AT90



A120786

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

tlf. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servicetelefon: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versjon: 6.0
Fremstillingsdato: 2026-02-25

Original bruksanvisning

1 Sikkerhet 2
1.1 Forklaring av signalordene 2
1.2 Anvisninger angående sikkerhet 3
1.3 Bruk i samsvar med tiltenkt formål 6
1.4 Bruk i strid med tiltenkt formål 6
2 Generell informasjon 7
2.1 Ansvar og garanti 7
2.2 Opphavsrettsbeskyttelse 7
2.3 Samsværserklæring 7
3 Transport, pakking og lagringe 8
3.1 Leveringskontroll 8
3.2 Pakning 8
3.3 Lagring 8
4 Tekniske parametre 9
4.1 Tekniske parametre 9
4.2 Apparatets funksjoner 10
4.3 Oppstilling av underenheter i apparatet 11
5 Installasjon og betjening 12
5.1 Installasjon 12
5.2 Betjening 14
6 Rengjøring 20
6.1 Anvisninger angående sikkerhet under rengjøring 20
6.2 Rengjøring 20
7 Mulige feil 22
8 Viderehåndtering 24



Før første bruk skal man lese bruksanvisningen, og så oppbevare den på et tilgjengelig sted i nærheten av apparatet!

Denne bruksanvisningen inneholder beskrivelse av apparatets installasjon, dets betjening og vedlikehold og er en viktig kilde til informasjon og en håndbok. Kjennskap til alle anvisningene som blir inkludert i den, angående sikkerhet og betjening er en betingelse for sikkert og riktig arbeid med apparatet.

Før apparatet tas i bruk første gang, og særlig før oppstarten av apparatet, skal man lese denne bruksanvisningen for å unngå skader av personer og gjenstander. Feil bruk kan føre til skade.

På hvert tidspunkt ved bruk må all relevant informasjon i bruksanvisningen være tilgjengelig for personalet. Det er operatøren som har ansvar for dette.

I tillegg til bruksanvisningen skal man følge generelle, juridiske og andre gjeldende forskrifter vedrørende arbeidssikkerhet og miljøvern.

1 Sikkerhet

NO

Apparatet ble skapt i henhold til aktuelle tekniske regler. Likevel kan apparatet bli en kilde til fare hvis det blir brukt på en uriktig måte eller i strid med tiltenkt formål. Alle personene som benytter seg av apparatet, må følge opplysninger som er inkludert i denne bruksanvisningen og følge anvisninger angående sikkerhet.

1.1 Forklaring av signalordene

Viktige anvisninger angående sikkerhet og advarende informasjon ble markerte i denne bruksanvisningen med relevante signalord. Disse anvisningene må følges uten unntak for å unngå ulykker og skader av personer og gjenstander.



FARE!

Signalord **FARE** advarer mot trusler som fører til alvorlige skader eller død, hvis truslene ikke unngås.

ADVARSEL!

Signalord **ADVARSEL** advarer mot trusler som kan forårsake moderate eller alvorlige skader eller død, hvis truslene ikke unngås.

OBS!

Signalord **OBS** advarer mot trusler som kan forårsake lette eller moderate skader, hvis truslene ikke unngås.

MERKNAD!

Signalord **MERKNAD** peker på mulige materielle skader som kan oppstå, hvis man ikke følger anvisningene angående sikkerhet.

UNDERRETNING!

Symbol **UNDERRETNING** opplyser brukeren om videre informasjon og anvisninger angående apparatets anvendelse.

NO

1.2 Anvisninger angående sikkerhet

Elektrisk strøm

- For høy nettspenning eller feilaktig installasjon kan føre til elektrisk støt.
- Apparatet kan tilkobles bare hvis opplysninger på merkeplaten er i samsvar med nettspenningen.
- For å unngå kortslutning skal apparatet holdes tørt.
- Hvis det oppstår feil under drift, må apparatet kobles fra strømforsyningen med en gang.
- Ikke ta på støpselet i apparatet med våte hender.
- Aldri grip apparatet hvis det faller i vann. Koble apparatet fra strømforsyning med en gang.
- Alle reparasjonene og åpning av apparatets hus kan utføres bare av spesialister og egnede verksteder.
- Ikke bær apparatet ved å holde i tilkoblingskabelen.
- Ikke tillat kontakt av tilkoblingskabelen med varmekilder og skarpe kanter.
- Tilkoblingskabelen må ikke bøyes, presses eller knyttes.

