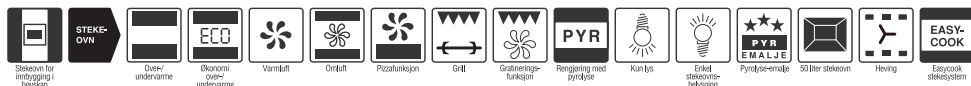


# BEHA



A 602 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.10-11

Stille klokken s.12

Begynne å bruke ovnen med én gang? s.13

Stille inn et stekeprogram s.14-15

Bruke ENØK-funksjonen s.16

Bruke "Grill+"-funksjonen s.17

Bruke nedtellingsuret s.18

Justere lysstyrken til displayet s.18

## Hva gjør du hvis ovnen ikke fungerer som den skal?

Ovnens stekefunksjoner s.19

## 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

## Skifte lyspære? s.26

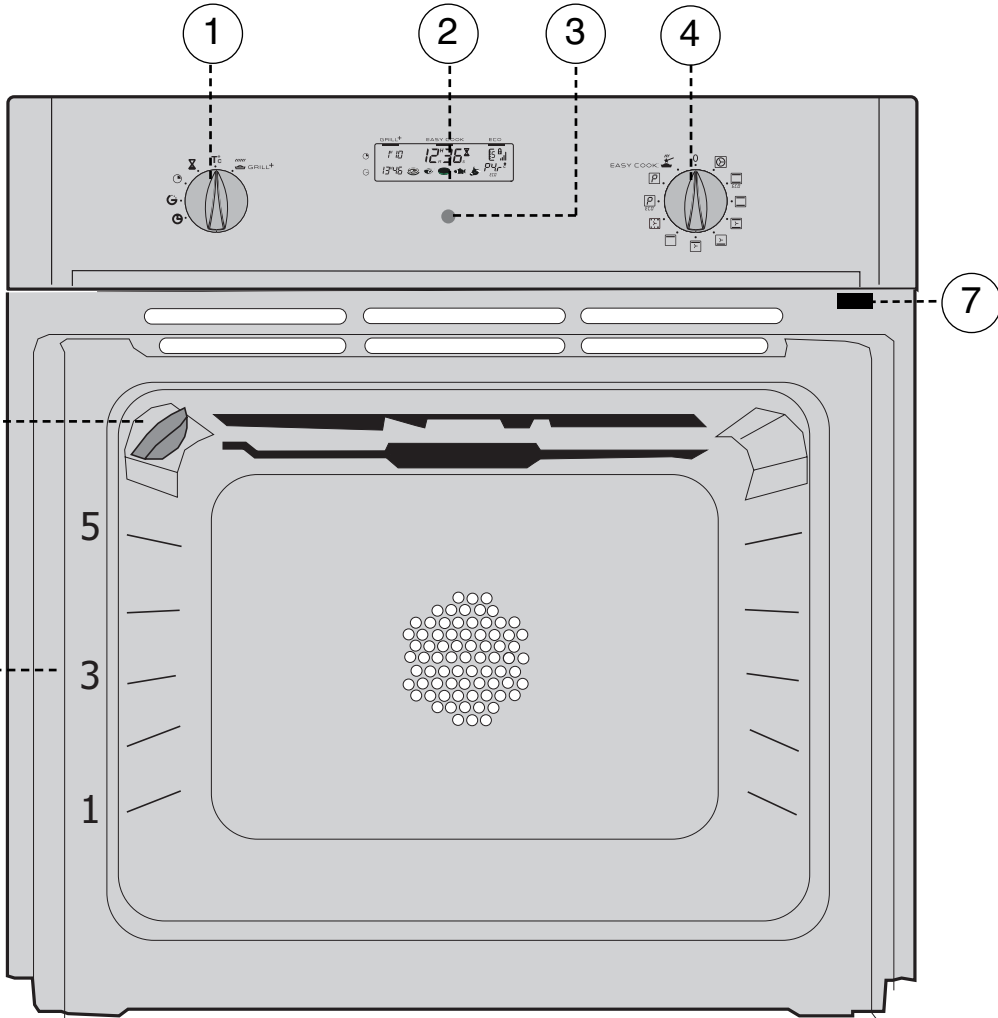
## Easycook bruksanvisning s.27

*I hele denne bruksanvisningen, er sikkerhetsanvisninger markert med,*



*markerer nyttige råd og vink.*

# Ovnens oppbygning



## BESKRIVELSE AV OVNEREN

1 Funksjonsvelger

2 Programmeringsdisplay

3 Innstillingsknapp

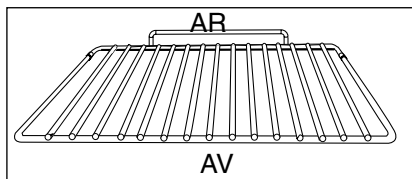
4 Funksjonsvelger

5 Lampe

6 Rillenummer

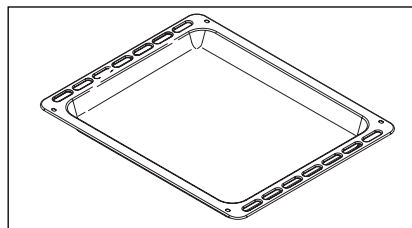
7 Føler for døråpningen

## 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).

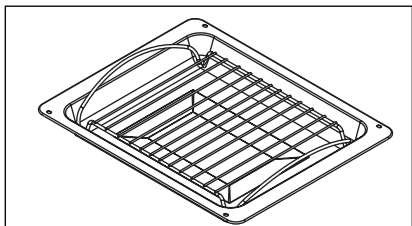


### Stekebrett

(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.

