

BEHA

HÅNDBOK

Råd om bruk av bygg-inn
Pyrolyse stekeovn



S 628 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 628 PYR. 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 stekeovnen!

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.

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 7 når du bruker stekeovnen.
- **Rengjør stekeovnens tilbehør** med såpevann før bruk.

Installasjon

Nyttige mål for montering av stekeovnen.....	5
Ventilasjon av stekeovnen.....	6

Bruk

Sikkerhetsregler.....	7
Betjeningspanel	8
Brytere	10
Stekefunksjoner.....	11
Bruk av stekeovnen.....	14

Tekniske spesifikasjoner

Tekniske data	15
---------------------	----

Rengjøring og vedlikehold

Skifte lypære	16
Manuell rengjøring av stekeovnen.....	16
Rengjøring av ovnsdør og stiger.....	17

Feilsøking

Driftsstans	18
-------------------	----

Steketabell

Steketabell	19
-------------------	----



S 628 PYR

Nyttige mål

Dette kapitlet tar for seg installasjon av stekeovnen i kjøkkenet og elektrisk tilkobling.

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.

MERK!

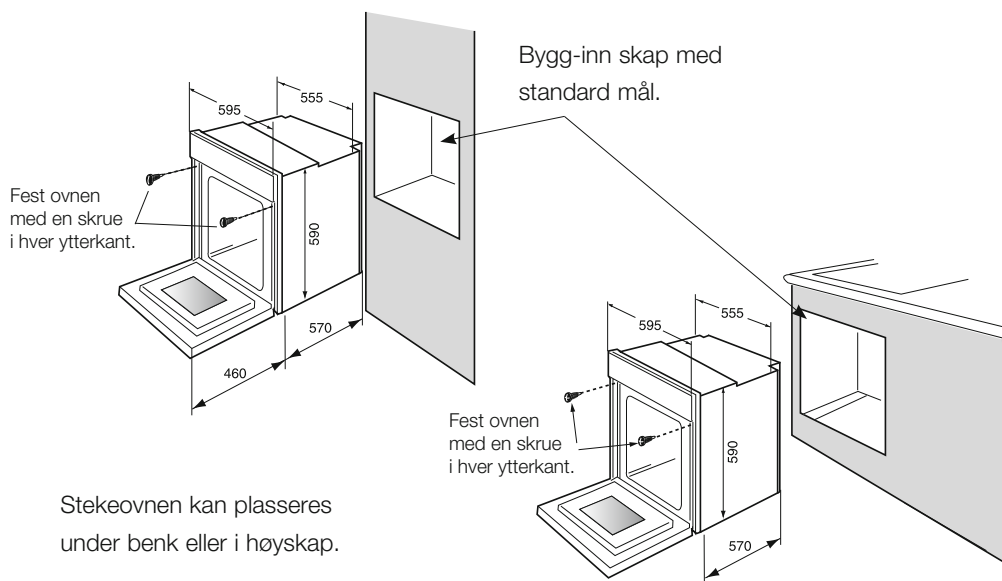
Det er forbudt for andre enn sakkyndig personell å foreta endringer eller modifisere/åpne det elektriske produktet.

INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Stekeovnen er produsert for tilkoping til 230Volts 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 på stekeovns høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

INNBYGGINGSMÅL STEKEOVN:

Mål for å sette inn stekeovnen i veggen/benk.

