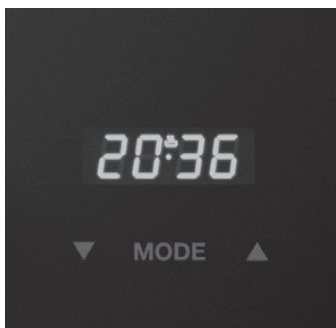


HÅNDBOK

Råd om bruk av
Ambassadør bygg-inn stekeovn



S 630 / S 630-2

S 633 / S 633-2

S 637 / S 637-2

S 640-2

S 643-2

S 647-2

Kjære kunde!

Gratulerer med din nye Beha komfyr. Du har kjøpt et moderne norsk produkt av høy kvalitet. I tillegg er det enkelt å betjene.



Denne håndboken gjelder for flere av Behas bygg-inn modeller, og dermed er det forskjellige funksjonsbeskrivelser. Derfor kan det være funksjoner her som ikke akkurat din komfyrmodell er utstyrt med. Utvikling av nye produkter er en kontinuerlig prosess. Vi tar derfor forbehold om endringer av funksjoner og eventuelle trykkfeil.

Bli godt kjent med din nye komfyr, les håndboken nøye og ta vare på den! Vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd for sikker bruk.

Vi håper du blir fornøyd med komfyren!

Med vennlig hilsen

Beha Elektro AS

PS: Vi gjør oppmerksom på at komfyren som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for bruk i private hjem.

Ta følgende forholdsregler:

- **Les bruksanvisningen**, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene.
- **Undersøk komfyren** for eventuelle skader med en gang du har pakket den ut. Ved eventuelle synlige skader, må ikke komfyren tas i bruk. Ta kontakt med forhandler umiddelbart.
- **Fjern all emballasje**, rengjør stekeovnen innvendig.
- **Slå på ventilasjonen** i rommet eller åpne vinduet.
- **Varm opp stekeovnen**, til 250°C, og la den stå på i ca. 30 minutter (for å fjerne lukten av ny ovn), fjern smuss og vask den nøye.
- **Følg sikkerhetsreglene** på side 7 når du bruker komfyren.
- **Rengjør ovnens tilbehør** med såpevann før bruk.

Installasjon

Nyttige mål for montering av ovnen	5
Ventilasjon av ovnen	6

Bruk

Sikkerhetsregler	7
Bruk av stekeovn	8
Bruk av display/ur S 633 / S 633-2 / S 643-2	9
Bruk av display/ur S 637 / S 637-2 / S 647-2. ...	11
Funksjoner/betjeningspanel for ovn	15
Stekesymbol – forklaringer	16
Steketabell	18
Tips, baking og bakevarer	19

Tekniske spesifikasjoner

Tekniske data	19
---------------------	----

Rengjøring og vedlikehold

Skifte lypære	20
Rengjøring og vedlikehold	21

Feilsøking

Driftsstans	23
-------------------	----

Beha Ambassador bygg-inn serie



S 630 hvit



S 633 hvit



S 637 hvit



S 640-2



S 630 sort



S 633 sort



S 637 sort



S 643-2



S 630-2



S 633-2



S 637-2



S 647-2

Nyttige mål

Dette kapitlet tar for seg installasjon av ovnen i kjøkkenet og tilkobling til elektrisitet.

PLASSERING AV KOMFYREN

Generelle krav: Kjøkkenet skal være tørt og ha tilstrekkelig ventilasjon. Komfyren skal plasseres slik at man får lett tilgang til alle betjeningselementene.

MERK!

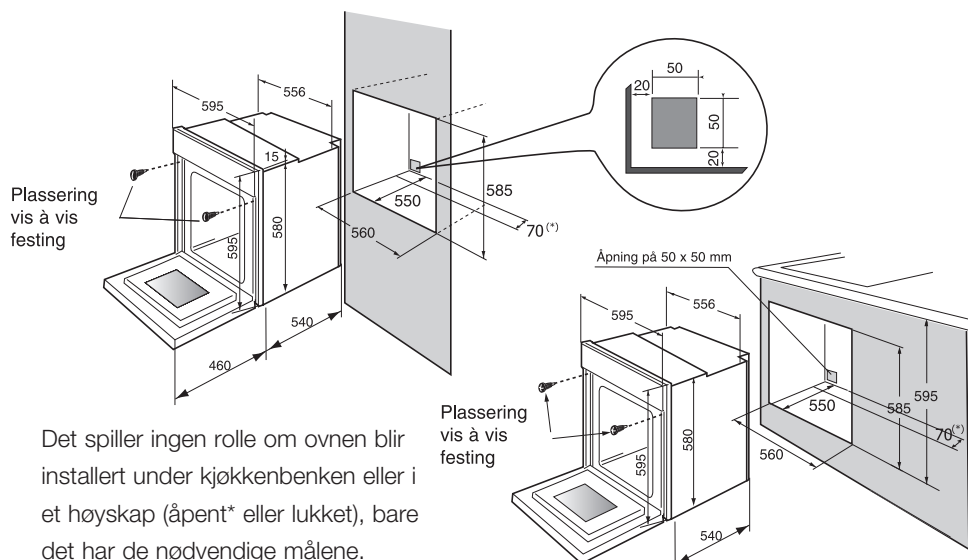
Det er forbudt for andre enn sakkyndig personell å foreta endringer eller modifisere/ åpne det elektriske produktet.

INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Komfyren er produsert for tilkobling til 230Volts anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret med 16 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

INNBYGGINGSMÅL STEKEOVN:

Mål for å sette inn ovnen i veggen/benk.