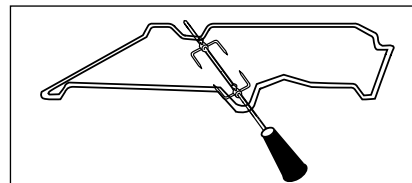
For å unngå unødvendig sprut og tilgrising av ovnen bør du unngå å legge steker eller kjøttstykker rett på dette brettet.



### 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.

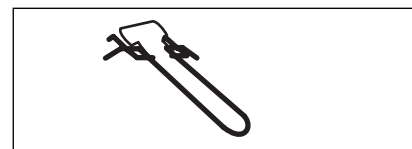


### Roterende grillspid

Bruk:

- Sett flerbruksbrettet på nivå nr. 1 for å samle opp stekesju og fett, eller nederst i ovnen dersom kjøttstykket som skal stekes er for stort.

- Tre en av gafflene på spydet; sett kjøttstykket som skal stekes på spydet; tre på den andre gaffelen; sentrer og stram til de to gafflene.
- Sett spydet i stativet.
- Skyv forsiktig for å få spissen av spydet inn i dreiemekanismen som er plassert bak i ovnen (6).
- Fjern håndtaket ved å skru det av. Etter steking, skru håndtaket på spydet igjen, slik at du kan ta ut spydet uten å brenne deg.



### 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:**

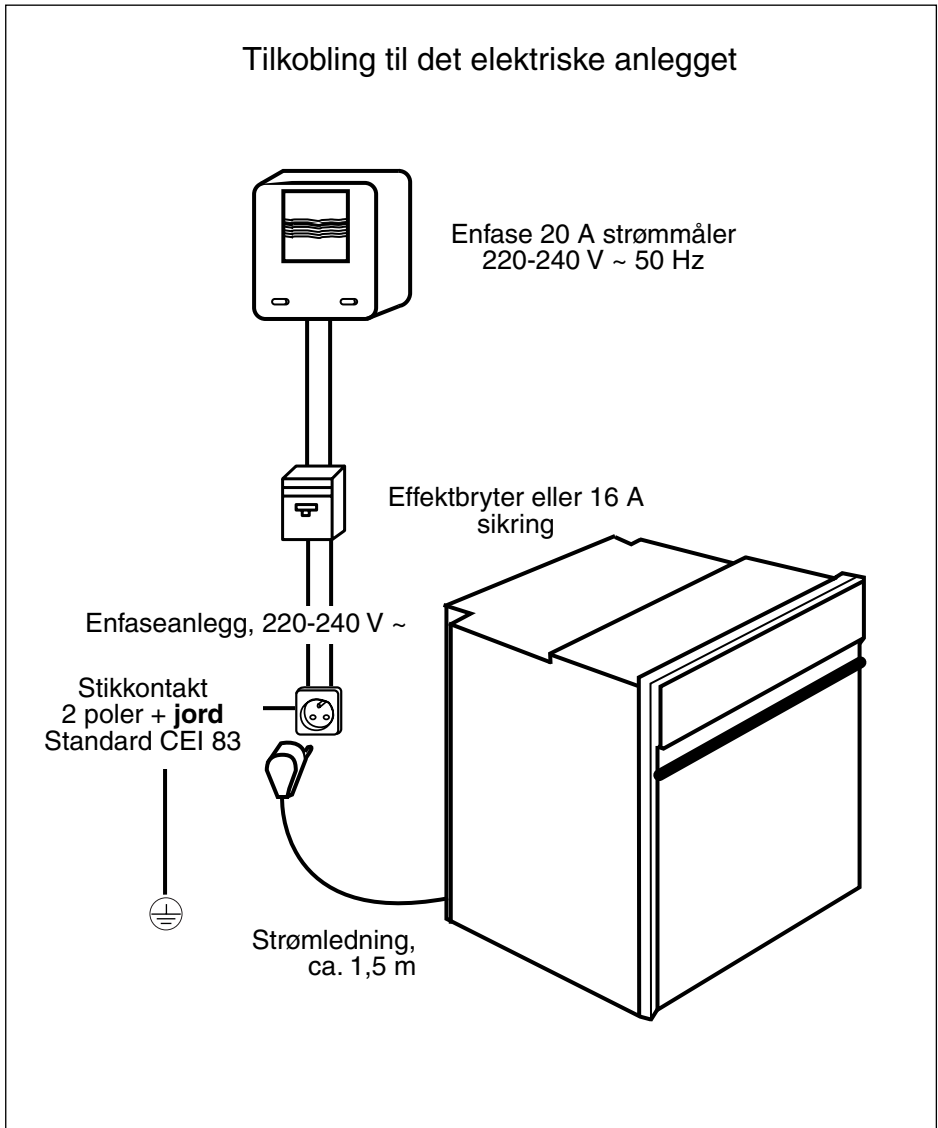
Før du bruker ovnen for første gang, bør du varme den tomme ovnen med døren igjen på full styrke i ca. 15 minutter. Mineralullen som ligger rundt ovnsrommet inneholder stoffer som kan avgi en spesiell lukt når ovnen blir varm. Det kan også hende at det ryker litt fra ovnen. Dette er helt normalt.