- Apparatets tilkoblingskabel skal alltid rulles ut helt.
- Aldri sett apparatet eller andre gjenstander på tilkoblingskabelen.
- For å koble apparatet fra strømforsyning skal man alltid holde i støpselet.
- Sjekk regulært om det ikke har oppstått noen skader på forsyningskabelen. Ikke bruk apparatet med skadet forsyningskabel. Dersom kabelen er skadet, skal den skiftes av servicen eller kvalifisert elektriker, for å unngå fare.

Brennbare materialer

- Aldri utsett apparatet for høye temperaturer som f.eks. komfyr, ovn, åpen ild, varmeutstyr o.l.
- Apparatet skal renses regulært for å unngå brannfare.
- Apparatet skal ikke tildekkes med f.eks. folie eller kluter.
- Ved apparatets anvendelse skal man bruke bare tiltenkte materialer og riktige temperaturinnstillinger. Materialer, matvarer og matrester i apparatet kan ta fyr.
- Apparatet må aldri brukes i nærheten av brennbare, lettantennelige stoffer som f.eks. bensin, sprit, alkohol. Høy temperatur forårsaker damping av disse materialene, og som følge av kontakt med antennelseskilder kan det føre til eksplosjon.

- I tilfelle av brann skal man først koble apparatet fra strømforsyning, før egnet brannslukningstiltak iverksettes. Aldri slukk brann med vann når apparatet er koblet til strømforsyning. Etter å ha slukket brann skal man ta vare på tilstrekkelig lufttilførsel.

Varme overflater

- Apparatets overflater blir varme under drift. Det finnes fare for forbrenning. Den høye temperaturen holder seg også etter avslåing.
- Ikke ta på varme overflater i apparatet. Man skal bruke tilgjengelige betjeningselementer og håndtak.
- Apparatet kan fraktes og rengjøres bare etter det har avkjølt seg helt.
- De varme overflatene må ikke helles over med kaldt vann eller brennbare væsker.

Betjeningspersonale

- Apparatet kan betjenes bare av kvalifisert og opplært spesialisert personale.
- Dette apparatet kan ikke betjenes av personer (samt barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner samt av personer med begrenset erfaring og/eller begrenset kunnskap.

- Barn bør være under tilsyn for å bli sikker at de ikke leker med apparatet eller slår det på.

Bruk apparatet bare under tilsyn

- Apparatet kan brukes bare under tilsyn.
- Man skal alltid oppholde seg i direkte nærhet av apparatet.

Ukorrekt bruk

- Bruk i strid med tiltenkt formål eller forbudt bruk kan føre til skader i apparatet.
- Apparatet kan brukes bare når dets tekniske tilstand er uten forbehold, og den tillater sikkert arbeid.
- Apparatet kan brukes bare når alle tilkoblingspunktene ble fremstilt i henhold med lov.
- Apparatet kan brukes bare når det er rent.
- Bruk bare originale reservedeler. Brukeren må aldri reparere apparatet på egen hånd.
- Man kan ikke gjennomføre endringer eller modifikasjoner i apparatet.

1.3 Bruk i samsvar med tiltenkt formål

Apparatet er kun beregnet til anvendelse som er beskrevet i bruksanvisningen med de medfølgende og godkjente komponentene.

Enhver annen bruk anses å være uforenlig med den tiltenkte bruken. Produsenten tar ikke ansvar for skader forårsaket av dette. I slike tilfeller er brukeren/operatøren alene ansvarlig.

Følgende anvendelse er i samsvar med tiltenkt bruk:

- Laging av kjøtt, fisk og grønnsaker
- Baking av brød og kaker
- Oppvarming av mat
- Tining av dypfrosne produkter
- Gratinering
- Behandling av frossen og dypfrossen mat.

