatens funktion

Varmluftsugnen är designad för att tillaga och hålla mat varm med lämpliga tillbehör.

4.3 Sammanställning av apparatens komponenter

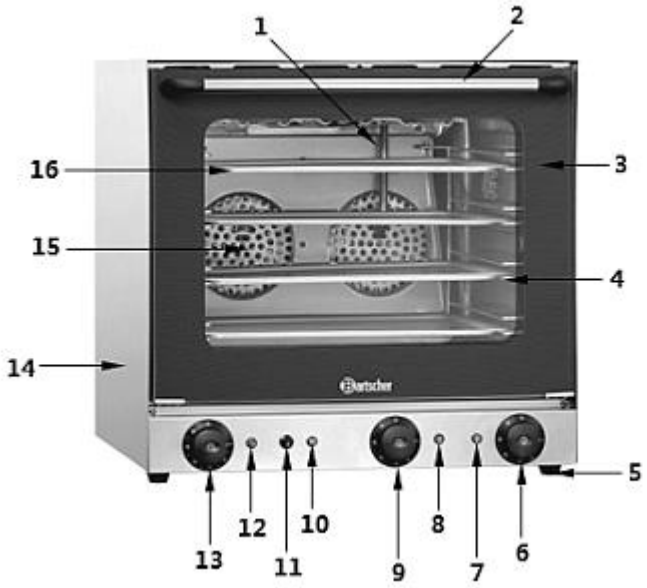


Fig. 1

1. Befuktningsrör
2. Handtag till glaslucka
3. Glaslucka
4. Rack (4x)
5. Fötter (4x)
6. Temperaturregulator för varmluftsfunktion
7. Kontrollampa för varmluftsfunktion
8. Kontrollampa för grillfunktion
9. Temperaturregulator för grillfunktion
10. Kontrollampa för befuktning
11. Befuktningsknapp
12. Kontrollampa för tidsinställning
13. Huvudregulator / tidsregulator
14. Hus
15. Fläkt (2x)
16. Bakplåtar (4x)

SV

5 Installation och handhavande

5.1 Installation

FÖRSIKTIGT!

En felaktig installation, placering, handhavande, underhåll eller hantering av apparaten kan leda till person- och egendomsskador.

Placering och installation samt reparationer kan endast genomföras av en auktoriserad serviceverkstad enligt den lagstiftning som gäller i respektive land.

Uppackning / placering

- Packa upp apparaten och avlägsna allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.

VAR FÖRSIKTIG!

Kvävningsrisk!

Förvara förpackningsmaterial som plastpåsar och frigolitdelar utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den tas bort. Dra av skyddsfilmen långsamt så att inga limrester finns kvar. Ta bort eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att märkskylten och varningsanvisningarna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningarna är lättåtkomliga så att det går snabbt att koppla bort apparaten vid behov.
- Beakta följande punkter när du väljer en installationsplats:
  - Installationsytan ska vara jämn, tillräckligt bärande, vattenbeständig, torr och värmebeständig.
  - Se till att de föreskrivna utrymningsvägarna hålls fria.
  - Säkerställ en stabil position.
  - Ge tillräckligt med utrymme för drift, underhåll och rengöring.
  - Håll eventuella ventilationsöppningar för till- och frånluft fria.
  - Följ gällande tekniska och byggnadstekniska föreskrifter.

- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och fälla annars.

- Håll ett minimalt avstånd till brandfarliga väggar och föremål 10 cm från sidan och 20 cm från baksidan.
- Fäst de medföljande fötterna genom att skruva fast dem under enheten.

  Tips:

  Använd inte apparaten utan fötter;

Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylten) passar till det lokala elnätets data.
- Anslut apparaten till ett enkeluttag som är tillräckligt skyddat med skyddskontakt. Anslut apparaten inte till dubbeluttag.
- Placera anslutningskabeln så att inte någon kan trampa eller snubbla på den.

- Använd inte apparaten tillsammans med en extern timer eller fjärrkontroll.

Vattenanslutning

1. Se till att dricksvattenanslutningen är nära apparaten.
2. Innan du ansluter apparaten, töm den tillräckligt på vatten för att avlägsna eventuellt restmaterial från rörledningarna så att det inte kommer in i magnetventilerna.

   TIPS:

   För att säkerställa korrekt funktion och förhindra kalkbildning i ugnskammaren ska apparaten matas med dricksvatten med en hårdhet på mellan 0,5 och 5 ° dH (tyska grader). Vid högre värden är det nödvändigt att installera ett vattenavhärdningssystem.