### **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.

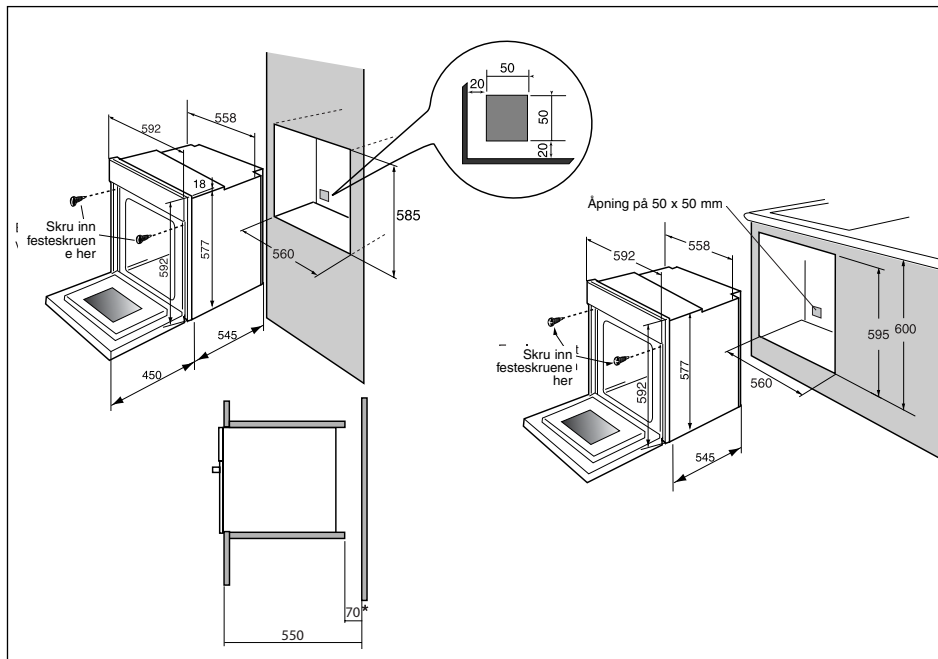
**Merk:** Alt installasjonsarbeid og alle inngrep i komfyren, for eksempel bytte av strømledning, skal utføres av autorisert installatør etter gjeldende sikkerhetsforskrifter og i samsvar med fabrikantens henvisninger.



**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:

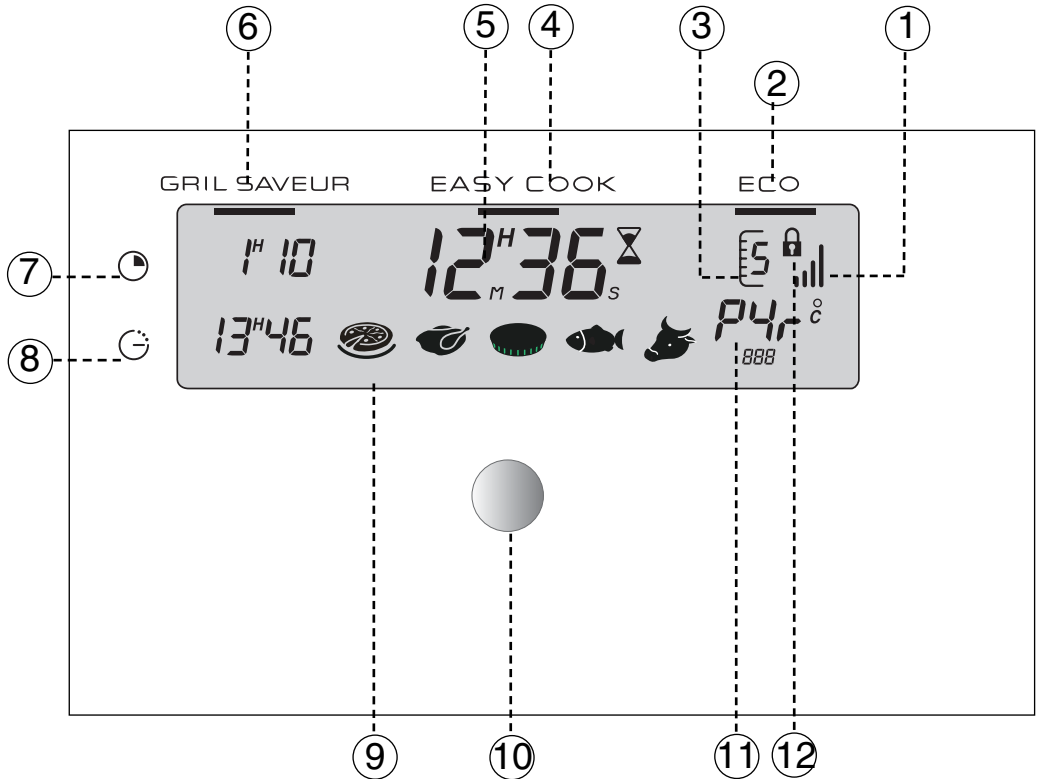
- 1) Fjern skruedekslene i gummi for å komme til monteringshullene.
- 2) Lag et hull med diameter på 3 mm i innredningens vegg. Dette for å unngå at treet fliser seg opp.
- 3) Skru fast ovnen ved hjelp av de to skruene.
- 4) Sett på plass igjen de to skruedekslene (som også fungerer som støtdempere for 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 Oppvarmingsindikator
- ② Indikator for ECO-funksjonen
- ③ Nummer på anbefalt rille i stekeovnen
- ④ Indikator for EASY COOK-funksjonen
- ⑤ Tid (klokke og nedtellingsur)
- ⑥ Indikator for GRILL+-funksjonen
- ⑦ Steketid
- ⑧ Steketidens sluttidspunkt
- ⑨ Indikator for tilgjengelige EASY COOK-retter
- ⑩ Innstillingsknapp
- ⑪ Ovnens temperatur/pyrolyseindikator
- ⑫ Indikator for dørlåsen

