

AT230-MDI S



120827

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: 1.0

Skapandedatum: 2025-09-10

Original bruksanvisning

1	Säkerhet	2
1.1	Förklaring av signalord	2
1.2	Säkerhetsanvisningar	3
1.3	Avsedd användning	6
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	Sammanställning av apparatens komponenter	11
4.3	Apparatens funktion	11
5	Installation och handhavande	12
5.1	Installation	12
5.2	Handhavande	15
6	Rengöring	26
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	26
6.2	Rengöring	26
7	Felsökning	28
8	Återvinning	30



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.

SV

1.2 Säkerhetsanvisningar

Elektrisk ström

- En för hög nätpänning eller en felaktig installation kan leda till elolycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätpänningen.
- 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.
- Apparatsens 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 apparaten 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 sök för god frisklufttillförsel.

SV

Heta ytor

- Apparatsens 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.
- Håll 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. Säkerhetskaptitlet 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.

SV

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
- Uptining av djupfrysta produkter
- Rostning
- Bearbetning av frysta och djupfrysta rätter.

1.4 Oändamålsenlig användning

SV

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

SV

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 leveransen 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.

SV

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 AT230-MDI S
Art. nr:	120827
Material:	rostfritt stål, belagt
Material tillagningskammare:	rostfritt stål
Mått tillagningskammare (bredd x djup x höjd) i mm:	560 x 380 x 350
Antal rack:	4
Mått på Rack:	1/1 GN
Avstånd mellan rack i mm:	75
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Ställa in tiden från - till i minuter:	1 - 120
Uppvärmningstid (150 °C) i min:	12
Antal värmebehandlingsprogram:	1
Antal tillagningsetapper:	1
Grillkapacitet:	2,4 kW
Antal motorer:	2
Steg fläkthastighet	1
Skyddsnivå:	IPX 3
Anslutningsvärde:	3,0 kW 220-240 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	700 x 675 x 550
Vikt i kg:	47,6

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

Version / egenskaper

- Färg: svart, matt
- Serie: AT
- Apparatensanslutning: redo för anslutning
- Funktioner: konvektion | grill | fuktgivande
- Temperaturreglering: termostat, i steg om 1 °C
- Timer: ja
- Termostat: ja
- Typ av styrningar: tvär
- Invändig belysning: ja
- LED-display: temperatur | tid
- Styrning: vred, MDI
- På-/av-knapp: ja
- Kontrollampor:
 - På/av
 - uppvärmning
 - timer
- Egenskaper:
 - Avrundat ugnsutrymme
 - Avtagbara styrningar
 - Dubbelglas hos luckan
 - Enkel laddning av kammaren tack vare luckans sidogångjärn
 - Vred med digital display för temperatur- och tidsvisning
 - Memory-funktion
 - Möjlighet att stoppa värmebehandlingsprocessen med hjälp av en temperaturregulator
 - Ljudsignal när tiden går ut (1–120 minuter)
- Detta ingår:
 - 1 galler
 - 1 x GN-korg
 - 1 tilloppsslang

