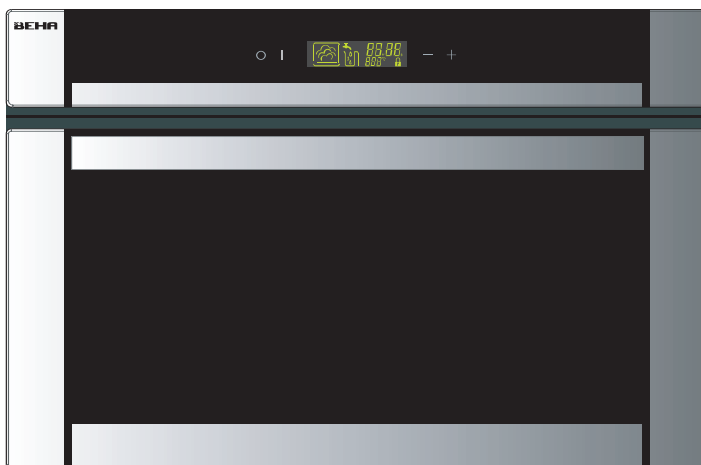


NO

Bruksanvisning for
BEHA
dampovn A602 ST



Innholdsfortegnelse

Dampkoker

Generelt **s. 4**

Ovnens oppbygning **s. 5**

Tilbehør **s. 6**

Tilkobling og montering av ovnen

Tilkobling til det elektriske anlegget **s. 7**

Innbygging **s. 8**

Begynne å koke med én gang **s. 9-10**

Displaylås **s. 11**

Vannstyring **s. 11**

Koketabell **s. 12-13**

Vedlikehold av ovnen **s. 14**

Skifte lyspære ? **s. 15**

Hva gjør du dersom det oppstår feil? **s. 15**

Dampkoker

Generelt

Så lenge bruksanvisningen følges, er det kun fordeler med dampkokeren. Dampkokeren, som er sunn og naturlig, bevarer matvarenes smak. En elegant saus eller aromatiske urter tilfører det lille ekstra.

Dampkokeren avgir ingen lukt. Det er helt unødvendig å krydre kokevannet. Derimot kan smak tilføres ved å plassere fisk på algeseng eller fjærkre på en bukett rosmarin eller estragon.

Kjøtt fisk og grønnsaker kan kokes samtidig.

Pasta, ris og grønnsaksmoser kan varmes skånsomt uten at de setter seg fast eller tørker inn.

Kremer, puddinger og riskaker stekes uten å bli for bløte dekket med aluminiumsfolie.

Det er ikke nødvendig å forhåndssalte. Dette gjelder også for kokevann.

Et kjøttstykke kan gis fin farge ved at det brunes raskt på alle sider i en stekepanne med smeltet smør.

Sammenlignet med koking i vann, er det kun fordeler med dampkoking:

Det går fort, fordi kokingen starter øyeblikkelig. Ved koking i vann starter derimot ikke koke-tiden før vannet kokes opp igjen.

Det er næringsrikt, fordi såkalte vannløselige vitaminer og mineraler bevares. De løser seg opp i svært liten grad i dampvannet som omslutter maten.

I tillegg benyttes det ikke fett til kokingen.

Dampen bevarer matens smak. Det tilføres ingen lukt eller grill-/ stekesmak. Det tas heller ikke bort lukt eller smak, i og med at ingenting renner ut i vannet.

Medaljens bakside er at denne metoden ikke anbefales til koking av fisk som ikke er fersk eller til grønnsaker som har lagt i kjøleskapet i over en uke. Resultatet kan bli mindre enn vellykket!

