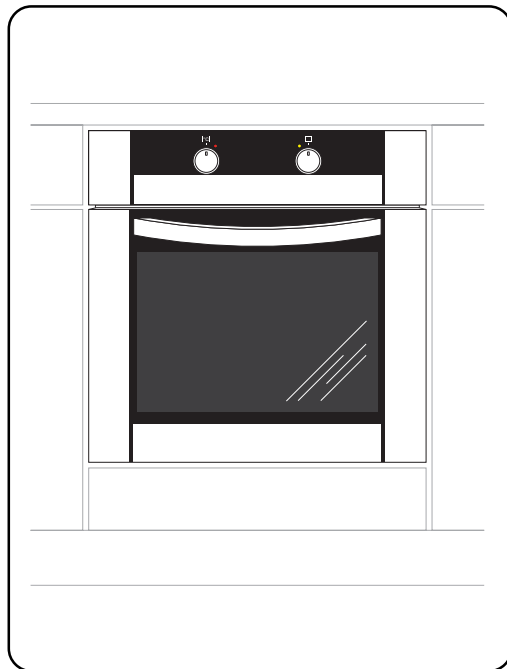


---

# RÅD OG VINK

---

**BEHA**



---

**Bruksanvisning for bygg-inn stekeovn**  
**A600 MH white**  
**A600 MH black**  
**A600 MH rustfri**

---

Kjære kunde!

Du har kjøpt et produkt av høy kvalitet. Ovnene vi har produsert er moderne og enkle å bruke.

Denne håndboken gjør deg kjent med komfyren på en rask og enkel måte.

Les den nøye og vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd og sikkerhetstips.

Vi håper at 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.

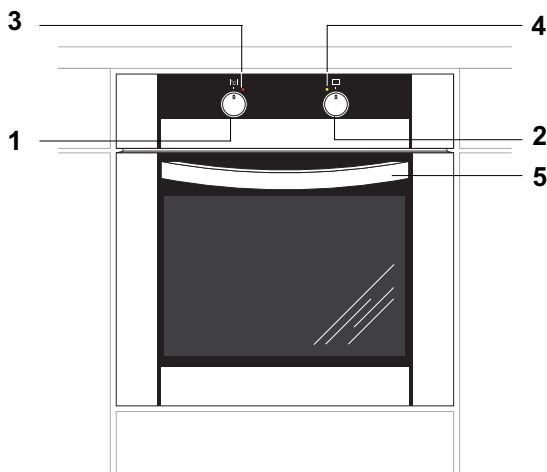
## INFORMASJON TIL BRUKEREN

<b>1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....</b>	<b>4</b>
Oppbygging.....	4
Stekeovn.....	5
Tekniske data.....	5
<b>2. INSTALLASJON.....</b>	<b>6</b>
Plassering av stekeovn.....	6
<b>3. BRUK.....</b>	<b>7</b>
Sikkerhetsregler.....	7
Bruk av stekeovnen.....	8
Bruk av grillen.....	10
Baking og bakerverar.....	11
<b>4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....</b>	<b>16</b>
Daglig vedlikehold.....	16
Regelmessig kontroll.....	18
Feilsøking.....	18

# 1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

## OPPBYGGING (Fig. 1)

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

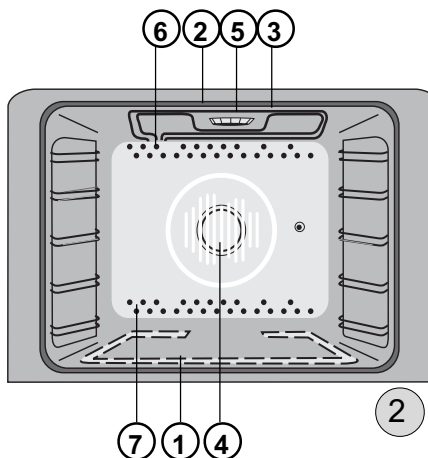


1

## STEKEOVN (Fig. 2)

Stekeovnene konstruert for flere behov.