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter

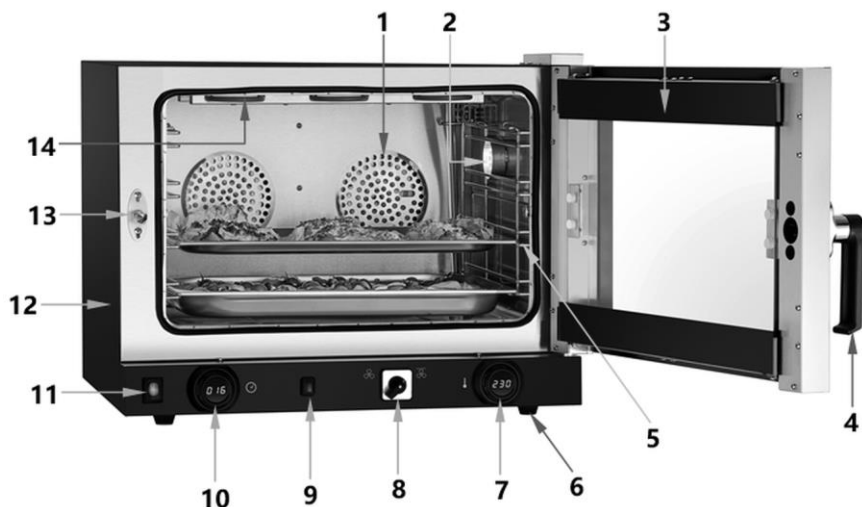


Fig. 1

SV

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Fläkt (2 st) | 2. Invändig belysning |
| 3. Glasdörr | 4. Handtag av glasluckan |
| 5. Rack | 6. Fötter (4x) |
| 7. Tryckknapps vridreglage för temperatur | 8. Varmluft/grillregulator |
| 9. Befuktningsknapp | 10. Tryckknapps vridreglage för tid |
| 11. På-/av-knapp med inbyggd strömindikator (grön) | 12. Hus |
| 13. Dörrlås | 14. Värmeelement |

4.3 Apparatens funktion

Varmluftsugnen AT230-MDI S-modellen kombinerar de beprövade egenskaperna i AT-serien och erbjuder extra komfort med integrerad grillning och befuktning. Den högsta driftskomforten säkerställs av MDI Bartscher digital styrning med snabb och okomplicerad temperatur- och tidsjustering. Konvektionsugnen underlättar laddningen av värmebehandlingskammaren tack vare luckans sidogångjärn.

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.

TIPS!

Tillverkaren ska inte vara ansvarig eller ställer inte någon garanti för skador som kan hänföras till bristande efterlevnad av föreskrifter eller felaktig installation.

SV

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.

Installation och handhavande

- 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.

OBS!

Enheten är inte lämplig för installation i möbler.

Vattenanslutning

1. Se till att dricksvattenanslutningen ligger nära enheten.
2. Innan du ansluter enheten, dränera tillräckligt med vatten för att avlägsna eventuellt restmaterial i rörledningen så att det inte kommer in i magnetventilerna.

TIPS:

För att säkerställa korrekt funktion och förhindra ansamling av kalk i ugnen, ska apparaten förses med dricksvatten med en hårdhet på mellan 0,5 och 5 ° dH (tyska grader). Vid högre värden är det nödvändigt att installera ett vattenavhårdningssystem.

3. Anslut den medföljande vattentryckslangen till vatteninloppsslangens koppling (3/4") på baksidan av apparaten.
4. Anslut den andra änden av tryckslangen till kallvattensystemet med en avstängningsventil.

Det ingående dricksvattnet bör ha ett tryck mellan 50 kPa (0,5 bar) och 200 kPa (2 bar).

Om det ingående vattentrycket är högre än 200 kPa (2 bar), är det nödvändigt att installera en tryckreducerare.

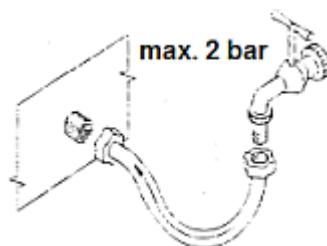


Fig. 2

Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylden) 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.

5.2 Handhavande



OBS!

Risk för brännskada!

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

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

Hantera apparaten med hjälp av de avsedda handtagen och manöverelementen.

Galler, plåt och behållare blir mycket varma under användning.

Använd diskdukar eller skyddshandskar för att ta ut varma rätter.

Förberedning av apparaten

1. Rengör maskinen och tillbehören invändigt och utvändigt innan den tas i drift enligt instruktionerna i avsnitte 6 **"Rengöring"**.
2. Innan du använder ugnen för första gången, värm ugnen utan mat, med hänsyn till instruktionerna i kapitlet **"Inställningar"**, för att ta bort eventuella obehagliga lukter från värmeisoleringen. Välj den högsta temperaturinställningen och längsta tiden.

Det kan finnas en del rök eller en obehaglig lukt. Detta är normalt första gången du använder det, och det händer inte igen vid efterföljande användningar.

3. Öppna sedan glasdörren för att låta den kvarvarande röken komma ut.