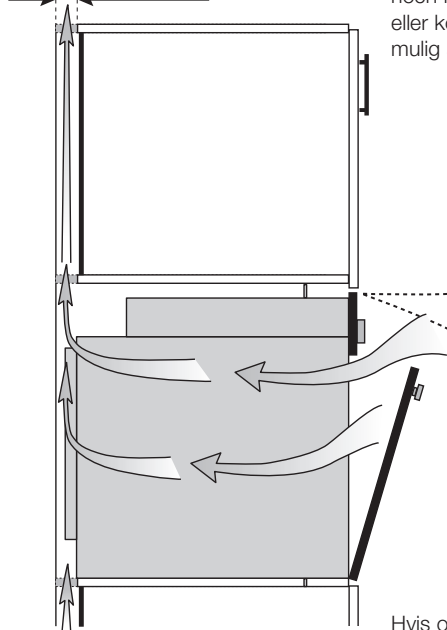
Det spiller ingen rolle om ovnen blir installert under kjøkkenbenken eller i et høyskap (åpent* eller lukket), bare det har de nødvendige målene.

* Hvis møbelet er åpent, skal åpningen være på maksimum 70 mm.

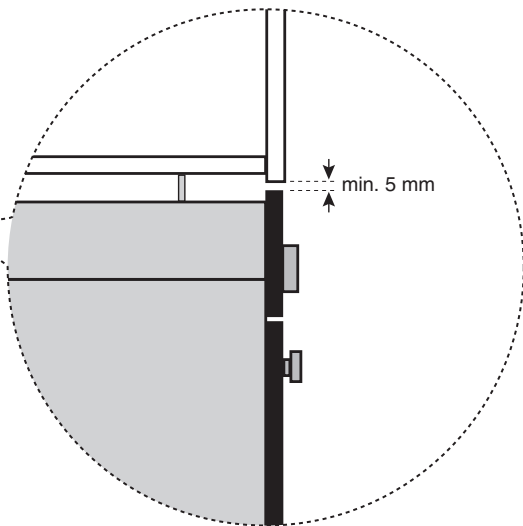
Ventilasjon

Ved installasjon er lufting et viktig punkt. Her er det illustrert hva som gjelder for sikker montering. Kjøkkenmøbelet det skal installeres i må være godkjent for innbyggingsprodukter.

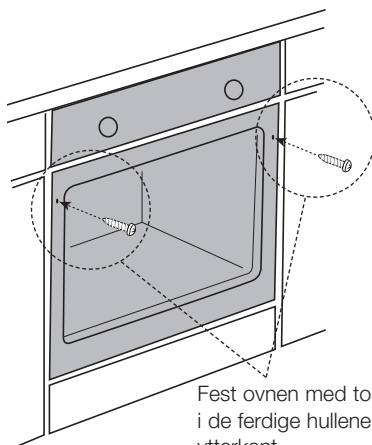
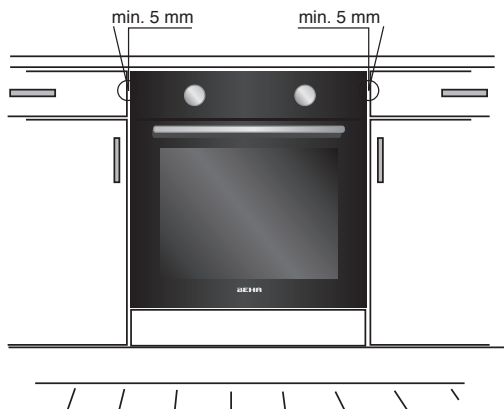
min. 20 mm



Sett ovnen på plass. Påse at ikke kabelen er skadet på noen måte, ikke kommer i kontakt med komponenter eller kommer på undersiden av ovnen. Det må være mulig å nå frem til stikkkontakten etter installasjon.



Hvis ovnen er plassert etter de riktige utskjæringsmålene, skal det være en klaring i overkant på min. 5 mm. Denne må ikke tettes, da dette vil hindre ventilasjonen.



Fest ovnen med to skruer i de ferdige hullene i hver ytterkant.



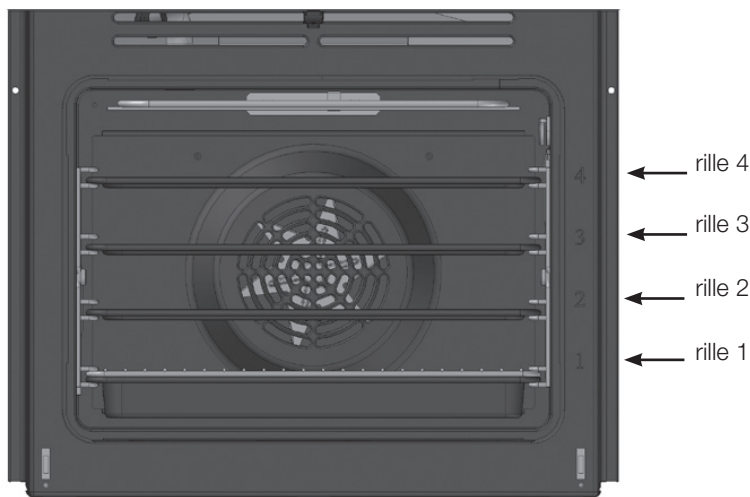
Sikkerhetsregler

- **ADVARSEL! Ovnens tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Barn må derfor holdes på avstand.**
- Husk at noen elementer, som stekeovnsdøren og spesielt glassdelen og metalldeksler på knapper, etc. kan bli varme ved bruk.
- Apparatet blir varmt når det er i bruk. Unngå berøring av elementene inni ovnen.
- Forsikre deg om at husholdningsapparater og ledninger ikke kommer i direkte kontakt med den varme ovnen. Isolasjonen til disse er ikke varmebestandig.
- Sett ikke matretter som er tyngre enn 15 kg på den åpne stekeovnsdøren.
- Det må ikke plasseres stekebrett/kokekar/aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting og dermed skade emaljen. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller langpanne i NEDERSTE RILLE ved baking og steking.
- Det er ikke tillatt å bruke komfyren hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert servicerepresentant. Ved skade på ledning eller plugg må kabel skiftes ut av godkjent servicepersonell.
- Hvis det oppstår en teknisk feil, må man koble fra strømforsyningen og forklare hvilken feil som har oppstått når man bestiller service.
- Følg prosedyrene og bestemmelsene i denne bruksanvisningen. Personer som ikke kjenner til innholdet i bruksanvisningen må ikke bruke komfyren.
- Pass på at komfyren avkjøles i lukket tilstand.
- Grilling må foregå med lukket dør.
- Bruk kun medfølgende steketermometer (noen modeller) til denne ovnen.
- Ovnen skal ikke benyttes av personer som ikke har forutsetninger for et ansvarlig bruk (inkludert barn), med mindre de er gitt lov til det (under tilsyn) av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- Damprensemaskin må ikke benyttes til rengjøring av ovnen.