3. Anslut en lämplig vattentryckslang till kopplingen på röret för vattentillförsel (3/4") på apparatens bakre vägg.
4. Anslut den andra änden av tryckslangen till kallvatteninstallationen med en avstängningsventil.

SV

Det inkommande dricksvattnet ska ha ett tryck på mellan 50 kPa (0,5 bar) och 200 kPa (2 bar).

Om trycket på inkommande vatten är högre än 200 kPa (2 bar) måste en tryckreducerare installeras.

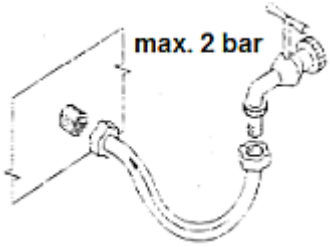


Fig. 2

5.2 Handhavande

VARNING!

Risk för brännskador!

Apparatens hölje och glaslucka blir mycket varma under drift och förblir varma under en viss tid efter avstängning.

Vidrör inte apparaten under drift och direkt efter avstängning. Öppna och stäng varmluftsugnen endast med handtaget på glasluckan.

Använd apparaten med de avsedda handtagen och kontrollelementen.

Plåtarna blir mycket varma under drift.

Använd diskdukar eller skyddshandskar för att ta ut varma rätter.

Förbereda apparaten

1. Rengör apparaten och tillbehören invändigt och utvändigt enligt anvisningarna i avsnittet **”Rengöring”**innan den tas i drift.
2. Anslut apparaten till ett lämpligt enkeluttag.
3. Förvärm ugnen utan mat före första användningen och beakta anvisningarna i avsnittet **”Parameterinställningar under tillagnings-/bakningsprocessen”**för att ta bort eventuell dålig lukt från värmeisoleringen. Välj den högsta temperaturinställningen och längsta tiden.

Det kan hända att lite rök bildas eller dålig lukt uppstår. Detta är normalt vid första användningen och händer inte vid efterföljande användning.

4. Öppna sedan glasluckan för att låta den kvarvarande röken komma ut.

SV

Parameterinställningar under tillagnings-/bakningsprocessen

Temperatur

Noggrann temperaturinställning säkerställer rätt tillagning/bakning av maträtter, både på utsidan och insidan.

Om temperaturen är för låg blir maträtter till exempel snarare torra än bakade.

För hög temperatur kan dock leda till att rätterna blir brända på utsidan, men fortfarande råa på insidan (detta är ibland önskvärt, särskilt när det gäller kött).

Tid

Denna variabel beror på mängden mat som ska tillagas.

Ju större mängd, desto längre tillagnings-/bakningstider och tvärtom.

Värmebehandlingstider som är för korta jämfört med rätta tider möjliggör inte ordentlig tillagning av maträtter; värmebehandlingstider som är för långa jämfört med rätta värmebehandlingstider leder till att maten bränns på utsidan.

Mängder

Mängder mat påverkar värmebehandlingstiden. Större mängder mat kräver alltid längre värmebehandlingstider och tvärtom.

SV

Befuktning

Befuktning (ångproduktion) initieras genom att trycka på befuktningsknappen på kontrollpanelen. När du trycker på den sprutas vatten direkt på fläkten och förvandlas sedan till ånga i apparatens tillagningskammare.

Kontrollampan för befuktning tänds.

Vatten sprutas in i bakkammaren så länge befuktningsknappen är intryckt.

TIPS!

Befuktningsknappen ska bara tryckas in kort (max i 3 sek.), annars samlas överskottsvatten i botten av varmluftsugnen.

Principer för matlagning / bakning

Matlagning/bakning i varmluftsugnen med cirkulationsluft

Bakningsprocessen i varmluftsugnen sker genom varmluftscirkulation inne i apparaten. Det möjliggör jämn tillagning/bakning tack vare en jämn temperaturfördelning.

Fördelen med varmluftsugnen är att man kan tillaga/baka olika maträtter samtidigt (om baktemperaturen är densamma), och olika mataromer blandas inte.

TIPS:

Varmluftsugnen måste förvärmas ordentligt före varje användning. Ställ in temperaturen ca 30 °C högre än den angivna temperaturen och justera den efter att maten satts in i ugnen för att få ett jämnt resultat.

