

# Bruksanvisning

## Lågtemperaturugn



120792



## Innehållsförteckning

<b>1. Säkerhet</b> .....	<b>2</b>
1.1 Symbolbeskrivning .....	2
1.2 Anvisningar gällande säkerhet .....	3
1.3 Användning i enighet med dess syfte .....	6
<b>2. Allmän information</b> .....	<b>7</b>
2.1 Producentens ansvar och garanti .....	7
2.2 Upphovsrätts skydd .....	7
2.3 Produkt deklARATION.....	7
<b>3. Transport, förpackning och lagring</b> .....	<b>8</b>
3.1 Leverans kontroll .....	8
3.2 Förpackning.....	8
3.3 Lagring .....	8
<b>4. Tekniska parametrar</b> .....	<b>9</b>
4.1 Sammanfattning av delar.....	9
4.2 Tekniskt information .....	10
<b>5. Installation och användning</b> .....	<b>11</b>
5.1 Inställning och uppkoppling .....	11
5.2 Hantering.....	12
<b>6. Rengöring och konservering</b> .....	<b>18</b>
<b>7. Möjliga dysfunktioner</b> .....	<b>19</b>
<b>8. Återvinning</b> .....	<b>20</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Tyskland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!**

Nedanstående bruksanvisning innehåller en beskrivning på hur man installerar produkten och hur man konserverar den. Boken används också som viktig informationskälla och handbok.

Bekantskap och följande av alla anvisningar beskrivna i bruksanvisningen gällande säkerhet och rätt arbetssätt är förutsättningen till ett säkert och riktigt arbetssätt av produkten. Utöver detta bör man följa alla lokala regler gällande säkerhet och arbetarskydd.

Bruksanvisningen är en del av apparaten och borde vara lagrat i närheten av produkten så att alla som utför konserverings arbete, rengörings arbete eller annat arbete kan ha den nära till hands.

Om apparaten lämnas vidare till annan användare se till att bruksanvisningen medföljer.

## 1. Säkerhet

Produkten är utförd i enighet med aktuella tekniska regler. Men produkten kan vara källan till faror om den inte används på rätt sätt eller på ett sätt som inte är enligt med dess ändamål.

Alla personer som använder apparaten måste följa instruktioner och säkerhetsföreskrifter som finns i denna bruksanvisning.

### 1.1 Symbolbeskrivning

Viktiga anvisningar gällande säkerhet och tekniska frågor markeras i nedanstående bruksanvisning med symboler. Följ alltid dessa anvisningar för att undvika eventuella olyckor, skador och dödsfall samt materiella skador.



**SÄKERHET!**

Denna symbol varnar för direkt fara som kan orsaka allvarliga skador eller dödsfall.



**OBS!**

Denna symbol varnar för risksituationer som kan resultera i allvarliga skador eller dödsfall.



**HET YTA!**

Denna symbol varnar för het yta när apparaten är i drift. Risk för brännskada!



**VARNING!**

Denna symbol varnar för risksituationer som kan resultera i lindriga skador för användaren eller kan leda till att produkten skadas, fungerar felaktigt och/eller går sönder.



**ANVISNING!**

Med denna symbolen markeras viktiga uppgifter och rekommendationer som ska följas för att säkerställa effektiv och felfri drift av apparaten.

## 1.2 Anvisningar gällande säkerhet

- Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten.
- Lämna **aldrig** apparaten utan uppsikt under användning.
- Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn. **Risk för kvävning!**
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Apparaten kan inte användas med en extern timer eller fjärrkontroll.
- Apparaten får endast användas om den är i gott skick och säker att använda. Vid fel koppla bort apparaten från elnätet och kontakta service.
- Konservering och reparation bör endast utföras av kvalificerad personal som använder enbart originaldelar och tillbehör. **Man bör inte genomföra reparation på egen hand.**

- Använd inte tillbehör och reservdelar som inte är godkända av tillverkaren. Detta medför allvarlig risk för användaren, kan skada apparaten samt medföra fara för liv och hälsa. Dessutom förfaller garantin.
- Om man inte kommit överens med producenten om att införa ändringar i apparaten är det då förbjudet att införa modifikationer eller ändringar i apparaten, allt för att undvika risker och för att se till att apparaten fungerar på rätt sätt.