Bruk av stekeovnen

Komfyrer, avhengig av type, har forskjellige funksjoner i stekeovnen. Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes. Rillene er merket med tallene 1 til 4.

MERK! Av sikkerhetsårsaker vil lyset være på hele tiden under bruk.



Utstyr

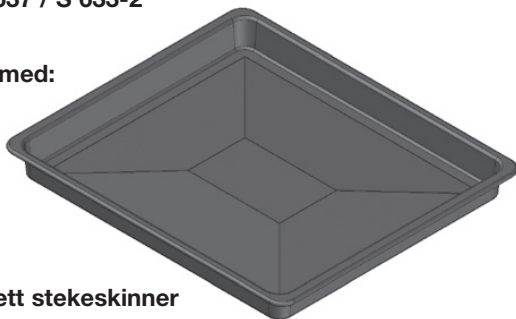
Panner og brett

S 630 / S 630-2, S 633 / S 633-2, S 637 / S 633-2

S 640-2, S 643-2 og S 647-2

Alle stekeovnene leveres standard med:

- 4 stk stekebrett
- 1 dyp panne
- 1 stekerist

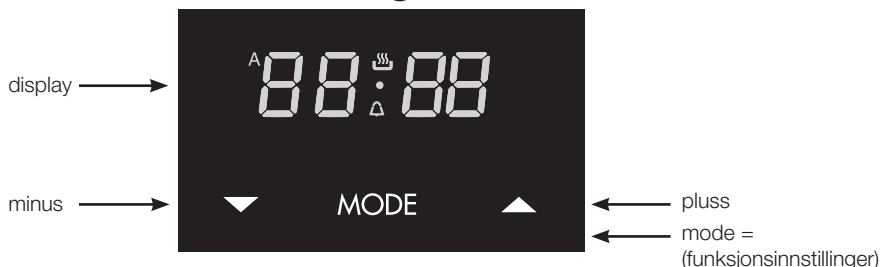


Stekeskinner

S 637 / S 637-2 og S 647-2 har et sett stekeskinner påmontert i stige nr. 2.

Bruksanvisning for programmering av stekefunksjoner og ur.

Modell S 633 / S 633-2 og S 643-2



Funksjoner

1. Dette uret er utstyrt med 24 timers ur
2. Tastaturlås
3. Varselur (tidtaker)
4. Koblingsur
- 4A Programmering av steketid, "dur" (varighet)
- 4B Programmering av "end" (sluttid)
- 4C Programmering av "dur" og "end" (varighet + sluttid)
5. Steketermometer
6. Valg av pipetone

1. Hvordan stille klokken:

Trykk på ▼ og ▲ samtidig. Punktet i midten mellom timer og minutt blinker. Tiden innstilles med ▼ eller ▲. (Hvis man stiller klokken mens et automatisk program foregår, vil autoprogrammet avbrytes.)

2. Tastaturlås

Etter 8 sekunder uten berøring av noen av tastene, aktiveres sperren. Ved å holde MODE inne i minst 2 sekunder åpnes den igjen, og programmering kan startes.

3. Varselur (tidtaker)

Trykk på MODE til bjelle vises i displayet. Velg tid med ▼ eller ▲ tastene. Gjenstående tid vil vises ved å trykke på MODE. Gjenta trykket for å gå tilbake igjen (eller automatisk etter 6 sek. uten å trykke). Et pipesignal indikerer at tiden er ute. Pipesignalet opphører ved å trykke på en tast, eller den slår seg automatisk av etter 7 minutter. Blinkende bjelle fjernes ved å trykke på ▼ og ▲ samtidig.

4A. Programmering av steketid ("dur")

For å stille inn ønsket steketid "dur", trykker du på MODE til du ser "dur" i displayet. Tast inn ønsket steketid med tastene ▼ eller ▲. I display vises kun "auto" og klokkeslett mens programmet kjører. (Trykk på MODE til "dur" vises i displayet hvis du ønsker å se gjenstående tid i etterkant). Når tiden er ute, kommer et pipesignal og ovnen kobler ut. Pipesignalet opphører ved å trykke på en tast.

Ved å trykke på MODE, viser den igjen klokkeslett og er klar for programmering.

NB! Husk å slå av stekeovn.

4B. Programmering av sluttid ("end")

Før å stille inn ønsket sluttid "end", trykker du på MODE til du ser "end" i displayet. Du kan ikke stille inn mer enn ett døgn frem. Tast inn ønsket klokkeslett maten skal være ferdig med tastene ▼ eller ▲. I display vises kun "auto" og klokkeslett mens programmet kjører. (Trykk på MODE til "end" hvis du ønsker å se gjenstående tid i etterkant) Når tiden er ute, kommer et pipesignal og ovnen kobler ut. Pipesignalet opphører ved å trykke på en tast.

Ved å trykke på MODE, viser den igjen klokkeslett og er klar for programmering.

NB! Husk å slå av stekeovn.

4C. Programmering av både steketid og sluttid samtidig ("dur" + "end")

Her kan du taste inn både varighet "dur" og sluttid "end" samtidig. Du kan ikke stille inn mer enn ett døgn frem. Trykk på MODE til "dur" vises i displayet – tast inn ønsket steketid. Deretter trykker du på MODE til "end" vises i display, og taster inn ønsket sluttid (klokkeslett).

I display vises kun "auto" og klokkeslett mens programmet kjører. (Trykk på MODE til "dur" eller "end" hvis du ønsker å se gjenstående tid i etterkant.) Når tiden er ute, kommer et pipesignal, og ovnen kobler ut.

