

## AT220-MDI



**A120821**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Skapandedatum: 2023-02-02

## 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	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 .....	26
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring .....	26
6.2	Rengöring .....	26
7	Felsökning .....	28
8	Återvinning.....	30



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

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 är en kunskap om bruksanvisningens alla säkerhets- och användningsanvisningar nödvändig. Dessutom är föreskrifter om förebyggande av olyckor, arbetsmiljöföreskrifter och bestämmelser som gäller på det området där apparaten används tillämpliga.

Före arbete med, och särskilt före start av apparaten, läs denna bruksanvisning för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av produkten och skall förvaras i omedelbar närhet till produkten samt vara tillgänglig hela tiden. När apparaten överlämnas är det nödvändigt att även överlämna denna bruksanvisning.

## 1 Säkerhet

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 olycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden 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.
- Apparattens 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, lättändliga 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 söj för god frisklufttillförsel.

### Heta ytor

- Apparattens 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.

### 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

Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de avsedda, som beskrivs nedan, och det avses som en oändamålsenlig användning.

Följande användning är ändamålsenlig:

- Tillagning av kött, fisk och grönsaker
- Baka bröd, kakor och pajer
- Uppvärmning av rätter
- Uppvärmning 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.

SV

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

Alla uppgifter och anvisningar som finns i denna bruksanvisning har angetts med beaktande av gällande föreskrifter, aktuell konstruktions- och ingenjörskunskap samt vår kunskap och våra mångåriga erfarenheter. Vid beställning av specialmodeller eller tillval och när den nyaste tekniska kunskapen används kan den levererade apparaten avvika från förklaringar och olika bilder som finns i denna bruksanvisning i vissa förhållanden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador och fel till följd av:

- att anvisningarna inte följts,
- oändamålsenlig användning,
- tekniska ändringar som gjorts av användaren,
- ej godkända reservdelar används.

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

### 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.

### 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:	Varmluftsgugn AT220-MDI
Art. nr:	A120821
Material:	rostfritt stål
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:	0 - 120
Uppvärmningstid (150 °C) i min:	12
Antal värmebehandlingsprogram:	1
Antal tillagningsetapper:	1
Antal motorer:	2
Steg fläkthastighet	1
Skyddsnivå:	IPX 3
Anslutningsvärde:	3 kW   230 V   50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	700 x 640 x 540
Vikt i kg:	44,0

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

### Version / egenskaper

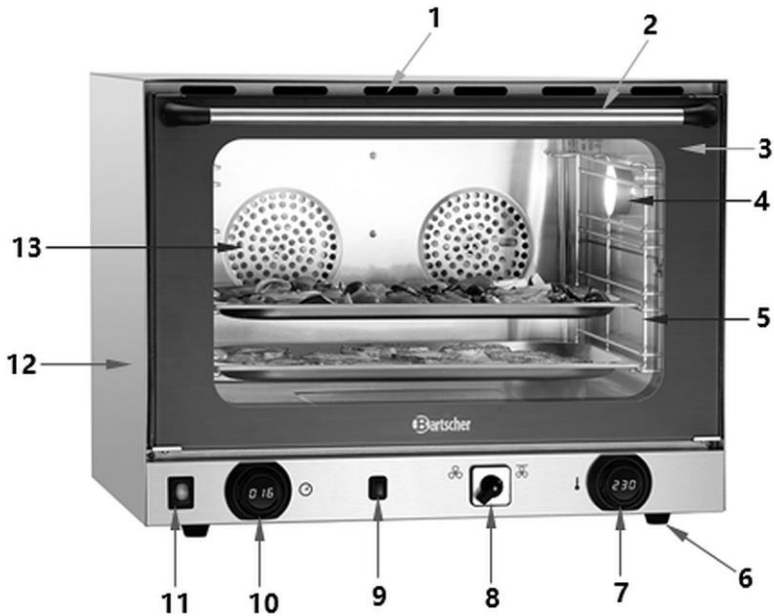
- Serie: AT
- Apparattensanslutning: redo för anslutning
- Funktioner: konvektion | grill | fuktgivande
- Temperaturreglering: termostat, i steg om 1 °C
- Timer
- Termostat
- Typ av styrningar: långsgående
- Invändig belysning
- LED-display: temperatur | tid
- Styrning: vred, MDI
- Möjlighet att stoppa värmebehandlingsprocessen med hjälp av en temperaturregulator
- På-/av-knapp
- Egenskaper:
  - Vred med digital display för temperatur- och tidsvisning
  - Möjlighet att stoppa värmebehandlingsprocessen med hjälp av en temperaturregulator
  - Dubbelglas hos luckan
  - Avrundat ugnsutrymme
  - Avtagbara styrningar
  - Ljudsignal när tiden går ut
  - Memory-funktion
- Detta ingår:
  - 1 x galler 1/1 GN
  - 1 x kantin 1/1 GN
  - slang för permanent vattenanslutning

SV

## 4.2 Apparatsens funktion

AT220-MDI-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.