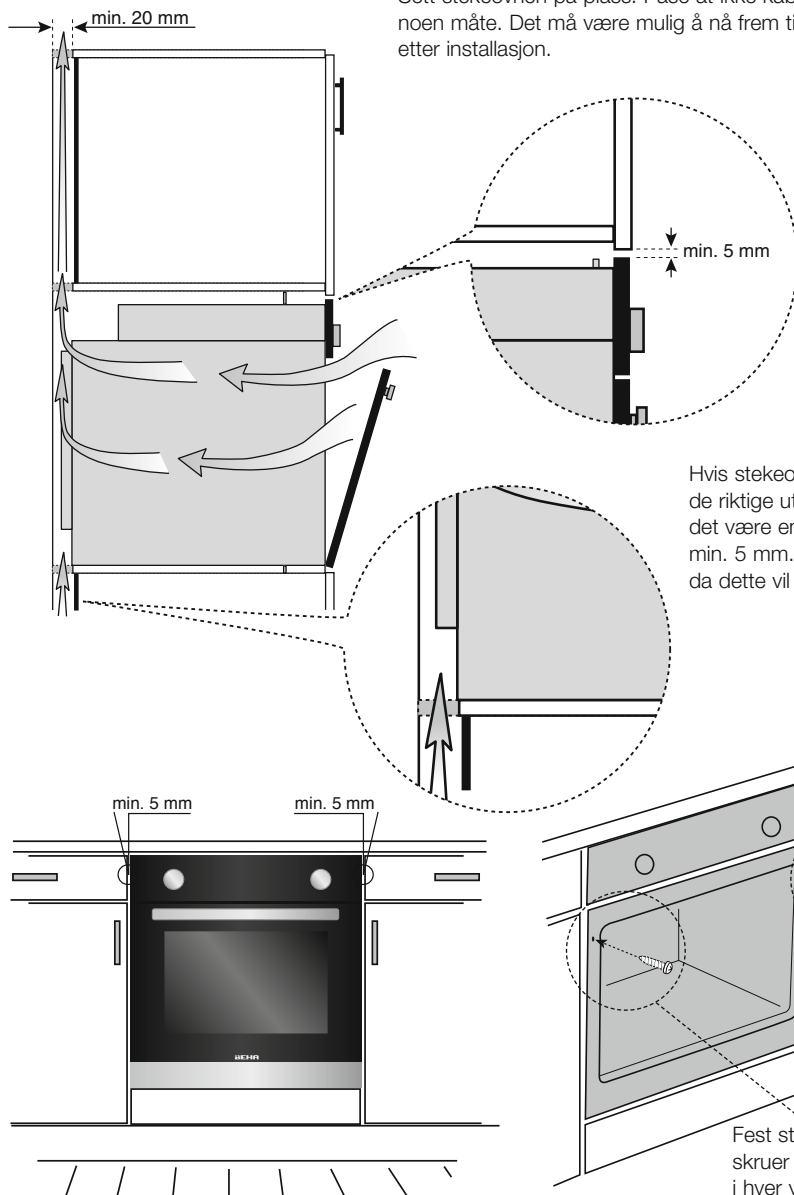


Stekeovnen kan plasseres under benk eller i høyskap.

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 stekeovnen på plass. Påse at ikke kabelen er skadet på noen måte. Det må være mulig å nå frem til stikkkontakten etter installasjon.



Hvis stekeovnen 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 stekeovnen med to skruer i de ferdige hullene i hver ytterkant.