## **SÄKERHET! Risk för elektrisk stöt!**

För att undvika hotets följder, måste beaktas nedanstående säkerhetsanvisningar:

- Skydda elsladden från värme och skarpa kanter. Låt aldrig sladden hänga över kanten på bordet eller arbetsbänken. Se till att ingen trampar på sladden eller snubblar över den.
- Sladden ska inte vikas, klämmas eller snurras runt apparaten. Ställ aldrig själva apparaten eller andra föremål på nätsladden.
- Sladden får inte ligga på en matta eller annat värmeisolerande material. Sladden får inte täckas över. Håll sladden borta från arbetsområdet och doppa den aldrig i vatten.
- Kontrollera då och då om kabeln inte är trasig. Man får inte använda produkten om kabeln är trasig. Trasig kabel måste vara utbytt av en kvalificerad elektriker.
- Håll i stickkontakten, inte sladden, när du drar ut den ur eluttaget.
- Flytta och lyft aldrig apparaten genom att dra i sladden.
- Öppna aldrig apparaten själv. **Risk för elektrisk stöt** om elektriska anslutningar ändras eller ändringar i elektrisk eller mekanisk konstruktion görs.
- Doppa aldrig stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte frätande rengöringsmedel och se till att vatten inte kommer in i apparaten.

- Hantera aldrig apparaten med våta eller fuktiga händer eller om du står på vått underlag.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget
  - om apparaten inte används,
  - vid störningar under användning,
  - innan du rengör apparaten.



### **HET YTA! Risk för brännskada och personskada!**

För att undvika hotets följder, måste beaktas nedanstående säkerhetsanvisningar:

- Apparatus ytor blir mycket varma under användning! Rör inte vid varma ytor med bara händer! Rör bara vid avsedda handtag och manöverelement medan du använder maskinen.
- Apparatus ytor och ugnsutrymme samt maträtter i käril förblir varma under längre tid, även när apparaten har stängts av. Använd alltid ugnshandskar för att ta ut maträtter ur ugnsutrymmet.
- Var mycket försiktig när du öppnar konvektionsugnens lucka därför att varm ånga kan komma ut ur ugnen.
- Låt apparaten svalna före rengöring.



### **OBS! Risk för brand och explosion!**

För att undvika hotets följder, måste beaktas nedanstående säkerhetsanvisningar:

- Se till att det inte finns sådana föremål som plastpåsar, bruksanvisningar, tillbehör inne i ugnsutrymmet före användning. Placera **aldrig** köksredskap, handdukar, papper m.m. i ugnsutrymmet och på apparaten.

- Använd **aldrig** enheten i närheten av brännbara, lättantändliga material (t ex bensin, sprit, alkohol osv.). Höga temperaturer kan orsaka avdunstning av sådana material. Deras kontakt med antändningskällor kan leda till en deflagration samt personliga och materiella skador.
- Vid brand, innan du vidtar åtgärder för brandbekämpning, koppla bort apparaten från elnätet (dra ut sladden!).  
**Observera:** Spruta inte vatten på enheten, när den är kopplad till nätströmmen: **Risk för elektrisk stöt!**

## 1.3 Användning i enighet med dess syfte

Apparaten fungerar endast säkert när den är använd i enighet med sitt ändamål.

All inblandning i apparaten, i dess montage och konserverings arbete måste vara utförd av speciell service.

**Lågtemperaturugn** är enbart avsedd för tillagning av **lämpliga maträtter** på följande sätt:

- bakning, färdigkokning och varmhållning av kött, fisk m.m. (färska eller djupfrysta);
- uppvärmning av nedkylda eller djupfrysta maträtter.



### **VARNING!**

**Användning av produkten till andra ändamål än de som beskrivs i bruksanvisningen är förbjudet och anses som oenigt med dess ändamål.**

**Man utesluter all anspråk mot producenten och dess befullmäktigat ombud från skador som har uppstått på grund av felaktig användning och användning som inte är enigt med dess ändamål.**

**Ansvaret för skador som har uppstått under felaktig användning och användning som inte är enigt med dess ändamål ligger endast hos användaren.**



## 2. Allmän information

### 2.1 Producentens ansvar och garanti

All nedanstående information beskriven i bruksanvisningen har blivit framställt i enighet med gällande lagar, ingenjörs och konstruktörs kunskap, vår egen kunskap och vår långvariga erfarenhet.