SV

Inställningar

Varmluftsgugnen styrs av två tryckknapps vridreglage:

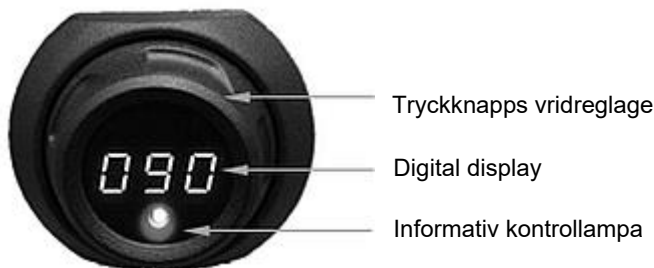
- Tryckknapps vridreglage för tid (på vänster sida av kontrollpanelen)
- Tryckknappstemperaturkontroll (på höger sida av kontrollpanelen)

Intryckt vridreglagen används både för att ställa in tid och temperatur och för att aktivera programläget.

Tryckknapparna har inbyggda digitala skärmar från vilka tid och temperatur kan läsas.

Informativa indikatorlampor visar driftstatus.

Konstruktion av tryckknapps vridreglage



SV

Tidsinställningar:

Apparattens drifttid ställs in med hjälp av tryckknapps vridreglage för tid (på vänster sida av kontrollpanelen). Tiden kan ställas in från 1 till 120 minuter i steg om 1 minut.

Temperaturinställning

Temperaturen ställs in med hjälp av tryckknappens vridknapp (på höger sida av kontrollpanelen). Temperaturen kan ställas in mellan 50 °C - 300 °C i steg om 1 °C.

Normal drift

1. Anslut apparaten till ett enkelt, jordat eluttag.
2. Tryck på/av-knappen till "I"-läget.

Strömindikatorlampan (grön) i på/av-knappen tänds.

Enheten är nu i huvudmenyn.

De digitala displayerna på tryckknapps vridreglage visar senast använda temperatur och tid, informationsindikatorlamporna är släckta.

3. Ställ in önskade parametrar genom att vrida på den lämpliga tryckknapps vridreglagen.

4. Tryck på tryck/sväng-kontrollen för att starta programmet.

Värme, innerbelysning och fläktmotorer slås på.

Indikeringslampan på tryck-/svängreglaget börjar blinka.

Temperaturregulatorns informativa kontrollampa lyser tills den inställda temperaturen uppnås och lyser sedan endast när eftervärmningsprocessen äger rum.

Under drift kan både tid och temperatur ändras fritt genom att vrida på respektive det tryckknapps vridreglaget.

Efter att den inställda tiden har gått, ljuder en akustisk signal. Det upprepas tills det bekräftas genom att trycka på en av de två tryckknapps vridreglagen.

Indikeringslampan för tryck/sväng-reglaget slocknar.

Sedan är apparaten tillbaka i huvudmenyn.

De senast använda värdena visas på de digitala displayerna, informationsindikatorlamporna är släckta.

När enheten är i standbyläge (digitala displayer och indikatorlampor på båda tryckknapparna är svarta) kan den aktiveras genom att trycka på en av tryckknapparna.

Tips: Vid temperaturer över 80 °C går varmluftsugns fläktar efter avstängning tills apparaten har svalnat.

Om varmluftsugnen inte används på ytterligare 60 minuter går den tillbaka till standbyläge. Alla displayer på de tryckbara vridreglagen är avstängda. Genom att trycka på en av de tryckbara a kan enheten återaktiveras.

Break-läge

Programmet kan avbrytas under drift. För att göra detta måste du trycka på vridreglage för temperatur.

Displayerna för båda tryckknapps vridreglagen blinkar, fläktar och lampor är aktiva, värmen är avstängd, timern stoppas.

Genom att trycka på tryckknappen temperaturkontroll igen, återaktiveras programmet och fortsätter med inställda parametrar.

Matlagning

TIPS!

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

1. När den inställda temperaturen har uppnåtts, placera önskad mat i GN-kantinen eller andra lämpliga behållare på gallret i apparatens tillagningskammare.
2. Återställ vid behov tid och temperatur.

Du kan placera 4 GN-kantinen på 4 par konvektionsugnsstyrningar samtidigt. När du laddar enheten, se till att det finns ett avstånd på minst 40 mm mellan GN-kantinen (eller andra behållare), vilket gör att du kan bibehålla optimal värmefördelning i ugnskammaren.

