



BEHA S 600. Design: BK Gratsk 6/2010

BEHA


HÅNDBOK

Råd om bruk av
bygg-inn stekeovn



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. Lever 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



S 600



Kjære kunde!

Gratulerer med din nye Beha stekeovn for innbygging S 600. Du har kjøpt et moderne produkt av høy kvalitet. I tillegg er det enkelt å betjene. Denne håndboken gjelder for S 600. Utvikling av nye produkter er en kontinuerlig prosess. Vi tar derfor forbehold om endringer av funksjoner og eventuelle trykkfeil i denne bruks- og montasjeanvisningen.

Installasjon, pleie, vedlikehold etc. fremgår i denne bruksanvisningen. Bli godt kjent med ditt nye Beha produkt, les håndboken nøye og ta vare på den! Vær spesielt oppmerksom på våre merknader og råd for sikker bruk. Vi håper du blir fornøyd med produktet!

Med vennlig hilsen

Beha Elektro AS

PS: Vi gjør oppmerksom på at stekeovnen som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for privat bruk.

Ta følgende forholdsregler:

- **Les bruksanvisningen**, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene.
- **Undersøk stekeovnen** for eventuelle skader med en gang du har pakket den ut. Ved eventuelle synlige skader, må ikke stekeovnen 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 lukt av ny ovn), fjern smuss og vask den nøye.
- **Følg sikkerhetsreglene** på side 4 når du bruker stekeovnen.
- **Rengjør ovenns tilbehør** med såpevann før bruk.

Innhold

Sikkerhetsregler	4
Tekniske data.....	5
Installasjon – Montering	6
Installasjon – Ventilasjon	7
Bruk – Brytere	8
Bruk – Stekeovnsfunksjoner	9
Bruk – Nyttige tips	10
Bruk – Steketabell	12
Rengjøring og vedlikehold	13
Skifte lyspære	15
Feilsøk	15



S 600

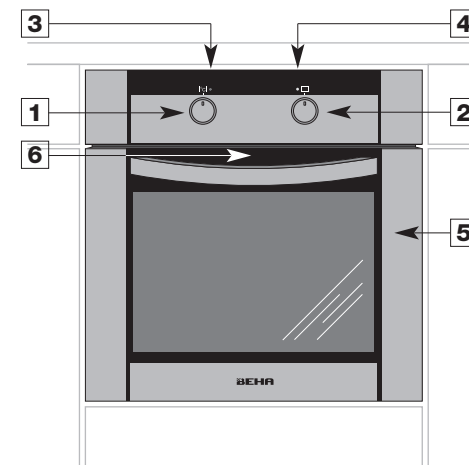


Sikkerhetsregler

- **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 inne i 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 stekeovnen hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert service representant. 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 stekeovnen.
- Pass på at stekeovnen avkjøles i lukket tilstand.
- Grilling må foregå med lukket dør.
- Ovnens 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.
- Av sikkerhetsårsaker bør lyset være på hele tiden under bruk.

Oppbygging

- 1 - stekeovnstemperatur
- 2 - stekeovns funksjoner
- 3 - indikator for stekeovnstemperatur
- 4 - indikator for stekeovn på/av
- 5 - stekeovnsdør
- 6 - barnesikring



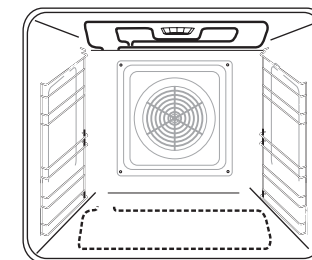
Utstysliste S 600

- 2 stekebrett
- 1 stekerist
- 1 dyp panne



Spesifikasjoner: effekt (W)

Overvarme	900 W
Underverme	1300 W
Over-/underverme	2200 W
Grill	2000 W
Supergrill	2900 W
Gratinering	2000 W
Varmluft	2000 W
Lyspære i stekeovn	25 W
Stekeovnens totale varmeeffekt: maks 3300 W	