Översättningen är också utförd på ett noggrant sätt för att ge den bästa möjliga beskrivningen. Dock kan vi bara ta ansvaret för eventuella fel i den tyska versionen av bruksanvisningen.

Vid beställning av speciell modell av apparaten eller en som är utrustad med extra funktioner eller extra teknisk utrustning kan apparaten skilja sig från beskrivning och bilder i den här bruksanvisningen.



#### **VARNING!**

**Läs noga igenom denna bruksanvisning innan apparaten tas i bruk för första gången och i synnerhet innan du sätter på den!**

Tillverkaren **ansvarar inte** för skador och fel om:

- skötsel- och rengöringsanvisningar inte följs;
- apparaten används inte i avsett syfte;
- användaren modifierar eller ändrar apparaten;
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

### 2.2 Upphovsrätts skydd

Nedanstående bruksanvisning och dess innehåll i form av text, ritningar, foto och andra delar är skyddade med upphovsrätten. Utan skriftligt godkännande av producenten får man inte använda kopiera bruksanvisningen i någon form (detta gäller även delar av bruksanvisningen), eller användning och distribution av innehållet till en tredje person. Kränkning av ovan nämnd lag kommer att bidra till skadeståndsansättning. Vi behåller oss rätten att fullborda vårt fordran.



#### **ANVISNING!**

**Text, ritningar, foto, och andra beskrivningar i nedanstående bruksanvisning är skyddade med upphovsrättslagen och lagen om skydd mot industri egendom. All missbruk i utnyttjande av innehållet är straffbart.**

### 2.3 Produkt deklARATION



Produkten uppfyller alla aktuella normer och lagar gällande i den Europeiska Unionen. Ovan nämnd information bekräftar vi i produkt deklARATIONEN. Vi kommer gärna skicka produkt deklARATIONEN till Er vid önskan.

## 3. Transport, förpackning och lagring

### 3.1 Leverans kontroll

Man måste omedelbart kontrollera efter leverans om apparaten är komplett och om den inte har skadats under transport. Om man upptäcker att apparaten har skadats under transport bör man avstå från mottagande av apparaten eller ta emot den villkorligt.

Skriv ner skadorna i transportpappren. Anmäl därefter apparaten för reklamation.

Man bör anmäla dolda fel direkt efter deras upptäckt pga. att skadestånds anspråk kan endast göras enligt gällande reklamations tiden.

### 3.2 Förpackning

Vi ber er att inte slänga förpackningen. Den kan vara nödvändig för lagring, flytt eller vid transport till och får service i fall produkten går sönder. Före användning bör man se till att all förpackning är borttagen både invändigt och utvändigt.



#### **ANVISNING!**

**Vid återvinning av förpackningen ska man följa gällande lagar i landet. Förpackningen är avsedd för återanvändning och borde återvinnas.**

Vi ber er att kontrollera om produkten och tillbehören är kompletta. Om något av delarna saknas ber vi er att kontakta vårt kundtjänst.

### 3.3 Lagring

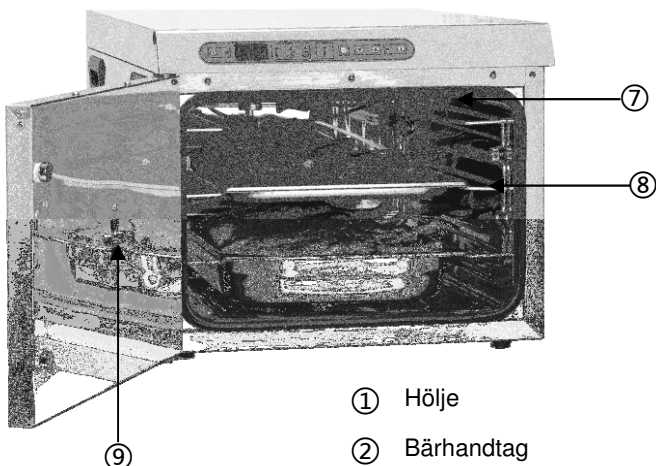
Man bör lämna förpackningen stängd tills installationen av apparaten och under lagring ska man följa anvisningarna gällande lagring av förpackningen.

Den förpackade apparaten skall alltid lagras enligt nedanstående anvisningar:

- lagra ej utomhus,
- lagra i torra förhållanden och skydda mot damm,
- låt inte apparaten komma i kontakt med aggressiva medel,
- skydda mot solstrålar,
- undvik mekaniska skakningar,
- i fall av längre lagring (över tre månader) kontrollera regelbundet tillståndet av alla delar och förpackningen, i nödfall rengör och fresa upp apparaten.

