



S 625 PYR / Design: BK Grafisk, 06/2010

BEHA

HÅNDBOK

Bruksanvisning
bygg-inn Pyrolyseovn S 625 PYR



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 625 PYR



Kjære kunde!

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

Denne håndboken gjelder for S 625 PYR, som er en moderne bygg-inn stekeovn i flott retro design. 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 stekeovn, 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 din nye stekeovn!

Med vennlig hilsen

Beha Elektro AS

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



VIKTIG!

Før du installerer og bruker apparatet, bør du lese denne guiden til installasjon og bruk nøye.

- **ADVARSEL!** Ovnens tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Barn må derfor holdes på avstand.
- **BARNESIKRINGEN MÅ IKKE FJERNES!**
- 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 stekeovnen 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 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.

TA FØLGENDE FORHOLDSREGLER FØR BRUK:

- Les bruksanvisningen, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjenings-elementene.
- 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 når du bruker stekeovnen.
- Rengjør ovnens tilbehør med såpevann før bruk.

PLASSERING AV STEKEOVNEN

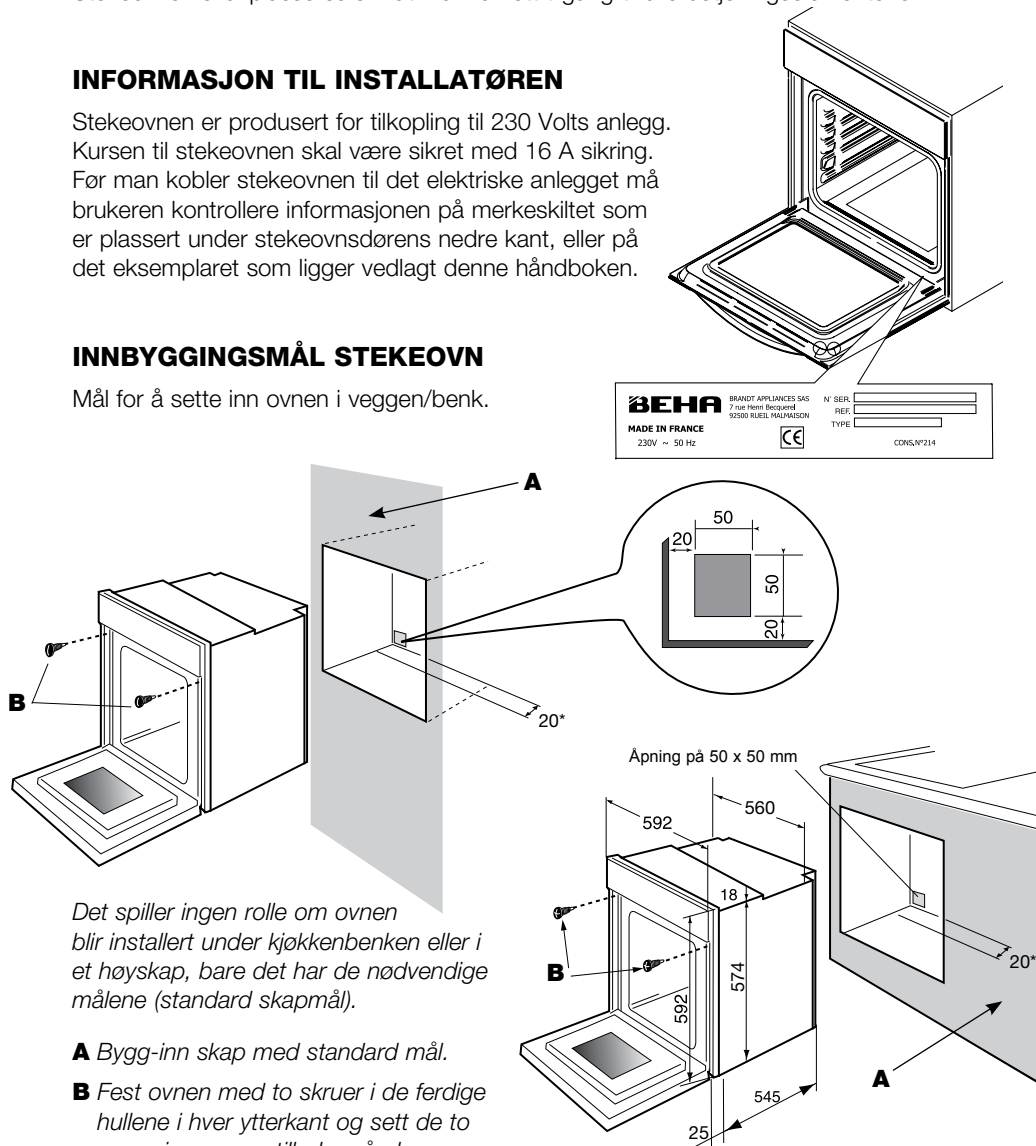
Generelle krav: Kjøkkenet skal være tørt og ha tilstrekkelig ventilasjon. Stekeovnen skal plasseres slik at man får lett tilgang til alle betjeningselementene.

INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Stekeovnen er produsert for tilkoping til 230 Volts anlegg. Kursen til stekeovnen skal være sikret med 16 A sikring. Før man kobler stekeovnen til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert under stekeovnsdørens nedre kant, eller på det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

INNBYGGINGSMÅL STEKEOVN

Mål for å sette inn ovnen i vegg/benk.



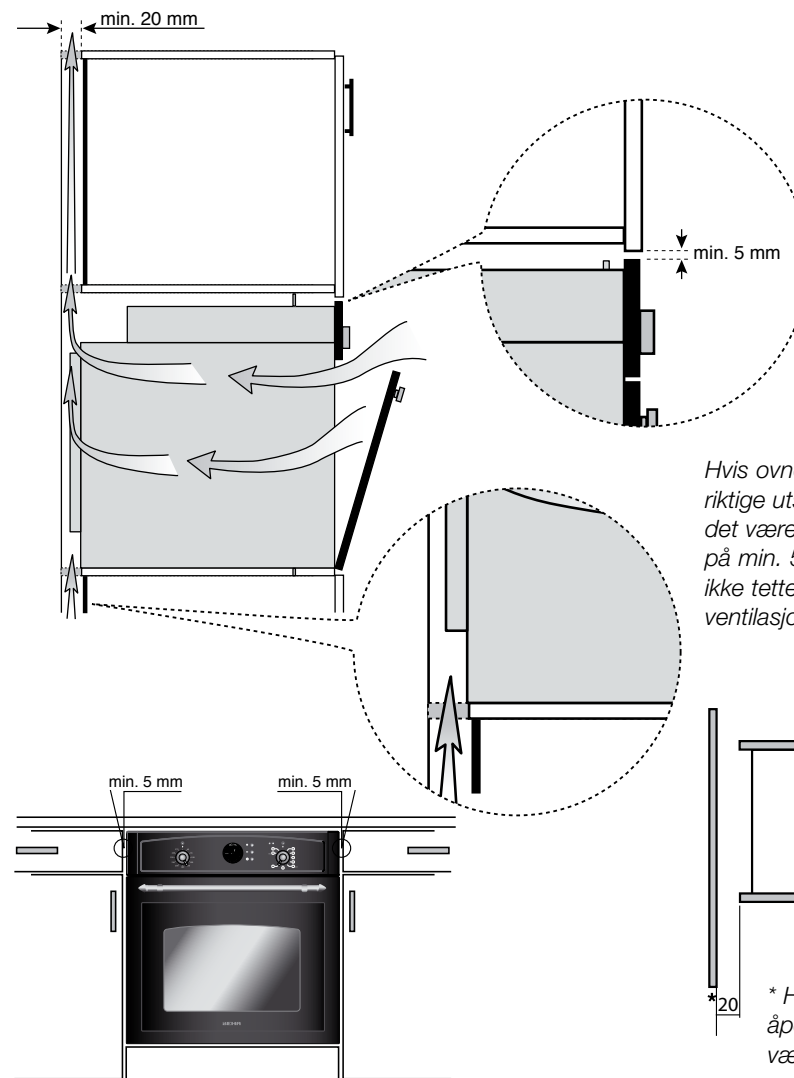
Det spiller ingen rolle om ovnen blir installert under kjøkkenbenken eller i et høyskap, bare det har de nødvendige målene (standard skapmål).

A Bygg-inn skap med standard mål.

B Fest ovnen med to skruer i de ferdige hullene i hver ytterkant og sett de to gummiproppene tilbake på plass. Disse er også beregnet på å dempe ovnsdørens lukkemekanisme.

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.

