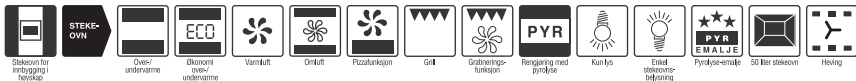


BEHA



A 600 PYR

Bruksanvisning for stekeovn





Innholdsfortegnelse

Ovnens forskjellige deler

Beskrivelse av ovnen **s.4**

Tilbehør **s.5**

Sikkerhetsanvisninger **s.6**

Tilkobling og montering av ovnen

Tilkobling til det elektriske anlegget **s.7-8**

Nyttige mål for montering av ovnen **s.9**

Bruke ovnen

Detaljert beskrivelse av programmeringsdisplayet **s.10**

Stille klokken **s.11**

Begynne å bruke ovnen med én gang? **s.12**

Stille inn et stekeprogram **s.13-14**

Bruke ENØK-funksjonen **s.15**

Bruke "Grill+"-funksjonen **s.16**

Bruke nedtellingsuret **s.17**

Boosterfunksjonen **s.17**

Justere lysstyrken til displayet **s.17**

Hva gjør du hvis ovnen ikke fungerer som den skal? **s.18**

Skifte lyspære? **s.19**

Ovnens stekefunksjoner **s.20-21**

Innvendig rengjøring av ovnen

Hva er pyrolyse? **s.22**

Når bør jeg bruke pyrolyse? **s.22**

Hvordan bytte riststativet? **s.23**

Starte pyrolysen med én gang **s.24**

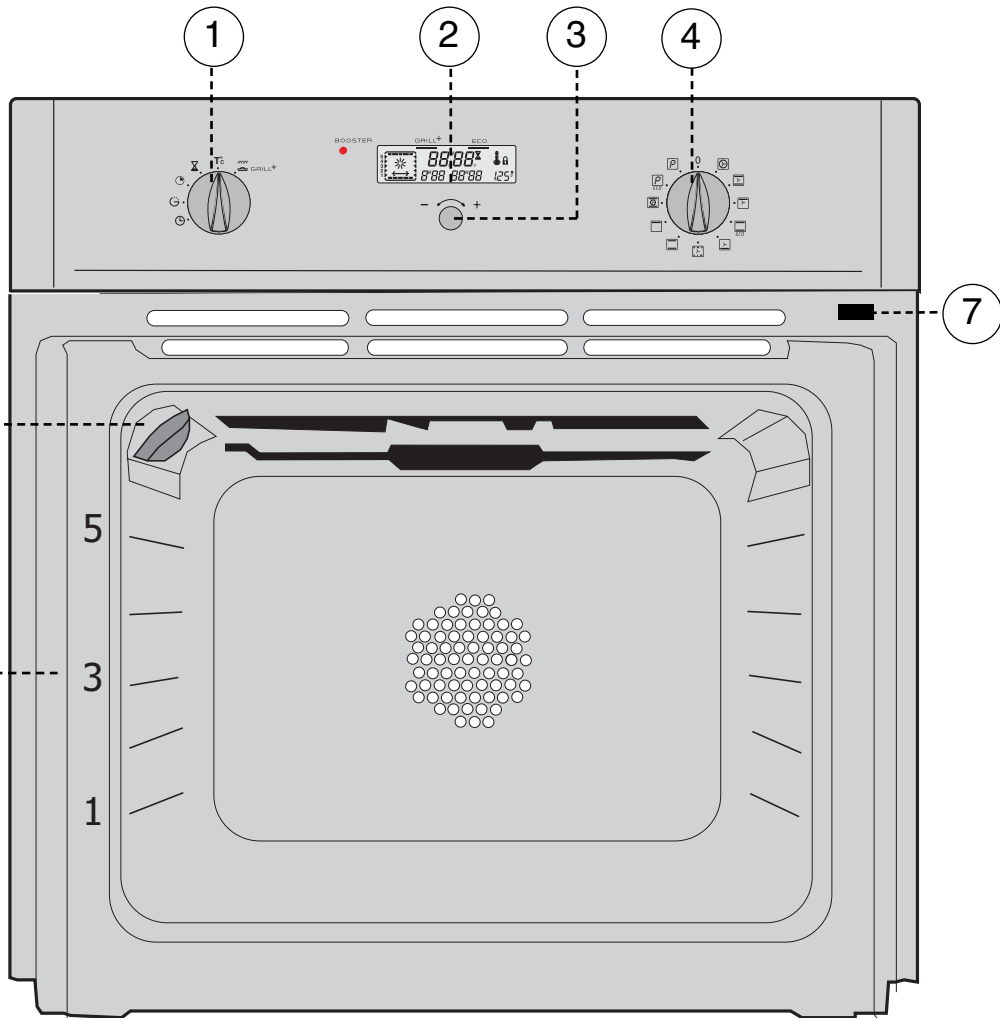
Forhåndsinnstille en pyrolyse **s.25**

I hele denne bruksanvisningen, er sikkerhetsanvisninger markert med, 



markerer nyttige råd og vink.

Ovnens oppbygning



BESKRIVELSE AV OVNEREN

1 Funksjonsvelger

2 Programmeringsdisplay

3 Innstillingsknapp

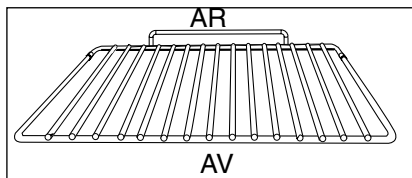
4 Funksjonsvelger

5 Lampe

6 Rillenummer

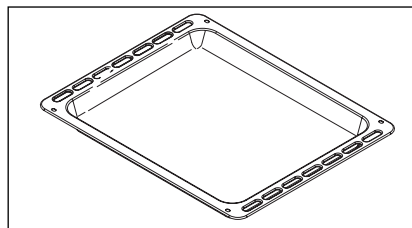
7 Føler for døråpningen

Tilbehør



Stabil sikkerhetsrist

Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten med pannen under).