1.4 Bruk i strid med tiltenkt formål

NO

Bruk i strid med tiltenkt formål kan føre til skader av personer og tilstander forårsaket av farlig elektrisk spenning, ild og høy temperatur. Apparatet kan brukes bare til å utføre oppgaver som blir beskrevet i denne bruksanvisningen.

Følgende bruk er i strid med tiltenkt formål:

– Oppvarming av rom
- Klestørking
- Oppbevaring av brennbare gjenstander
- Oppvarming av væsker eller materialer som er brennbare, helseskadelige, som fordamper lett og lignende.

2 Generell informasjon

2.1 Ansvar og garanti

Apparatet ble bygget i samsvar med den aktuelle teknologien og anerkjente tekniske sikkerhetsregler. Til tross for dette kan det under bruken oppstå risiko for brukerens eller andre personers helse og liv, eller fare for skade på apparatet eller andre eiendeler. Garanti- og ansvarskrav for personskader/eiendomsskader samt arbeidsfeil er utelukket dersom de kan tilskrives en eller flere av følgende årsaker:

- Bruk i strid med tiltenkt bruk
- Unnlatelse/ignorering av bruksanvisningen og alle relaterte opplysninger
- Uautoriserte endringer i konstruksjonen eller tekniske endringer i apparatet
- Engasjere utilstrekkelig opplært og utilstrekkelig kvalifisert personale
- Bruke apparatet med skadet eller feilmontert sikkerhets- og beskyttelsesinnretninger
- Uriktig vedlikehold eller rengjøring
- Feil som ikke blir fjernet
- Bruk av forbudte medier, rengjøringsmidler o.l.
- Bruk av uautoriserte reservedeler
- Feil ved betjening eller annen misbruk
- Katastrofer forårsaket av fremmedlegemer eller force majeure
- Ødeleggelse av merkeplaten og klistremerker som er viktige for drift og sikkerhet

2.2 Opphavsrettsbeskyttelse

Denne bruksanvisningen og tekster, tegninger, bilder og andre elementer den inneholder, er beskyttet av opphavsrett. Uten et skriftlig samtykke fra produsenten er det forbudt å kopiere innholdet av bruksanvisningen i hvilken som helst form eller å bruke eller / og overføre innholdet til tredjepart på noen som helst måte (gjelder også fragmenter av innholdet). Brudd på det ovenstående medfører plikt til å betale erstatning. Vi forbeholder oss retten til å gjøre krav gjeldene.

2.3 Samsværserklæring

Apparatet oppfyller EUs aktuelle normer og retningslinjer. Det ovenstående bekrefter vi med EF-samsværserklæring. Ved behov sender vi gjerne en relevant samsværserklæring.

3 Transport, pakking og lagringe

3.1 Leveringskontroll

Etter å ha fått leveransen skal man med en gang sjekke om apparatet er komplett og om det ikke ble skadet under transport. Hvis man oppdager synlige transportskader, skal man nekte å motta apparatet eller skal man gi betinget aksept. Beskriv skadeomfang i transportdokumentene / fraktbrevet til transportfirmaet og send reklamasjon. Skjulte skader skal meldes rett etter de er oppdaget fordi erstatningskrav kan gjøres bare innenfor gjeldende reklamasjonsfrister.

I tilfelle av manglende deler eller tilbehør ta kontakt med vår kundeserviceavdeling.

3.2 Pakning

Vennligst ikke kast ut kartongen apparatet ble pakket i. Den kan være nødvendig for å oppbevare apparatet, ved flytting eller sending av apparatet til vårt servicepunkt i tilfelle av eventuelle skader.

Pakningen og enkelte elementer er laget av gjenbrukbare materialer. Det er nemlig: folier og sekker laget av kunststoffer, kartongpakning.

NO

Ved håndtering av pakningen skal man følge lov gjeldende i landet. Gjenbrukbare pakkematerialer skal resirkuleres.

3.3 Lagring

Pakningen skal forbli lukket inntil apparatet installeres, og under oppbevaring skal man følge anvisningene som befinner seg på ytresiden, angående måten apparatet skal settes og lagres på. Pakningen skal oppbevares bare i følgende forhold:

- i lukkede rom
- i tørre, støvfrie omgivelser
- borte fra aggressive midler
- på et sted beskyttet mot sol
- på et sted beskyttet mot mekaniske støt.