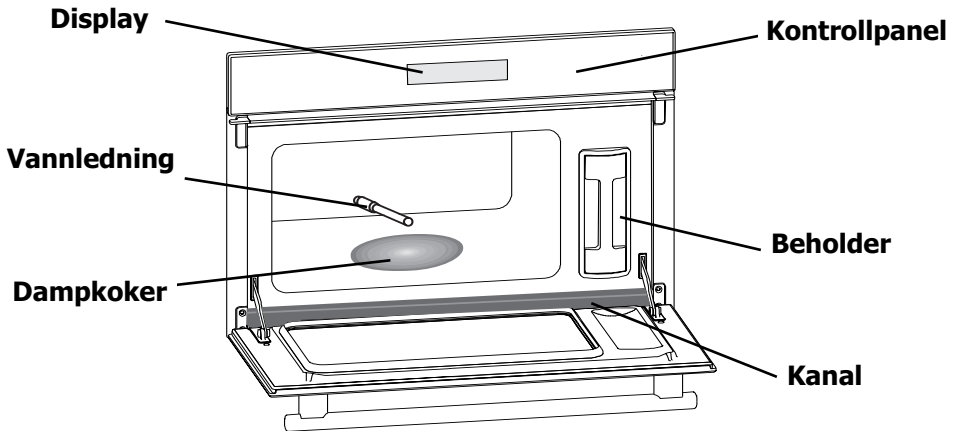
Dampen overfører ikke smak eller lukt. Dermed kan du spare både koketid og penger ved å koke for eksempel fisk og dessert samtidig, uten at de berører hverandre.

Dampkoking passer også til forvelling, oppvarming eller til å holde varmt, spesielt når det gjelder sauser.

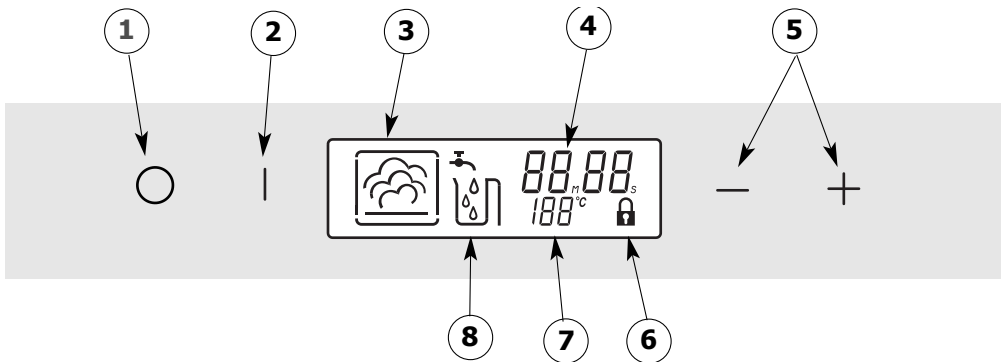
Kjøtttyper som fjærkre, okse og svin bør først surres i en stekepanne med små mengder fett for å lage en innbydende, gylden overflate. Koketiden fullføres deretter med damp.

Matvarer stekes raskere og mer jevnt oppdelt i små stykker enn ved helsteking.

Ovnens forskjellige deler



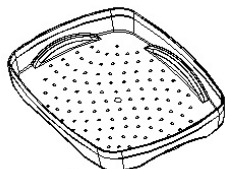
Oversikt over kontrollpanelet



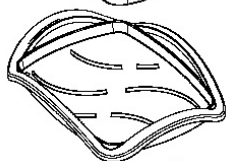
1. Stopp-knapp
2. Start-knapp
3. Dampkokingssymbol
4. Forkortelse for koketid
5. Taster for justering + eller - av koketid
6. Tastelås
7. Temperaturindikator
8. Problemindikator for vannkrets

Tilbehør

Brett



Perforert kokebrett som hindrer kontakt mellom maten og kondensert vann.



Oppsamlingsbrett for kondensert vann.

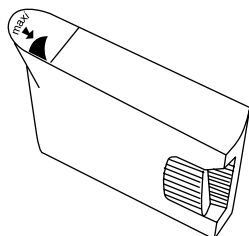


Uttagbar støtterist av inox: skal alltid benyttes.



Brettene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Uttagbar beholder



Beholder for separat tilførsel av vann til ovnen. Volumet er på ca. 1 liter (maks.)



Vedlikeholdet av ovnen blir enklere ved bruk av vann med lavt kalkinnhold.



Bruk av destillert vann er ikke tillatt (ikke drikkevann).