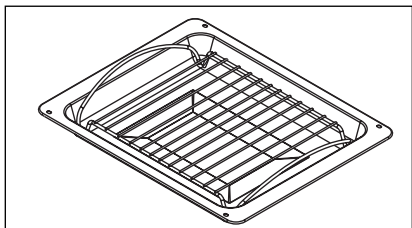


Stekebrett

(baking)

Brettet har skrå kanter og egner seg godt til kaker. Det kan brukes til steking av bakverk som for eksempel vannbakkels, marengs, muffins, wienerbrød osv.

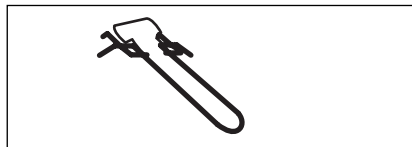
For å unngå unødvendig sprut og tilgrising av ovnen bør du unngå å legge steker eller kjøttstykker rett på dette brettet.



Dyp panne

med rist til grilling

Denne pannen skal ta i mot sprut og fett fra steking og grilling i ovnen. Du kan bruke den som stekeplate (for eks. til fjærkre med grønnsaker ved middels varme). Pannen skal aldri plasseres direkte på ovnsens bunn bortsett fra når du bruker GRILL-funksjonen.



Håndtak for grillbrett

Sikkerhetsanvisninger

Gjør deg kjent med disse anvisningene før du monterer og begynner å bruke ovnen. Ovnen er beregnet på bruk i private hjem. Den er kun beregnet på steking av matvarer. Ovnen inneholder ingen asbestforbindelser.

FØRSTE BRUK AV OVNE:

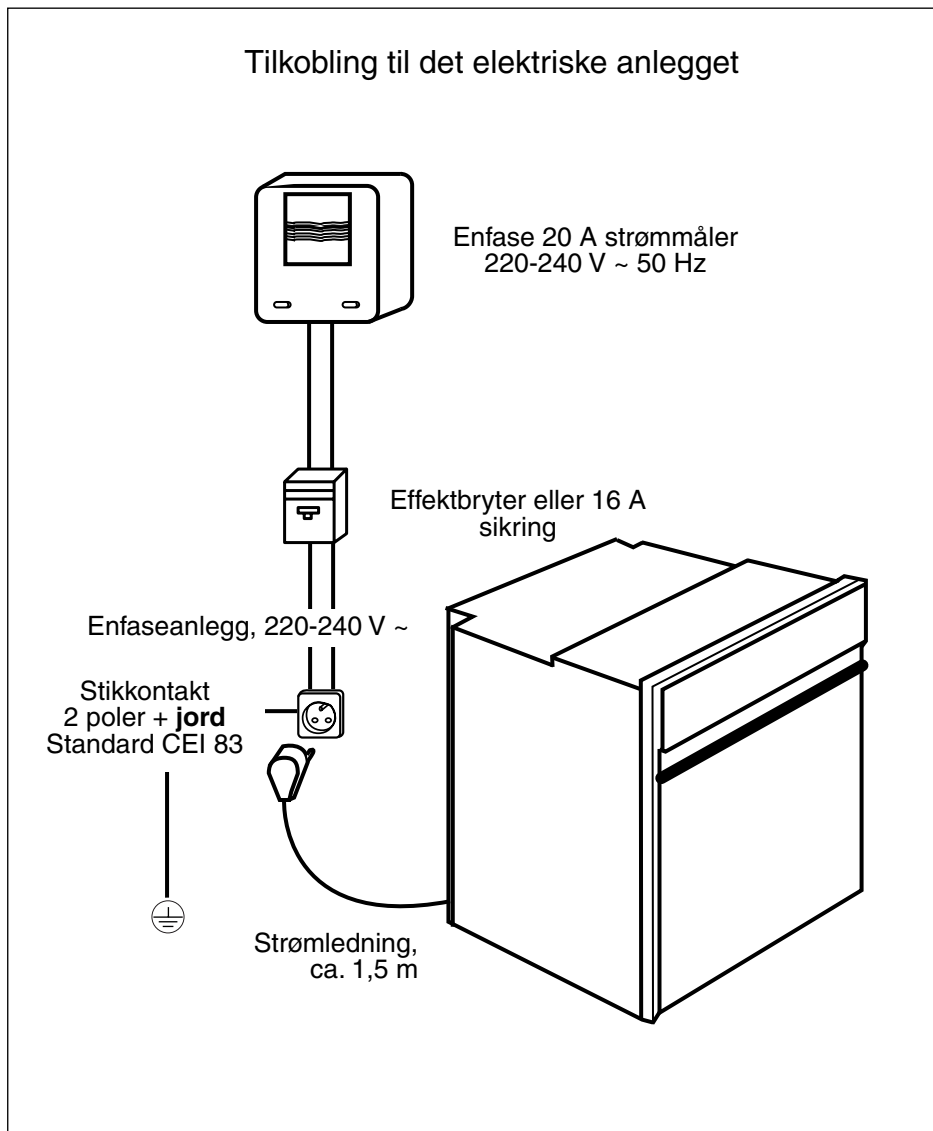
Før du bruker ovnen for første gang, bør du varme den tomme ovnen med døren igjen på full styrke i ca. 15 minutter. Mineralullen som ligger rundt ovnsrommet inneholder stoffer som kan avgi en spesiell lukt når ovnen blir varm. Det kan også hende at det ryker litt fra ovnen. Dette er helt normalt.