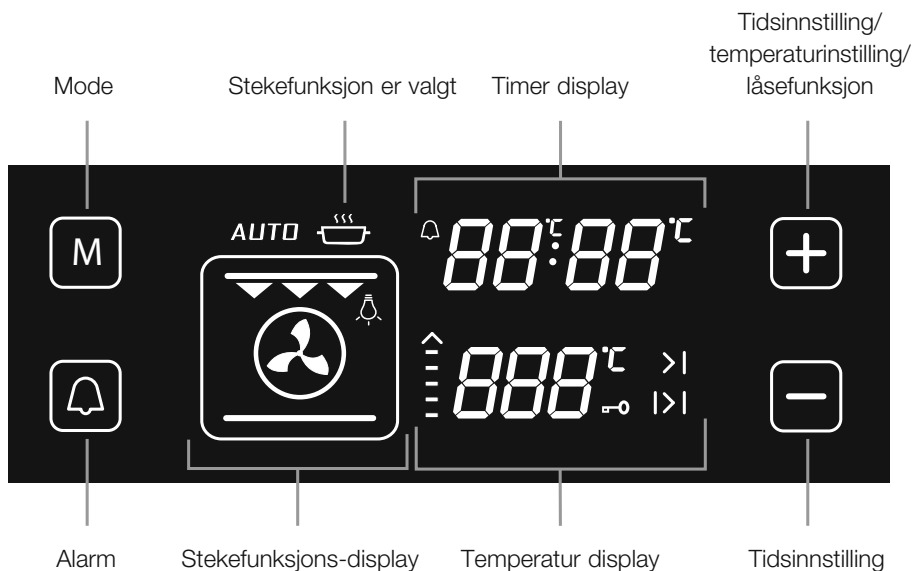


Sikkerhetsregler

- **ADVARSEL! Stekeovnsens 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.
- Stekeovnen 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 stekeovnen. 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.
- Stekeovnen skal ikke benyttes av barn eller personer som ikke har forutsetninger for et ansvarlig bruk, med mindre de er gitt lov til det (under tilsyn) av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- Damprensemaskin må ikke benyttes til rengjøring av stekeovnen.

Betjeningspanel



Temperaturdisplay

Innstilt temperatur er nådd når symbolet **Λ** har sluttet å blinke.

Stille klokken

Før stekeovnen kan tas i bruk må klokken i displayet stilles. Når stekeovnen installeres vil "0.00" begynne å blinke i displayet. Trykk på **M** eller **+** / **-** for å stille klokken, og ":" vil begynne å blinke. Du kan nå stille inn riktig klokkeslett. Hvis Auto-programmet er slått av må du trykke på **+** og **-** samtidig for å få stilt klokken.

Varselur (tidtaker)

Varseluret styrer ikke stekeovnen. Det kan benyttes uavhengig av andre funksjoner. Det gir bare et lydsignal når innstilt tid er oppnådd. Trykk på alarm-knappen (**Λ**) i tre sekunder. Da vil **Λ** begynne å blinke i displayet, og klokken vise "0.00". Trykk på **+** og **-** mens **Λ** blinker, for å stille inn ønsket tid. Tidsinnstillingen er fullført når **Λ** begynner å lyse kontinuerlig. Endt tid varsles med et lydsignal, og **Λ** begynner å blinke. Trykk på **+** eller **-** for å stoppe lydsignalet.

Stille inn steketidens varighet

Velg ønsket stekefunksjon og temperatur. Trykk på **M** til du ser steketid-symbolet **|>|** på displayet. **AUTO** vil også dukke opp i displayet. Trykk på **+** og **-** for å stille inn ønsket steketid. Noen sekunder etter at du har stilt inn steketiden, vil klokkeslett igjen vises i displayet, og steketid-symbolet **|>|** vil begynne å lyse kontinuerlig. Endt steketid varsles med et lydsignal, og timeren vil automatisk stoppe stekeovnen, samtidig som **AUTO** begynner å blinke på displayet. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe lydsignalet. **AUTO** vil fortsette å blinke. Trykk på **+** og **-** for å avslutte **AUTO**-funksjon.

Stille inn steketidens sluttidspunkt

Velg ønsket stekefunksjon og temperatur. Trykk på **M** til du ser steketid-symbolet **|>|** på displayet. **AUTO** vil også dukke opp i displayet. Trykk på **+** og **-** for å stille inn ønsket steketid. Trykk på **M** til du ser sluttid-symbolet **>|** på displayet. Klokkeslettet vil begynne å blinke, og du kan stille inn tidspunktet for når du ønsker at maten skal være ferdig, ved å trykke på **+** og **-**. Noen sekunder etter at du har stilt inn sluttiden, vil klokkeslett igjen vises i displayet, og sluttid-symbolet **|>|** vil begynne å lyse kontinuerlig. Ved å trekke steketiden fra sluttiden regner timeren ut når stekeprosessen skal starte, og vil stoppe ved innstilt sluttid. Endt steketid varsles med et lydsignal, og timeren vil automatisk stoppe stekeovnen, samtidig som **AUTO** begynner å blinke på displayet. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe lydsignalet. **AUTO** vil fortsette å blinke. Trykk på **+** og **-** for å avslutte **AUTO**-funksjon.