Tilkobling og montering av ovnen

Tilkobling til det elektriske anlegget

Ved permanent tilkobling skal det installeres en bryter på strømledningen i samsvar med reglene for installasjon. Ellers må apparatet plasseres på en slik måte at stikkkontakten er tilgjengelig ved innbygging.

Benytt alltid en jordet stikkontakt med tilkobling som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsregler.

Installasjonen skal være utstyrt med varmeisolasjon på 10 A.

Ovnen skal ikke brukes dersom strømledningen eller støpselet er skadede. Ved skade skal disse delene av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, deres servicerepresentant eller personer med tilsvarende kvalifikasjoner.

Spenning	220-240 V ~ 50 Hz
Ovnens totale effekt	1,77 kW

Energiforbruk

- ved temperaturstigning og vedlikehold på 100 °C i én time 0,71 kWh

Ovnens dimensjoner

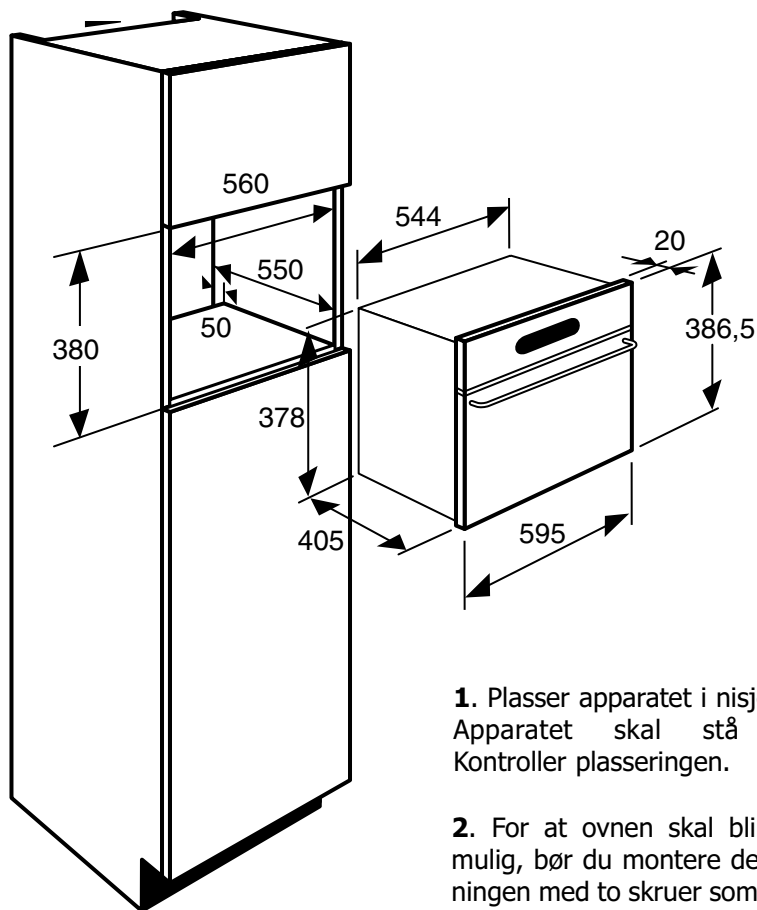
Bredde 38,5 cm

Høyde 18,2 cm

Dybde 33,5 cm

Nyttevolum 23,5 liter

Innbygging



1. Plasser apparatet i nisjen. Apparatet skal stå horisontalt. Kontroller plasseringen.
2. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidefestene.
3. Koble til strømmettet.



Kontroller at støpselet kan nå etter installasjon.

Begynne å steke med én gang

Funksjonsprinsipp

Vannet fra beholderen føres til ovnsrommet via en slange. Dette vannet omdannes til damp når det kommer i kontakt med den varme overflaten nederst i ovnsrommet. Dette er dampkokeren.