## 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.

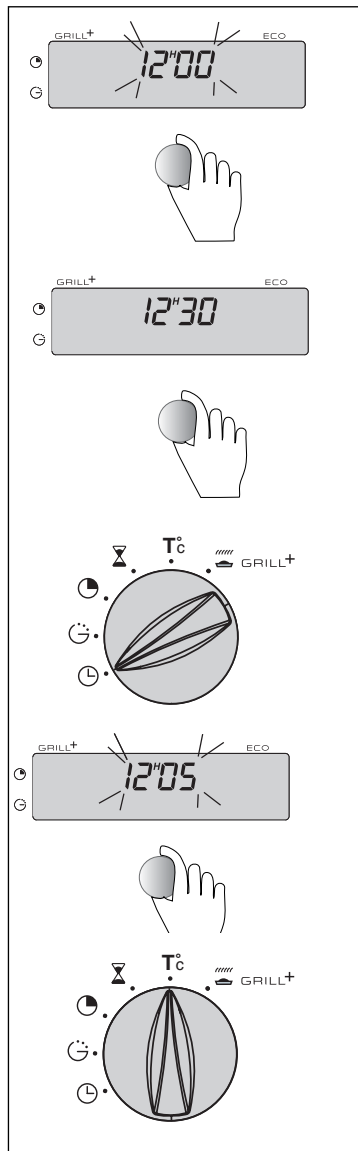
#### b) Justering av klokkeslett

- 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.**


### 3. Begynne å bruke ovnen med én gang

Programmeringsdisplayet skal kun vise tiden. Klokkeslettet skal ikke blinke.

- Velg stekefunksjon:  
Drei funksjonsvelgeren til ønsket stilling.

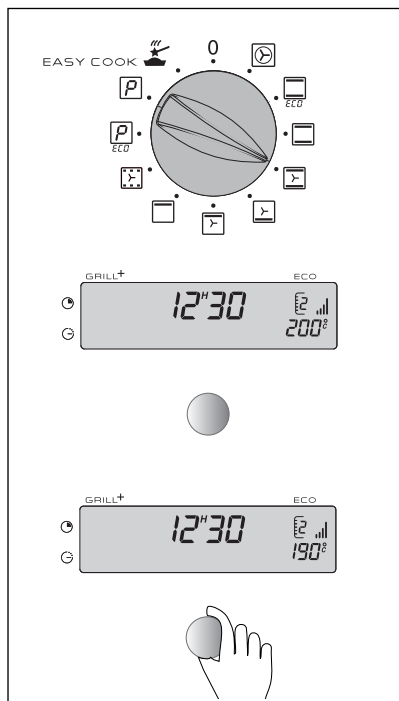
Eksempel: stilling "  ".

- Sett retten inn i ovnen slik displayet viser.

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

- Ovnens 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.**

## Bruke ovnen

### 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.

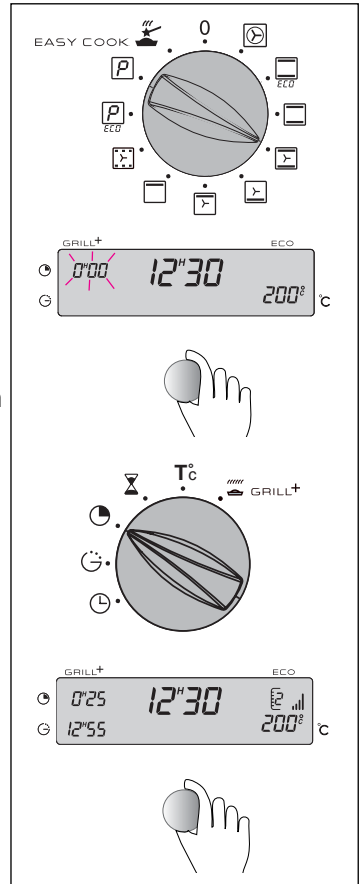


Straks dette er gjort, begynner oppvarmingen av ovnen:

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".



## b) Forhåndsinnstille steking med fastsatt varighet. (sluttidspunkt)

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

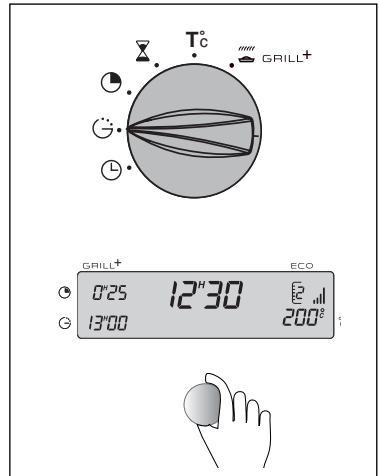
Setter du funksjonsvelgeren på "☺".

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.

## Bruke ovnen

### 5. Bruke ENØK-funksjonen\*

Programmeringsdisplayet skal kun vise tiden; klokkeslettet skal ikke blinke.

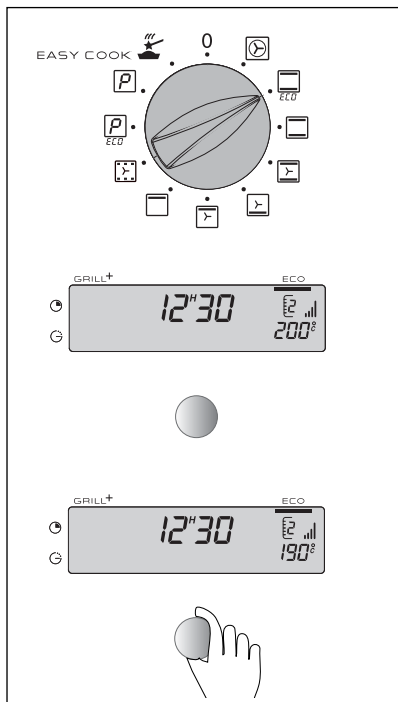
- Sett funksjonsvelgeren på "ECO". Symbolet "ECO" kommer til syne i displayet.