Stekeovn utvendig

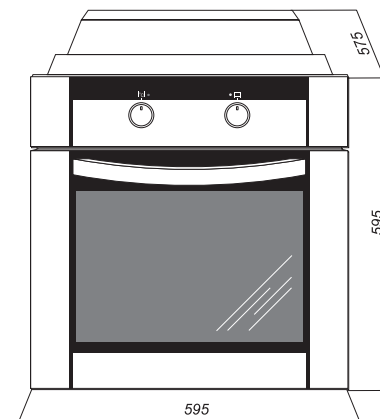
Høyde 595 mm x Bredde 595 mm
Dybde 575 mm. Vekt ca. 35 kg

Stekeovn innvendig

Høyde 322 mm x Bredde 408 mm
Dybde 402 mm. Volum: 53 liter

230 V - 50 Hz

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



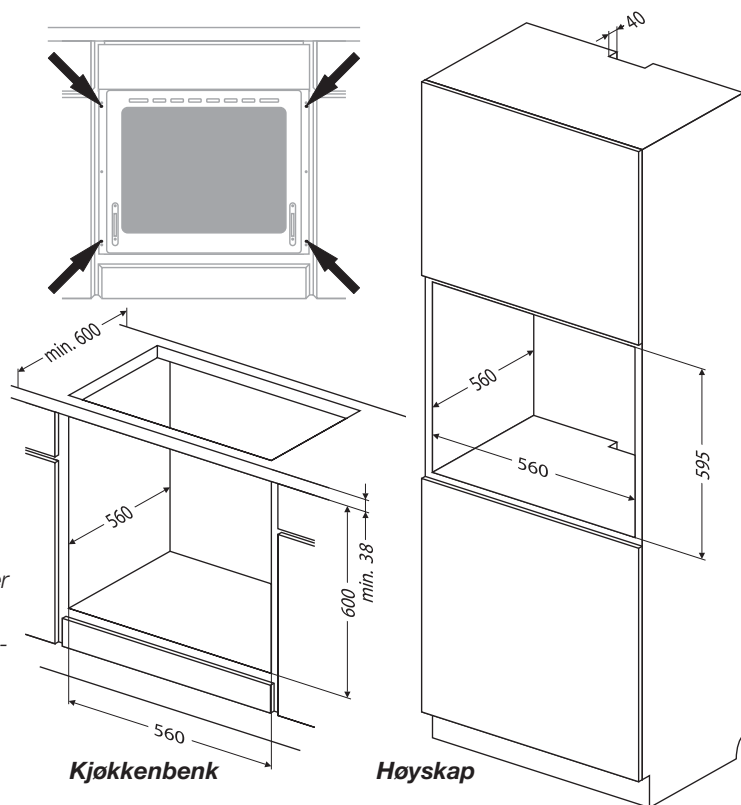
Montering i benk og høyskap

Benytt en kjøkkeninnredning som er beregnet for innbygging av stekeovn.

FORSIKTIG! Det er forbudt å foreta endringer eller modifisere det elektriske anlegget. Merkespenningen til stekeovnen er 230 V.

• Informasjon til montøren:

- Stekeovnen er produsert for tilkobling til 230 volts anlegg. Kursen til ovnen skal være sikret med 16 A sikring. Før man kobler ovnen til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på skiltet som er plassert på stekeovnens topp, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.
- Sett ovnen helt inn i åpningen etter å ha tilkoblet ovnen elektrisk.
- Det spiller ingen rolle om ovnen blir installert under kjøkkenbenken eller i et høyskap, bare skapet har de nødvendige målene.
- Benytt de medfølgende skruer til å feste ovnen til kjøkkenskapet.