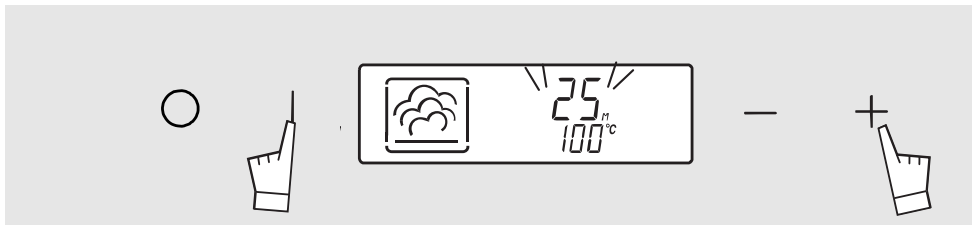
Det er ikke nødvendig å helle ekstra vann i kokekaret. For å kunne garantere EKTE DAMPKOKING, leveres ovnen med brett som er spesielt utviklet til perfekt koking.

⚠ Vannbeholderen SKAL fylles helt til **maks.**-nivået før koking. Beholderen settes GODT tilbake på plass slik at du kjenner at den GÅR I HAKK.

⚠ Ovnens blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand.

Dampkoking

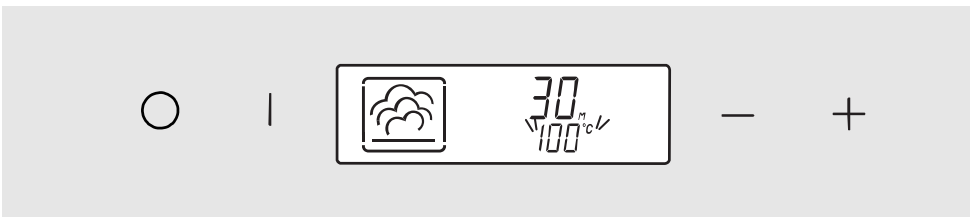
Dampkoking ved 100 °C.





1 Trykk på **start-knappen**. En koketid på 25 minutter vil bli vist.

2 Juster til ønsket koketid (min. 5 min. og maks. 60 min) ved å trykke på + eller -.

3 Godkjenn med start-knappen.



4  symbolet settes i bevegelse. Når ønsket temperatur er nådd, vil 100 °C stå stille på displayet, og en pipelyd høres.

 For å unngå å svekke kokeresultatet, skal ovnsdøren aldri åpnes under koking.

Justering av koketid

Under koking, kan du justere koketiden med + eller - tastene

Stopp under koking

Du kan når som helst stoppe kokingen ved å trykke på stopp-knappen (langt trykk, ca. 1 sekund).

Dersom dampproduksjonen ikke har startet (etter ca. 1 minutt), stoppes ovnen umiddelbart og koketiden forsvinner.

Dersom dampproduksjonen allerede har startet, settes koketiden til 3 minutter, og nedtelling starter. Dampen tømmes før åpning.

Ved kokeslutt

0m00s vises. Symbolene slutter å bevege seg. Avbrutt pipelyd høres i 3 minutter.

For å stoppe pipelyden, trykker du på stopp-knappen, og åpner døren.



Beholderen SKAL ALLTID tømmes.



Av hensyn til ovnens sikkerhet, fortsetter viften å gå en stund etter at kokingen er ferdig.

Displaylås

Det er mulig å låse displayet. Det kan deretter kun aktiveres før og etter koking i klokkemodus eller i timermodus



1 Trykk på stoppknappen, og hold den inne i noen sekunder.



2 En pipelyd høres, og en hengelås vises på skjermen. Ingen taster vil nå være aktive.



3 For å låse opp igjen, må stoppknappen holdes inne i noen sekunder. En pipelyd høres og hengelåsen forsvinner.

Vannstyring

Dersom det skulle oppstå problemer med vannsirkulasjonen i løpet av kokingen, vil indikatoren for vannmangel vises, og en pipelyd høres.



Dette problemet oppstår vanligvis på grunn av:

- tom beholder.
- dårlig festet beholder.

Når disse to punktene er kontrollert, gjenopptas kokingen automatisk når døren lukkes.