Valg av lydsignal

Trykk på **-** til du hører en lyd. For hver gang du nå trykker på **-** vil timeren gi fra seg forskjellige lydsignaler du kan velge mellom (totalt 3). Når du kommer til det lydsignalet du ønsker å velge, må du ikke røre noen knapper – og timeren vil lagre det siste lydsignalet du hørte.

Låsefunksjon

For å unngå å gjør innstillinger ved et uhell, kan man låse betjeningspanelet. Hold inne **+** til du ser et låsesymbol på displayet for å aktivere låsefunksjonen. Trykk på **+** igjen for å låse opp betjeningspanelet.

NB!

Hvis betjeningspanelet og push-bryterne ikke blir brukt på 6 timer, vil stekeovnen automatisk skru seg av.

Push-brytere

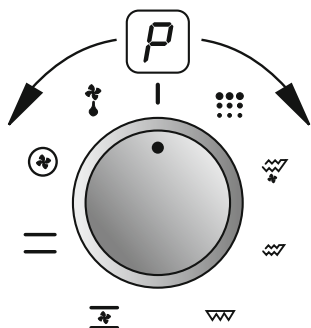
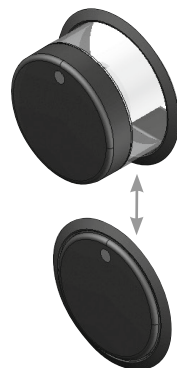
Bruk av push-brytere

Bryterne er "skjult" i betjeningspanelet.

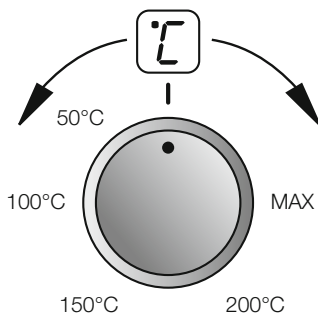
For å slå på eller justere effekten må man:

- a)** trykke inn bryteren og slippe den
- b)** stille bryteren til ønsket stilling.

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



Innstilling stekefunksjon



Innstilling grader

Funksjoner

Du velger funksjon med funksjonsbryteren. Symboler på bryteren indikerer respektive funksjoner til stekeovnen. 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 stekeovnen.

Temperaturvelger-bryteren kan reguleres fra 0°C til MAX. Velg 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 varierer.

<i>Funksjoner</i>	<i>Forklaring</i>
	Tining Ovnsllys, det røde varsellyset og vifte skrus på.
	Varmluft Termostat, varsellys, vifte og varmlufts-element skrus på.
	Overvarme og undervarme Termostat, varsellys, under- og overvarme skrus på.
	Omluft Termostat, varsellys, vifte, under- og overvarme skrus på.
	Grill Termostat, varsellys og grillfunksjon skrus på.
	Grill og overvarme Termostat, varsellys, overvarme og grillfunksjon skrus på.
	Gratinerer (grill, overvarme og vifte) Termostat, varsellys, overvarme, grillfunksjon og vifte skrus på.
	Pyrolyse Rengjøringsprogram (1,5 time) for grundig rengjøring av stekeovnen.

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.

**Tining**

Start tiningsfunksjonen ved å sette den frosne maten inn i stekeovnen, og skru funksjonsbryteren til tinings-symbolet. Denne funksjonen steker/baker ikke maten – den bare tiner den i løpet av kort tid. Sett den frosne maten på rist i tredje rille fra bunnen. Plasser stekebrett/langpanne i nederste rille, for å samle opp væske.