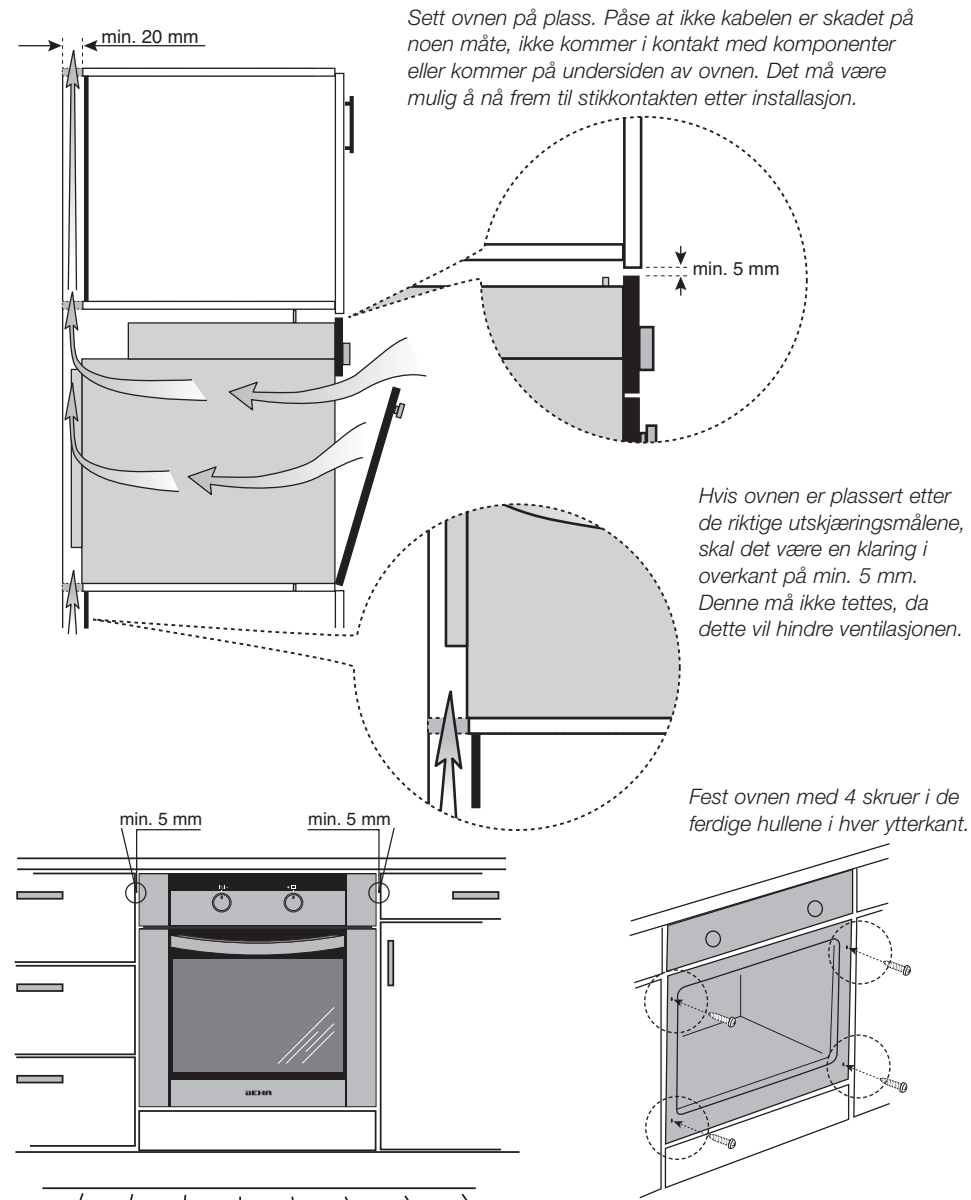
Det spiller ingen rolle om ovnen blir installert under kjøkkenbenken eller i et høyskap, bare det har de nødvendige målene.

Kjøkkenbenk

Høyskap

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.