- Sett retten inn i ovnen slik displayet viser.

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

- Ovnens 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 "ECO" 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.



## 6. Bruke Grill+-funksjonen

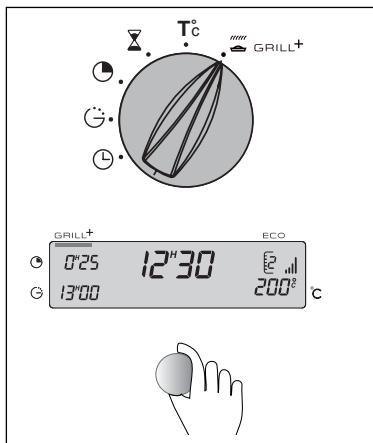
Med denne funksjonen kan du kombinere den valgte stekefunksjonen med en gratinerings-/bruningsfunksjon mot slutten av steketiden. Dette innebærer at grillen slår seg på fem minutter før steketiden er over.

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 nærmeste 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.**

## Bruke ovnen

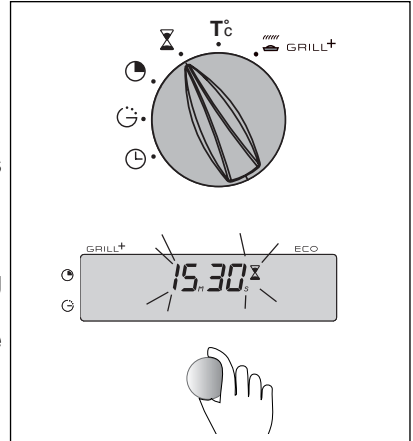
### 7. Bruke nedtellingsuret

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.**

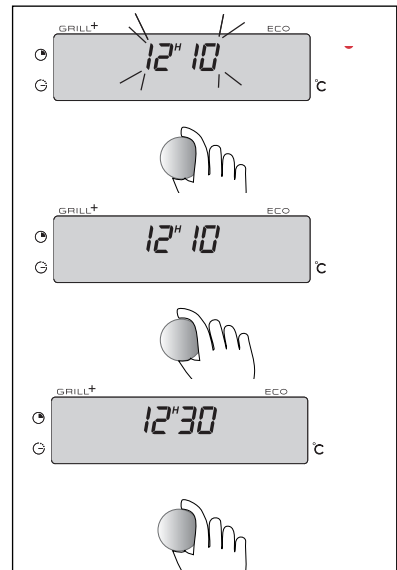
### 8. Justere lysstyrken til displayet

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

# 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).



### 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.



### Over- og undervarme

- ▶ Ovnen må forvarmes før retten settes inn.



### Omluft

Steking med over- og undervarme kombinert med varmluft.

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



### Pizzafunksjon

Steking med undervarme kombinert med varmluft og svak grillvarme.

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



### Grill m/spyd.

Steking med grill og spyd

- ▶ Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen.
- ▶ Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett pannen som stekefettet drypper ned i, i nederste spor i ovnen.



### Grill

- ▶ Forvarm ovnen i fem minutter.
- ▶ Sett langpannen inn på nederste rille.



### Varmeskapfunksjon

Over- og undervarme kombinert med varmluft.

- ▶ Varmeskapfunksjon.

## Ovnens stekefunksjoner

Råd	Anb. °C
<p>▶ Spesielt godt egnet for steking av mørt kjøtt, grønnsaker, fisk og steking av opptil tre brett samtidig.</p>	<p>min. anbef. maks. 35° 180° 235°</p>
<p>▶ Du bruker mindre energi gjennom hele stekeprosessen, men det tar noe lengre tid.</p>	<p>min. anbef maks. 35° 200° 275°</p>
<p>▶ 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 Trekking i leirgryte eller annen form med lokk av retter som er forstekt på plate (coq au vin, gryteretter osv...).</p>	<p>min. anbef maks. 35° 225° 275°</p>
<p>▶ Spesielt godt egnet for KJØTT, FISK og GRØNNSAKER, helst i ildfast keramikkform.</p>	<p>min. anbef maks. 35° 200° 275°</p>
<p>▶ Spesielt godt egnet for fuktige retter (paier, fruktterter osv...) Bunnen blir godt stekt. 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.</p>	<p>min. anbef maks. 35° 205° 275°</p>
<p>▶ Spesielt godt egnet til fugl og grillmat, stekt på grillspydvenderen. - For steking av lammelår, oksekoteletter. - for å bevare mørheten i fiskefileter.</p>	<p>min. anbef maks. 180° 200° 230°</p>
<p>▶ Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødsriver og store reker (på rist).</p>	<p>min. maks. nivå 1 :180° nivå 4 :275°</p>
<p>▶ 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.</p>	<p>min. anbef maks. 35° 80° 100°</p>

# 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 pyrolysebehandlingen. 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.