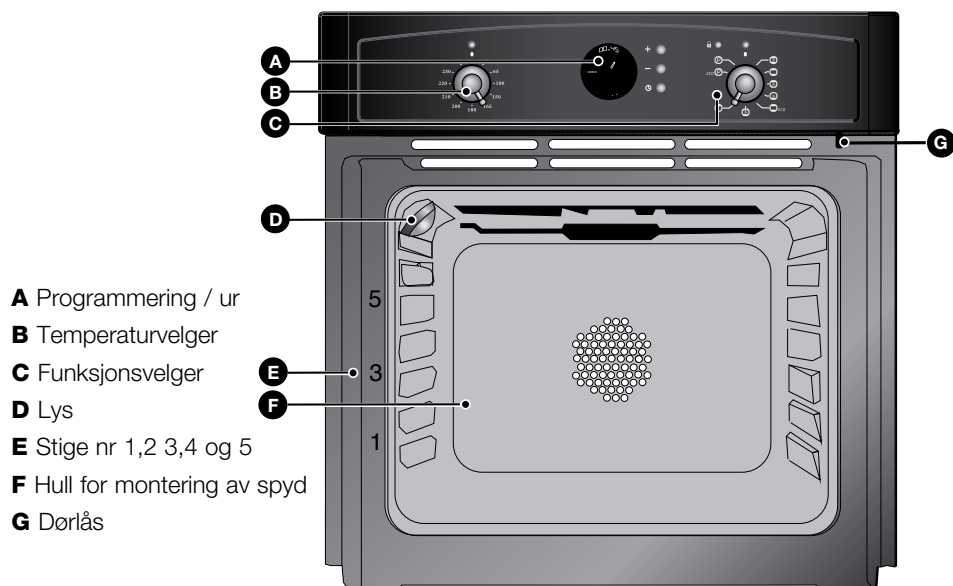


MERK! Det er forbudt for andre enn sakkyndig personell å foreta endringer eller modifisere/åpne det elektriske produktet.

BRUK AV STEKEOVNEN

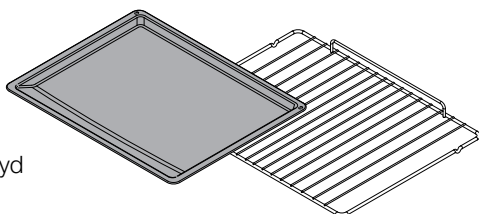
Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes. Rillene er merket med tallene 1 til 5.

MERK! Av sikkerhetsårsaker vil lyset være på hele tiden under bruk (med unntak av pyrolyseprogrammene).

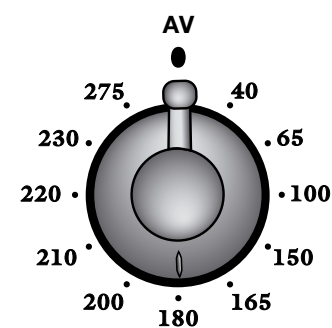
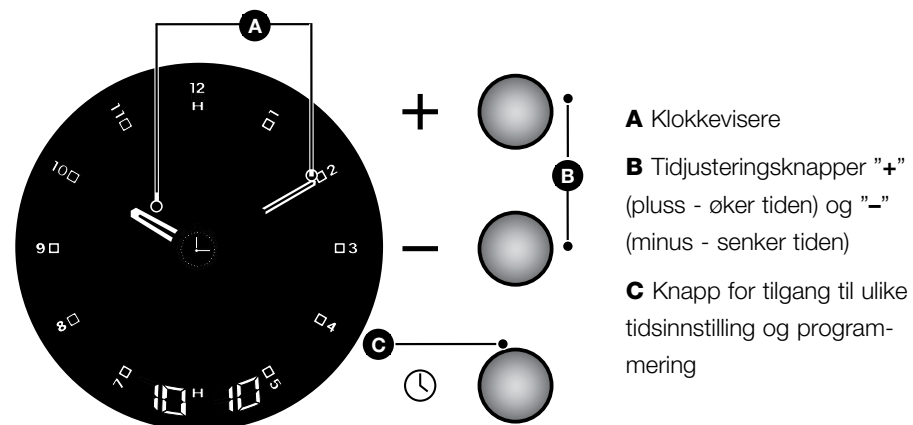


UTSTYRSLISTE

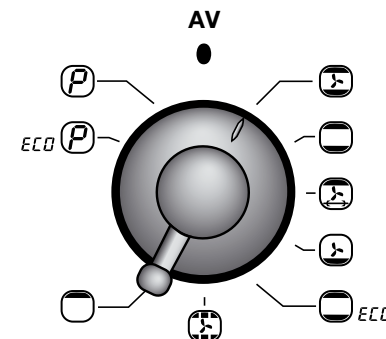
- 2 stekebrett
- 1 dyp panne
- 1 stekerist
- 1 grillspyd m/rist til grillspyd



MERK! 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.