Pipesignalet opphører ved å trykke på en tast. Ved å trykke på MODE, blir den igjen klar for programmering.

NB! Husk å slå av stekeovn.

5. Steketermometer

Når steketermometeret plugges i, blir aktuell temperatur vist i display på "time" siden og ønsket temperatur på "minutt" siden. Temperatur som vises vil være fra 30°C (uansett om kjøttet er kaldere) – 99°C (uansett om kjøttet er varmere).

På høyre side i displayet (minuttsiden) vil det i utgangspunktet stå 80°C. Dette kan reguleres til ønsket oppnådd temperatur ved å trykke på ▼ eller ▲ tastene (som må holdes inne i 3 sek før du stiller inn temperaturen).

Oppnådd temperatur varsles med et pipesignal, og ovnen kobler ut. Pipesignalet opphører ved enten å ta ut steketermometeret, eller ved å trykke på en tast. Steketermometeret må deretter kobles fra stekeovnen.

NB! Husk å slå av stekeovn.

Merk: Når termometeret ikke brukes skal det trekkes ut og tas ut av ovnen, ellers blir det ødelagt. Termometeret skal ved renhold ikke tas ned i vann, men tørkes av med en fuktig klut.

Ved bruk av steketermometeret når der er bein i kjøttet, skal føleren stikkes inn i den mest kjøttfulle delen.

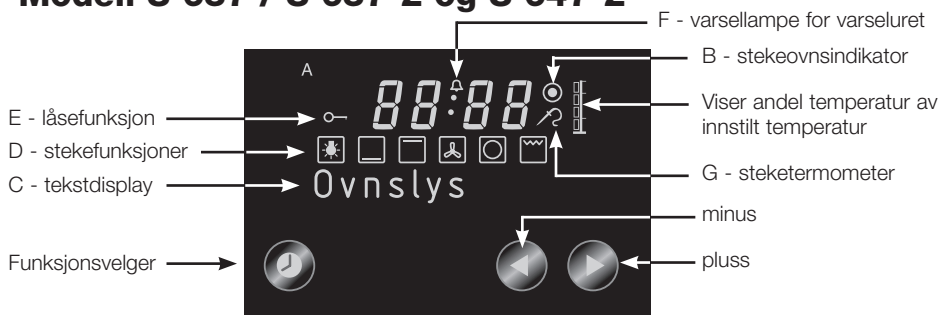
6. Valg av tone på pipesignal

Du kan velge mellom 3 forskjellige toner:

1. Trykk på ▼ og ▲ tastene samtidig.
2. Trykk på MODE til "ton1", 2 eller 3 vises i displayet og tonen høres.
3. Trykk på ▼ tasten til ønsket tone.
4. Etter 3 sek. uten berøring av tastene, vil den valgte pipetonen bli aktivert.

Bruksanvisning for programmering av stekefunksjoner og ur.

Modell S 637 / S 637-2 og S 647-2



Funksjoner

- A - programdisplay
- B - stekeovnsindikator
- C - tekstdisplay (indikerer: stekeovnens funksjoner, stekeovnstemperatur, termometer-temperatur, restvarme i stekeovnen, kommandoer)
- D - symboler for stekeovnsfunksjonene
- E - varsellampe for låsing av programvelgeren
- F - varsellampe for varseluret
- G - varsellampe for steketermometeret

1. Slå på stekeovnen

Merk: Programenheten er klar til bruk når klokken er stillt.

Når man slår på ovnen første gang eller etter at den er plugget ut og inn igjen:

- Velg språk med knappene før det har gått 5 sekunder.

Velg norsk, eventuelt annet språk. Det blinker "00:00" i tidsdisplayet. Still inn riktig tid med knappene .

2. Programsperre

(låsing av programvelgeren)

Programvelgeren kan være låst hele tiden.

Slik stiller du inn programsperran:

For å innstille programsperran, trykk på til teksten "lagre innstillinger" vises i displayet. For å låse programvelgeren, trykk på , og symbolet vises i displayet. For å slå av programsperran, trykk først på til teksten "programsperre" vises i displayet. Trykk så på og symbol forsvinner. For å avslutte vent 3 sekunder.

3. Klokke

3.1 Stille inn tidsuret (stille inn riktig tid)

Slik stiller du inn tiden:

a) Trykk på -knappen til teksten "Tid +/-" vises i displayet.

b) Still inn tiden med knappene .

3.2 Stille inn varseluret

Varseluret styrer ikke komfyren. Den gir bare et lydsignal når innstilt tid er oppnådd. Varselurets område: fra 1 sek. opp til 99 min og 59 sek. Slik stiller du inn ønsket tid med varseluret:

- a) Hold -knappen nede til teksten Varselur "00:00" vises i displayet.
- b) Still inn ønsket (koke-)tid med   symbolet  kommer fram i symboldisplayet. -indikatoren forsvinner etter innstilt tid og lydsignalet aktiveres.
- Slå av lyden med knappene  

Man kan endre tiden som er igjen ved først å trykke på  og, så -knappen, og deretter å gjøre det samme som når man stilte inn tiden.

4. Innstilling av temperatur

4.1 Stille inn temperaturen i stekeovnen.

Merk: Gjeldende stekeovnstemperatur vises i tekstdisplayet. Minimums- og maksimums-temperaturer sammen med temperaturene etter valg av arbeidsfunksjon er vist i tabell 2. Stekeovnens temperaturområde er: 30°C opp til 280°C med 5°C nøyaktighet.

Slik stiller du inn ønsket steke temperatur i stekeovnen:

- a) Velg ønsket stekefunksjon med bryteren. Tilhørende symbol vises i symboldisplayet, mens i tekstdisplayet – beskrivelse av stekefunksjonen og ovnstemperaturen (Tabell 2).
- b) Still inn temperaturen med knappene  . Symbolet  vises i symboldisplayet. Når stekeovnen når valgt temperatur, gis det et kort lydsignal mens -indikatoren forsvinner.

4.2 Innstilling av steke termometeret (temperaturen i kjøttet).

Justeringsområdet er: 30°C opp til 99°C med 1°C nøyaktighet.