Hvis apparatet lagres i lengre periode (over tre måneder), må man kontrollere tilstanden til alle delene og pakningen. Ved behov skal pakningen byttes til en ny.

4 Tekniske parametre

4.1 Tekniske parametre

Betegnelse:	**Konveksjonsovnen AT90**
Art.-nr.:	**A120786**
Materiale:	rustfritt stål
Materiale stekeovn:	emaljert
Mål på stekeovn (B x D x H) i mm:	460 x 370 x 350
Antall innskudd:	4
Format på innskudd i mm:	438 x 315
Avstand mellom innskudd i mm:	70
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 300
Oppvarmingstid (150 °C) i min., ca.:	8
Tidsinnstilling fra – til i min.:	0 - 120
Antall tilberedningsprogrammer:	1
Antall kokeprogrammer:	1
Antall viftemotorer:	2
Viftehastighetsnivåer:	1
Beskyttelsesklasse:	IPX3
Tilkoblingsverdi:	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
Mål (B x D x H) i mm:	595 x 615 x 580
Vekt i kg:	38,0

Med forbehold om tekniske endringer!

Utførelse / egenskaper

- Enhetskobling: klar til tilkobling
- Styring: knebel
- Funksjoner: Omluft
- Temperaturregulering: mekanisk, trinnløs
- Timer
- Termostat
- Type innstikksplater: tverr
- Innvendig belysning
- Kontrollamper: På/Av, Oppvarming
- Dobbelte dører med glass
- Avrundet bakekammer
- Avtakbare støtter
- Signal når tiden er ute
- Inkludert: 4 plater

NO

4.2 Apparatets funksjoner

Varmluftsovnen er beregnet på tilberedning og oppvarming av mat ved bruk av egnet tilbehør.

4.3 Oppstilling av underenheter i apparatet

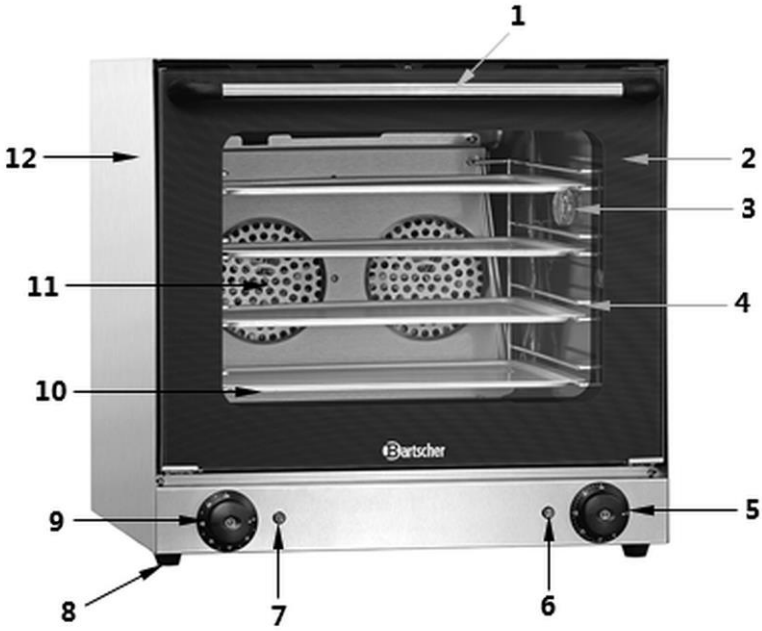


Abb.1

1. Glassdørhåndtak
2. Glassdør
3. Innvendig belysning
4. Støttebeslag (4x)
5. Temperaturregulator
6. Kontrollampe for oppvarming (grønn)
7. Driftkontrollampe (grønn)
8. Føtter (4x)
9. Hoved-/tidsregulator
10. Plater (4x)
11. Vifter (2x)
12. Kabinett

NO

5 Installasjon og betjening

5.1 Installasjon

VÆR FORSIKTIG!

I tilfelle av ukorrekt installasjon, innstilling, betjening, vedlikehold eller ved uriktig bruk av apparatet kan det oppstå skader av personer og gjenstander.