PÅFØLGENDE BRUK AV OVNE:

- Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket og lukkemekanismen smetter på plass slik den skal.
- La aldri noen lene seg på eller sitte på døren når den er åpen.
- **Når du bruker grillen med døren på klem, kan de synlige delene av ovnen bli varme. Små barn bør holdes på avstand fra ovnen.**
- Ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inni ovnen.
- Ta aldri i redskaper og former (rist, grillspyd, langpanne, holder til grillspyd osv.) med bare hendene etter endt steketid. Bruk grytekluter eller lignende av varmeisolerende materiale.
- Ikke kle ovnen innvendig med aluminiumsfolie. Dette kan føre til at temperaturen øker og dermed gi dårligere stekeresultater og skade emaljen.
- Ikke bruk damp- eller høytrykksvasker.
- Ta alle redskaper, former og rister ut fra ovnen og fjern eventuelt søl fra overkokinger og lignende før du rengjør ovnen ved pyrolyse.
- Under pyrolysen vil ovnens synlige deler bli varmere enn ved vanlig steking, så hold små barn på avstand fra ovnen.

Ovnen skal alltid slås av før du rengjør den innvendig.


Tilkobling og montering av ovnen



- Før du kobler til ovnen, må du forsikre deg om at ledningene i det elektriske anlegget er tykke nok til å forsyne ovnen med strøm (tverrsnittet må minst tilsvare tverrsnittet til ovnens strømledning). Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Tilkobling og montering av ovnen

Montering og/eller bytte av strømledningen

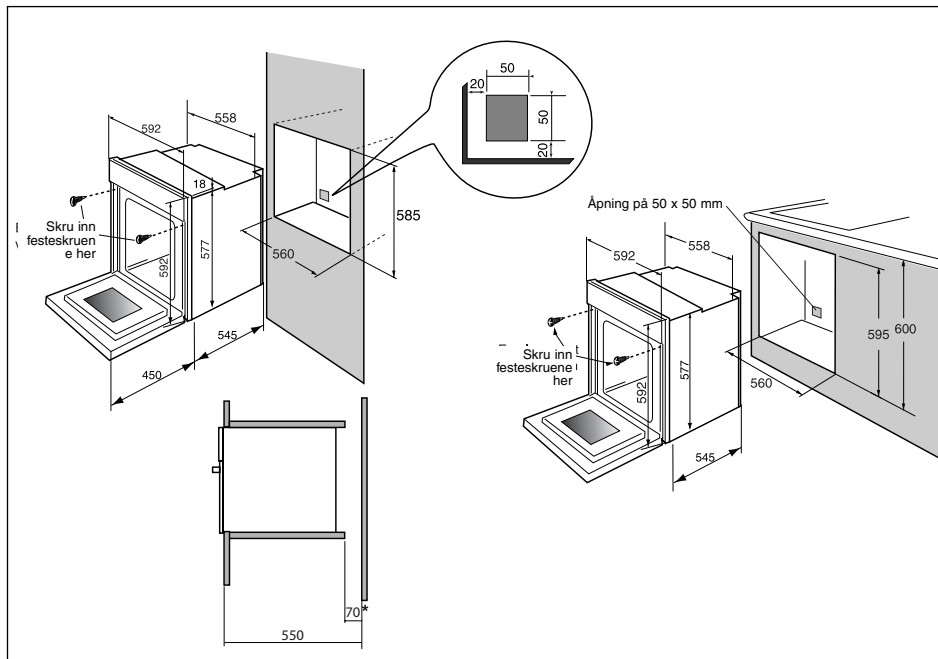
- Strømledningen (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) må være lang nok til at ovnen kan kobles til når den står på gulvet foran kjøkkeninnredningen. Dette gjøres når ovnen ikke er koblet til det elektriske anlegget:
- Åpne luken nederst til høyre på det bakre ytterdekselet ved å skru ut de to skruene og vippe opp luken.
- Avisoler 12 mm ytterst på hver av lederne i den nye strømledningen.
- Tvinn kobbertrådene forsiktig.
- Løsne skruene på rekkeklemmen, og trekk ut ledningen som skal skiftes ut.
- Før strømledningen inn fra utsiden og inn i ledningsklemmen som sitter til høyre for rekkeklemmen.
- Koble strømledningens ledere etter anvisningene på rekkeklemmen.
- Det er viktig at alle kobbertrådene i lederne er klemt skikkelig fast under skruene.
- Den strømførende ledningen kobles til tilkoblingsklemmen merket L.
- Den gule og grønne jordlederen kobles til tilkoblingsklemmen merket .
- Nullederen (blå) kobles til tilkoblingsklemmen merket N.
- Stram rekkeklemmens skruer godt, og kontroller at alle lederne sitter fast ved å trekke i dem.
- Fest så strømledningen ved hjelp av ledningsklemmen som sitter til høyre for rekkeklemmen.
- Lukk igjen luken, og skru den fast med de to skruene.

Merk: Alt installasjonsarbeid og alle inngrep i komfyren, for eksempel bytte av strømledning, skal utføres av autorisert installatør etter gjeldende sikkerhetsforskrifter og i samsvar med fabrikantens henvisninger.



Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording.

Mål for innbygging av ovnen



Ovnen kan like gjerne bygges inn under en benkeplate som i et vertikalt høyskap (åpent eller lukket) med dimensjoner som passer til ovnen (se figur).

Ovnen har en svært god gjennomstrømming av luft. Det betyr at du kan oppnå perfekte resultater både med steking og rengjøring av ovnen dersom du overholder følgende punkter:

- Plasser ovnen i innredningen slik at det er minst 5 mm avstand mellom ovnen og det neste skapet.
- Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer.
- For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrus inn i hullene på sidefestene (se figur).