## 4. Tekniska parametrar

### 4.1 Sammanfattning av delar



- ① Hölje
- ② Bärhandtag
- ③ Kontrollpanel
- ④ Lucka med magnetlås
- ⑤ Luckhandtag
- ⑥ Ställfötter
- ⑦ Tillagningsutrymme
- ⑧ Uttagbara skenor
- ⑨ Avfuktare

## 4.2 Tekniskt information

Namn	Lågtemperaturugn
Art. nr:	<b>120792</b>
Material:	rostfritt stål
Utförande:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ dörr med magnetlås</li><li>▪ utbytbara luckgångjärn</li><li>▪ bärhandtag – 2 på vardera sidan</li><li>▪ insidan med rundade hörn</li><li>▪ Antal hyllor: 3 (1/1 GN eller 600 x 400 mm, max. djup 65 mm)</li><li>▪ uttagbara skenor som underlättar rengöring</li><li>▪ temperatursond</li><li>▪ elektronisk kontrollpanel</li><li>▪ COOK funktion för bakning i en låg temperatur (max. 110 °C)</li><li>▪ HOLD funktion för uppvärmning i en bestämd temperatur</li></ul>
Anslutningseffekt:	1,2 kW / 230 V 50 Hz
Temperaturintervall:	30 °C - 110 °C
Dimensioner:	bredd 505 x djup 715 x höjd 415 mm
Avstånd mellan skenorna:	80 mm
Vikt:	25 kg
Tillbehör:	2 skensats för ugnsplåtar med mått på 600 x 400 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

---

## 5. Installation och användning

### 5.1 Inställning och uppkoppling

#### Inställning

- Packa upp apparaten och avlägsna all förpackning.
- Ställ apparaten på en plan och säker yta som klarar dess vikt och är värmetålig.
- Man får absolut **inte** ställa apparaten på ett lättantänt underlag.
- Man får inte ställa produkten i närheten av en öppen eld, elektriska ugnar, värme ugnar eller andra värmekällor.
- Apparaten är inte anpassad för inbyggnad eller montering i rad.
- Håll ett avstånd på minst 10 cm till brännbara väggar och andra föremål.
- Placera aldrig apparaten på golvet.
- Placera apparaten på så sätt att tillgång till stickproppen är lätt för att snabbt kunna bryta strömmen till apparaten vid behov.
- Ta bort skyddsfilmerna före start. Ta bort filmerna långsamt så att det inte lämnas några limrester på apparatens ytor. Eventuella limrester kan avlägsnas med ett lämpligt lösningsmedel.



**WARNING!**

Ta aldrig bort namnskyften och varningssymboler på enheten.

#### Uppkoppling



**SÄKERHET! Risk för elektrisk stöt!**

**Felaktig installation kan orsaka kroppsskada.**

**Före installation bör man kontrollera att strömmen i väggkontakten är den samma som behövs för att driva riskokaren (titta på tabellen). Apparaten kan endast kopplas in om allt stämmer!**

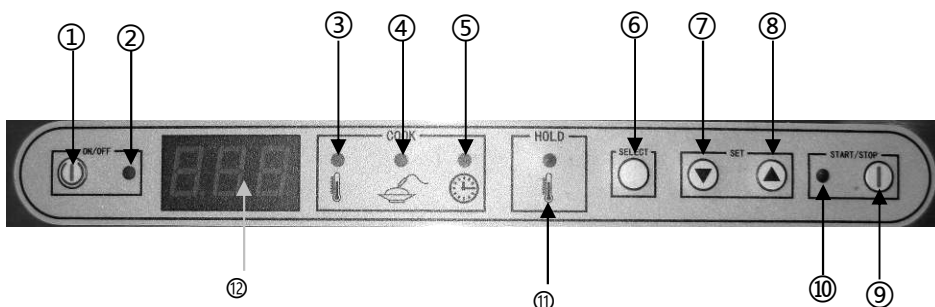
- Uttaget ska vara säkrat med minst 16 A. Anslut apparaten alltid direkt till väguttaget, använd aldrig grenuttag eller dubbeluttag.