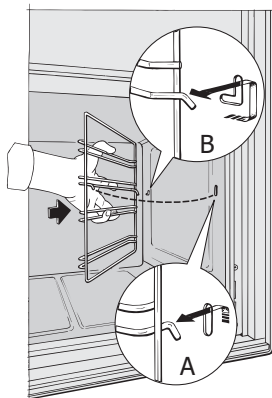
<b>RETTER SOM SKITNER TIL OVNEN I LITEN GRAD</b>	Småkaker, grønnsaker, bakverk, paier, suffleer	Retter som ikke spruter. Pyrolyse er ikke nødvendig.
<b>RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SKITTEN</b>	Kjøtt, fisk, fylte grønnsaker i form osv.	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet for hver tredje gang ovnen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



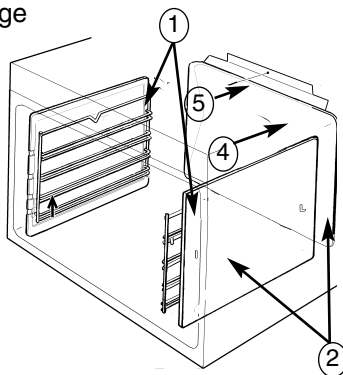
**Ikke vent med å rengjøre ovnen til den er svært tilgriset av fett.**

### 3. Hvordan bytte riststativet?

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



Hekt av riststativet (1) foran ved å løfte det opp (*diagram A*). Trekk hele stativet mot deg; løft det opp for å hekte det av bakre feste (*diagram B*). Ta stativet 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.**

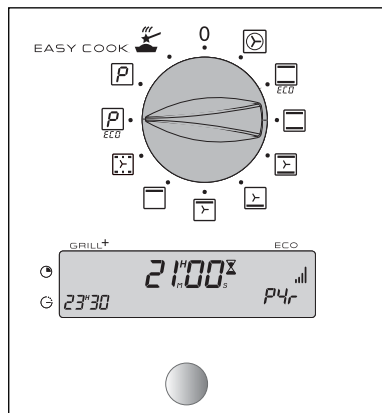
## 4. Starte pyrolysen med én gang

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 "PYRO" 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 **P4r** viser at pyrolyseprogrammet (eller pyro eco) er i gang.

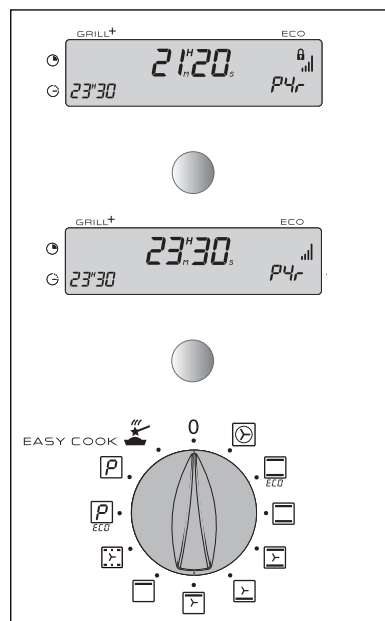
Mens pyrolysen pågår, vises en hengelås  i displayet. Dette betyr at døren er låst. Når pyrolysen er ferdig, viser displayet.....>

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.





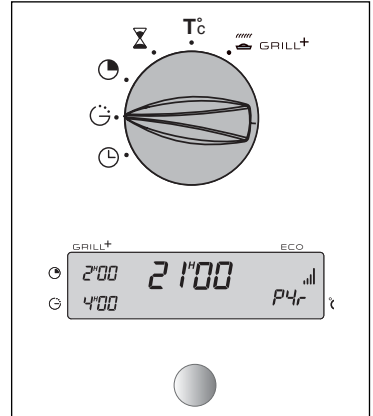
## 5. Forhåndsinnstille en pyrolyse

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".

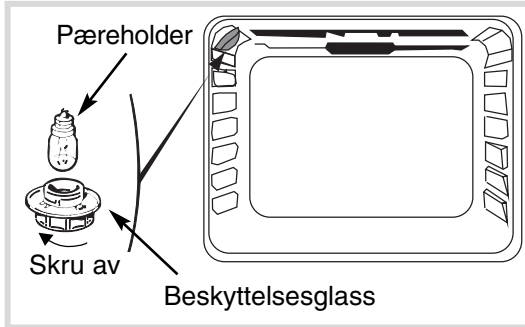


# Skifte lyspære

- 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.**

# EASYCOOK®

## bruksanvisning

### Fordeler og driftsmåter

#### 1. Fordeler og arbeidsprinsipper

“EASY COOK” betyr at du ikke lenger behøver å stille inn temperaturer eller tilberedningsmåter.

Ovnen din finner automatisk den tilberedningsmetoden som gir best resultat.

“EASY COOK”-metoden består av to trinn, etter at type matvare er valgt:

- 1) Inndata. Ovnen bruker elektroniske skannere for å registrere detaljene for hver matvare du ønsker å tilberede.

Når ovnen jobber med dette, vil den høyre siden av displayet blinke.

Denne prosessen kan ta mellom 5 og 40 minutter.

**OVNSDØREN MÅ IKKE ÅPNES MENS DETTE PÅGÅR:** det vil gi feil resultat.

- 2) Beregning. Ovnen beregner nødvendig tilberedningstid. Symbolet AUTO vises i displayet. Ovnen viser både tilberedningstiden som gjenstår og klokkeslettet når maten er ferdig. Dersom du vil åpne døren for å flytte om på maten, tilsette mer væske e.l., kan du gjøre det (men kun når AUTO-symbolet vises).

- 3) Ovnen kan justere tilberedningstiden under steking, og sluttiden kan variere med noen minutter i forhold til tiden som opprinnelig ble oppgitt.

- 4) Flere pipelyder angir at steketiden er over.

#### 2. Bruksanvisning

ALL STEKING GJØRES UTEN AT OVNEN ER VARMET OPP PÅ FORHÅND.

##### a) Steking med en gang:

Sett programvelgeren på “EASY COOK”.