Slik går du fram:

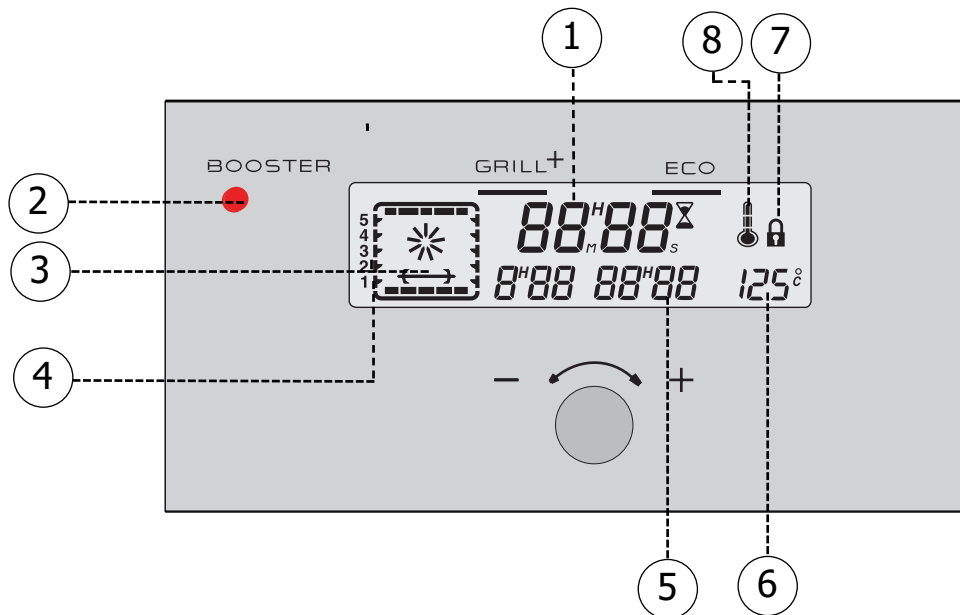
- 1) Fjern skruedekslene i gummi for å komme til monteringshullene.
- 2) Lag et hull med diameter på 3 mm i innredningens vegg. Dette for å unngå at treet fliser seg opp.
- 3) Skru fast ovnen ved hjelp av de to skruene.
- 4) Sett på plass igjen de to skruedekslene (som også fungerer som støtdempere for ovnsdøren).



Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.

Bruke ovnen

1. Detaljert beskrivelse av programmeringsdisplayet



- ① **Tid og varighet**
- ② **Indikator for boosterfunksjonen**
- ③ **Symbol for stekefunksjoner**
- ④ **Rillenummer**
- ⑤ **Tidsinnstillingsfunksjoner**
- ⑥ **Ovnstemperatur**
- ⑦ **Indikator for dørlåsen**
- ⑧ **Oppvarmingsindikator**

Bruke ovnen

2. Stille klokken

a) Starte klokken.

- Still inn riktig tid ved å vri på bryteren. Jo, raskere du vrir på bryteren, desto raskere skifter tallene i displayet.

- Den innstilte tiden lagres automatisk etter noen sekunder -> tiden slutter å blinke.

Eksempel: 12.30.

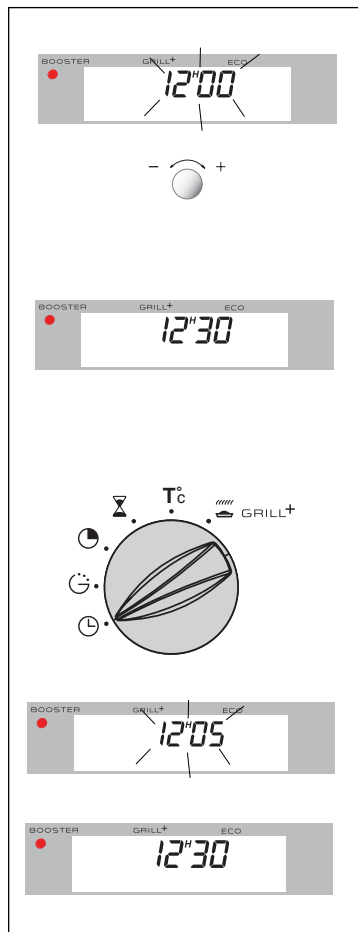
b) Justering av klokkeslett

- Sett programvelgeren på symbolet for stilling av klokken.

- Når tallene begynner å blinke, kan du stille klokken.

- Still inn varigheten ved å vri på bryteren.

- Når du har stilt inn ønsket varighet, setter du velgeren på "T°C" (innstilling av temperatur) -> varigheten slutter å blinke.



Dersom du ikke bekrefter tidspunktet, lagres det automatisk etter noen sekunder.

Bruke ovnen

3. Begynne å bruke ovnen med én gang

Programmeringsdisplayet skal kun vise tiden. Klokkeslettet skal ikke blinke.

- Velg stekefunksjon:
Drei funksjonsvelgeren til ønsket stilling.

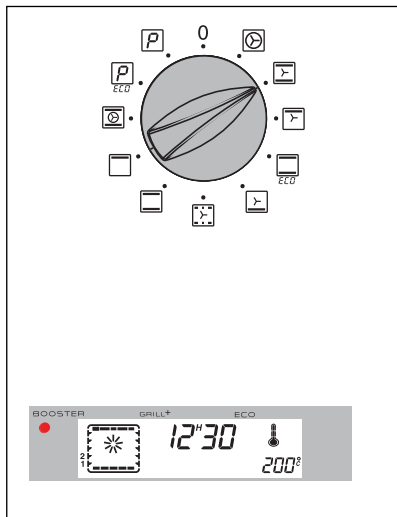
Eksempel: stilling "☰".

- Sett retten inn i ovnen slik displayet viser.

Eksempel: stilling "☰" -> rille nummer 1 eller 2 er anbefalt.

- Ovnen foreslår den optimale temperaturen for den valgte stekefunksjonen - 200 °C.
Det er imidlertid mulig å justere temperaturen ved å vri på bryteren som er plassert under displayet.

Eksempel: stilling "☰" justert til 190 °C.



Straks dette er gjort, begynner oppvarmingen av ovnen: Oppvarmingsindikatoren slår seg på for å vise at temperaturen i ovnen stiger.

NB! Når du hører tre pip, har ovnen nådd den innstilte temperaturen.




Viften fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av. Dette for at ovnen skal kjøle seg ned.