Steketabell

GRØNNSAKER	TID Uansett mengde	TILBEREDELSE	MERKNADER
Artisjokker (små)	40 til 45 min .	plasseres opp-ned på fatet	<ul style="list-style-type: none"> Disse koketidene avhenger av grønnsakenes størrelse og friskhet. Følg angivelsene i tilberedelseskolonnen.
Asparges	35 til 40 min.	reduser koketiden for endene	
Brokkoli	18 min.	i små buketter	<ul style="list-style-type: none"> Koketiden er den samme uavhengig av mengden som skal kokes. <i>Eksempel :</i> 1 eller 4 artisjokker har samme koketid. Stikk i grønnsakens tykkeste del for å sjekke om den er ferdigkokt. Dersom den er ferdigkokt er det ingen motstand.
Gulrøtter	20 til 22 min.	i tynne skiver	
Sellerirot	25 til 30 min.	i tynne skiver	
Gresskar	15 til 20 min.	i terninger	
Sopp	15 min.	i tynne skiver	
Kål	30 til 35 min.	rosenkål	
	22 min.	i små buketter	
	30 til 35 min.	grønn raspet	
Squash	10 til 15 min.	i skiver	
Skogsvinerøtter	20 min.	(frisk) rør under koking	
Spinat	20 min.	(frossen) " "	
Endiver	30 min.	avskåret stilk og skjært i to på lengden	
Fenikkel	22 min.	skjært i to	
Brekkbønner	30 til 35 min.		
Turnips	15 til 20 min.	i terninger	
Friske erter	20 til 25 min.	/	
Purre	25 min.	skjært i to	
Poteter	25 min.	skjært i skiver	
	40 til 45 min.	hele	
SKJELL SKALLDYR	TID	TILBEREDELSE	MERKNADER
Kamskjell	10 til 12 min.	med krydder	<ul style="list-style-type: none"> Spre skjellene på glassfatets rist, og ha på aromatiske krydre. Spre skalldyrene på en seng av alger.
Blåskjell/ strandsnegle	20 til 25 min.	med krydder	
Krabber	25 min.	/	
Hummer	30 til 35 min.	avhengig av vekt	
Sjøkreps	12 til 15 min.	/	
FRUKT KREMER	TID	TILBEREDELSE	MERKNADER
Epler/pærer/ fersken	10 til 15 min.	hele, skrellede	<ul style="list-style-type: none"> Koketid avhengig av modenhet.
Kompott	25 min.	frukt i skiver	
Kremer	10 min.	i små ildfaste former	

FISK	TID	TILBEREDELSE	MERKNADER
Gjedde	25 til 30 min.	hel (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • Koteletter: runde fiskestykker, ca. 2-3 cm tykkelse (180/200 g) per person. • Bruk alltid helt ferske produkter. • Plasser hel fisk rett på fat eller på laurbærblad, fenikkel eller andre aromatiske urter. • Når koketiden er over, tas skinnen lett av.
Torsk/sei	13 til 15 min.	koteletter (180 g)*	
Brasme	20 til 25 min.	hel (1 kg)	
Hyse	15 min.	fileter	
Sild	20 min.	hel (200 kg)	
Lyr/sei	15 til 20 min.	koteletter (180 g)	
Breiflabb	15 min.	avhengig av tykkelse	
Makrell	20 min.	hel (250 kg)	
Hvitting/torsk	15 min.	fileter	
Storskate	25 til 30 min.		
Mulle	15 min.	hel (200 kg)	
Mulle	10 min.	fileter	
Pigghå	20 min.	store stykker (6 til 10 cm lange)	
Laks	15 til 20 min.	koteletter (180/200 g)	
Sjøtunge	10 til 12 min.	fileter	
Tunfisk	20 til 25 min.	koteletter (180/200 g)	
Hel ørret (1 kg)	20 til 25 min.	hel (200 g) 13 til 15 min.	
KJØTT/EGG	TID	TILBEREDELSE	MERKNADER
Okse	15 til 30 min.		<ul style="list-style-type: none"> • Brunes så under grill i en annen form
Svin (mørbrad)	25 min.	Stek 800 g: 55 till 60 min.	
Fjærkre (hvit kjøtt, fileter) (ruletter)	20 til 25 min.	Kyllinglår: 35 till 40 min.	
Pølser	25 min.	Kalkunkylling: 50 till 60 min.	
Blodpudding	20 min.	Tykke pølser 400 g	
Egg av helt ferske egg oppbevart i romtemperatur.	7 min. 5 til 6 min. 8 min. 10 til 12 min.	<u>Hele</u> : plassert rett på rist. <u>Bløtkokte</u> : plassert rett på rist. <u>På tallerk</u> : kakket i en asjett dekket med plastfolie, plassert på rist. <u>Hardkokte/posjerte</u> : se detaljerte oppskrifter.	
RIS, PASTA, GRYN	TID	TILBEREDELSE	MERKNADER
Legg rett i form, og hell over vann eller melk. Dampen gir ikke tilstrekkelig med væske til disse matvarene som sveller. Dekk formen med aluminiumsfolie for å unngå at dråper faller ned.			
Ris i melk	30 min.	100 g vasket ris - 2 dl melk - 2 ss sukker	<ul style="list-style-type: none"> • Ta ut skall med en gaffel ved endt koketid.
Gryn	20 min.	200 g (2,5 dl vann)	