1. Slå på apparaten med huvudregulatorn/tidsregulatorn (vrid den medurs för att ställa in önskad tillagnings-/bakningstid).

Den gröna driftindikatorlampan tänds, innerbelysningen tänds och fläktmotorerna startar så snart huvudregulatorn/tidsregulatorn vrids.

2. Ställ in önskad temperatur i området från 50 °C till 300 °C med temperaturregulatorn.

Den gröna värmeindikatorlampan tänds.

Så snart den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar den gröna värmeindikatorlampan och tänds igen när temperaturen i ugnskammaren sjunker.

3. När den inställda temperaturen har uppnåtts, sätt produkterna som ska tillagas/bakas in i varmluftsugnens kammare i lämpliga behållare eller på bakplåtar .

Du kan sätta in 4 bakplåtar på 4 rack i varmluftsugnen samtidigt. När du laddar apparaten, se till att det finns ett avstånd på minst 40 mm från toppen mellan maten och plåtarna för att upprätthålla en optimal värmefördelning i ugnskammaren.

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal, den gröna driftindikatorlampan slocknar och apparaten stängs av automatiskt.

4. Ta ut den färdiglagade maten.
5. När apparaten inte längre används, stäng av den (vrid huvud-/tidsregulatorn och temperaturregulatorn till läge ”**0**”). Koppla bort apparaten från eluttaget (dra ut stickkontakten!).

Grillprocess med effektinställning

Grillprocessen utförs med hjälp av termisk strålning från ett glödande värmeelement. Temperaturen som skapas av de infraröda strålarna är mycket hög, och värmen avges endast i en riktning (uppifrån och ned), vilket möjliggör omedelbar brunfärgning av matens yta.

TIPS!

Grillfunktionen kan endast användas separat. Stoppa varmluftsfunktionen eftersom båda funktionerna inte kan användas samtidigt!

Effekten hos grillvärmeelementet kan justeras från den lägsta till högsta inställningen för att uppnå önskad brunfärgning av maten, från gyllene till brun färg.

Grillfunktionen ska utföras med varmluftsugnens lucka stängd för att undvika att lukt och rök kommer ut.

1. Slå på apparaten med huvudregulatorn/tidsregulatorn (vrid den medurs för att ställa in önskad tillagnings-/bakningstid).

Den gröna driftindikatorlampan tänds, innerbelysningen tänds och fläktmotorerna startar så snart huvudregulatorn/tidsregulatorn vrids.

2. Ställ in önskad temperatur för grillfunktionen (upp till 300 °C) med den mellersta temperaturregulatorn för grillfunktionen.

Den gröna indikatorlampan för grillfunktionen tänds.

Så snart den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar denna indikatorlampa och tänds igen när temperaturen i ugnskammaren sjunker.

3. Förbered önskad mat som ska grillas (kött, fisk, grönsaker) och placera den på lämpligt grillgaller.
4. Smörj maten med lite olja.
5. När den inställda temperaturen har uppnåtts, skjut in grillgallret med maten på den översta nivån i varmluftsugnen.
6. Skjut in en bricka under gallret för att fånga upp fettet.
7. Du ska ständigt övervaka grillprocessen, eftersom värmestrålningen från värmeelementet är mycket hög och maten lätt kan brännas.
8. När matens ovansida blir gyllenbrun, öppna varmluftsugnens lucka, dra ut grillgallret, vänd på maten och skjut tillbaka gallret in i varmluftsugnen för att grilla den andra sidan av maten.
9. Ta ut den färdiglagade maten efter grillprocessen.
5. När apparaten inte längre används, stäng av den (vrid huvud-/tidsregulatorn och temperaturregulatorn till läge ”**0**”). Koppla bort apparaten från eluttaget (dra ut stickkontakten!).

TIPS:

Grillvärmeelementet kan också användas för att grädda eller steka mat efter den vanliga tillagnings-/bakningsprocessen.

Överhettningsskydd

Enheten är utrustad med ett **överhettningsskydd**, som aktiveras vid 320°C och stänger av enheten.

När överhettningsskyddet utlöses, följ dessa steg:

- låt enheten svalna i några minuter,
- Tryck på **"RESET"-knappen** på baksidan av enheten,
- starta om apparaten igen.

Metoden för värmebehandling

Första rätterna

Lasagne, pastagryta, cannelloni ska gräddas i en temperatur mellan 185 °C och 190 °C. För att få en gyllengul brynning bör temperaturen höjas till 220 °C - 230 °C i slutet av gräddningen.