Fremgangsmåte:

- a) Koble termometeret til kontakten i stekeovnen og stikk det inn i maten. Symbolet  vises i symboldisplayet. Velg stekeovnsfunksjon med stekeovnsbryteren "ovnstemp" vises i displayet. Still inn ønsket stekeovnstemperatur. "Føler 00°C" vises i tekstdisplayet, still inn ønsket temperatur i kjøttet med knappene   gjeldende og innstilt temperatur for termometeret, og temperaturen i stekeovnen.

Når temperaturen når valgt verdi, slås alle funksjonene til ovnen av umiddelbart. Lydsignalet aktiveres. Dette kan avstilles med knappene  eller . Displayet vil vise "fortsett ved å trykke på +" -knappen. Trekk ut føleren, og ta den ut av stekeovnen.

Merk: Termometeret overstyrer andre funksjoner. Det betyr at hvis temperaturen når valgt punkt, slås øyeblikkelig alle elementene i ovnen av automatisk. Dette indikeres ved at symbolet  forsvinner og lydsignalet aktiveres, lydsignalet kan slås av med  .

Tekstdisplayet viser gjeldende/innstilt temperatur til termometeret, samt temperaturen inne i stekeovnen.

Når termometeret ikke brukes skal det trekkes ut og tas ut av ovnen, ellers blir det ødelagt. Termometeret skal ved renhold ikke tas ned i vann, men tørkes av med en fuktig klut.

Når man bruker funksjonen for innstilling av innvendig mattemperatur er det ikke mulig å bruke den automatiske og halvautomatiske funksjonen for innstilling av ønsket steketid.

Det anbefales å bruke funksjonen for innstilling av innvendig mattemperatur når man tilbereder større kjøttstykker med vekt over 1 kg.

Ved bruk av steketermometeret når der er bein i kjøttet, skal føleren stikkes inn i den mest kjøttfulle delen.

5. Innstilling av stekeovnen.

5.1 Manuell innstilling av stekeovnen

Manuell kontroll består av manuelt valg av stekeovnfunksjonen med stekeovnsbryteren, innstilling av temperaturen i stekeovnen og automatisk utkopling av ovnen etter innstilt steketid.

5.2 Halvautomatisk innstilling

Denne funksjonen består av manuelt valg av stekeovnsfunksjonene med stekeovnsbryteren, innstilling av temperaturen i stekeovnen, og automatisk utkopling av ovnen etter innstilt steketid.

Justeringsområde: fra 1 minutt opp til 23 timer 59 minutter. Slik stiller du inn ovnens koke-/steketid:

- a) Trykk -knappen nede til teksten "Koketid 00:00" vises i displayet.
- b) Still inn tiden med knappene  .

Etter innstilling viser tekstdisplayet temperaturen i stekeovnen. Når den innstilte tiden er utløpt, slås alle funksjonene av umiddelbart. Lydsignalet aktiveres. Dette kan slås av med knappene  eller .

For å fortsette trykk på .

5.3 Sluttid for innstilt steketid

Innstillingsområde: fra gjeldende klokkeslett pluss oppvarmingstiden (varighet) til gjeldende klokkeslett minus 1 minutt.

a) Hold -knappen nede til teksten "stopp 00:00" vises i displayet.

b) Still inn stopptiden for steking med knappene  .

Når innstilt tid er utløpt, slås stekeovnen umiddelbart av. Lydsignalet aktiveres. Dette kan slås av med innstillingsknappene  eller .

Merk: Når steking er ferdig og stekeovnen slått av, vises informasjon om gjeldende stekeovnstemperatur i tekstdisplayet "rest-varme ...°C".

5.4 Automatisk innstilling av stekeovnen for automatisk start/stopp

Automatisk innstilling består av automatisk start av stekeovnen og automatisk utkopling etter at innstilt steketid er utløpt.

Dersom maten skal være ferdig for eksempel kl. 17.50, og steketiden er 1 time og 30 minutter, går vi fram på følgende måte:

- a) Sett maten inn i ovnen.
- b) Still inn oppvarmingstiden til 1 time og 30 minutter (se Halvautomatisk innstilling pkt. 5.2),

c) Still inn slutten på oppvarmingstiden til 17:50 (se pkt.5.4 Stopptid for innstilt steketid)

d) Velg riktig funksjon og stekeovns-temperatur (se pkt.4.1 Innstilling av temperatur)

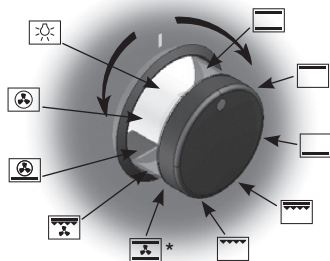
Tekstdisplayet viser starttiden for oppvarmingen "start 16:20"

Stekeprosessen starter automatisk kl. 16:20 og vil slutte kl. 17:50, mens tekstdisplayet viser resten av steketiden.

Merk: Hvis sluttiden til oppvarmingen er stilt inn uten at oppvarmingstiden (varighet) er angitt, vil oppvarmingen starte umiddelbart, og den vil stoppe ved den angitte sluttiden

Push brytere Hvite og sorte modeller

S 630, S 633, S 637 i sort og hvit



Innstilling stekefunksjon

Slik skjuler du en bryter: Trykk inn bryteren til utgangsstillingen. Posisjonen til bryteren indikeres med en strek.

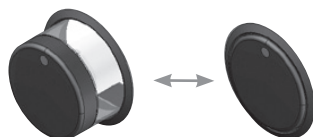
* Omluft kun på modell S 637, S 637-2 og S 647-2.

Bruk av push brytere

Bryterne er "skjult" i betjeningspanelet.

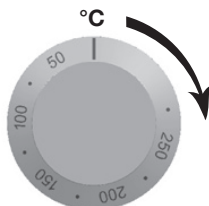
For å slå på eller justere effekten må man:

- trykke inn bryteren og slippe den
- stille bryteren til ønsket stilling.