Innstilling og installasjon, samt reparasjoner kan gjennomføres bare av autorisert teknisk service i henhold til lov gjeldene i landet.

Utpakking / innstilling

- Pakk ut apparatet og fjern alle ytre og indre elementer av pakningen samt transportbeskyttelse.

NO

VÆR FORSIKTIG!

Fare for kvelning!

Umuliggjør adgang til pakkematerialer, som plastsekker og polystyrenelementer, for barn.

- Hvis det finnes beskyttelsesfolie på apparatet, skal den fjernes. Folien skal tas av langsomt for å unngå at det blir rester av lim igjen på apparatet. Du kan fjerne eventuelle limrester med et egnet løsemiddel.
- Pass på å ikke ødelegge merkeplaten og advarseltipsene på apparatet.
- Plasser **aldri** apparatet på et fuktig eller vått sted.
- Apparatet skal settes slik at tilkoblingspunktene blir lett tilgjengelige med sikte på fort frakobling ved behov.
- Når du velger installasjonssted, må du vurdere følgende punkter:
  - Installasjonsoverflaten må være jevn, tilstrekkelig bærende, vanntett, tørr og motstandsdyktig mot høye temperaturer.
  - Sørg for at utpekte rømningsveier ikke er blokkerte.
  - Sørg for en stabil posisjon.
  - Sørg for tilstrekkelig plass til arbeid, vedlikehold og rengjøring.
  - La eventuelle ventilasjonsåpningene for til- og avtrekksluft være frie.
  - Følg gjeldende tekniske og byggeforskrifter.

- Hold tilstrekkelig avstand fra bordkanter. Apparatet kunne velte og falle ned.

- Hold minsteavstand fra brennbare vegger og gjenstander på 10 cm fra siden og 20 cm fra baksiden.
- Fest de inkluderte føttene ved å skru dem inn under apparatet.

  ANVISNING!

  Ikke bruk apparatet uten føtter.

Kobling til strømforsyning

- Sjekk om apparatets tekninske opplysninger (se merkeplaten) passer til lokalt strømnett.
- Koble apparatet til enkelt, tilstrekkelig forsikret stikkontakt med beskyttende kontakt. Ikke koble apparatet til flerkontakt.
- Plasser tilkoblingskabelen slik at ingen kan gå på den eller snuble i den.

- Ikke bruk apparatet med eksternt tidsur eller fjernkontroll.

5.2 Betjening

ADVARSEL!

Fare for forbrenning!

Under drift blir huset og glassdøren veldig varme, og de forblir varme i en viss tid etter avslåing.

Ikke ta på apparatet når det er slått på og direkte etter avslåing. Åpne og lukk konveksjonsovnen bare ved hjelp av dørhåndtaket.

Apparatet skal betjenes bare ved å bruke betjeningselementer og håndtak som er beregnet til det.

Brettene blir veldig oppvarmet under drift.

Bruk kjøkkenkluter eller grytevotter for å ta ut varm mat.

Klargjøring av apparat

1. Før apparatet slås på, skal det rengjøres sammen med tilbehøret, både innvendig og utvendig, etter anvisningene i punktet **„Rengjøring”**.
2. Koble apparatet til en egnet enkelt stikkontakt.
3. Før første bruk skal ovnen oppvarmes uten mat etter anvisningene fra kapittel **„Innstilling av parametre under stekeprosess“** for å fjerne eventuelle ubehagelige lukter som kommer fra varmeisolasjonen. Velg den høyeste temperaturinnstillingen og den lengste tiden.

Det kan hende at det oppstår litt røyk eller en ubehagelig lukt. Ved første bruk er dette helt normalt, og det skjer ikke lenger når det brukes igjen.

4. Åpne deretter glassdøren slik at den gjenværende røyken kan unnslippe.

Innstilling av parametre under stekeprosess

Temperatur

Nøyaktig temperaturinnstilling sikrer riktig tilberedning/steking av mat, både utvendig og innvendig.

Hvis temperaturen er for lav, blir maten for eksempel tørr i stedet for bakt.

For høy temperatur kan imidlertid føre til at rettene blir brent på utsiden, men fortsatt rå på innsiden (et fenomen som noen ganger er ønskelig, spesielt når det gjelder kjøtt).