Tillagning

Nötkött, fläsk, kyckling, kalkon, lamm. För att köttet ska tillagas bör tillagningsprocessen ske vid en temperatur på 180 °C. I den sista fasen, för att torka köttet, ställ in temperaturen på 240 °C - 250 °C i några minuter.

Rödning av kött

Kotlett, schnitzel, korv, hamburgare.
Sätt in gallret med de lätt oljade bakprodukterna i. Skjut in en bricka under gallret för att fånga upp eventuellt droppande fett. Grädda i 220 °C - 230 °C. I den sista fasen, höj temperaturen till 280 °C i några minuter för att bryna rätterna lätt.

Rostbiff

Grädda i 220°C.

Fisk

Spätta, torsk och kummel gräddas i 200 °C.

Bakad potatis

Grädda i 170 °C -180 °C.

Kakor

Grädda normalt i 180 °C. Undvik att öppna luckan till varmluftsugnen under gräddningen.

Bröd

Grädda i 200 °C.

Värmebehandling av djupfrysta produkter

Tina fryst bröd och grädda i 200 °C.
Skjut in den förgräddade frysta pizzan i varmluftsugnen medan den fortfarande är fryst och grädda i den rekommenderade temperaturen i några minuter. Följ tillverkarens instruktioner på förpackningen.

Bullar/toast

Värm till 220 °C.

Uppvärmning av rätter

Tillaga rätter vid ca 150 °C.

Upptining av rätter

Tina vid 80 °C.

Bak-/matlagningsbord

Bakprodukter/Livsmedel för termisk bearbetning		Temperatur i °C	Värme-behandlingstid i min ca.
Kakor	Tårtor	135 - 160	beroende på vikten
	Sockerkaka	160 - 175	25 - 35
	Små kakor	175	
Tårtor som innehåller jäst/bakpulver	Körsbärstårta	175	
	Fruktkaka	220	
	Smördeg	210	
	Mördegsdeg	200 - 225	
	Kakor	175	40 - 50
Konfektyr	Maräng	100	100 - 130
	Kakor	175	15 – 20
	Småkakor	150 - 175	5
	Fruktkaka	200	8
	Croissanter	180	18 - 20
Pudding	Brödgryta	175 - 190	45
	Äggkräm	165	45
	Fruktpudding	160	45
Första rätterna	Fyllda cannelloni	190	20
	Ägggryta	185	25
	Lasagne	190	27
	Makarongryta	190	40
Snabbbakning	Bakade korvar (makerivaror)	225	10 - 15
	Grillad stek	225	15 - 30
	Lever	250	10 - 15
	Biffstek	250	15 - 30
	Kycklingbröst	200	30

Bakprodukter/Livsmedel för termisk bearbetning		Temperatur i °C	Värme-behandlingstid i min ca.
Kött	**Väl brynt kalkon**		
	till den sista 30 minuter av gräddning	160 - 175	
	under den sista 30 minuter av gräddning	175 - 200	30/kg
	Rosa lamm		
	Ben 1,5 - 2 kg	175	50/kg
	Grillat lamm	175	30/kg
	Lammskuldra	175	50/kg
	Bra gjort fläsk		
	Ben 2 kg	175	50/kg
	Innerfilé och skuldra	175	60/kg
	Medium nötkött		
	Ytterfilérullad 2 kg	175	30/kg
	Grillad stek	175	30/kg
	Filé	175 - 200	20/kg
	Kyckling 2 kg bakad gyllene/stuvad	175	50/kg
	Anka 2 kg med egen sås, ej torkad	180	60/kg
Viltkött	Hare 2 kg	175	60 - 90
	Rådjur	170 - 200	90
	Fasan	175 - 200	35 - 90
Tillbehör	Bakad potatis, knaprig	175	60
	Potatis i skivor, väl kokt, med sås	150 - 175	30/kg
Fisk	Filer (små)	200	15 - 20
	Fisk 1½ kg	200	30 - 40

SV

6 Rengöring

Operatören ska se till att apparaten och dess säkerhetsanordningar hålls i funktionsdugligt skick. Kontroll- och säkerhetssystem måste kontrolleras med avseende på deras effektivitet.

Underhålls-, rengörings- och reparationsarbeten får endast utföras av lämpligt utbildad och specialiserad personal.

Om det är nödvändigt att demontera säkerhetsanordningar vid underhåll, rengöring och reparationer, montera dem tillbaka omedelbart efter avslutat arbete och kontrollera deras funktion.