- 1 - undervarme
- 2 - overvarme
- 3 - grill
- 4 - vifte
- 5 - lampe
- 6 - luftinntaksåpninger
- 7 - luftavløpsåpninger



## TEKNISKE DATA

**Effektspesifikasjoner til ovnens tilbehør (kW):**

Stekeovn overvarme 0,9

Undervarme max 1,1

Grill 2,0

Vifte stekeovn 2,025

Lyspære stekeovn (E 14) 0,025

Stekeovnens totale varmeeffekt max 3,1

## STEKEOVN (Fig. 3)

A - høyde: 595 mm

B - bredde: 595 mm

C - dybde: 575 mm

vekt ca. 35 kg

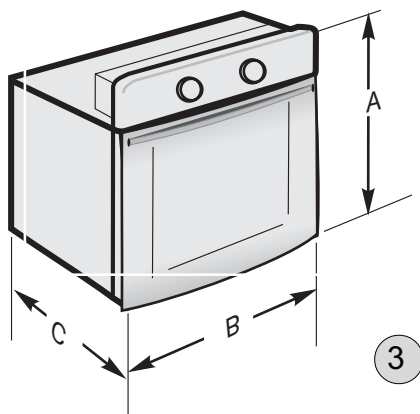
Stekeovn innvendig\*

Høyde: 315 mm

Bredde: 420 mm

Dybde: 405 mm

Stekeovnstørrelse: 54 l



\*Norm EN 50304

## 2. INSTALLASJON

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.

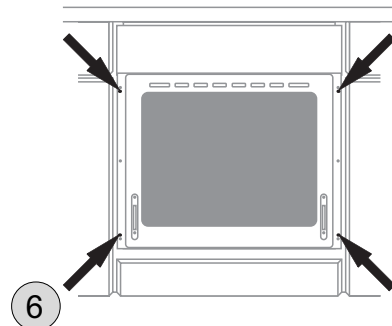
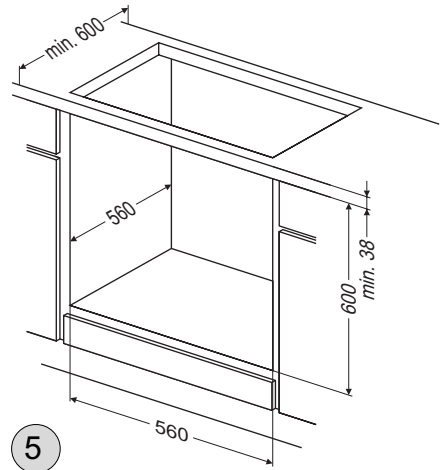
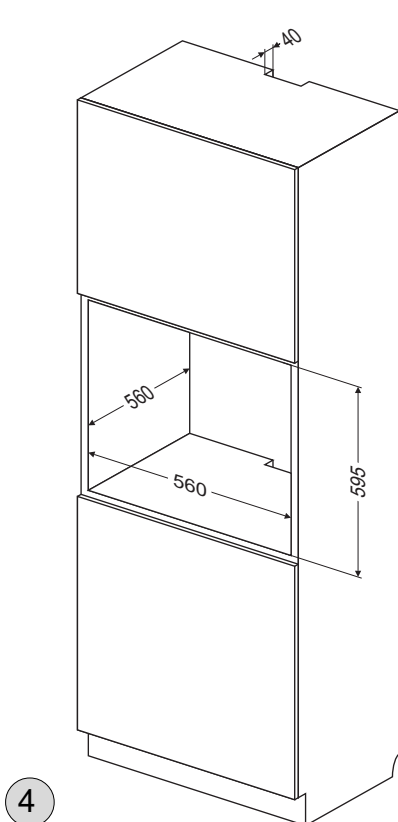
### FORSIKTIG!

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

### INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Komfyren er produsert for tilkopping til 230Volts anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret 25 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som sitter på etiketten.

### INNBYGGINGSMÅL STEKEOVN



### **3. BRUK**

Før du tar komfyren i bruk:

- les bruksanvisningen, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene,
- ta av emballasjen, rengjør stekeovnen innvendig,
- slå på ventilasjonen i rommet eller åpne vinduet,
- varm opp stekeovnen (ved 250°C i ca. 30 minutter), fjern smuss og vask den nøye,
- Følg sikkerhetsreglene når du bruker komfyren.

#### **SIKKERHETSREGLER**

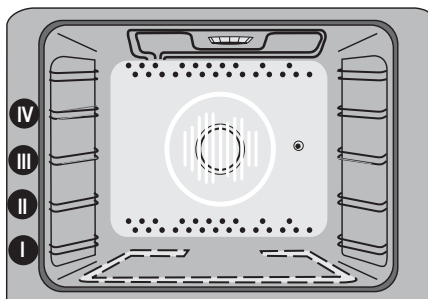
- Husk at noen elementer, som stekeovnsdøren og spesielt glassdelen og metalldeksler på knapper, etc. blir varme under bruk.
- Direkte kontakt med komfyren kan føre til at man brenner seg!
- Forsikre deg om at husholdningsapparater og ledninger ikke kommer i direkte kontakt med den varme ovnen. Isolasjonen til disse er ikke varmebestandig.
- Pass på at ovnen ikke er uten tilsyn under steking. Olje og fett kan ta fyr og føre til overoppheting eller overkoking.
- Sett ikke matretter som er tyngre enn 15 kg på den åpne stekeovnsdøren, eller matretter som er tyngre enn 25 kg oppå komfyren.
- Det er ikke tillatt å bruke komfyren hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert servicerepresentant.
- 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.