Tid

Denne variabelen avhenger av mengden mat som tilberedes.

Jo større mengde, jo lengre steketid, og omvendt.

Matbehandlingstider som er for korte sammenlignet med passende tider muliggjør ikke fullstendig tilberedning av retter; matbehandlingstider som er for lange sammenlignet med passende tider fører til at utsiden av maten brenner.

Mengde

Mengden av maten påvirker matlagingstiden. Større mengde av mat krever alltid lengre matlagingstider og omvendt.

Regler for tilberedning/baking

Steking/baking i varmluftsovn med varmluftsfunksjon

Tilberedningen i varmluftsovnen skjer ved hjelp av sirkulasjon av varm luft inne i apparatet. Dette muliggjør jevn tilberedning/baking på grunn av den homogene temperaturfordelingen.

Fordelen med varmluftsovnen er at forskjellige retter kan tilberedes/bakes samtidig (hvis tilberedningstemperaturen for rettene er den samme) uten at de forskjellige smakene blandes.

MERK:

Varm opp varmluftsovnen godt før hver bruk. Still inn temperaturen ca. 30 °C høyere enn den angitte temperaturen, og korriger den etter at varmluftsovnen er fylt, for å oppnå et jevnt resultat.

1. Slå på apparatet med hoved-/tidsregulatoren (dreie med klokken til ønsket steketid/baketid).

Den grønne driftskontrollampen lyser, innvendig belysning og viftemotorer slås på så snart du betjener hoved-/tidsregulatoren.

2. Still inn ønsket temperatur mellom 50 °C og 300 °C med temperaturregulatoren.

Den grønne oppvarmingskontrollampen lyser.

Så snart den innstilte temperaturen er nådd, slukkes den grønne oppvarmingskontrollampen og lyser igjen når temperaturen i stekeovnen synker.

3. Når den innstilte temperaturen er nådd, plasserer du matvarene i egnede beholdere eller på stekeplater i varmluftsovnens stekeovn.

Det er mulig å plassere 4 stekeplater samtidig i de 4 innskuddene i varmluftsovnen. Når du fyller ovnen, må du passe på at det er minst 40 mm mellom matvarene og stekeplatene over, slik at optimal varmefordeling i stekeovnen er sikret.

Når den innstilte tiden er utløpt, høres et signal, den grønne driftskontrollampen slukkes og apparatet slås automatisk av.

4. Ta ut de tilberedte matvarene.
5. Når apparatet ikke lenger er i bruk, slå det av (dreie hoved-/tidsregulatoren og temperaturregulatoren til posisjon **«0»**). Koble apparatet fra strømforsyningen (trekk ut støpselet!).

Overopphetingsvern

Apparatet er utstyrt med **overopphetingsvern**, som blir aktivert ved 320°C og som slår apparatet av.

Når overopphetingsvernet har virket, følg disse trinnene:

- la apparatet avkjøles seg ned en stund,
- trykk på**RESET**-knappen på baksiden av enheten,
- slå på apparatet igjen.
- Sett apparatet i drift igjen.

Metoder for termisk behandling

Hovedretter

NO

Lasagne, pastagrateng, cannelloni skal stekes ved temperatur mellom 185 °C og 190 °C. For å oppnå gul-gullgul bruningsgrad skal man øke temperaturen til 220 °C – 230 °C på slutten av stekeprosessen.

Steking

Oksekjøtt, svinekjøtt, kylling, kalkun, lammekjøtt. For at kjøttet er stekt, skal stekeprosessen foregå ved temperatur på 180 °C. På slutten skal temperaturen innstilles til 240 °C – 250 °C i noen minutter for å tørke kjøttet.

Kjøttbruning

Kotelett, wienerschnitzel, pølse, hamburger.
Sett inn rist med oljesmurte varer som skal stekes. Skyv inn dryppbrett under risten. Stek ved temperatur 220 °C – 230 °C. På slutten skal temperaturen økes i noen minutter til 280 °C for at maten blir litt brun.

Roastbeef

Stek ved temperatur på 220 °C.

Fisk

Rødspette, torsk, lysing skal stekes ved temperatur på 200 °C.

Stekte poteter

Stek ved temperatur på 170 °C - 180 °C.