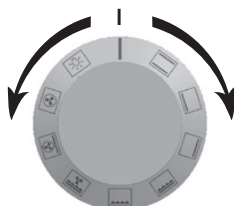
Massive stålbytere Rustfri modeller

S 630-2, S633-2, S637-2, S640-2, S643-2, S647-2 i rustfri



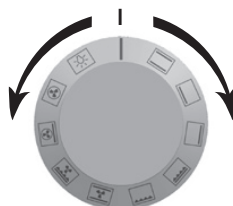
Innstilling grader

S 630-2 / S 633-2
S 640-2 / S 643-2



Innstilling stekefunksjon

S 630-2 / S 633-2
S 640-2 / S 643-2



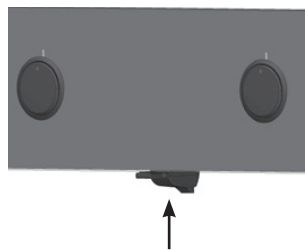
Innstilling stekefunksjon

S 637-2 / S 647-2

Alle modeller

Når man velger en funksjon, tennes tilhørende lampe og lyset i stekeovnen tennes. Dreii alltid funksjonsvelgeren tilbake til 0 når du er ferdig med å bruke ovnen.

Temperaturvelger-bryteren kan reguleres fra 0 til 250 °C. Du må velge riktig temperatur. Termostatlampen for stekeovnen slukker når valgt temperatur er nådd. For å opprettholde riktig temperatur slås varmen og lampen av og på etter hvert som temperaturen stiger og synker.



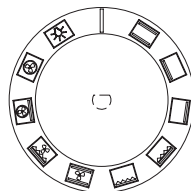
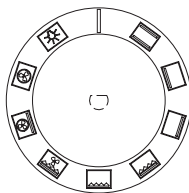
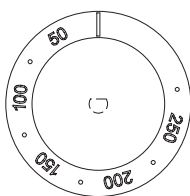
Barnesikring øverst i døren, trykkes ned for å kunne åpne ovnsdøren.

Funksjoner	Forklaring
	Overvarme og undervarme Over-og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen, som vi bruker til mindre porsjoner med tradisjonelt bakverk samt til steking av kjøtt.
	Overvarme Overelement kan f.eks. brukes på slutten av steketiden for å få litt ekstra farge på baksten e.l.
	Undervarme Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.
	Supergrill: Indre og ytre element (2500W) Hele grillelementet blir varmt. For grilling av større porsjoner. Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket i noen minutter under konstant overvåking!
	Minigrill: Indre element (1400W) Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket. F. eks. noen minutter (under konstant overvåking) for å få sprø svor på ribba.
	Omduft*: Over-/undervarme og vifte Ovnens blir fort varm. Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker, helst i ildfast keramikkform. Godt egnet også for steking av tørre småkaker o.l.
	Gratineringsfunksjon: Supergrill og kald vifte Gratineringsfunksjon (også kalt turbogrill) gir på samme måte som grillen muligheter for variasjon ved steking av matretter. Når du velger gratineringsfunksjonen koples grillelementet og viften uten varme inn. Gratineringen brukes til å sette ekstra brunfarge på matretten, eller til hurtig oppvarming.
	Pizzafunksjon: Varmluft og undervarme Pizzafunksjonen sikrer deg lekre pizzaer med sprø bunn ved at varmlufts-viften og undervarmen koples inn samtidig, når du velger pizzafunksjonen. Imponer dine venner eller din familie med en lekker pizza til kveldskosen.
	Varmluft Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjær-bakst, enten f.eks. 50 boller, rundstykker o.l. på 4 brett eller 8 brød i form på 2 brett. Varmluftsfunksjonen er i tillegg godt egnet til tilberedning av kjøtt, i det steking ved lavere temperaturer gir et saftig stekeresultat.
	Lys Lyset i stekeovnen står på (f.eks. under rengjøring) uten at det er varme i ovnen.

* Omluft kun på modell S 637, S 637-2 og S 647-2.

Ovnens arbeidsfunksjoner på modellene S 637, S 637-2 og S 647-2

Ovnens funksjoner		Aktive funksjoner Programmerings indikator						Temperatur °C		
Symbol	Funksjon	 lys	 underv.	 overv.	 kald vifte	 varm vifte	 grill	Min.	Progr.	Maks
	Ovnslys	O						0	0	90
	Over-/undervarme	O	O	O				30	200	250
	Omluft	O	O	O	O			30	190	250
	Minigrill (1400W)	O					O	30	250	280
	Gratinerer	O			O		O	30	220	250
	Supergrill (2500W)	O		O			O	30	300	300
	Varmluft	O				O		30	160	250
	Pizzafunksjon	O	O			O		30	180	250
	Overelement	O		O				30	200	250
	Underelement	O	O					30	200	250



Steketabell

Bakverk	Anbefalt steakesystem	Bruk av inventar	Rille, spor nedenfra	Termostat °C	Steketid	
					Fra kald ovn	Fra varm ovn
Brød		Panne	1 - 2	210 - 220	55 - 70 min.	40 - 45 min.
Brød		Brett	1 og 3	170 - 180		60 - 80 min.
Boller		Brett	1 - 2	220 - 225		10 - 15 min.
Boller		Brett	1 og 2 og 3 (4)	150 - 160		20 - 25 min.
Loff		Brett	1 - 2	190 - 200	50 - 60 min.	30 - 35 min.
Loff		Brett	1 og 3	150 - 160		55 - 70 min.
Julekake		Brett	1 - 2	180 - 190	50 - 65 min.	35 - 50 min.
Julekake		Brett	1 og 3	150 - 160		60 - 75 min.
Sukkerbrød		Brett	1 - 2	165 - 175	45 - 50 min.	40 - 50 min.
Sukkerbrød		Brett	1 og 3	150 - 160		45 - 55 min.
Formkake		Brett	1 - 2	160 - 175	50 - 60 min.	40 - 50 min.
Formkake		Brett	1 og 3	150 - 160		60 - 75 min.
Kringle		Brett	1 - 2	190 - 200		20 - 35 min.
Kringle		Brett	1 og 3	150 - 160		35 - 45 min.
Vannbakkels		Brett	1 - 2	190 - 200		10 - 20 min.
Vannbakkels		Brett	1 og 2 og 3	170 - 180		30 - 40 min.
Småkaker		Brett	1 - 2	180 - 190		10 - 20 min.
Småkaker		Brett	1 og 2 og 3 og 4	150 - 160		15 - 25 min.
Småkaker		Brett	1 og 3	190 - 200		10 - 20 min.
Langtids-stek		Rist på panne	2	125		2 - 3 timer
Svin / Storfe		Rist på panne	2	125		2 - 3 timer
Lam / Kalv		Rist på panne	2	125		3 - 4 timer
Opptining		Brett	1	50		15 - 20 min.
Frosset bakverk		Brett	2	50		15 - 20 min.