## BRUKE 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 I til IV.

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



7

## OVNENS ARBEIDSFUNKSJONER

Du velger funksjon med funksjonsbryteren, markert på betjeningspanelet med . Symboler på bryteren indikerer respektive funksjoner til ovnen.

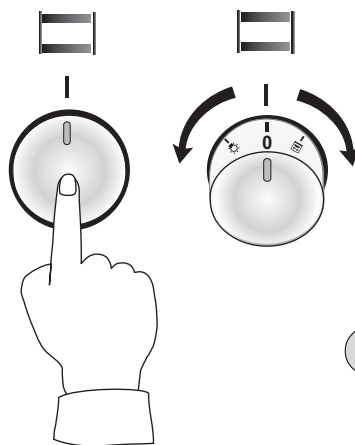
Bryterne er „skjult” i betjeningspanelet. For å slå på eller justere effekten må man:

- trykke inn bryteren og slipp den,
- stille bryteren til ønsket stilling.

Slik skjuler du en bryter:

- trykk inn bryteren til utgangsstillingen

Posisjonen til bryteren indikeres med en strek (se fig. 8).



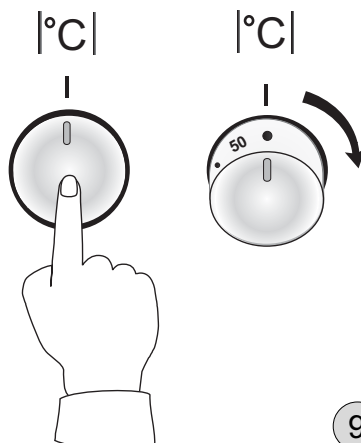
8

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.

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 øker (se fig. 9).



9



## Funksjonsvelger



### Lys i stekeovn



### Varmluft

En vifte bak i ovnen sikrer at varmen fra topp- og bunnelementene fordeles jevnt 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.



### 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. Varmluftssystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilberedning av pizza.



### Gratinerer

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. Varmluftsgrilling er spesielt godt egnet for store kjøttstykker og fjærkre.



### Grill (kun 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.



### Grill (indre- og ytter-element)



### Overvarme



### Undervarme



### Konvensjonell oppvarming (over- og undervarme)

Både topp- og bunnelementene er innkoblet. Dette er meget godt egnet ved steking av kaker; brød, sukkerbrød eller fruktaker på bare ett plan. Det konvensjonelle systemet er også spesielt godt egnet for magert kjøtt.

## BRUK AV GRILLEN

Maten grilles ved at den utsettes for infrarød stråling fra grillelementene i stekeovnen. Stekeovnsdøren skal være delvis åpen og betjeningsknappene skal være tildekket under grillingen (fig. 10).

Slik slår du på grillfunksjonen:  
still bryteren i stillingen merket:



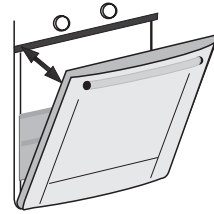
Varm opp stekeovnen i ca. 5 minutter (med døren lukket)

**MERK! Temperaturreguleringen stilles i „maksimum” stilling.**

- sett brettet med maten i riktig rille i stekeovnen. Hvis du bruker spydet, må du alltid
- sette et brett rett under maten for å samle opp fett som drypper.

sett på dekslet foran bryterne og lukk delvis stekeovnsdøren.

**MERK! Hvis du har en stekeovn som er utstyrt med programmeringsenhet, skal arbeidsfunksjonene og steketiden stilles i følge bruksanvisningen til denne.**



10

Stekeovnsdør

Steketips:

- kjøtt bør ikke være tykkere enn 2-3 cm
- før grilling pensler man kjøtt og fisk med olje eller fett
- større kjøtt- og fiskestykker saltes før grilling, mindre stykker rett etter grilling
- snu maten når halve tiden er gått.