## 5.2 Hantering

### Före första användning

- Rengör apparaten med mildt rengöringsmedel och varmt vatten.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel med klor.
- Förvärma apparaten utan maträtter i 30 minuter i temperatur på 100 °C.  
Vid den första uppvärmningen kan apparaten avge lukt som skapas av isolering och försvinner vid fortsatt användning.

### Skärmfunktioner och knappar på kontrollpanelen





- ① Knapp **ON/OFF (PÅ/AV)**
- ② Kontrollampa för nätanslutning
- ③ LED kontrollampa för temperatur
- ④ LED kontrollampa för innetemperatur för maträtter
- ⑤ LED kontrollampa för gräddningstid
- ⑥ Knapp **SELECT** för funktionsval
- ⑦ Minskar inställt värde
- ⑧ Ökar inställt värde
- ⑨ Knapp **START/STOP**
- ⑩ Kontrollampa för drift
- ⑪ LED kontrollampa för varmhållningsfunktion **HOLD**
- ⑫ Display

## Inställning

Apparaten är utrustad med **tre funktioner**:

- ❖ **COOK funktion:** för gräddning i en låg temperatur och färdigkokning av maträtter i temperaturen på max. 110 °C.
- ❖ **Gräddning med mätning av innertemperatur för maträtter:** bra gräddning av livsmedel.
- ❖ **HOLD funktion:** för varmhållning av maträtter i en bestämd temperatur.

## COOK funktion

- Tryck på knappen **ON/OFF (PÅ/AV)**. Kontrollampa för nätanslutning bredvid knappen tänds och visar att apparaten är ansluten till elnätet och är i driftläge **Standby**.
- LED kontrollampa tänds och nu kan önskad **temperatur** ställas in mellan 0 °C och 110 °C med knappar  eller .
- Tryck på knappen **SELECT** för att gå till nästa inställning.
- När temperaturen har ställts in kan **gräddningstid** väljas genom tidsinställning (upp till 9 timmar och 59 minuter). LED kontrollampa för gräddningstid tänds.
- När gräddningstiden har valts tryck på knappen **START/STOP**.

## Gräddning med mätning av innertemperatur för maträtter

- Om du vill välja funktion för **mätning av innertemperatur för maträtter**, ställ in önskad innertemperatur för maträtten upp till 110 °C.
- Vid gräddning med mätning av innertemperatur för maträtter slipper du inställning av gräddningstid eftersom gräddningstiden beror på maträttens innertemperatur.
- När innertemperaturen har ställts in tryck på knappen **START/STOP**.



## HOLD funktion

- För att välja denna funktion tryck på knappen **SELECT** tills LED kontrollampan för varmhållningsfunktion **HOLD** tänds.
- Ange önskad temperatur och tryck på knappen **START/STOP**.
- Apparaten värms upp tills den önskade temperaturen uppnås och håller den tills den inställda tiden har löpt ut.

- I varmhållningsläge visar displayen omväxlande var 4 sekund den inställda temperaturen och den temperatur som har mätts inne i tillagningsutrymmet.



## ANVISNING!

Alla temperaturinställningar i tillagningsutrymmet, gräddningstid, innetemperatur för maträtter kan när som helst ändras med knappar  eller  när apparaten är igång.

## Avstängning av apparaten

- Tryck på knappen **START/STOP** för att bryta en tillagningssteg. Efter driftavbrott ställs alla parametrar (temperatur i tillagningsutrymmet, innetemperatur för maträtter, tid) in på "0".

## Lämpliga tillbehör

- Lämpliga **ugnsplåtar (600 x 400 mm)** eller ett **1/1 GN-kärl** för varmhållning av kött, fisk, grönsaker (placera inte **blomkål** i apparaten eftersom den snabbt blir mörk) ska användas.
- Använd **galler** för att förbereda stekar. Placera en ugnsplåt eller ett GN-kärl under gallret så att köttssås kan samlas upp.

## Avfuktare

Apparaten är utrustad med en avfuktare på ugnsluckan, inne i apparaten. Med denna anordning kan fuktighet regleras inne i apparaten.



← **öppen  
avfuktare**

Avfuktaren öppnas för att avlägsna fukten som har skapats av den maträtt som har gräddats (t.ex. vid panerade kotletter, kroketter m.m.).



← **stängd  
avfuktare**

Avfuktaren är stängd om fukten från den maträtt som gräddas ska vara kvar i tillagningsutrymmet, t.ex. vid gräddning av rostbiff som kan bli tork annars.