4. Stille inn et stekeprogram

a) Steking med forhåndsbestemt varighet

- Still inn den ønskede stekefunksjonen, og juster eventuelt temperaturen.

Eksempel: stilling "  "
200 °C

- Sett programvelgeren på "  "

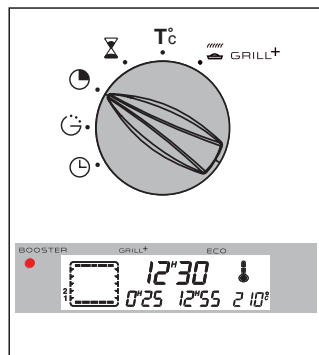
Steketiden, markert med 0.00, blinker i displayet. Du kan nå stille inn ønsket steketid.

- Skru på knappen for å stille inn ønsket steketid.

Eksempel: 25 min

den innstilte tiden lagres automatisk etter noen sekunder

-> tiden slutter å blinke.



Klokken begynner å telle ned straks steketiden er stilt inn.

Sluttidspunktet for stekeprogrammet (starttidspunkt + sluttidspunkt) vises automatisk.

I vårt eksempel
er sluttidspunktet kl. 12.55.



Straks dette er gjort, begynner oppvarmingen av ovnen: Oppvarmingsindikatoren slår seg på for å vise at temperaturen i ovnen stiger. Når du hører tre pip, har ovnen nådd den innstilte temperaturen.

Når stekeprogrammet er ferdig, gir ovnen fra seg et pipesignal som varer i noen minutter. Du stanser lydsignalet ved å sette velgeren på "T °C" og funksjonsvelgeren på "0".

Bruke ovnen

b) Forhåndsinnstille steking med fastsatt varighet. (sluttidspunkt)

- Gå fram som i punkt a) se side 14. Når du har stilt inn steketiden,

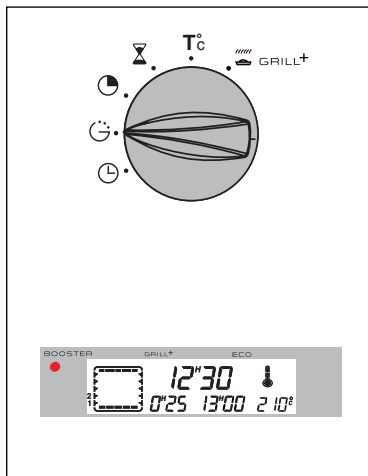
Setter du funksjonsvelgeren på "☺".

Sluttidspunktet for steking blinker. Du kan nå stille inn det ønskede tidspunktet.

- Still inn sluttidspunktet for steking ved å skru på bryteren under displayet.

I vårt eksempel: Du vil at stekeprogrammet skal være ferdig kl. 13.00.

Når du har gjort dette, stilles starttidspunktet for steking automatisk inn slik at den er ferdig kl. 13.00. Når stekeprogrammet er ferdig, piper ovnen flere ganger. Sett funksjonsvelgeren tilbake på "0".




Du kan:



- når som helst endre steketiden.
- når som helst annullere det innstilte programmet ved å sette steketiden til 0.00.

5. Bruke ENØK-funksjonen*

Programmeringsdisplayet skal kun vise tiden; klokkeslettet skal ikke blinke.

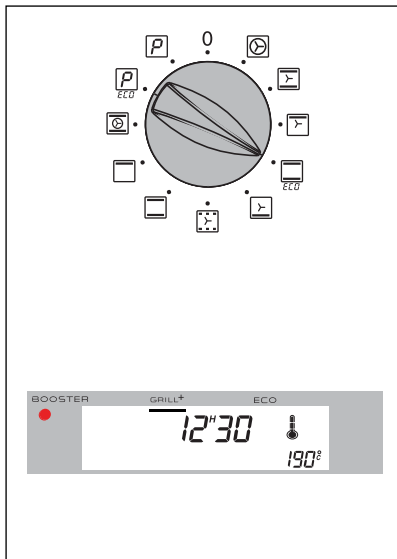
- Sett funksjonsvelgeren på "  ". Symbolet "ECO" kommer til syne i displayet.


- Sett retten inn i ovnen slik displayet viser.

Eksempel: stilling "  " -> rille 1 eller 2 anbefales.

- Ovnen foreslår den optimale temperaturen for den valgte stekefunksjonen - 200 °C. Du kan imidlertid justere temperaturen ved hjelp av bryteren som er plassert under displayet.

Eksempel: stilling "  " justert til 190 °C.



Straks dette er gjort, begynner oppvarmingen av ovnen:
 Oppvarmingsindikatoren slår seg på for å vise at temperaturen i ovnen stiger.
 Når du hører tre pip, har ovnen nådd den innstilte temperaturen.

***Med denne innstillingen kan du spare opptil 20 % energi med like gode stekeresultater.**

ENØK-funksjonen er benyttet for energimerkingen.



Etter at du er ferdig med å bruke ovnen, fortsetter viften å gå en stund for å kjøle ned ovnen.

Bruke ovnen

6. Bruke Grill+-funksjonen

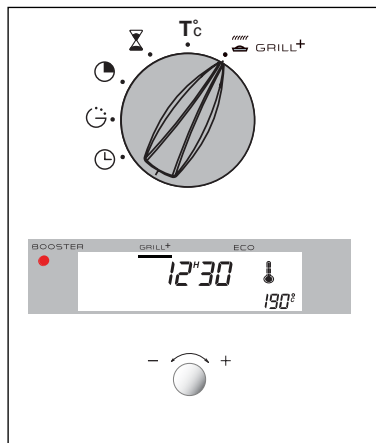
Med denne funksjonen kan du kombinere den valgte stekefunksjonen med en gratinerings-/bruningsfunksjon mot slutten av steketiden. Dette innebærer at grillen slår seg på fem minutter før steketiden er over.