## **BAKING OG BAKERVARER**

### **Nyttige tips**

- Til baking av kaker brukes originalbrettene levert av produsenten.
- Man kan også steke kaker på andre brett og i 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.
- Noen kaker settes i varm ovn. Innstilt temperatur er nådd når den røde varsellampen slukker.
- Forvarming av ovnen må gjøres svært forsiktig, og kun for store, tunge kaker som ikke hever seg mye. For kaker som heves fort bør stekeovnen forvarmes bare litt.
- 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). Kaken bør stå i ovnen i 5 minutter etter at ovnen er slått av.
- I tabeller finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

## Steking ved standard oppvarming (over- og undervarme)



Tabell 1

Type	Rille (fra bunnen)	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kake i bakeboller			
Marengs	2-3	80-100	60-70
Gjærbakst	1-2	170-180	50-60
Sukkerbrød	1-2	160-180	30-50
Pai	1-2	forvarmet ovn 200-220	10-25
Kake stekt på originalbrettene			
Gjærbakst	2-3	170-190	30-40
Fruktpai	2-3	170-190	30-50
Smuldrekake	2-3	170-190	20-35

## Steking av kaker med varmluft

Når du bruker varmluft er det ikke nødvendig å forvarme ovnen. Foreslåtte temperaturer og steketider er vist i tabell 2.



Tabell 2

Type	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kaker i bakeboller		
Marengs	80	60-70
Gjærbakst	150	60-70
Bløtkake	150	25-35
Kake stekt på originalbrettene		
Sukkerbrød	150	30-45
Smuldrekake	150	20-30
Fruktpai	150	40-55
Sukkerbrød	150	30-40

Vi anbefaler å steke kaker på rille III når man bruker varmluft.

## Steking av kjøtt med over-/undervarme



Tabell 3

Type kjøtt	Tips	Rille	Tid in min.	Tempera- tur in °C
Surret oksekjøtt		2	120-150	225-250
Svinekjøtt		2	30-120	150-170
Kalvekjøtt		2	45-120	150-170
Lam		2	90-120	150-170
Viltkjøtt	forvarmet ovn	2	60-110	170-190
Fjærkre, kylling		2	45-60	160-180
And		2	60-90	200-220
Gås		2	150-360	160-180
Surring		2	45-60	210-225

**MERK!** Steketipsene i tabell 6 gjelder kjøttstykker på 1 kg. Bruk tabell 4 for steking med varmluft.

## Foreslåtte temperaturer og steketider for steking av kjøtt med varmluft



Tabell 4

Type kjøtt	Porsjon	Temperatur i °C	Steketid i min.
Kylling	1	180	50-60
Viltkjøtt	1-1,5	160	120-140
Kalvekjøtt	1	160	100-140
Svinekjøtt	1	175	110-120
Oksekjøtt	1	160	120-150
Gås, and	1	175	vektavhengig

**MERK!** Temperaturen skal være 200°C når man bruker tildekkede fat.

### GRILLING

Kjøtt og fisk bør snus når halve steketiden er gått. I tabell 5 finner du foreslåtte grillparametere.

**Grilltider ved grilling av kjøtt og fisk. NB. Grilling ved max. temp!**



Tabell 5

Type mat	Rille	Grilltid i minutter	
		side 1	side 2
Svinekoteletter	4	8-10	6-8
Svinekjøtt	3	8-10	6-8
Grillet oksekjøtt	3	10-12	6-8
Pølser	4	8-10	6-8
Oksestek	4	6-7	5-6
Grillet oksekjøtt	3	10-12	10-12
Kalvekoteletter	4	8-10	6-8
Kalvestek	4	6-7	5-6
Lammekoteletter	4	8-10	6-8
Halv kylling	2-3	25-30	25-30
Fisk	4	6-7	4-5
Filet	4	4-7	6
Ørret	4	4-7	6
Toast	4	2-3	2-3
Varme sandwich	3	6-8	

**MERK!** Parametrene for steking og grilling som er presentert i dette kapitlet bør justeres etter egen erfaring.

## 4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Daglig vedlikehold og det at man holder ovnen ren øker levetiden til ovnen.

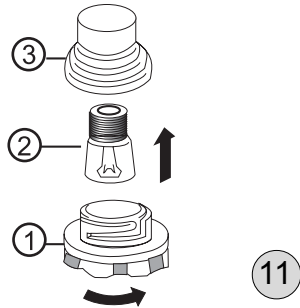
### DAGLIG VEDLIKEHOLD

Hold ovnen og omgivelsene rundt den ren. Rengjør regelmessig ovnen på utsiden, samt utvendige elementer og kontroller.

**MERK!** Før du rengjør den må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling „0”. Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.