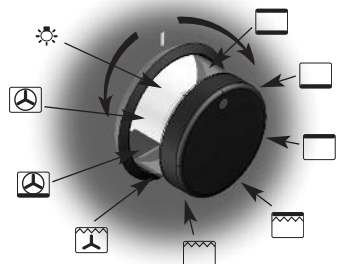


Sett ovnen på plass. Påse at ikke kabelen er skadet på noen måte, ikke kommer i kontakt med komponenter eller kommer på undersiden av ovnen. Det må være mulig å nå frem til stikkkontakten etter installasjon.

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.

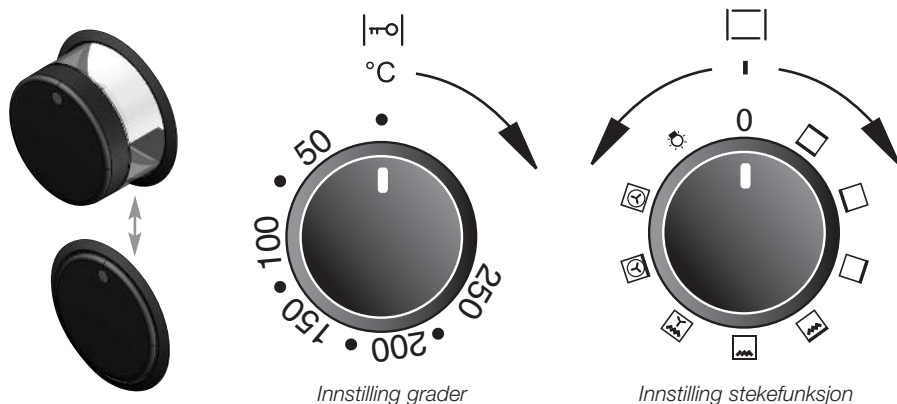
Fest ovnen med 4 skruer i de ferdige hullene i hver ytterkant.

Push brytere



Innstilling stekefunksjon

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



Innstilling grader

Innstilling stekefunksjon

Funksjoner

Du velger funksjon med funksjonsbryteren, markert på betjeningspanelet med . Symboler på bryteren indikerer respektive funksjoner til ovnen. Når man velger en funksjon tennes tilhørende lampe, og lyset i stekeovnen tennes. Drei alltid funksjonsvelgeren tilbake til 0 når du er ferdig med å bruke ovnen.

Temperaturvelger bryteren kan reguleres fra 0 til 250°C. Velge ønsket temperatur. Termostatlampe 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 øker.

NB! Vær oppmerksom på at kjølevifta alltid vil fortsette å gå etter endt program (uansett hvilken funksjon du har valgt) inntil stekeovnsrommet har en temperatur på under 100°C.

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.



Undervarme

Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.



Overvarme

Overelement kan f.eks. brukes på slutten av steketiden for å få litt ekstra farge på baksten e.l.



Supergrill: Indre og ytre element

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!



Grill: Indre element

Kun den midterste delen av grillelementet slås på. Dette er spesielt godt egnet for små porsjoner. Legg maten midt på risten. Denne metoden er energiøkonomiserende. Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket i noen minutter under konstant overvåking!



Gratineringsfunksjon

Med dette systemet slås grillelementet av og på vekselvis. Mens elementet er av, fordeler viften varmen fra grillelementet over maten. På denne måten blir kjøttet brunt og sprøtt over det hele. Varmluftgrilling er spesielt godt egnet for store kjøttstykker og fjærkre.



Pizzafunksjon

Varmen produseres av to varmeelementer: varmeelement i bunnen og et sirkelformet element bak i ovnen. Dette systemet er ideelt for baking på to plan samtidig. Varmluftsystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilberedning av pizza.



Varmluft

En vifte bak i ovnen sikrer at varmen fra topp- og bunnelementene fordeles jevn i stekeovnen. Systemet med varmluft er ideelt for baking kun på ett plan og for mange formkaker. Stekeovnstemperaturen er lavere enn ved steking med konvensjonelt system; på denne måten er det energiøkonomiserende.



Lys

Lyset i stekeovnen står på (f.eks. under rengjøring) uten at det er varme i ovnen.