Kaker

Bak vanligvis ved temperatur på 180 °C. Unngå å åpne konveksjonsovnen under baking.

Bakverk

Bak ved temperatur på 200 °C.

Tining av dypfrosne produkter

Frossent brød skal tines og stekes ved temperatur på 200 °C.
Forhåndsbakt, frossen pizza skal settes i konveksjonsovnen når den fortsatt er frossen og den skal stekes ved anbefalt temperatur i noen minutter. Følg anvisninger fra produsenten, som befinner seg på emballasjen.

Rundstykker/toaster

Varm opp ved temperatur på 220 °C.

Oppvarming av mat

Tilbered mat ved ca. 150 °C.

Tining av mat

Tin ved 80 °C.

Tabell for steking/termisk behandling

Matvarer til steking/termisk behandling		Temperatur i °C	Steke-/baketid i min. ca.
Kaker	Kaker	135 - 160	avhengig av vekten
	Sukkerbrød	160 - 175	25 - 35
	Små kaker	175	
Kaker med gjær/bakepulver	Kirsebærkake	175	
	Fruktkake	220	
	Butterdeig	210	
	Sprø kake	200 - 225	
	Kaker	175	40 - 50
Konditorvarer	Marengs	100	100 - 130
	Kjeks	175	15 – 20
	Sprø kjeks	150 - 175	5
	Fruktkake	200	8
	Croissanter	180	18 - 20
Pudding	Brødpudding	175 - 190	45
	Eggekrem	165	45
	Fruktpudding	160	45
Hovedretter	Cannelloni med fyll	190	20
	Eggegrateng	185	25
	Lasagne	190	27
	Pastagrateng	190	40
Hurtig steking	Stekte pølser (med lite fett)	225	10 - 15
	Grillstek	225	15 - 30
	Lever	250	10 - 15
	Indrefilet	250	15 - 30
	Kyllingbryst	200	30

Matvarer til steking/termisk behandling		Temperatur i °C	Steke-/baketid i min. ca.
Kjøtt	**Velstekt kalkun**		
	til siste 30 minutter av steking	160 - 175	
	under siste 30 minutter av steking	175 - 200	30/kg
	Rosa lammekjøtt		
	Lår 1,5 - 2 kg	175	50/kg
	Lammestek	175	30/kg
	Lammeskulder	175	50/kg
	Velstekt svinekjøtt		
	Lår fra 2 kg	175	50/kg
	Indrefilet og skulder	175	60/kg
	Oksekjøtt medium		
	Kjøttrull av indrefilet 2 kg	175	30/kg
	Grillstek	175	30/kg
	Filet	175 - 200	20/kg
	Kylling 2 kg gullstekt/dampstekt	175	50/kg
	And 2 kg i sin egen saus, ikke tørr	180	60/kg
Villkjøtt	Hare 2 kg	175	60 - 90
	Hjort	170 - 200	90
	Fasan	175 - 200	35 - 90
Tillegg	Stekte poteter, sprø	175	60
	Poteter i skiver, velkokt, med saus	150 - 175	30/kg
Fisk	Fileter (små)	200	15 - 20
	Fisk 1 ½ kg	200	30 - 40

NO

6 Rengjøring

6.1 Anvisninger angående sikkerhet under rengjøring

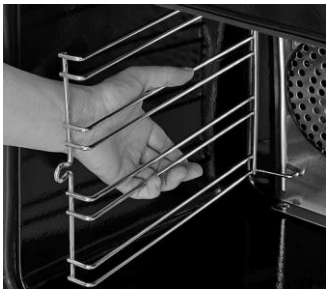
- Før rengjøring må apparatet kobles fra strømforsyningen.
- La apparatet avkjøle seg helt.
- Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet. Ikke dypp apparatet i vann eller i andre væsker under rensning. Apparatet må ikke vaskes med vann under trykk.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller metallobjekter til å rense apparatet (kniv, gaffel o.l.). Slike gjenstander kan skade apparatet, og kontakt med strømførende elementer kan føre til elektrisk støt.
- Ikke bruk skurende midler som inneholder løse- eller etsemidler under rensning. De kan skade overflaten.