**Praktiska tips****VARNING!**

Den grundläggande förutsättningen för varje matlagning är användning av alltid färska livsmedel!

**ANVISNING!**

De uppgifter som finns nedan är bara uppskattningar för matlagning. De kan ändras beroende på egna önskemål eller behov.

**Gräddning i en låg temperatur eller färdigkokning av kött**

Kött ska bräseras lite i en konvektions- och ångugn i temperatur på 130 °C och fuktighet på 100 % i 15 minuter. I nästa steg ska det tillagas utan fukt alls i temperatur på 200 °C. Senare lägg köttet på ett galler och placera in i varm lågtemperaturugn, för in temperatursond inne i den maträtt som ska gräddas och ställ in önskad innertemperatur för maträtten. Tillagningsutrymmets temperatur ska då vara 10 °C lägre än innertemperaturen för maträtten. Fyll ett GN-kärl med vatten till ca. 2 cm höjd och ställ det under gallret.

Maträtt	Lämpliga tillbehör	Innertemperatur	Gräddningstid i timmar	Avfuktare
Rostbiff	GN-kärl + galler	82 °C	10 – 15	stängt
Marinerad rostbiff	GN-kärl + galler	82 °C	10 – 15	stängt
Fläskstek	GN-kärl + galler	82 °C	10 – 15	stängt
Viltstek	GN-kärl + galler	78 °C	8 – 14	stängt
Lammlår	GN-kärl + galler	72 °C	8 – 12	stängt
Kalkonstek	GN-kärl + galler	72 °C	6 – 10	stängt

## Bräserverade maträtter i sås

I allmänhet ska maträtter gräddas i GN-kärl med höjd på 40 mm med köttisås inne. Gulasch, alla typer av grytor tillagas i konvektions- och ångugn i 5 minuter i temperatur på 130 °C i fullständig fuktighet. I nästa steg kokas de kort i 5 minuter i temperatur på 200 °C utan fukt alls. Till slut tillsätts sås och sätts på locket. Ställ in temperaturen på 80 °C och gräddningstid på 9 timmar och 59 minuter i lågtemperaturugn. När gräddningstiden har löpt ut kontrollera om maten är färdig och eventuellt förlänga gräddningstiden. De angivna tiderna är uppskattningar som beror på kvalitet och även maträttens storlek.

Maträtt	Lämpliga tillbehör	Gräddningstemperatur	Gräddningstid i timmar	Avfuktare
Gulasch	GN-kärl	82 °C	10 – 12	stängt
Gryta	GN-kärl	82 °C	10 – 12	stängt
Tunga	GN-kärl	82 °C	10 – 14	stängt
Oxbringa	GN-kärl	82 °C	10 – 16	stängt

## Färdigkokning av maträtter som kortgräddats med innertemperatur



### ANVISNING!

En bra tillagning (kort stekning på hög värme på en stekpanna eller bräserveringspanna) förutsätter bra resultat.

Styckningsdel	Maträtt	Innertemperatur
Fläskkött	Filé (stycke)	60 °C
	Kotlett (hel)	72 °C
Nötkött	Roastbeef rare	48 °C
	Medium	53 °C
	Well done	75 °C
Nötkött	Filet rare	48 °C
	Filet medium	53 °C
	Filet well done	75 °C
Kalvkött	Filé (stycke)	53 °C
Lamm	Filé	53 °C
Rådjurssadel	med ben	60 °C

## Varmhållning av maträtter

Följ den angivna uppskattade tiden vid varmhållning av maträtter. Om denna tid överskrids (t.ex. vid lagning av fisk) kan det leda till stelning av blodprotein och att maträtten blir torr. Fisk ska alltså varmhållas inte längre än 2 timmar. Om det är möjligt ska fisk förberedas oftare.

Vid temperatur under 72 °C kom ihåg att inte varmhålla maträtter för länge för att garantera livsmedelssäkerhet (enligt HACCP).



### ANVISNING!

Uppskattningar gäller för färdiga maträtter!