Når du skrur på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Ett gult, som indikerer at ovnen fungerer og et rødt som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler om å plassere retten i en ferdig oppvarmet opp ovn, skal dette ikke gjøres før det røde lyset slukkes for første gang. Mens du baker, vil det røde lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det gule lyset lyser også når bryteren "ovnsbelysning" er valgt.

HURTIGSTART

Dersom funksjonen med gratinering benyttes, det vil si kombinasjonen av grill og vifte, oppnår ovnen en temperatur på 150°C på cirka 4 minutter.

Hurtigstart:

- Velg funksjonen for "gratinering"
- Still temperaturen til 150°C.
Ovnen varmes opp til 150°C (eller lavere hvis angitt).
- Sett brettet med det som skal stekes i ovnen og vri funksjonsbryteren til ønsket funksjon (se stekefunksjoner side 12).



VIKTIG!

Når hurtigstart-funksjonen har blitt valgt, bør ovnsrommet være tomt. Hurtigvarmer-funksjonen er ikke anbefalt å bruke når man skal programmere ovnen.

BRUK AV GRILL

Ved grilling brukes infrarøde stråler som sendes ut på matretten ved hjelp av det hvitglødende grillelementet.

For å slå på grill må du:

- Vri funksjonsbryteren til posisjonen merket "supergrill"  eller "grill" .
- Varm opp ovnen i ca. 5 minutter (med stekeovndøren stengt).
- Sett inn et brett med en matretten på riktig rillnivå. Hvis grilling på rist, sett inn et dyp pannebrett i tilfelle maten drypper, på nivå nedenfor (under risten).

Lukk stekeovnsdøren!



ADVARSEL!

Når du bruker funksjonen grill MÅ ovnsdøren være lukket! Når grillen er i bruk, vil tilgjengelige deler bli meget varme. Hold barn borte fra ovnen.

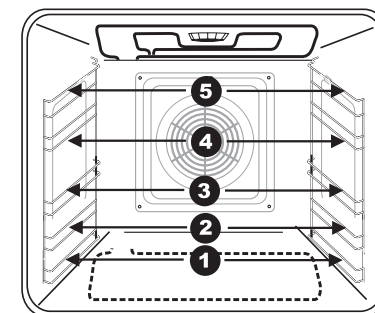
Ikke gå fra ovnen når grillfunksjonen er på!

Baking og bakevarer

- **Til baking av kaker** brukes originalbrettene levert av produsenten.
- **Man kan også steke kaker** på andre brett og i ildfaste boller som står på rist.
Vi anbefaler å bruke brett og kopper av metall. Disse leder varmen bedre og reduserer steketiden slik at man sparer strøm.
- **Innstilt temperatur** er nådd når lampe ved temperaturvelger slutter å lyse.
- **Vi anbefaler** at du sjekker kaken når du slår av ovnen. Bruk f.eks. en liten pinne (hvis kaken er ferdigstekt, er pinnen tørr og ren). Kaken bør stå i ovnen i 5 minutter etter at ovnen er slått av.
- **I tabellen på neste side** finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

STIGENIVÅ I OVNE

Stekeovner, 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 **I** til **V**.



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

Steketabell

S 600 er en funksjonell og grei modell for deg som ikke bruker tiden på kjøkkenet til de store utfordringene innen bakekunsten, men som ønsker en stekeovn for de gode middagsrettene og – når hverdagskabelen krever det – de raske måltidene. Vi gjør oppmerksom på at alle grader som er oppgitt i tabellen er veiledende. Man må alltid prøve seg frem for å oppnå det beste steke- eller bakeresultatet.