Panne = dypt brett

Baking og bakevarer

- **Til baking av kaker** brukes originalbrettene levert av produsenten.
- **Man kan også steke kaker** på andre brett og i former som står på brett.
- **Innstilt temperatur** er nådd når den røde varsellampen slukker.
- **Vi anbefaler** at du sjekker kaken når du slår av ovnen. Bruk f.eks. en tannstikker (hvis kaken er ferdigstekt, er pinnen tørr og ren).
- **I tabeller** finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

TEKNISKE DATA

Spesifikasjoner: effekt (W)

Overvarme	1100 W
Undervarme	1100 W
Over-/undervarme	2200 W
Minigrill	1400 W
Supergrill	2500 W
Varmluftselement	2000 W
Lyspære i stekeovn	25 W
Stekeovnsens totale varmeeffekt: maks 3100 W	

Stekeovn utvendig

Høyde	595 mm
Bredde	595 mm
Dybde	560 mm
Vekt	ca. 38 kg



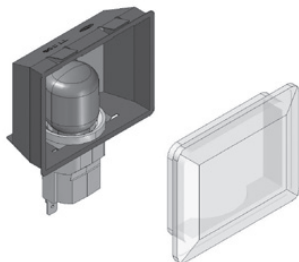
Stekeovn innvendig

Høyde	330 mm
Bredde	460 mm
Dybde	450 mm
Stekeovnsstørrelse:	68 liter

Produktet er godkjent i energiklasse A i henhold til normen EN 50304.

Skifte lyspære

Det er 1 eller 2 lyspærer i stekeovnen (avhengig av modell).
25W – E14. (300 °C. 230V)



NB! Pass på at lyspæren er kald før du tar i den.

1. Glasset vippes enkelt av.
2. Skru ut lyspæren
3. Skift lyspæren, sett på glasset og koble til ovnen.

(Lyspæren er en forbruksvare og omfattes ikke av garantien på komfyren.)



Før du skifter lyspære, er det viktig å koble fra ovnen (ta ut sikringene eller koble komfyren fra strømmettet) for å unngå elektrisk støt, og dessuten la ovnen kjøle seg ned hvis den er varm.

Rengjøring av ovnen

Behas komfyrer er enkle å holde rene. En god regel for godt vedlikehold, er rengjøring etter hver bruk. Benytt vanlig kjente rengjøringsmidler. **Ikke bruk slipemidler** på ovnens overflater, men klut fuktet i oppvaskvann. Det finnes egne produkter for ståloverflater i daligvarehandelen. Ovnens innside rengjøres regelmessig med for eksempel Jif, såpevann eller ovnsrens.

Ovnens bunn er spesielt utsatt for matspill. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller pannen i nederste rille ved baking og steking.

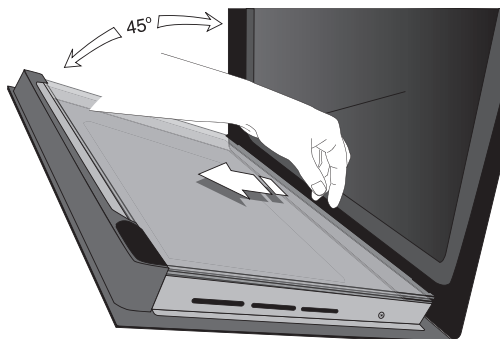
Merk: Bruk ikke skrubbe eller skarpe metallskraper for rengjøring av glasset, da glasset kan bli ripet og ødelagt.

Hvordan ta ut glass for rengjøring:

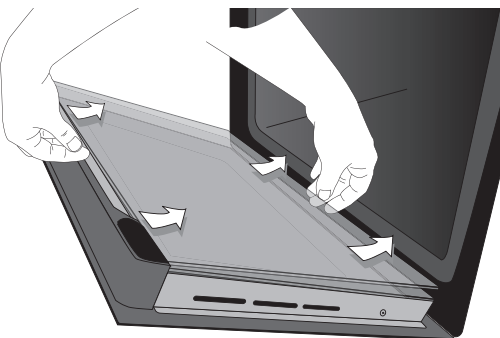
Glass:

Åpne døren helt. Vipp opp festene.
Lukk døren til festene stopper den
(ca 45 grader, som vist på bildet).

Glasset/glassene er plassert i spor. Dra
glasset litt mot deg, vippes så **FORSIKTIG**
og enkelt ut av spor i bakkant, og deretter
forkant. Påse at glasset er ute av begge
sporene før du løfter det ut. Det er ingen
skruer. Det samme gjentas om ovnen har
flere lag med glass.