Funksjonen kan kun kombineres med følgende stekefunksjoner:



Funksjonen kan legges til begynnelsen av steketiden ved å forlenge steketiden med fem minutter, eller rett og slett til slutten av steketiden ved å sette funksjonsvelgeren på "GRILL+".

- Still inn den ønskede stekefunksjonen, og juster eventuelt temperaturen
- Sett programvelgeren på "GRILL+". Steketiden 0.05 blinker. Dette tilsvarer minimumstiden som kreves for å kunne bruke "GRILL+"-funksjonen i det valgte stekeprogrammet.
- Vri på bryteren for å finjustere den sammenlagte steketiden. Steketiden lagres automatisk etter noen sekunder, og displayet slutter å blinke.
- Når du har utført disse tre punktene, begynner oppvarmingen av ovnen. En vannrett strek under teksten "GRILL+" i displayet markerer at funksjonen er aktivert.



Fem minutter før steketiden er over, begynner "GRILL+"-indikatoren å blinke.

Ikke plasser retten for nærme grillelementet da dette kan føre til at den brunes for raskt. Bruk første eller andre rille nedenfra.

Eksempler på retter:

- Pastaformer, paier, gratinert blomkål, endiver, fiskeretter osv.

Eksempler på programmering:

Gratinert løksuppe:

- velg stekefunksjon
- velg steketemperatur: 180°C
- velg program: "GRILL+"
- still inn tiden: 25 minutter.

Suppen kokes i 20 minutter og gratineres i de 5 siste minuttene.



Du kan når som helst slå av eller på denne funksjonen ved å vri på bryteren.

Du kan også benytte deg av denne funksjonen i et forhåndsinnstilt stekeprogram.

7. Bruke nedtellingsuret

Ovnen har et elektronisk nedtellingsur som kan brukes til å telle ned tiden uavhengig av ovnens øvrige funksjoner.

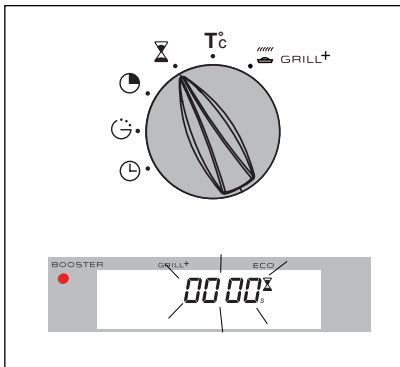
Denne funksjonen kan også brukes når et stekeprogram er i gang. Når du bruker nedtellingsfunksjonen, er det denne, og ikke det aktuelle klokkeslettet, som vises i displayet.

• Sett tidsprogramvelgeren på "⌚" -> displayet blinker, og et timeglass kommer til syne.

• Vri på bryteren til den ønskede tiden vises (maks. 59 minutter og 59 sekunder).

Eksempel: 15 minutter og 30 sekunder

Tallene slutter å blinke etter noen sekunder, og uret begynner å telle ned minutter og sekunder. Når tiden er ute, piper nedtellingsuret flere ganger.



Nedtellingen kan stanses eller justeres når som helst underveis.

8. Boosterfunksjonen

Når du åpner ovnsdøren under steking (for eksempel for å kontrollere om en kake er stekt), synker ovnstemperaturen.

Din ovn kompensere for dette varmetapet og trenger svært kort tid for å nå den innstilte steketemperaturen igjen.

Straks døren lukkes, begynner ovnstemperaturen å stige hurtig samtidig som boosterlampen til venstre for displayet tennes. Denne slukkes igjen når den innstilte temperaturen er nådd. Dermed ligger alt til rette for et vellykket stekeresultat.

MERK: Boosterfunksjonen er kompatibel med følgende stekefunksjoner:   .

9. Justere lysstyrken til displayet

Du kan justere lysstyrken til displayet på følgende måte:

- still klokken i programmeringsdisplayet til 12.10
- hold knappen inne samtidig som du vrir til du oppnår ønsket lysstyrke.

Når du er ferdig med å justere lysstyrken, stiller du klokken slik at displayet viser riktig tid igjen.

Hva gjør du hvis ovnen ikke fungerer som den skal?

At noe ikke fungerer som det skal, betyr ikke nødvendigvis at det er noe galt med ovnen. **Du bør i alle tilfeller undersøke følgende punkter:**

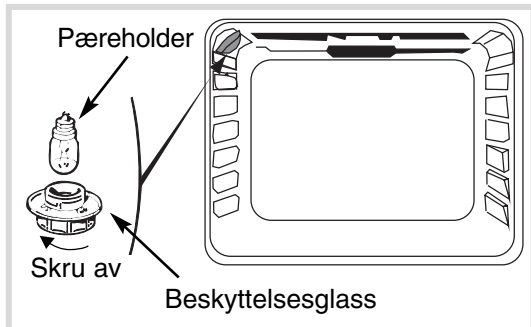
Du oppdager at ...	Mulige årsaker	Hva kan du gjøre?
Ovnen blir ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> • Støpselet er ikke satt i stikkkontakten. • En sikring i det elektriske anlegget har gått. • Temperaturen du har valgt, er for lav. • Temperaturføleren er defekt. • Ovnen har blitt overopphetet, og sikkerhetsmekanismen har slått seg på. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sett i støpselet. - Skift sikring, og kontroller at den er av riktig type (16 A). - Skru opp temperaturen. - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice.
Temperaturindikatoren blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på dørlåsen. • Temperaturføleren er defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice.
Lampen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Lampen er i ustand. • Støpselet er ikke pluggert i stikkkontakten eller sikringen har gått. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skift ut lampen. - Sett i kontakten eller skift sikring.
Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Viften går i opptil en time etter at ovnen er slått av, eller så lenge temperaturen er over 125 °C. • Hvis den ikke har sluttet å gå etter en time 	<ul style="list-style-type: none"> - Sett opp ovnsdøren for at den skal kjøle seg ned raskere. - Kontakt kundeservice.
Pyrolysen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er ikke ordentlig lukket. • Låsesystemet er defekt. • Temperaturføleren er defekt • Føleren som skal registrere at døren er lukket, fungerer ikke. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller at døren er lukket. - Kontakt kundeservice - Kontakt kundeservice - Kontakt kundeservice

Skifte lyspære

- Lyspæren sitter i ovnens tak.