Bakverk	Anbefalt steke-system	Bruk av inventar	Rille, spor nedenfra	Termostat grader °C	Steketid Fra varm ovn
Svin/storfe*	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	Rist på panne	2	150 - 160	2-3 timer
Lam/kalv*	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	Panne	2	150 - 160	2-3 timer
Opptining*	<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft	Brett/panne	1	50	15 – 20 min.
Brød	<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft	På brett	1	180	60 – 70 min
Brød	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	1	190 - 200	45 – 55 min
Boller	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	1	215 - 220	10 – 12 min
Sukkerbrød	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	1	160 - 170	30 min
Sukkerbrød	<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft	På brett	1	140 - 150	25 min
Formkake	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	1	160 - 170	60 – 70 min
Rullekake	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	Panne	3	200	8 – 10 min
Småkaker	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	3	175	10 – 15 min
Muffins	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	3	200	15 – 20 min
Kringle	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På Brett	2	175 - 180	30 – 35 min
Pizza	<input type="checkbox"/> Over/undervarme	På brett	2	190	15 – 25 min
Pizza	<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft	På brett	2	180 - 190	15 – 25 min

Panne = dypt brett

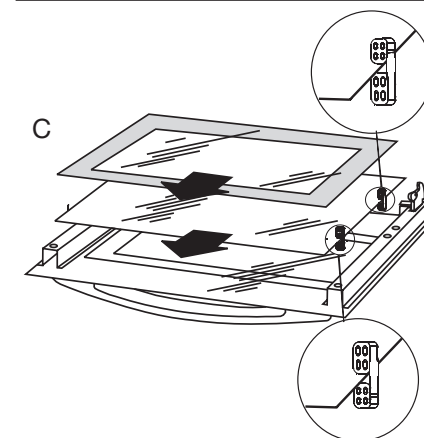
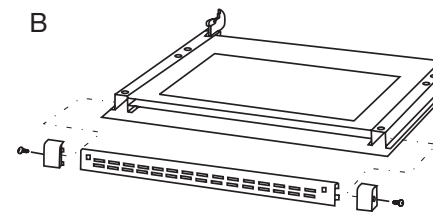
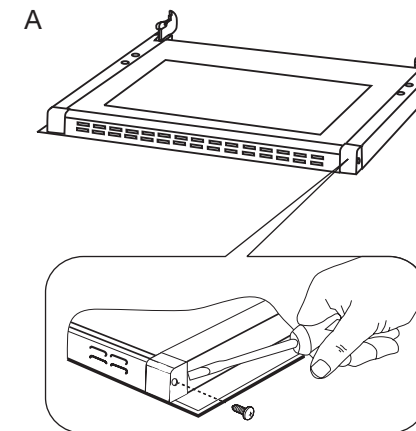
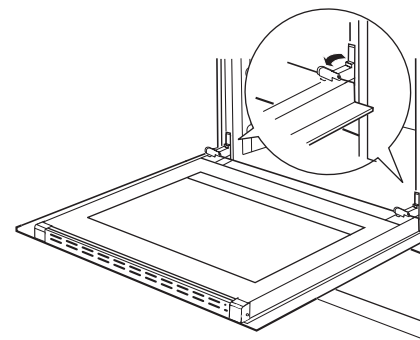
*) Steketiden er beregnet etter porsjonsstørrelse 1,5kg.

Ved større porsjoner forlenges steketiden med 30 min. pr kg.

Hvordan ta ut ovnsdøren for rengjøring

For å få enklere tilgang til ovnsens innside for renhold, er det mulig å fjerne stekovnsdøren. For å gjøre dette, vipper sikkerhetslokket på toppen av stekovns hengslene oppover. Lukk døren lett, heis og trekk den ut mot deg. For å montere døren på igjen til stekovnen, gjør det omvendte.

Ved montering, sjekk at hengslene er riktig plassert. Når døren er montert til ovnen, må sikkerhetsdekslet senket ned igjen. Hvis dekslet ikke er riktig satt på, kan dekslet forårsake skade på hengslene når du lukker opp døren.



FJERNING AV INDRE GLASSET

1. Bruk en skrutrekker for å snu sideklemmebolter løs (fig. A).
2. Skyv klemmen av med en flat skrutrekker. Trekk den øvre dørfestet løs. (fig. A, B).
3. Trekk indre glasspanelet fra sporet (i den nedre delen av døren) (fig. C).
4. Rengjør panelet med varmt vann med litt rengjøringsmiddel.