Efter att den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal, som upprepas tills den bekräftas genom att trycka på en av de två vridknapparna.

Indikeringslampan för tryck/sväng-tidreglaget slocknar.

SV

3. Ta ut försiktigt den färdiga maten.
4. När apparaten inte längre används, stäng av den med på/av-knappen.
5. Koppla bort apparaten från elnätet.

Fuktning

Befuktning (ångproduktion) initieras genom att trycka på befuktningsknappen på kontrollpanelen. Genom att trycka ner sprutas vatten blixtnsabbt på fläkten och förvandlas sedan till ånga i enhetens värmebehandlingskammare.

1. Starta apparaten med på-/av-knappen.
2. Ställ in önskade parametrar genom att vrida på det tryckknapps vridreglaget.
 - temperatur vid 170 °C - 300 °C,
 - tid i intervallet från 0 till 120 minuter.
3. För att starta programmet, tryck på timerns tryckknapp.
4. Tryck bara på befuktningsknappen när temperaturen i enheten överstiger 170 °C för att rikta fukten in i ugnen med hjälp av manuella pulser.

Vatten sprutas in i ugnen så länge befuktningsknappen är intryckt.

TIPS!

Befuktningsknappen behöver bara tryckas kort (max 3 sek.), annars samlas överskottsvatten i botten av värmebehandlingskammaren.

Ångutsug

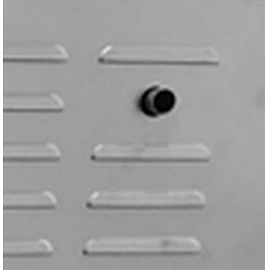


Fig. 3

Under sprutning (fuktning) genereras ånga i enhetens värmebehandlingskammare. Denna ånga släpps ut genom rökutsugaren på baksidan av apparaten.

Tillagning/gräddning med varmluft

Tillagnings-/bakprocessen i en varmluftsugn utförs med hjälp av varmluftscirkulation inuti enheten. Detta möjliggör jämn tillagning/bakning tack vare den homogena temperaturfördelningen.

Fördelen med varmluftsugnen är att man kan laga/baka olika maträtter samtidigt (när baktemperaturen är densamma) och matens olika smaker blandas inte.

1. Gör de temperatur- och tidsinställningar som krävs för de valda rätterna enligt instruktionerna i kapitlet **"Inställningar / Normal drift"**.

2. Vrid konvektions-/grillreglaget åt vänster för att aktivera varmluftsfunktionen.

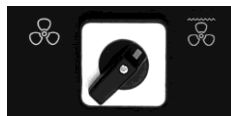


Fig. 4

OBS!

Funktionen "Varmluftsugn" och "Grill"-funktionen kan inte användas samtidigt.

SV

3. För att starta värmebehandlingsprocessen, tryck på tryckknappens roterande timer.
4. När den inställda temperaturen har uppnåtts, placera önskad mat i GN-behållare eller andra lämpliga behållare på gallret i apparatens tillagningskammare.
5. För att fortsätta värmebehandlingsprocessen, tryck på tryckknappens roterande timer.
6. Matlagning.

Efter att den inställda tiden har gått, ljuder en akustisk signal. Det upprepas tills det bekräftas genom att trycka på en av de två tryckknapps vridreglagen. Indikeringslampan för tryck/sväng-tidreglaget slocknar.

7. Efter värmebehandlingsprocessen, ta försiktigt bort den beredda maten.

Grillningsprocess

Grillfunktionen kan användas genom att aktivera det övre värmeelementet.

Grillningsprocessen utförs med hjälp av termisk strålning av ett glödande värmeelement i den övre delen av värmebehandlingskammaren. Temperaturen som genereras är mycket hög och värmen frigörs endast i en riktning (uppfifrån och ned), vilket gör att matens yta kan brynas omedelbart.

1. Gör de temperatur- och tidsinställningar som krävs för de valda rätterna enligt instruktionerna i kapitlet **"Inställningar / Normal drift"**.

2. Vrid konvektions-/grillreglaget åt höger för att aktivera grillfunktionen.



Fig. 5

OBS!