**Varmluft**

Viften gjør at varmen fra varmluftselementet fordeles jevnt i hele stekeovnen. All mat på alle riller blir jevnt stekt. Skru temperaturvelger-bryteren til ønsket temperatur, og funksjonsbryteren til symbolet for denne funksjonen. Etter å ha fullført forvarmingen på 10 minutter, kan maten settes i stekeovnen. Denne funksjonen egner seg for laging av flere retter samtidig. Hvis man skal bruke 2 stekebrett samtidig, velger man lavere temperatur, og det kreves lengre steketid enn med kun ett brett. Vanligvis vil ikke maten på begge brettene bli ferdig samtidig, så man må passe på å ta ut det stekebrettet som blir først ferdig, og la det andre stå i stekeovnen litt lenger.

**Overvarme og undervarme**

Over- og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen. Varmen fra de øvre og nedre varme-elementene fordeles jevnt i hele stekeovnen, og gir jevn steking av maten ovenfra og nedenfra. Skru temperaturvelger-bryteren til ønsket temperatur, og funksjonsbryteren til symbolet for denne funksjonen. Still inn tidsinnstillingen til ønsket steketid, og forvarm ovnen i 10 minutter, før du setter inn maten. Denne funksjonen egner seg godt til steking av bakverk, kaker, lasagne og pizza.

**Omluft**

Varmen fra over- og undervarme-elementene sirkuleres rundt i stekeovnen ved hjelp av viften. Skru temperaturvelger-bryteren til ønsket temperatur, og funksjonsbryteren til symbolet for denne funksjonen. Still inn tidsinnstillingen til ønsket steketid, og forvarm ovnen i 10 minutter, før du setter inn maten. Denne funksjonen gir jevn steking av maten, og egner seg godt til steking av bakverk på **ett stekebrett**.

**Grill**

Sett maten på rist, og plasser risten i øverste rille. Sett et stekebrett i tredje rille for å samle opp væske som drypper fra maten. Forvarm ovnen i 5 minutter. Ved bruk av grillfunksjon må ovnsdøren være lukket, og temperaturen bør være på 190°C.

**Grill og overvarme**

Denne funksjonen brukes for en raskere grilling, og for grilling av større overflater. Sett maten på rist, og plasser risten i øverste rille. Sett et stekebrett i tredje rille for å samle opp væske som drypper fra maten. Forvarm stekeovnen i 5 minutter. Ved bruk av grillfunksjon må ovnsdøren være lukket, og temperaturen bør være på 190°C.



Gratinerer (grill, overvarme og vifte)

Kombinasjonen av grill, overvarme-elementet og vifte gir en komplett steking av maten. Denne funksjonen brukes for en raskere grilling, og for grilling av større overflater. Sett maten på rist, og plasser risten i øverste rille. Sett et stekebrett i tredje rille for å samle opp olje som drypper fra maten. Forvarm stekeovnen i 5 minutter. Ved bruk av grillfunksjon må ovnsdøren være lukket, og temperaturen bør være på 190°C.



Pyrolyse – automatisk renseprogram

Stekeovnen renses ved at smuss brennes vekk ved høy temperatur. En katalysator fjerner røyken og luktene som oppstår. Det blir kun litt støv igjen i bunnen av stekeovnen. Dette børstes enkelt bort når stekeovnen er nedkjølt.

Det er ikke nødvendig å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver gang du har brukt stekeovnen hvis ovnen ikke har blitt særlig skitten. Programmet bør brukes hvis det ryker fra stekeovnen under forvarming og steking, eller hvis den kalde ovnen lukter etter steking av f.eks. lam, fisk og grillmat.

Pyrolyseprogrammet er en effektiv rengjøring av selv svært skitne stekeovner, og tar 1,5 time. Hvis du benytter deg av det regelmessig (etter hver andre eller tredje gang du steker kjøtt), holder stekeovnen seg ren til enhver tid.

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 OFF-stilling. Ovnsdøren blir låst opp igjen når temperaturen har falt tilstrekkelig.

NB! Husk å ta stiger/rist/brett/redskaper ut av stekeovnen før du kjører pyrolyseprogrammet. Fjern eventuelt matsøl.