Gjennomføre det samme i motsatt rekkefølge for å montere indre glass panel. Den glatte overflaten skal pekt oppover.

Rengjøring av stekeovn

Ovnen bør vaskes etter hver bruk. Når ovnen skal rengjøres bør lyset ☀ være slått på for at du skal kunne se flater bedre. Ovnens innside bør bare vaskes med varmt vann med litt oppvaskmiddel i.

RENGJØRING MED DAMP

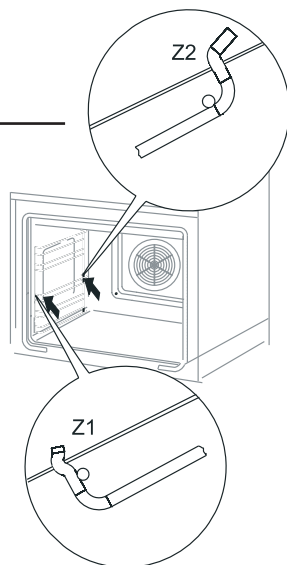
- Ta 250 ml vann (1 glass) i en ildfast bolle og plasser denne i ovnen på første nivå fra bunnen,
- Lukk ovnsdøren og sett temperaturen til 50° C, og funksjonen bryteren på under-varme .
- Varme ovnen i ca 30 minutter.
- Lukk opp ovnsdøren og tørk av innvendig med en klut eller svamp og vask hjelp varmt vann med oppvaskmiddel.
- Etter rengjøring ovnen, tørkes insidene av med en tørr klut.

FORSIKTIG!

Mulig fuktighet eller vannrester i ovnen kan resultere fra varm damp rengjøring.

OBS!

Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder slipende materialer for rengjøring og vedlikehold av glasset i frontpanelet.



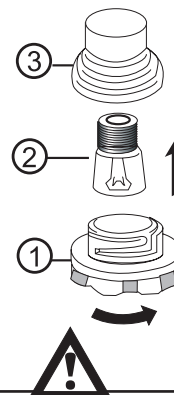
HVORDAN TA UT STIGENE

Ovner merket med bokstaven D er utstyrt med lett flyttbar stiger (side riller) av ovnen innsetninger.

For å fjerne dem når man skal vaske, drar foran haken (Z1), deretter vipper man stigen lett før man fjerner festet fra baksiden (Z2). Etter vask av stigen (rillene), settes de i monteringshullene i ovnen ved å trykke hakene (Z1 og Z2) på plass igjen.

Foruten å holde ovnen ren, bør du gjennomfører jevnlig inspeksjoner av kontroll av elementer og matlagingsenheter av stekeovnen. Etter garantien er utløpt, bør du ha en teknisk inspeksjon av stekeovn gjennomført ved et servicesenter for minst én gang hvert annet år.

Skifte lyspære i stekeovnen



Det er 1 lyspære i stekeovnen.
25W – E14. (300 °C. 230V)

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

Sett alle bryterne til posisjonen "0" (AV) og ta ut støpselet på ovnen.

- Skrut ut av lampedekselet og tørk den med tørr klut.
- Skrut ut lyspæren og sett inn ny lyspære. Kontroller at den er riktig satt inn i den keramiske sokkelen.
- Skrut på beskyttelsehetten og koble til ovnen.

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



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

Feilsøk

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

- Slå av ovnen (oppvarming, belysning, etc.)
 - Trekk ut støpset
 - Rapportert feilen (til serviceverksted)
- Noen enkle feil kan du ordne selv ved å følge fremgangsmåten nedenfor.

Lyset ikke virker:

- Trekk ut støpset
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått.
- Sjekk lyspæren (E 14, 25W, 300°C), bytt den 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. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	Lyspæren er løs eller har gått	Skrut lyspæren i, eller skift den hvis den er gått