Temperaturvelger



Funksjonsvelger

6 stekefunksjoner
+ varmeskapfunksjon og pyrolyse

TEKNISK DATA

Spesifikasjoner: effekt (W)

Overvarme	2100 W
Undervarme	1200 W
Pyrolyse	2 t / 3300 W
Pyrolyse ECO	1 1/2 t / 3300 W
Lyspære i stekeovn	25 W
Stekeovnens totale effekt:	maks 3385 W

Stekeovn utvendig

Høyde	(574) 592 mm
Bredde	(560) 592 mm
Dybde	(545) 570 mm
Vekt	38 kg

Stekeovn innvendig

Høyde	340 mm
Bredde	450 mm
Dybde	380 mm
Stekeovnsstørrelse:	58 liter

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



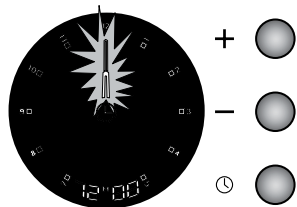


Fig. 1

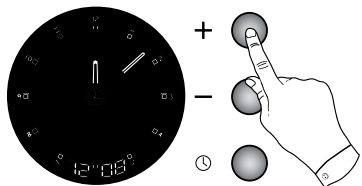


Fig. 2

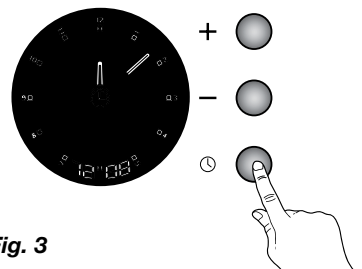


Fig. 3

BRUK AV PROGRAM

Hvordan stille klokken

Når du slår på ovnen for første gang må klokken stilles.

Klokke displayet blinker (fig. 1).

- Bruk + og - knappene for å stille klokken (fig. 2).
- Trykk ⌚-knappen for å bekrefte (fig. 3).

Omstille klokken

- Trykk på ⌚-knappen i noen sekunder til displayet blinker (fig. 3).

Den blinkende tidsvisningen indikerer at det nå er mulig å justere tiden.

- Trykk på + og - knappene for å ta frem eller sette tilbake tiden.
- Trykk ⌚-knappen for å bekrefte.

Umiddelbart matlaging

Det digitale displayet skal ikke være blinkende.

Velg steking: Plasser retten i ovnen basert på anbefalinger i kokeveiledningen. Eksempel 🍗 ved 180 °C. (Fig. 4 og 5). Etter dette, begynner oppvarmingen av ovnen og temperaturlampen lyser. Du kan stille inn matlagingen for å avslutte når som helst løpet av de neste 12 timene.

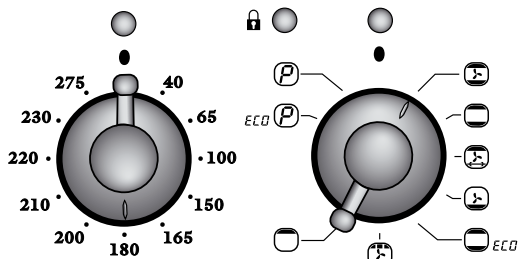


Fig. 4

Fig. 5

MERK! Hvis ⌚-knappen ikke blir trykket, vil innstillingen registrere automatisk etter en noen sekunder.

På slutten av en steking, vil viften fortsette å gå en stund for å kjøle ned ovnen.

All steking må gjøres med døren lukket.

PROGRAMMERING

Steking med umiddelbar oppstart, innstilling steketid

1. Velg ønsket stekefunksjon og temperatur (fig. 4 og 5).
2. Trykk på ⌚-knappen en gang. Displayet i toppen av uret blinket 0:00 og i center av uret vises steketid symbolet 🕒.
3. Trykk på + eller - for å stille inn ønsket tilberedningstid (fig. 7). Eksempel: 25 minutter. Innstillingen registreres automatisk etter noen sekunder og displayet i toppen av uret slutter å blinke. Steketidsymbolet 🕒 begynner å blinke for å indikere at steketid er stilt inn.

Tilberedningstiden begynner å telle ned straks den er satt.

Ovnen begynner/fortsetter å varme opp etter at disse tre trinnene er fullført. Du kan endre steketiden når som helst ved å gjenta trinn 2 og 3.

Du kan avbryte "steketid" ved å sette tiden til 0:00 (trinn 2 og 3).