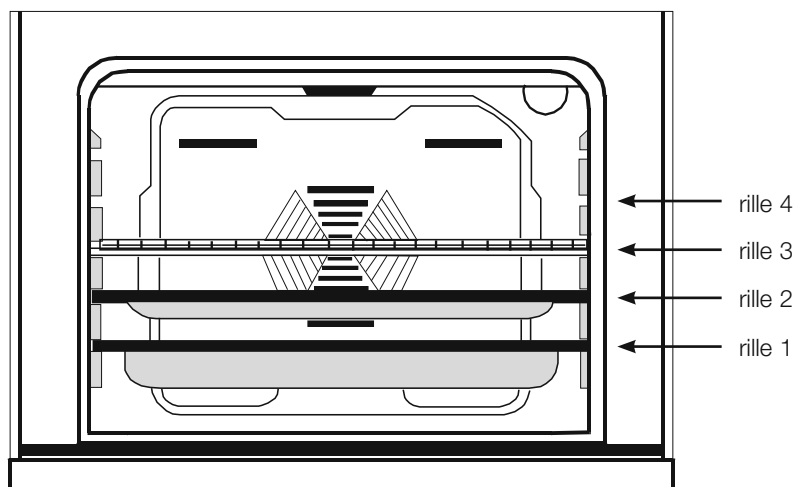
Pyrolyse?	Type mat	Når skal det brukes
Retter som skitner til ovnen i liten grad	Småkaker, grønnsaker, bakverk, paier, suffleer	Retter som ikke spruter. Pyrolyse er ikke nødvendig.
Retter som kan gjøre stekeovnen skitten	Kjøtt, fisk, fylte grønnsaker i form, store kjøttstykker som ribbe og lignende	Det kan lønne seg å kjøre programmet etter hvert tredje bruk av stekeovnen.

ETTER STEKING: Skru av funksjonsbryteren og temperaturvelger-bryteren, og avbryt tidsinnstillingen. Sørg for at ovnen blir godt avkjølt. Stekeovnen vil være varm, så hold avstand – og hold barn unna!

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 4.

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



Utstysrliste

- 2 stekebrett
- 1 dyp panne
- 1 stekerist



NB! Stekeovnens 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.

Spesifikasjoner: effekt (W)

Overvarme	1200 W
Undervarme	1200 W
Supergrill	2600 W
Varmluftselement	2100 W
Lyspære i stekeovn	25 W

Stekeovnens totale varmeeffekt: maks 2600 W

Stekeovn utvendig

Høyde	590 mm
Bredde	595 mm
Dybde	570 mm
Vekt	ca. 38 kg

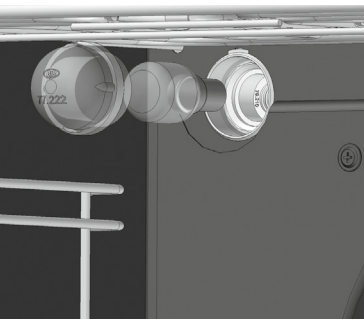
Stekeovn innvendig

Høyde	352 mm
Bredde	450 mm
Dybde	408 mm
Stekeovnsstørrelse:	65 liter

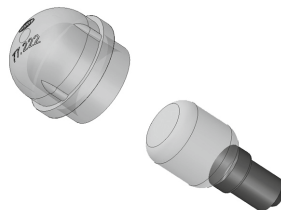
Produktet er godkjent i energiklasse A i henhold til normen EN 50304.



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. Koble stekeovnen fra strømmettet.
2. Skru ut glasset.
3. Skru ut lyspæren.
4. Skift lyspæren, skru på glasset og koble til stekeovnen.

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



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

Manuell rengjøring av stekeovnen

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 stekeovnens overflater, men klut fuktet i oppvaskvann. Det finnes egne produkter for ståloverflater i daligvarehandelen. Stekeovnens innside rengjøres regelmessig med for eksempel Jif.