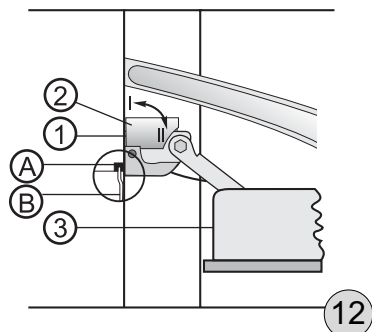
### STEKEOVN

- Stekeovnen bør rengjøres hver gang den har vært i bruk. Slå på lyset mens du rengjør den. Da blir det lettere å se.
- Stekeovnen rengjøres med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Tørk stekeovnen godt etter at den er vasket.
- Hvis dekslet på lampen er flekkete, skal du;
  - slå av lyset og trekke ut støpslet av ovnen
  - skru ut dekslet (1) og rengjør det. Husk å tørke det godt.
  - skru pæren (2) ut av sokkelen (3).Rengjør den og tørk den godt. Bytt pære hvis nødvendig.



### ANNET UTSTYR

- Emaljerte elementer i ovnen skal rengjøres med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.
- Bruk ikke vaskemidler som inneholder organiske syrer (for eksempel sitronsyre), da det kan sette flekker eller gi emaljen belegg som ikke kan fjernes.
- Stekeovnsdøren 3 kan tas av (se fig. 12) for å få bedre tilgang til stekeovnen ved rengjøring.



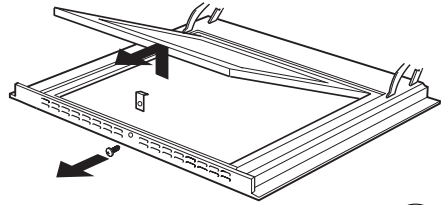


For å ta av døren går du fram på følgende måte:

sett festet (2) som sitter på hengslet (I) i stilling !1! Løft døren og trekk den ut mot deg ved ca. 45°. For å sette døren på plass, går du fram på samme måte, men i omvendt rekkefølge. Forsikre deg om at hakket (A) på hengslet passer i hengsellåsen (B). B

Det er svært viktig å sette festet (2) i stilling II når man har satt døren på plass. (A) Hvis man ikke gjør det, kan det føre til at hengslet ødelegges når man forsøker å lukke døren (fig. 12).

- På enkelte modeller kan glasset tas ut, slik at det blir enklere å rengjøre innsiden. For å gjøre dette må du låse opp glasset, dreie festet som sitter øverst på dørhåndtaket mot urviseren og ta ut glasset ved å trekke den i retningen som pilen viser. Når du har vasket ruten, setter du den på plass og låser ved å dreie festet med urviseren (fig. 13).



13

## **STEKESKINNER**

Merk! Komfyren har rustfrie stekeovnskinner, festet til rillene. Skinnene tas ut og rengjøres sammen med stigene. Dra dem ut før du setter inn metallplatene igjen (hvis ovnen er varm, trekker du dem ut ved å låse bakkanten av platene mot framkantene av skinnene som er tatt ut), og sett dem inn i ovnen sammen med platene.

## **REGELMESSIG VEDLIKEHOLD**

I tillegg til daglig vedlikehold, som består i å holde ovnen ren, må du:

- med jevne mellomrom kontrollere at knappene fungerer og funksjonene fungerer. Sørg for at ovnen sjekkes av fagfolk minst hvert andre år etter at garantien er utløpt.
- utbedre feil
- foreta periodisk forebyggende vedlikehold

**MERK!** Reparasjoner og justeringer skal foretas av serviceverksted , eller av autorisert installatør.

## **FEILSØKING**

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 virker ikke:

- trekk ut støpslet
- sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått
- sjekk lyspæren (E 14, 25 W, 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 den fortsatt ikke virker - Kontakt autorisert reparatør.

Komfyren virker ikke:

- Kontakt autorisert verksted!

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

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	spenningsfall i strømmettet	kontroller sikringen i husets elektriske anlegg, skift den hvis den er gått
2. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	lyspæren er løs eller har gått	skru lyspæren ordentlig i eller skift den hvis den er gått (se kapittelet <i>Rengjøring og vedlikehold</i> )



---

**Beha Elektro AS, 3940 Porsgrunn**

**Tlf:** 35 51 62 50 **Fax:** 35 51 62 61

**Ordre:** 35 51 62 70 **e-post:** [post@beha.no](mailto:post@beha.no)

**Internett:** [www.beha.no](http://www.beha.no)

**IOAK-366**  
(06.2004./1)