Funktionen "Varmluftsugn" och "Grill"-funktionen kan inte användas samtidigt.

3. För att förvärma enheten, tryck på tryckknapps vridreglage för tid.
4. Förbered nödvändiga rätter för grillning (kött, fisk, grönsaker) och placera dem på lämpligt grillgaller.
5. Pensla disken med lite olja.
6. När den inställda temperaturen har uppnåtts, skjut in grillgallret med maten på den översta hyllan i varmluftsugnen.
7. Skjut in droppbrickan under gallret.
8. För att starta grillningsprocessen, tryck på tryckknapps vridreglage för tid.
9. Du ska ständigt övervaka grillningsprocessen, eftersom värmestrålningen från värmeelementet är mycket hög och disken lätt kan brännas.
10. När matens övre yta är brun, öppna varmluftsugnsluckan, dra ut grillgallret, vänd på maten och skjut tillbaka gallret in i varmluftsugnen för att grilla den andra sidan av maten.

Efter att den inställda tiden har gått, ljuder en akustisk signal. Det upprepas tills det bekräftas genom att trycka på en av de två tryckknapparnas vridreglage. Indikeringslampan för tryck/sväng-tidreglaget slocknar.

11. Ta bort den förberedda maten efter grillningen.

Överhettningsskydd

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

När överhettningsskyddet utlöses, följ dessa steg:



Fig. 6

- låt apparaten svalna i några minuter,
- skruva av plastlocket på säkerhetsanordningen på baksidan av enheten,
- tryck på **"RESET"-knappen**,
- skruva på plastlocket igen,
- 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.

SV

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

Installation och handhavande

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	Värmebehandlingstid 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	
	Mördegdeg	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

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 olycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

6.2 Rengöring

1. Anordningen ska rengöras regelbundet vid slutet av varje arbetsdag och också under tiden eller när anordningen inte använts på en längre tid.

Med regelbunden rengöring går det att undvika brännskador på rester av bakverk och stekar.

2. Ta bort använda brickor, grillgaller och matbehållare från apparaten.
3. Rengör apparatens tillagningskammare med en mjuk, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vid stark nedsmutsning använd allmänt tillgänglig spisrengöring. Följ anvisningar från tillverkaren av det rengöringsmedel som du använder.



Fig. 7

Styrningarna kan tas bort för att underlätta rengöring av ugnen.

5. För att göra detta, skruva loss de räfflade skruvarna (höger och vänster) och dra ut styrningarna ur ugnskammaren.
6. Rengör styrningarna noggrant med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

7. Rengör ugnskammaren enligt beskrivningen ovan.
8. Sätt tillbaka styrningarna och fäst dem med de räfflade skruvarna.
9. Torka av apparatens hölje och glasdörr in- och utvändigt med en mjuk, fuktig trasa..
10. Torka slutligen de rengjorda delarna och ytorna med en mjuk trasa.

Tillbehör

1. När du använder tillbehör, rengör dem med varmt vatten, ett mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa eller svamp.
2. Skölj de rengjorda tillbehören med rent vatten.
3. Torka tillbehören med en mjuk trasa.

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 de digitala displayerna på tryck-/svängreglagen visar inga värden	Felaktig ansluten stickkontakt.	Dra ut stickkontakten och sätt den in i eluttaget korrekt igen
	Apparaten är i vänteläge.	Tryck in en av inskjutningsreglagen
Apparaten är ansluten till elnätet men blir inte varm	Temperaturen är inte inställd	Ställ in temperaturen
	Skadat värmeelement	Kontakta service
Apparaten är ansluten till strömförsörjningen men den fungerar inte	Överhettningsskyddet har löst ut.	Låt apparaten svalna. Tryck på RESET- knappen på baksidan Om överhettningsskyddet aktiveras igen, kontakta kundtjänsten
Tillagnings-/bakningsresultatet är ojämnt	Skadad fläkt	Kontakta service
	Skadad termostat.	Kontakta service
	Avståndet mellan maten och brickan ovanifrån är för litet	Håll ett avstånd på minst 40 mm

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Belysningen i ugnen fungerar inte	Trasig glödlampa	Koppla bort enheten från strömförsörjningen, 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.

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.