Pipelyd: På slutten av steketiden vil det komme en serie med pipelyder i et par minutter. Du kan stoppe pipelyden ved å trykke +, - eller ⌚-knappene. For å få ovnen tilgjengelig igjen, må stekeovnsbryteren først settes til AV-posisjon (0).

Etter endt steketid returner temperatur- og funksjonsvelgere i AV-posisjon, slik at ovnen ikke begynner å varme opp igjen (fig. 8).

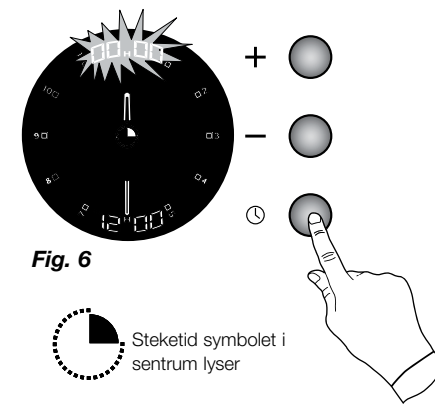


Fig. 6

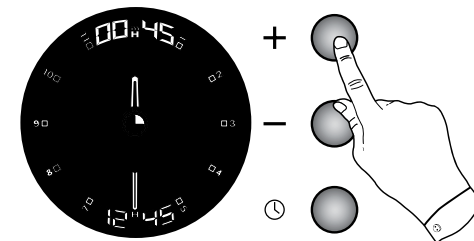


Fig. 7

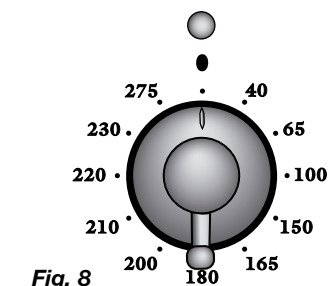
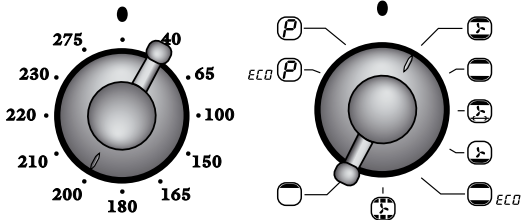


Fig. 8

MERK! Programmet kan endres eller avbrytes til enhver tid.

A



AUTOPROGRAM

Programmering av steketidens varighet og sluttidspunkt.

Slik gjør du når du skal stille inn steketid:

A. Velg stekefunksjon: Vri funksjonsvelger til ønsket funksjon og still inn temperaturen.

Fig. 9

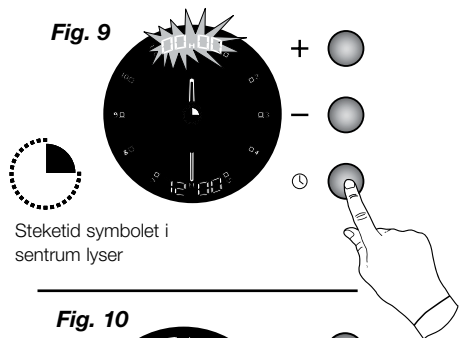


Fig. 10

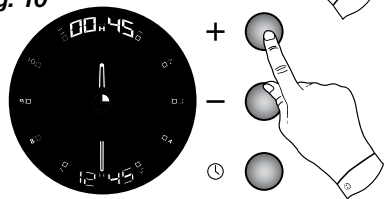
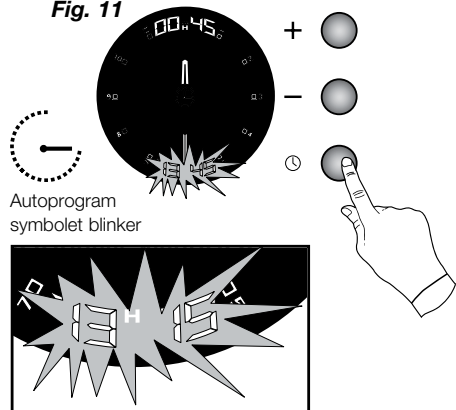


Fig. 11



Velg steketiden

1. Trykk på -knappen og steketid symbolet begynner å lyse (fig. 9).

2. Juster tilberedningstid ved å bruke + og - knappene (fig. 10).
Eksempel: 45 minutter.

Sett slutten av steketiden

3. Trykk på -knappen. Slutten av steketiden blinker (fig. 11) og klokkevisere blinker, mens symbolet for autoprogram lyser.