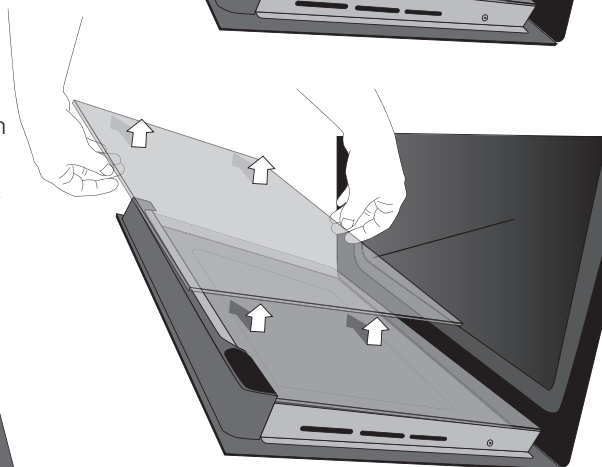
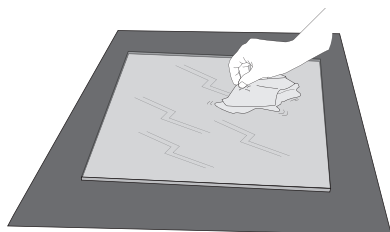


Legg glassplaten på mykt underlag, evt. et
håndkle, og rengjør med vanlig glassvask.
Ikke bruk stålull eller slipemidler på glasset,
da dette gir riper. Ved innbrent fettspurt,
kan dette fjernes med en glass-skrape om
det ikke går vekk ved vanlig vask.



Merk – ved demontering av glass når døren er helt åpen:

Hvis du tar ut samtlige glass, blir
døren veldig lett, og pga fjæringen
vil døren "smelle" igjen. Hold der-
for på døren når samtlige glass er
fjernet og lukk den.



Hvordan ta av ovnsdør og stigene for rengjøring:

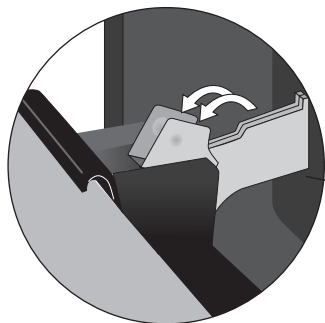
Ovnsdør:

Åpne døren helt.

Vipp opp festet over hengslene.

Døren løftes forsiktig ut på en enkel måte.

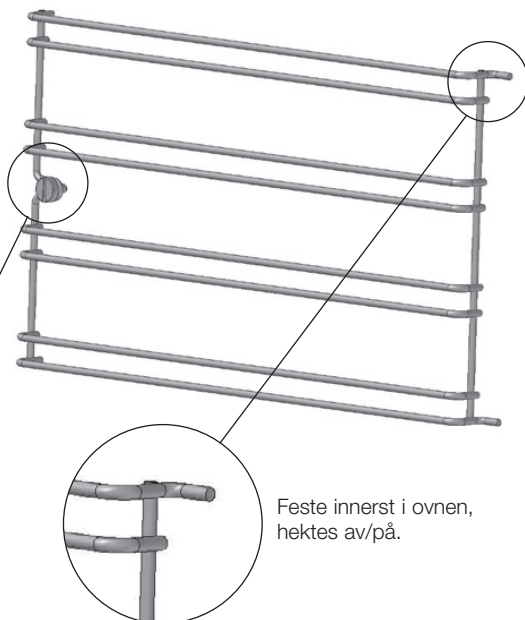
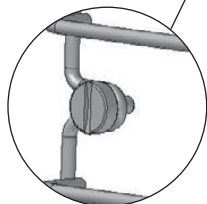
Det er ingen skruer.



Hvordan ta ut stigene:

Stigene tas enkelt ut ved først å løsne skruen i forkant. Deretter vipres festene lett ut av sporet i bakkant. Nå kan stigen tas enkelt ut.

Skrue løsnes



Feste innerst i ovnen,
hektes av/på.

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

- Slå av ovnen (oppvarming, belysning, etc.)
- Trekk ut støpslet
- Rapporter feilen (til serviceverksted)

Noen enkle feil kan du ordne selv ved å følge fremgangsmåten nedenfor.

Lyset ikke virker:

- Trekk ut støpslet
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått.
- Sjekk lyspæren (E 14, 25W, 300°C), bytt dem hvis den er utbrent.
- Slå på lyset igjen, hvis det fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

Kontrolllampene virker ikke:

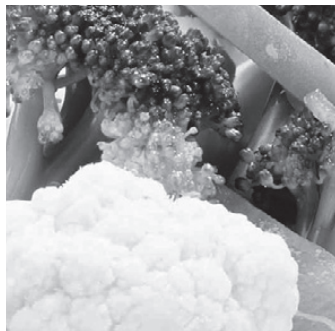
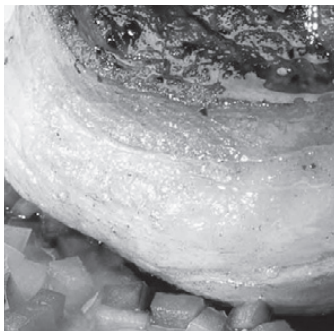
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, bytt dem hvis de er gått.
- Slå på ovnen igjen. Hvis de fortsatt ikke virker - Kontakt autorisert reparatør.

Under bruk av apparatet kan det noen ganger oppstå feil. Brukeren kan selv utbedre mindre feil ved å følge rådene som er gitt i tabellen. Før du tar kontakt med kundeservice, bør du kontrollere følgende:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	Spenningsfall i strømmettet	Kontrollere sikringen i husets elektriske anlegg, skift den hvis den er gått
2. Programmeringsenheten viser språkversjon i displayets tekstfelt	Apparatet er blitt koblet fra strømforsyningen, kanskje pga spenningsfall i strømmettet	Velg riktig språkversjon på nytt og still inn gjeldende tid
3. Displayet viser "steketerm. 60°C" selv om annen temp. er valgt	Spenningsfall i strømforsyningen	Sett stekeovnens funksjonsbryter på 0 og still inn temp. på nytt
4. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	Lyspæren er løs eller har gått	Skru lyspæren i, eller skift den hvis den er gått

Hvis komfyren fremdeles ikke virker:

- Kontakt autorisert verksted!



Avfallshåndtering

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering av elektrisk og elektronisk avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment-WEEE). Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljø risiko.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Leverer det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene. For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

BEHA

BEHA ELEKTRO AS, 3940 PORSGRUNN

Tlf.: 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 60 Ordre: 35 51 62 70

e-post: post@beha.no

www.beha.no