Før du skifter lyspære, er det viktig å koble fra ovnen for å unngå elektrisk støt og dessuten la ovnen kjøle seg ned hvis den er varm.



a) Vri beskyttelsesglasset en kvart omdreining til venstre.

b) Skru ut lyspæren (skru i samme retning som for beskyttelsesglasset).

Spesifikasjoner for lyspæren:

- 15 W
- 220-240 V
- 300 °C
- sokkel E 14

c) Skift lyspæren, sett på igjen beskyttelsesglasset og koble til ovnen.



når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, kan det være en god idé å bruke gummihandsker for å få bedre grep.

Ovnens stekefunksjoner

Symbol Funksjonens navn Beskrivelse av funksjonen



Varmluft

Steking ved hjelp av varmluftsviften i bakkant av ovnen.



Forvarming er ikke nødvendig bortsett fra ved svært kort steketid (f.eks. flere brett med småkaker).

*



Omluft

Steking med over- og undervarme kombinert med vifte



Ovnen blir fort varm. Enkelte retter kan settes inn i kald ovn.



Gratineringsfunksjon

Steking med grill og varmluft vekselvis.



Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen. Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider.

*



Over- og undervarme med ENØK-funksjon



Med denne innstillingen kan du spare ca. 25 % energi med like gode stekeresultater. ECO-funksjonen ("ENØK") er benyttet for miljømerkingen.



Pizzafunksjon

Steking med undervarme kombinert med varmluft og svak grillvarme.



Undervarme kombinert med svak overvarme. Sett risten på nederste rille.



Varmeskapfunksjon

Over- og undervarme kombinert med varmluft.



Varmeskapfunksjon.



Over- og undervarme



Ovnen må forvarmes før retten settes inn.



Grill



Forvarm ovnen i fem minutter.



Sett langpannen inn på nederste rille.



Kombinasjonsvarme

Når denne stekefunksjonen er valgt, kombineres over- og undervarme med varmluft.



Det brukes med andre ord tre varmekilder: mest undervarme, noe varmluft og litt grillvarme.

Ovnens stekefunksjoner

Råd	Anb. °C		
	min.	anbef.	maks.
▶ Spesielt godt egnet for steking av mørt kjøtt, grønnsaker, fisk og steking av opptil tre brett samtidig.	35°	180°	235°
▶ Spesielt godt egnet for KJØTT, FISK og GRØNNSAKER, helst i ildfast keramikkform.	min.	anbef	maks.
	35°	200°	275°
▶ "Forsegling" og gjennomsteking av lår og entrecôtekam. Fiskestykker holder seg saftige og gode.	min.	anbef	maks.
	180°	200°	230°
▶ Du bruker mindre energi gjennom hele stekeprosessen, men det tar noe lengre tid.	min.	anbef	maks.
	35°	200°	275°
Spesielt godt egnet for fuktige retter (paier, fruktterter osv...). Bunnen blir godt stekt.	min.	anbef	maks.
▶ Spesielt godt egnet for bakverk som hever seg (formkaker, gjærbakst osv...) og for suffleer for at de ikke skal få en skorpe som hindrer dem i å ese.	35°	205°	275°
▶ Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig siden temperaturen ikke overstiger 40 °C. Kan også benyttes til tining, varming av tallerkener osv.	min.	anbef	maks.
	35°	80°	100°
Spesielt godt egnet til langsom og delikat steking: spesielt godt egnet til langsom og delikat steking: saftig viltstek osv. For "forsegling " av steker av rødt kjøtt	min.	anbef	maks.
▶ Trekking i leirgryte eller annen form med lokk av retter som er forstekt på plate (coq au vin, gryteretter osv...).	35°	225°	275°
▶ Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker (på rist).	min.		maks.
	nivå 1 :180°		nivå 4 :275°
▶ Anbefales til steking av paier, terter og saftige frukt- og bærpaier.	min.	anbef	maks.
	35°	205°	275°

Rengjøring av ovnen

1. Hva er pyrolyse?

- Ovnen renses ved at smuss fra sprut og overkoking brennes vekk ved høy temperatur. En katalysator fjerner røyken og luktene som oppstår.
 - Det er ikke nødvendig å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver gang du har brukt stekeovnen hvis ovnen ikke har blitt særlig skitten.
 - Ovnen har to forskjellige pyrolyseprogrammer tilpasset alle behov.
 - Et økonomiprogram (PYRO ECO) som tar en og en halv time (iberegnet nedkjøling er ovnen låst i to timer). Programmet bruker nesten 25 % mindre energi enn det vanlige pyrolyseprogrammet. Hvis du benytter deg av det regelmessig (etter hver andre eller tredje gang du steker kjøtt), holder ovnen seg ren til enhver tid.
 - Et standardprogram (PYRO) som tar to timer (iberegnet nedkjøling er ovnen låst i to og en halv time). Programmet er en effektiv rengjøring av selv svært skitne ovner.
 - Av sikkerhetsårsaker låser døren seg straks temperaturen blir høyere enn ved normal steking. Dette gjør det umulig å lukke opp døren selv om du setter funksjonsvelgeren i 0-stilling.
- NB! Vær oppmerksom på at rist-stativene kan bli noe misfarget etter pyrolyse behandlingen.. Du må derfor ta et valg om du vil kjøre prosessen med eller uten stativ og brett.

2. Når bør jeg bruke pyrolyseprogrammet?

Det ryker fra ovnen under forvarming eller det ryker voldsomt under steking. Den kalde ovnen lukter vondt etter steking av f.eks. lam, fisk og grillmat.