Et utvalg retter vises nå i displayet. Drei bryteren til ønsket rett, og trykk for å velge. Sett retten inn i ovnen på det nivået som foreslås i displayet. Lukk døren, og symbolet AUTO vises i noen sekunder før det forsvinner igjen. Ovnens sensorer settes i drift, steking starter og displayet blinker. Steketiden vises i displayet og AUTO kommer opp. Du kan åpne døren for å flytte om på maten. Det må ikke legges inn flere matvarer fordi beregnet tid da blir feil. Når steketiden er over, vil ovnen pipe flere ganger.

### b) Utsatt steking:

Drei programvelgeren til "EASY COOK".

Velg den retten du vil tilberede i displayet ved å bruke knappen.

Sett retten inn i ovnen og lukk døren.

Drei metodevalg-bryteren til " ".

Drei knappen + eller – for å velge klokkeslettet du vil maten skal være ferdig.

For eksempel 13:00.

Når du har gjort dette vil steking bli utsatt. Steketiden beregnes automatisk.

Som ved steking med en gang, kan ovnen justere tilberedningstiden under steking, og sluttiden kan variere med noen minutter (+ eller -) sammenlignet med den tiden som opprinnelig ble oppgitt.

## 3. Tips

Når "Auto"-symbolet kommer opp i displayet, kan du åpne ovnsdøren.

Men når symbolet begynner å blinke, vil du høre et varselssignal hvis du prøver å åpne ovnsdøren, og symbolet for "retter" vil blinke.

"EASY COOK"-funksjonen MÅ STARTES NÅR OVNEN ER KALD. Du må vente til ovnen blir helt kald før du kan bruke "EASY COOK"-metoden på nytt. Hvis ovnen ikke er kald nok, vil symbolene for temperatur og retter blinke i displayet, og du vil ikke kunne starte steking.

## 4. Ikke plasser brett eller fat på ovnens overflate når du bruker EASY COOK.

## 5. Feilsøking

**Hvis du oppdager...**

**Mulige årsaker**

**Hva bør du gjøre?**

*Pipelyder og symboler*

- Du har åpnet døren mens ovnen skanner. Programmene blir avsluttet.
  - La ovnen kjøles ned og prøv igjen.

*Symbolet --- blinker i displayet.*

- Ovnen beregner den beste steketiden.
  - Dette er normalt.

*"Auto" vises i displayet*

- Ovnen har nå fastsatt passende steketid.
  - Dette er normalt.

*"EASY COOK"-programvelgeren, symboler og temperatur blinker, og man kan høre en pipelyd.*

- Ovnen er for varm til at "EASY COOK"-funksjonen kan brukes.
  - Vent enten til ovnen er kjølt ned eller bruk en annen stekemetode.

## Pizza

- Kjøpt, nylaget pizza
- Ovnsklar pizza
- Hjemmelaget pizza
- Frossenpizza
- med revet ost på toppen
- petit pains (innpakket)

### TIPS:

- Sett pizzaen direkte på risten for få bunnen sprø.
- Sett pizzaen på et emaljert brett for å få en mykere bunn.

## Fjærfe

- Kylling fra 1 til 1,8 kg
  - And, fasan etc.
- + ovnsbakte poteter, grønnsaker.

### TIPS:

- Legg de halvstekte potetene og grønnsakene langs kanten av langpannen, drypp olje over. Sett stekestativet i gryten og legg fuglen på toppen. Snu fuglen når halve steketiden er gått.
- Stek i en leirgryte for å unngå fettsprut.
- Prikk skinnet for å unngå spruting.
- Ikke bruk stekepose.

## Terter

- Nylagde terter
- Frosne terter
- Quiche
- Frossent, rått kjøtt i buttermøte

### TIPS:

- Bruk en aluminiumsform med non-stick-belegg: deigen vil bli sprøere.
- Ved kjøpte, frosne terter og quiche, ta dem ut av aluminiumsbeholderen før de plasseres på risten.

## Fisk

- Helstekt fisk  
(Brosme, lysing etc.)  
Servert i stykker  
(ørret eller makrell)  
bakt fisk med urter og hvitvin

### TIPS:

- Bruk denne metoden kun for helstekt fisk som tilberedes alene. (Ved fisk innbakt i deig eller grillet fisk må ovnen være varm på forhånd for å oppnå best resultat, bruk derfor vanlig stekemetode).

## Kjøtt

- Stek + ovnsbakte poteter, grønnsaker.  
(rosa i midten)  
Dersom du foretrekker steken medium til godt stekt, må du bruke vanlig fremgangsmåte ved steking.

### TIPS:

- Ta steken ut av kjøleskapet minst en time før steking skal starte.  
Fjern så mye av fett på steken som mulig. Legg steken i en ildfast form (av steingods) eller vanlig langpanne med litt vann og en teskje olje.  
Ikke tilsett salt før steking er over.
- Legg de halvstekte potetene og grønnsakene langs kanten av pannen, drypp olje over. Sett stekestativet i pannen og plasser steken på toppen. Snu steken når halve steketiden er gått.

# Praktiske tips

## **Pizza**

For å unngå at det drypper ost og tomat saus ned i ovnen, kan pizzaen plasseres på et bakepapir direkte på risten.

## **Fjærfe**

Pannen som fuglen skal stekes i, må være stor nok til at fettene ikke begynner å brenne.

## **Terter / Quiche**

Metallformer er bedre enn former av glass eller porselen, som ofte er tykkere slik at maten trenger lengre tid på å bli stekt. Metall gir også bakverket en sprøere skorpe. Når man steker fruktterter, bør man strø litt semulegryn, knust kjeks, malte mandler eller tapioka over deigen. Det vil suge opp fruktsaften slik at den ikke trenger ned i deigen og gjør den bløt. Når man steker saftige terter med grønnsaker som har et høyt vanninnhold (f.eks. spinat, brokkoli eller tomater) eller som er frosne, bør man strø med en skje maismel.