Kort stekta	Temperatur	Max tid i timmar	Avfuktare
Kotlett	82 °C	2	öppet
Cordon bleu	82 °C	2	öppet
Fläskstek	75 °C	2	öppet
Kycklingbröst	75 °C	2	öppet
Ankbröst	72 °C	2	öppet
Anklår	82 °C	2	öppet

Köttbitar	Temperatur	Max tid i timmar	Avfuktare
Rostbef	62 °C	3	öppet
Oxfilé Wellington	62 °C	1	öppet
Filé	62 °C	1	öppet
Rådjursadel / -lår	62 °C	2	öppet
Kungligt lamm	62 °C	1	öppet
Fläskstek	74 °C	3	stängt
Karré	74 °C	3	stängt
Pastej	74 °C	3	stängt
Köttfärslimpa	74 °C	3	stängt
Oxbringa	80 °C	3	stängt
Kokt nötkött	80 °C	3	stängt
Rostbiff	80 °C	3	stängt

Produkt	Temperatur	Max tid i timmar	Avfuktare
Grönsaker (förutom blomkål som blir brun)	90 °C	1	stängt
Ris	90 °C	2	stängt
Pasta	90 °C	1 ½	stängt
Gratin	90 °C	2	öppet
Gratänger	90 °C	2	öppet
Kroketter, stekt potatis	90 °C	1 ½	öppet

## 6. Rengöring och konservering



**OBS!**

**Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna före rengöring.**

**Högtryckstvätta aldrig apparaten med vatten- eller ångstråle!**

**Se till att vatten inte kommer in i apparaten.**

- Rengöra apparaten varje gång efter bakning.
- Ta ut skenor, galler och GN-kärl för rengöring.
- Låt apparaten svalna och torka utrymmet med en fuktad, mjuk trasa.
- Rengör skenorna, gallren och GN-kärlen med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten.
- Rengör **aldrig** apparaten med skurmedel, frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel med klor.
- Använd aldrig stålborstar för rengöring av apparaten.
- Efter rengöring använd en mjuk, torr trasa för att torka och polera apparaten.

## 7. Möjliga dysfunktioner

Vid fel koppla bort apparaten från elnätet och stäng av vattentillförsel. Innan du kontaktar service kontrollera om felet inte behandlas i felsöknings-schemat nedan.

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Åtgärd</b>
<b>Det går inte att sätta på apparaten eller apparaten stängs av utan anledning.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stickproppen är felaktigt ansluten till nätuttaget</li> <li>• Säkring för strömförsörjning bröt strömmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dra ut stickproppen ur vägguttaget och sätt den in igen</li> <li>• Kontrollera säkringen, anslut apparaten till ett annat vägguttag</li> </ul>
<b>Gräddningstid och gräddningstemperatur har ställts in, knappen START/STOP har tryckts in men apparaten värms inte upp</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säkerhetstermostat har löst ut</li> <li>• Värmeelement är skadat</li> <li>• Elektronisk styrning är skadad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dra ut stickproppen, låt apparaten svalna i några minuter och senare sätt på igen</li> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> </ul>
<b>På displayen visas felmeddelandet EE1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anslutning av tillagningsutrymmets temperatursond har brutits</li> <li>• Tillagningsutrymmets temperatursond är skadad</li> <li>• Elektronisk styrning är skadad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> </ul>
<b>På displayen visas felmeddelandet EE2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabelanslutning av inner-temperatursond har brutits</li> <li>• Innertemperatursond är skadad</li> <li>• Elektronisk styrning är skadad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera att nätanslutning är korrekt</li> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> </ul>
<b>Ugnsluckan är stängd men vatten kommer ut ur tillagningsutrymmet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lucktätning är skadad</li> <li>• Magnetlås är skadat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta återförsäljaren</li> <li>• Fäst magneter</li> </ul>

## Om driftstörningar inte kan avlägsnas:

- öppna **inte** höljet,
- kontakta service eller återförsäljaren och ange:
  - feltyp;
  - artikelnummer och serienummer  
(se typskylten på apparatens bakkvägg).

## 8. Återvinning

### Gammal produkt

Efter exploaterings tiden bör man lämna produkten till lämpig återvinning i enighet med landets regler. Vi rekommenderar att kontakta speciellt företag eller ta kontakt med återvinningen i området.



**OBS!**

**För att utesluta eventuella missbrukningar och faror förknippade med detta bör man se till innan man lämnar apparaten till återvinningen att ingen annan kommer att kunna använda apparaten i framtiden. För att göra detta bör man to bort kabeln från apparaten.**



**ANVISNING!**



**Under avfallshantering bör man följa gällande statliga och regionala lagar.**