6.2 Rengjøring

1. Apparatet skal rengjøres regelmessig på slutten av dagen det ble brukt, ved behov også i mellomtiden eller når apparatet ikke har blitt brukt på lengre periode.

Ved regelmessig rengjøring kan man unngå at rester av bakevarer og steker blir brent.

2. Ta ut brukte brett, grillrister, matbeholdere av apparatet.
3. Rengjør ovnsrommet med en myk, fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel.
4. Ved kraftig tilsmussing bruk kommersielt tilgjengelige ovnsrengjøringsmidler. Følg bruksanvisninger fra middelets produsent.



Bilde 2

For å gjøre det lettere å rengjøre ovnsrommet kan man ta ut glideskinnene.

5. For å gjøre dette skal man skru av de riflede skruene (høyre og venstre) og ta ut glideskinnene av ovnsrommet.
6. Rengjør glideskinnene nøyaktig med varmt vann, en myk klut og et mildt rengjøringsmiddel.

7. Rengjør ovnsrommet i henhold til beskrivelsen ovenfor.
8. Sett glideskinnene inn igjen og skru dem inn ved hjelp av de riflede skruene.
9. Tørk apparatets hus og glassdøren på inn- og utsiden med en myk, våt klut.
10. Til slutt tørk alle de rengjorte elementene og overflatene med en myk klut.

Tilbehør

1. Rengjør stekebrettene med papirhåndkle eller en fuktig klut.
2. Hell litt olje på stekebrettet for å fjerne rester som er blitt festet. La det stå i 5 til 10 minutter for å mykne.
3. Rengjør stekebrettene med en myk, våt klut eller svamp og mildt rengjøringsmiddel.
4. Tørk opp stekebrettene med en klut fuktet med rent vann.
5. Resten av det brukte tilbehøret skal rengjøres med varmt vann, mildt rengjøringsmiddel og en myk klut eller svamp.
6. Skyll det rengjorte tilbehøret i rent vann.
7. Tørk opp brettene og tilbehøret en myk klut.

7 Mulige feil

Tabellen nedenfor inneholder beskrivelser av mulige årsaker til feil eller defekter som kan oppstå under drift, og måter de kan fjernes på. Arbeidene kan utføres kun av riktig kvalifisert teknisk personale.

Hvis feilene ikke kan fjernes, ta kontakt med servicen. Det er nødvendig å angi varenummeret, modellen og serienummeret. Disse opplysningene finnes på apparatets merkeplate.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet er koblet til strømforsyning, men den grønne driftskontrollampen lyser ikke.	Feilaktig tilkoblet støpsel.	Ta ut støpselet og koble det korrekt til stikkontakten
	Hovedregulatoren/ tidsregulatoren er ikke innstilt	Innstill hovedregulatoren/tidsregulator en
Apparatet er koblet til strøm, men det varmes ikke opp	Temperaturen er ikke innstilt	Innstill temperaturen
	Skadet varmeelement	Ta kontakt med servicen
Apparatet er koblet til strøm men virker ikke	Overopphetingsvernet har virket	Vent inntil apparatet er avkjølt. Trykk på RESET-knappen som befinner seg på baksiden Dersom overopphetingsvernet blir aktivert igjen, ta kontakt med servicen
Steking/koking er ikke jevn	Skadet ventilator	Ta kontakt med servicen
	Skadet termostat.	Ta kontakt med servicen
	Avstanden mellom mat og øvre brett er for liten	Hold avstand på minst 40 mm

NO

Feil	Mulig årsak	Løsning
Belysning i ovnsrommet virker ikke	Skadet lyspære	Koble apparatet fra strømforsyning, la det kjøle seg ned. Fjern lampedekselet. Skru av lyspæren og bytt den til en ny pære med samme tekniske egenskaper.

8 Viderehåndtering

Elektriske apparater

	Elektriske apparater er merket med dette symbolet. Elektriske apparater må fjernes og resirkuleres på en riktig, miljøvennlig måte. Det er forbudt å kaste elektriske apparater sammen med husholdningsavfall. Koble apparatet fra strømforsyning og fjern tilkoblingskabelen fra apparatet.

Elektriske apparater skal leveres til utpekte samlingspunkter.

NO