## 4.3 Sammanställning av apparatens komponenter



SV

Fig. 1

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

## 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.



#### FÖRSIKTIGT!

##### Risk för kvävning!

Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den avlägsnas. Avlägsna skyddsfilmen långsamt så att det inte lämnas några limrester. Avlägsna eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att namnskytten och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningar alltid är lättåtkomliga så att det går snabbt att bryta strömmen vid behov.
- Apparaten ska placeras på en yta med följande egenskaper:
  - jämn, med tillräcklig bärförmåga, vattentålig, torr och som tål hög temperatur
  - tillräcklig stor så att man kan arbeta med apparaten utan hinder

## Installation och handhavande

---

- lätt tillgänglig
  - med bra ventilation.
- 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.

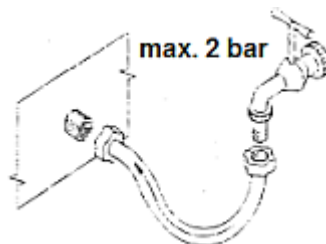


Fig. 2

### 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.

### Inställningar

Varmluftsgugnen styrs av två tryckknapps vridreglage:

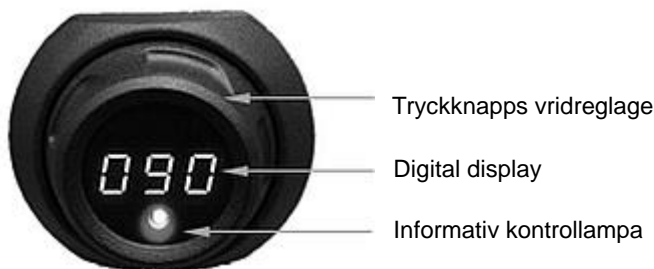
- Tryckknapps vridreglage för tid (på vänster sida av kontrollpanelen)
- Tryckknappstemperaturkontroll (på höger sida av kontrollpanelen)

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



Tryckknapps vridreglage

Digital display

Informativ kontrollampa

SV

### Tidsinställningar:

Apparattens driftstid 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!

**Varmluftsugnen 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.

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 blixtnabbt på fläkten och förvandlas sedan till ånga i enhetens värmebehandlingskammare.

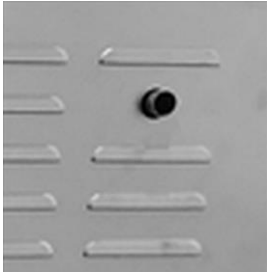
1. Starta apparaten med på/av-knappen.
2. Ställ in önskade parametrar genom att vrida på det tryckknapps vridreglaget.
  - temperatur vid 170 °C - 300 °C,
  - tid i intervallet från 0 till 120 minuter.
3. För att starta programmet, tryck på timerns tryckknapp.
4. Tryck bara på befuktningsknappen när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

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

### Ångutsug



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

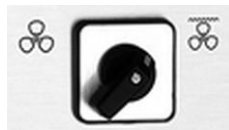
*Fig. 3*

### 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.

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 (uppifrån 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. Indikatorlampan 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.

#### 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.

### **Uptining av rätter**

Tina vid 80 °C.

## Bak-/matlagningsbord

Bakprodukter/Livsmedel för termisk bearbetning		Temperatur i °C	Värmebehandlingstid i min ca.
<b>Kakor</b>	Tårtor	135 - 160	beroende på vikten
	Sockerkaka	160 - 175	25 - 35
	Små kakor	175	
<b>Tårtor som innehåller jäst/bakpulver</b>	Körsbärstårta	175	
	Fruktkaka	220	
	Smördeg	210	
	Mördegsdeg	200 - 225	
	Kakor	175	40 - 50
<b>Konfektyr</b>	Maräng	100	100 - 130
	Kakor	175	15 - 20
	Småkakor	150 - 175	5
	Fruktkaka	200	8
	Croissanter	180	18 - 20
<b>Pudding</b>	Brödgyta	175 - 190	45
	Äggkräm	165	45
	Fruktpudding	160	45
<b>Första rätterna</b>	Fyllda cannelloni	190	20
	Ägggyta	185	25
	Lasagne	190	27
	Makarongryta	190	40
<b>Snabbbakning</b>	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	Värmebehandlingstid i min ca.
<b>Kött</b>	<b>Väl brynt kalkon</b>		
	till den sista 30 minuter av gräddning	160 - 175	
	under den sista 30 minuter av gräddning	175 - 200	30/kg
	<b>Rosa lamm</b>		
	Ben 1,5 - 2 kg	175	50/kg
	Grillat lamm	175	30/kg
	Lammskuldra	175	50/kg
	<b>Bra gjort fläsk</b>		
	Ben 2 kg	175	50/kg
	Innerfilé och skuldra	175	60/kg
	<b>Medium nötkött</b>		
	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	
<b>Viltkött</b>	Hare 2 kg	175	60 - 90
	Rådjur	170 - 200	90
	Fasan	175 - 200	35 - 90
<b>Tillbehör</b>	Bakad potatis, knaprig	175	60
	Potatis i skivor, väl kokt, med sås	150 - 175	30/kg
<b>Fisk</b>	Filer (små)	200	15 - 20
	Fisk 1½ kg	200	30 - 40

## 6 Rengöring

### 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 ugnskammaren 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 räflade 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 räflade 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 till och åtgärdande av drifffel som förekommer under apparatens drift. Om ett drifffel inte kan åtgärdas kontakta service.

Vänligen ange artikelnummer, modellnamn och serienummer. Dessa data finns på typskylten på apparaten.

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 bricken 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.