Utför allt underhålls- och rengöringsarbete i enlighet med bruksanvisningen med angivna tidsintervaller.

6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till elolycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

6.2 Rengöring

1. Rengör apparaten regelbundet i slutet av arbetsdagen eller oftare vid behov och när apparaten inte har använts under en längre tid.

Med regelbunden rengöring kan du undvika att bränna rester från bakverk och stekar.

2. Ta ut använda bakplåtar, grillgaller och matbehållare ur apparaten.
3. Rengör ugnskammaren med en mjuk, fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel.
4. Vid kraftig smuts, använd allmänt tillgängliga ugnsrengöringsmedel. Följ anvisningarna från tillverkaren av rengöringsmedlet.

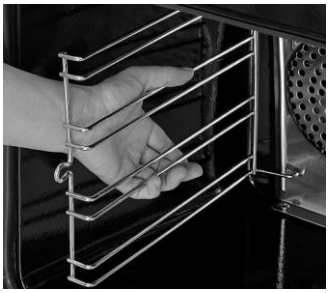


Fig. 3

Uppläggningsskenorna kan tas bort för att underlätta rengöring av ugnskammaren.

5. Det gör du genom att skruva loss de räfflade skruvarna (höger och vänster) och dra ut skenorna ur ugnskammaren.
6. Rengör uppläggningsskenorna noggrant med varmt vatten, en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.

7. Rengör ugnskammaren enligt beskrivningen ovan.
8. Sätt tillbaka uppläggningsskenorna och skruva fast dem med de räfflade skruvarna.
9. Torka av apparatens hölje och insidan och utsidan av glasluckan med en mjuk, fuktig trasa.
10. Torka sedan de rengjorda delarna och ytorna med en mjuk trasa.

SV

Tillbehör

1. Rengör bakplåtarna med en pappershandduk eller en fuktig trasa.
2. Häll lite olja på bakplåten för att ta bort eventuella rester som har fastnat på den. Låt verka i 5 till 10 minuter så de mjuknar.
3. Rengör bakplåtarna med en mjuk, fuktig trasa eller svamp och ett milt rengöringsmedel.
4. Torka av bakplåtarna med en trasa indränkt i rent vatten.
5. Rengör andra tillbehör som har använts, såsom galler, bakformar etc., med varmt vatten, ett milt rengöringsmedel och en mjuk trasa eller svamp.
6. Skölj de rengjorda tillbehören med rent vatten.
7. Torka av plåtarna och tillbehören med en mjuk trasa.

6.3 Underhåll

Vi rekommenderar service av apparaten minst en gång om året och ingå ett serviceavtal om det behövs.

7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker och åtgärder för att eliminera felfunktioner eller fel vid drift av apparaten. Arbetet får endast utföras av lämpligt utbildad fackpersonal.

Om felfunktion inte kan åtgärdas, kontakta vår kundservice. Se till att ange artikelnummer, modellbeteckning och serienummer. Du hittar dessa uppgifter på apparatens märkskylt.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är ansluten till strömförsörjningen, men den gröna driftindikatorlampan tänds inte.	Stickkontakten sitter inte ordentligt.	Dra ut stickkontakten och sätt i den ordentligt i eluttaget
	Huvud-/tidsregulatorn är inte inställd	Ställ in huvud-/tidsregulatorn
Apparaten är ansluten till strömförsörjningen men värms inte upp	Temperaturen är inte inställd	Ställ in temperaturen
	Skadat värmeelement	Kontakta vår kundservice
Apparatten är ansluten till strömförsörjningen men fungerar inte	Överhettningsskyddet har löst ut.	Vänta tills apparaten har svalnat. Tryck på RESET - knappen på baksidan Om överhettningsskyddet aktiveras igen, kontakta vår kundservice
Resultatet av tillagningen/bakningen är inte jämnt	Skadad fläkt	Kontakta vår kundservice
	Skadad termostat.	Kontakta vår kundservice
	Avståndet mellan maten och plåten uppifrån är för litet	Håll ett avstånd på minst 40 mm

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Belysningen i ugnskammaren fungerar inte	Trasig glödlampa	Koppla bort apparaten från strömförsörjningen och låt den svalna. Ta bort lampskyddet. Skruva loss glödlampan och byt ut den mot en ny med samma tekniska egenskaper.

8 Återvinning

Elektriska apparater

	Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.

SV

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.