4. Sett slutten av steketiden med + og - knappene. Eksempel: 45 minutter steketiden, og endte på 13:15.

5. Bekrefter ved å trykke på -knappen to ganger. Stekingen vil starter automatisk og slutter på den ønskede tiden, dvs. for eksempel at steking er fullført ved kl. 13:15.

Symbolet for autoprogram blinker. Øvre display viser steketid og nedre display viser sluttidspunktet.

Når steking automatisk startet kl. 12:30 blinker steketid i senter av uret og øvre display viser steketid. Nedre display er nå vanlig digital klokke.

På slutten av steking (slutten av programmert tid) vil en bjellelyd høres. Klokken kan stoppes ved å trykke på -knappen.

Funksjon- og temperaturvelgere må manuelt slås tilbake i AV funksjon.

MERK! Programmet kan endres eller avbrytes til enhver tid.

BRUK AV TIMERFUNKSJON

Ovnens programklokke kan brukes som en selvstendig timer som gjør det mulig å telle ned en gang uten å bruke ovnen.

1. Trykk en gang på -knappen:
Om stekeovnsbryteren er AV trykk en gang. Er stekeovnsbryteren PÅ trykk to ganger på -knappen.
Minutt timer blinker 00:00 (fig. 12).
2. Angi ønsket tid ved å trykke på + eller - knappene (fig. 13). Timersymbolet begynner å lyse (blinker ikke).
3. Trykk -knappen for å bekrefte eller vent noen sekunder til displayet slutter å blinke. Tidtakeren begynner å gå og teller ned tiden i sekunder. Timersymbolet begynner å blinke og indikerer at Timerfunksjon er satt på.

Når timeren har kjørt ned til null, utstråler den en serie med pipelyder som indikerer at tiden er ute.

Du kan stoppe pipelyden ved å trykke på + eller -.

Fig. 12

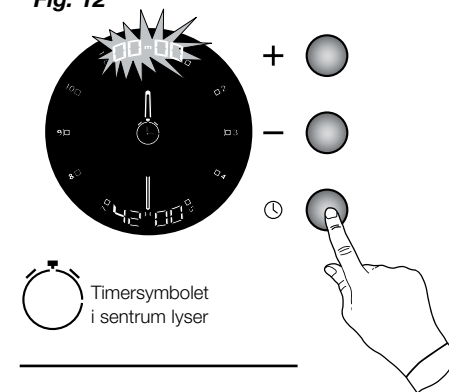
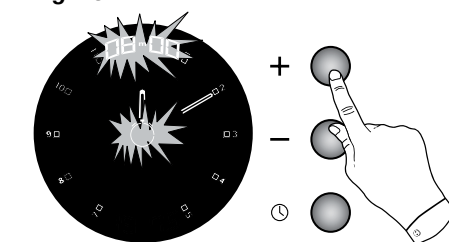


Fig. 13



MERK! Det er mulig å endre timer under nedtellingen ved å trykke på -knapp etterfulgt av + eller -.

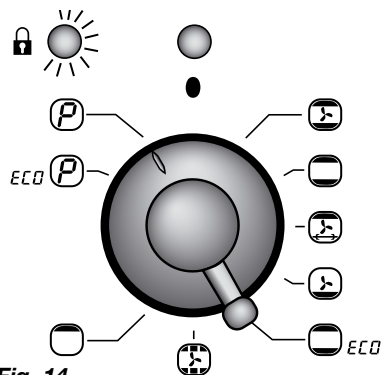


Fig. 14



MERK! Døren låses elektronisk et par minutter etter at pyrolysesyklus begynner. Pyrolyse stopper automatisk. Når temperaturen faller til rundt 275 °C, kan døren åpnes.

Ovnens kan bli meget varm under pyrolysebehandlingen!

MERK! Vær klar over at pyrolyse-emaljen kan få noe misfarging eller lyse flekker i forbindelse med kontakt med enkelte råvarer med høyt syreinnhold. Dette gjelder f.eks. sitron, tomat og lignende. Disse flekkene vil ikke ha noen betydning eller innvirkning på bruksverdien for produktet.

Misfargede stiger, rist og brett er ikke grunnlag for reklamasjon.



MERK! Ved rengjøring med pyrolyse, er det svært viktig å sørge for at eventuelle tilbehør som ikke er pyrolyse-sikre er fjernet fra ovnen. Dette gjelder stiger, stekebrett etc., samt eventuelle kokekar. Se fjerning av stiger side 14.