## **Fisk**

Sjekk ved kjøp av fisk at den lukter godt og, hvis det er en saltvannsfisk, at den lukter vagt av salt sjø. Fisken skal være fast i kjøttet, og skjellene skal sitte fast til skinnen. Øynene skal være skinnende og litt utstående, og gjellene skal være lyse og fuktige.

## **Storfekjøtt (OG KJØTT GENERELT)**

Ta alltid kjøttet ut av kjøleskapet i god tid før steking. En plutselig temperaturforskjell fra kald til varm kan gjøre kjøttet seigt. En perfekt stek skal være godt brunet på utsiden, og rød/brun i midten, men varm helt igjennom. Ikke ha på salt før steking er ferdig, da dette trekker ut kjøttsaften og tørker ut kjøttet. Prøv å snu kjøttet med skjeer i stedet for med gafler for å holde kjøttsaften inne i steken. La alltid steken hvile i 5 til 15 minutter etter steking. Pakk den inn i aluminiumsfolie og la den ligge i den varme ovnen med døren åpen. I løpet av denne tiden vil kjøttsaften som er blitt trukket ut av steken, trekke inn i kjøttet igjen. Bruk en ildfast form av steingods eller en vanlig langpanne ved steking av kjøtt; i former av glass kan kjøttet miste væske. Ikke bruk det emaljerte grillfatet til å steke kjøtt i, fordi det er for stort, og slyen da vil tørke inn.

# Oppskrifter

## Pizza

(bruk en ferdiglagd pizzadeig til hver pizza)

- **Grønnsakspizza:**  
6 ss tomat saus; 1 stor squash i terninger; en halv paprika i terninger; en halv liten aubergine i skiver; 2 tomater i skiver; 50 g revet Gruyère-ost, oregano, salt og pepper.
- **Roquefortost og røkt bacon:**  
6 ss tomat saus, 4 skiver røkt bacon; 100 g Roquefort i terninger; 50 g valnøtter; 60 g revet Gruyère.
- **Pølse og cottage cheese:**  
200 g cottage cheese, siktet, avrent og spredd utover deigen; 4 pølser skåret i runde skiver; 150 g skinke i strimler; 5 oliven; 50 g revet Gruyère; oregano, salt og pepper.

## Terter / Quiche

Bruk en aluminiumsform med non-stick-belegg, 30 cm i diameter.

- **Eplekake med mørdeig**  
Trykk ut deigen i formen og prikk den godt med en gaffel.  
Kok opp 200 ml fløte med en vaniljestang i. La det avkjøle.  
Visp sammen 2 egg og 50 g sukker, og tilsett den avkjølte fløten. Skjær opp 750 g epler i terninger. Fordel fløten og eplene på deigen og stek det i ovnen.
- **Quiche:** Bruk en aluminiumsform, 27 til 30 cm i diameter  
Ferdiglaget mørdeig  
Visp sammen 3 egg og 500 ml kremfløte  
Salt, pepper og muskat.

*Forslag til fyll:*

8 skiver bacon, stekt og hakket, eller 1 kilo kokt sikori og 200 g revet Gouda, eller 200 g brokkoli, 4 skiver bacon i biter og 50 g Stilton-ost, eller 200 g laks og 100 g spinat kokt og silt.



## Fisk

Brosme med tørr sider:

- 1 brosme på ca. 1,5 kg
- 500 g sopp
- 2 epler (til matlaging)
- 2 sjalottløker
- 2 ss kremfløte
- 100 g smør
- 500 ml sider; salt og pepper

Rens og vask fisken og fjern skjellene. Hakk sjalottløkene, skjær soppene i skiver, legg dem en ildfast form, og legg fisken på toppen. Hell over sider, tilsett salt, pepper og noen få smørkuler og sett det i ovnen. Del eplene i fire og stek dem, med skallet på, i resten av smøret. Når fisken er ferdig stekt, legges den over på en varm tallerken. Sil av kraften, ta vare på soppen og kok inn kraften. Tilsett fløten i kraften og server med epler og sopp.

## Fjærfe

Stuff fuglen med en håndfull estragon eller gni den inn med en blanding av 6 fedd hvitløk, knust sammen med en klype salt og noen hele pepperkorn.

## Oksestek

Sauser til kjøtt.

- **SAUTERNES- og ROQUEFORT-saus**

Blank 2 ss finhakket sjalottløk i smør.

Tilsett 100 ml Sauternes la det koke inn.

Tilsett 100 g Roquefort-ost og la den smelte sakte.

Tilsett 200 ml matfløte, salt, pepper og la det få et oppkok.

- **BRANDY- og ROSA PEPPERKORN-saus**

Blank 2 ss hakket sjalottløk.

Tilsett 150 ml rødvin og la det koke inn.

Tilsett en eggeplomme, 1 ss tomatketchup, 200 g smør, salt og pepper.

Visp sammen og hell i 3 ss brandy og 1 ts knuste rosa pepperkorn.

- **PÆRE- and VANNKARSE-sau**

Kok en pære i så mye hvitvin at det dekker. Sil av vinen og ta vare på den.

Knus pæren.

Forvell en liten bunt vannkarse, sil av og hakk opp.

Stek 1 ss hakket sjalottløk i smør.

Tilsett vinen som ble silt av og la det koke inn.

Tilsett pæren, vannkarsen og 200 ml matfløte.

Tilsett salt og pepper og gi det hele et lite oppkok.



**BEHA**

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

**99637432 12/06**

**post@beha.no - www.beha.no**