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

Hvordan ta av ovnsdør og stigene for rengjøring:

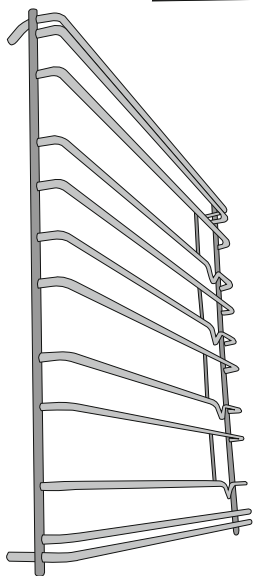
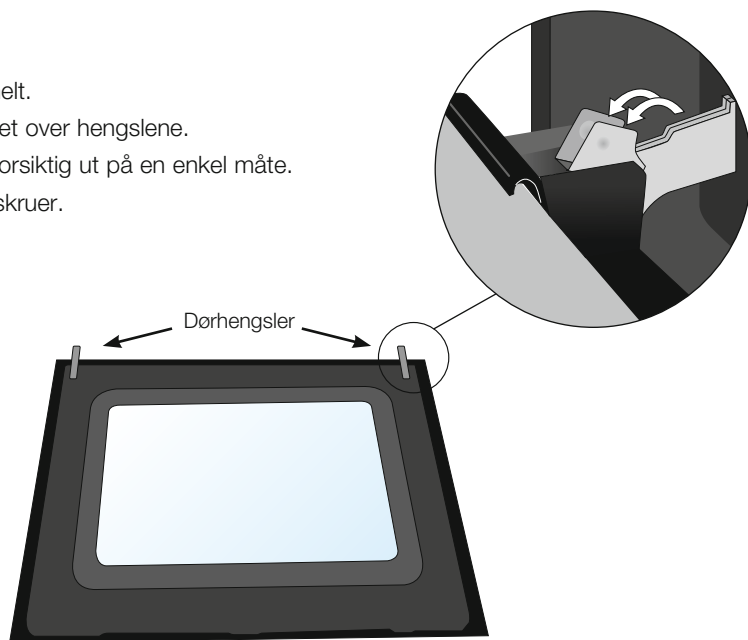
Ovnsdør:

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 å dra i rillene nede slik at de løsner. Dytt så stigene opp og ut av sporene.

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

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

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

Lyset virker ikke:

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

Kontrolllampene virker ikke:

- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget.
- Slå på stekeovnen igjen. Hvis de fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

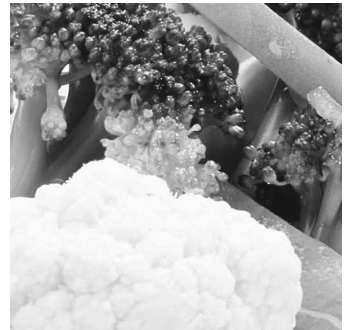
Under bruk av stekeovnen kan det noen ganger oppstå feil. Brukeren kan selv utbedre mindre feil ved å følge rådene som er gitt i tabellen. Før du tar kontakt med kundeservice, bør du kontrollere følgende:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Stekeovnen virker ikke	Spenningsfall i strømmettet	Kontrollere sikringen i husets elektriske anlegg
2. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	Lyspæren er løs eller har gått	Skru lyspæren i, eller skift den hvis den er gått

Hvis stekeovnen fremdeles ikke virker:

- Kontakt autorisert verksted!

Type mat	VARMILUFT			OVER- OG UNDERVARME			OMLUFT			GRILL		
	Grader °C	Rille	Tid (min.)	Grader °C	Rille	Tid (min.)	Grader °C	Rille	Tid (min.)	Grader °C	Rille	Tid (min.)
Bakverk	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-40	170-190	1-2	25-35			
Kaker	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Småkaker	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kjøttboller										200	4	10-15
Vannholdig mat	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200		50-60
Koteletter										200	3-4	15-25
Kjøtt/stek										200	4	15-25
Kaker (2 brøtt)	160-180	1-4	30-40									
Bakverk (2 brøtt)	170-190	1-4	35-45									



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