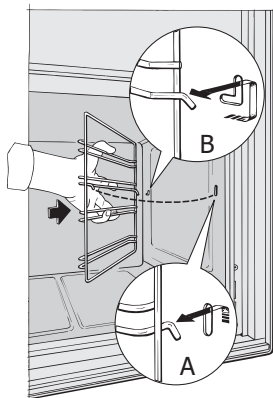
RETTER SOM SKITNER TIL OVNEN I LITEN GRAD	Småkaker, grønnsaker, bakverk, paier, suffleer	Retter som ikke spruter. Pyrolyse er ikke nødvendig.
RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SKITTEN	Kjøtt, fisk, fylte grønnsaker i form osv.	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet for hver tredje gang ovnen har vært i bruk.
RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SVÆRT SKITTEN	Store kjøttstykker på grillspyd	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver steking av denne typen dersom det spruter mye.



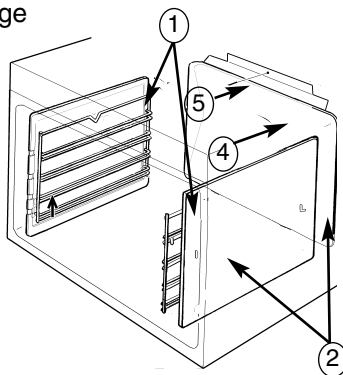
Ikke vent med å rengjøre ovnen til den er svært tilgriset av fett.

3. Hvordan rengjøre stigen?

La ovnen bli avkjølt før demontering av stigen, og kontroller at programvelgeren står i posisjon AV.



Hekt av stigen (1) foran ved å løfte det opp (*diagram A*). Trekk hele stigen mot deg; løft det opp for å hekte det av bakre feste (*diagram B*). Ta stigen ut av de to hullene (2) i ovnsåpningen. Erstatt ristene ved å følge fremgangsmåten ovenfor, men i motsatt rekkefølge.



Ovnen må alltid være skrudd av når den skal rengjøres innvendig.

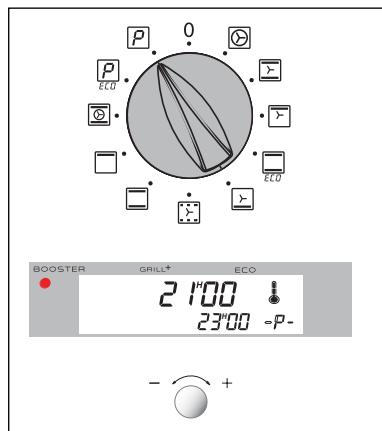
4. Starte pyrolysen med én gang

a) Ta alle brett og redskaper ut av ovnen, og fjern eventuelt søl fra overkokinger eller lignende.

b) Kontroller at displayet viser riktig tid og at det ikke står og blinker.


c) Sett funksjonsvelgeren på "P" eller "PYRO ECO".

Pyrolysen tar to timer med "PYRO ECO" og to og en halv time med "PYRO". Tidsangivelsene er inkludert nedkjølingsprosessen fram til døren låser seg opp.



Klokken viser når ovnen er klar til bruk igjen.

Symbolet **-P-** viser at pyrolyseprogrammet (eller pyro eco) er i gang.

Mens pyrolysen pågår, vises en hengelås  i displayet. Dette betyr at døren er låst.

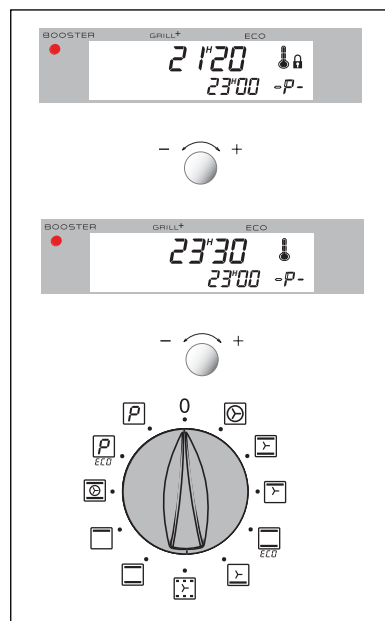
Når pyrolysen er ferdig, viser displayet.....>

Når hengelåsen  forsvinner fra displayet, kan du åpne døren igjen.

d) Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.

e) Når ovnen har kjølt seg ned, tørker du ut den hvite asken med en våt klut.

Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.



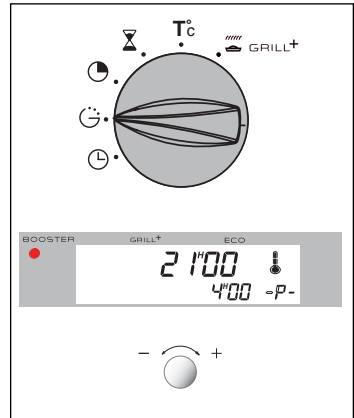
5. Forhåndsinnstille en pyrolyse

Følg først instruksjonene i avsnittet "Starte pyrolysen med én gang".

- Sett deretter tidsprogramvelgeren på "0". Sluttidspunktet for stekeprogrammet blinker. Du kan nå stille inn tiden.
- Vri på bryteren for å stille inn det ønskede sluttidspunktet.
Eksempel: Pyrolysen skal være ferdig kl. 4.00.

Når du har gjort dette, stilles starttidspunktet automatisk inn slik at pyrolysen er ferdig klokken fire.

Når pyrolysen er ferdig, setter du funksjonsvelgeren på "0" og programvelgeren på "T°C".



Notater:

NO

BEHA

BEHA ELEKTRO AS - 3940 PORSGRUNN, NORGE
TLF. 35 51 62 50 FAX 35 51 62 60 ORDREKTR. 35 51 62 70

99638102 06/06

post@beha.no - www.beha.no