PYROLYSE – rengjøring

Starte Pyrolyse rengjøringsystem

For å utnytte varmen som allerede er lagret i ovnen og spare energi:

1. Start en pyrolyse system rett etter matlagingen. Fjern eventuelle tilbehør fra ovnen og ta vekk all større søl.
2. Kontroller at programdisplayet viser tidspunktet for dag og at det ikke blinker. Klokke displayet viser PYRO i nedre display og varighet i øvre display.

Sett funksjonsvelgeren på **P** (fig. 14).

Pyrolyse varighet i timer: **P** = 2:00
ECO P = 1:30

Du kan ikke endre pyrolysetiden og ovnens innstillinger kan ikke endres under pyrolysebehandlingen. Pyrolysevarigheten inkluderer avkjøling perioden frem til døren kan låses opp. Under pyrolysesyklusen er varsel-lampen opplyst og viser at døren er låst.

Termostaten lyser når ovnen varmes opp, men slukkes når riktig temperatur er oppnådd.

Avslutte pyrolysebehandlingen

Pyrolyse stopper automatisk når låsen indikatorens slukkes. Døren kan nå åpnes.

3. Tilbake funksjonsvelgeren bryteren til posisjon **AV**.

Når ovnen er avkjølt, bruk en fuktig klut for å fjerne den hvite asken. Ovnens er ren igjen og klar for bruk.

Funksjoner



Forklaring

Tradisjonell pulsert

Steking kontrollert av øvre og nedre element og viften. Rask økning i temperatur: Enkelte retter kan plasseres i en kald ovn. Anbefales til kjøtt, fisk, terter, helst plassert i en ildfast form. For pizza eller steking i flere nivåer i ovnen.

Tradisjonell varme

Øvre og nedre varmeelementene. Ovnens må varmes opp før retten settes inn. Anbefales til sakte og delikat steking: mørt viltkjøtt. For å grille rødt kjøtt. For å la allerede kokte retter surre på lav varme (coq au vin, ragu osv.).

Grill pulsert + grillspyd

Steking vekselvis ved hjelp av øvre elementer og ved vifte. Forhåndsoppvarming av ovnen er ikke nødvendig. Fugl og grillretter blir sprø og saftige på begge sider. Grillspydets fortsetter å snurre rundt helt til døren blir åpnet. Sett pannen som steikfettet drypper ned i, i nederste spor i ovnen. Anbefales til fugl og grillmat, stekt på grillspydvenderen. For steking av lammelår, oksekoteletter og for å bevare mørheten i fiskefileter. Rist til grillspyd plasseres i rille nr. 2.

Bunnpulsert

Nedre elementer kombinert med lett grilling og vifte. Steking nedenfra med kun en lett steking på toppen. Anbefales til retter med stort fuktighetsinnhold (pai, terter med saftige frukter...) Deigen blir godt stekt under. Brukes også til retter som hever (fruktkaker, lette bakverk, formkaker) og for suffler uten bunn.

Tradisjonell varme - Økonomisk

Steking kontrollert av øvre og nedre element. Denne posisjonen gjør det mulig for energibesparelse og samtidig opprettholde kvaliteten på matlaging. Steking kan skje uten forvarming.

Varmeskap – Tining (Hold maten varm)

Varme fra øvre og nedre elementer med hjelp fra luftsirkulasjonen vifte. Anbefalt for tining for brød, brioche og kuglehopf deigen etc. uten å gå over 40 °C (plate oppvarming, tining). Kan også brukes til heving av brøddeiger, lett bakverk, formkaker osv. eller til å holde middagen varm. Ovnens holder min 40°C - max 100°C.

Pyrolyse

Pyrolyse vil si at innsiden av ovnen blir varmet opp til en veldig høy temperatur slik at skitt som er forårsaket av fettøl fjernes. Røyk og lukt som skilles ut blir eliminert av en katalysator. Det er ikke nødvendig å utføre pyrolyse etter hver steking, bare når ovnen er blitt skitten nok. For sikkerhetens skyld utføres denne rengjøringsprosessen kun etter at dørens låsemekanisme har satt seg på. Etter at temperaturen inne i ovnen har blitt høyere enn vanlig steketemperatur, er det ikke lenger mulig å åpne ovnsdøren, ikke engang ved å stille "programvelgeren" på **0**. **NB!** Vær oppmerksom på at rist-stigene kan bli noe misfarget etter pyrolyse behandling. Du må derfor ta et valg om du vil kjøre prosessen med eller uten stiger og brett. **P ECO** - er energibesparende og tar kortere tid, men ikke så effektiv.

Grillsteking

Foregår ved hjelp ovnens øvre elementer uten luftblåsing. Varm opp ovnen i 5 minutter. Anbefales til grilling av koteletter, pølser, brødstykker, gambareker, plassert direkte på grillen. Om grilling på rist; sett pannen som steikfettet drypper ned i, på nederste spor i ovnen.

* Sequence (e) som brukes for å oppnå resultater som er angitt på energimerket i samsvar med Europeisk standard EN 50304 og i samsvar med EU-direktiv 2002/40/CE.

SKIFTE LYSPÆRE

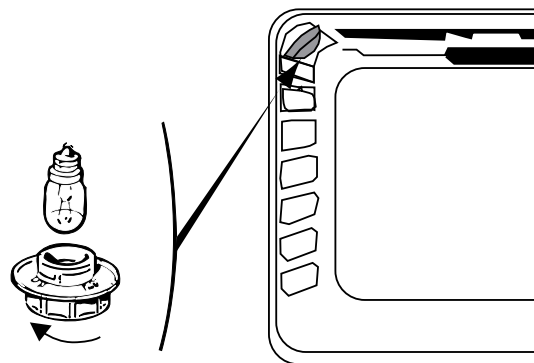
Det er 1 lyspære i stekeovnen.

25W – E14. (300 °C. 230V)

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

1. Skru ut glasset.
2. Skru ut lyspæren
3. Skift lyspæren, skru på glasset og koble til ovnen.

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



Før du skifter lyspære, er det viktig at ovnen er avkjølet og ikke varm.

TA UT STIGER

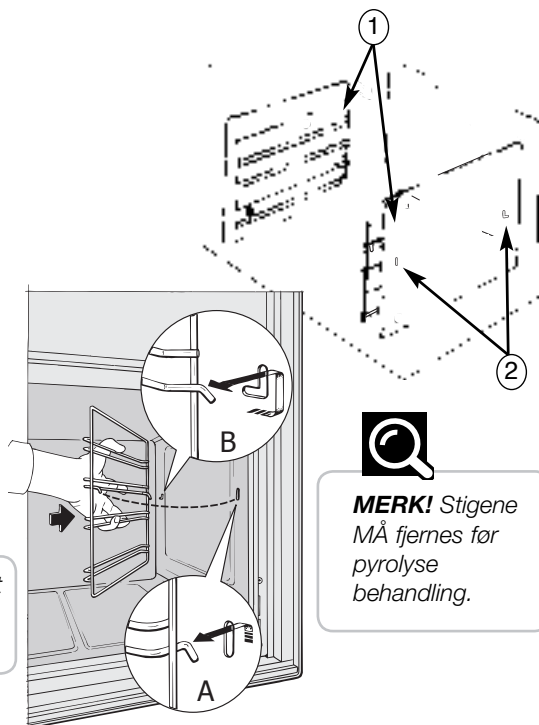
La ovnen bli avkjølt før demontering av stiger, og kontroller at programvelgeren står i posisjon **AV**.

Hekt av stigene (1) foran ved å løfte det opp (A). Trekk hele stigen mot deg; løft det opp for å hekte det av bakre feste (B). Ta stigen ut av de to hullene (2) i ovnsåpningen.

Etter rengjøring monteres stigene på i motsatt rekkefølge som beskrevet over.



MERK! Ovnen må alltid være avslått og kald når den skal rengjøres innvendig.



MERK! Stigene MÅ fjernes før pyrolyse behandling.

RENGJØRING AV YTRE OVERFLATER

Å rengjøre både elektronisk displaydelen og ovnsdøren, bruke vanlig glassvask med en myk klut.

Ikke bruk slipende kremer eller skurebørster.

MANUELL RENGJØRING AV OVNEN

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

Se ellers kapittel om "PYROLYSE – automatisk renseprogram" side 12.

MERK: Bruk ikke skrubber eller skarpe metallskrapere for rengjøring av glasset, da glasset kan bli ripet og ødelagt.

PROBLEM

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

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

Lyset virker ikke:

- Trekk ut støpslet
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått.
- Sjekk lyspæren (E 14), 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:

1. Apparatet virker ikke

Mulig årsak: Spenningsfall i strømnettet

Mulig løsning: Kontrollere sikringen i husets elektriske anlegg, skift den hvis den er gått

2. Lyset inne i stekeovnen virker ikke

Mulig årsak: Lyspæren er løs eller er defekt

Mulig løsning: Skru lyspæren i, eller skift den hvis den er gått