Vedlikehold av ovnen

Vedlikehold

Ovnsrom (etter hver bruk)

Tørk ovnsrommet med en tørr klut når dampkokeren er avkjølt eller la ovnsrommet tørke med døren halvåpen.

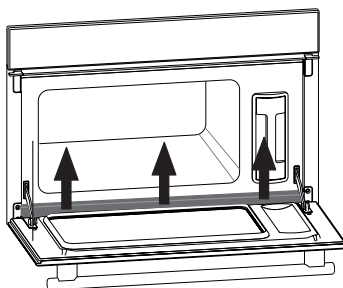
Vannledning (1 gang i måneden)

Ta ut vannledningen ved å trekke den mot deg. Fjern eventuelle kalkavsetninger i beholderen (bruk et tynt og spisst instrument, som for eksempel et stekespidd eller en strikkepinne).

Dampkoker (1 gang i måneden)

Hell et halvt glass hvitvinseddik på dampkokeren. La virke i noen minutter, vask og skyll med vann. Svamp, skuremidler eller kafferensmiddel skal ikke benyttes.

Rengjøring av kanalen



Demonter kanalen ved å trekke den oppover, vask den med en klut og sett den på plass igjen i de tre hakene.



Ovnen skal ikke vaskes med dampvasker.

Skifte lyspære



Lyspæren befinner seg bakerst til høyre i ovnsrommet.



For å unngå elektrisk støt, skal ovnen kobles fra før lyspæren tas ut.

- Vri beskyttelsesglasset en kvart omdreining til venstre.

Skru ut lyspæren ved å skru i samme retning som for beskyttelsesglasset.

Spesifikasjoner for lyspæren:

- 15 W - 220-240 V

- 300 °C - sokkel E 14

- Skift lyspæren, og sett på igjen beskyttelsesglasset. Kontroller at leddene er riktig plassert.
- Koble til ovnen.

Hva gjør du dersom det oppstår feil?

DU OPPDAGER AT ...	MULIGE ÅRSAKER	HVA KAN DU GJØRE?
Displayet tennes ikke	Ovnen har ikke strømtilførsel. Defekt elektronikkort.	- Kontroller strømtilførselen (sikringen for det aktuelle området). - Kontakt kundeservice.
Lyspæren virker ikke lenger.	Defekt lyspære. Støpselet er ikke satt i stikkontakten. En sikring i det elektriske anlegget har gått.	- Skift lyspære. - Sett i støpselet. - Skift sikringen for det aktuelle området.
Vann eller damp lekker ut gjennom ovnsdøren under koking.	Døren er ikke ordentlig lukket. Dørleddet er skadet.	- Kontakt kundeservice.

Dersom dette ikke hjelper skal kundeservice øyeblikkelig kontaktes.



Beha Elektro AS, Lundedalen 51 3940 Porsgrunn, Norway. Tel: + (47)35516250 Fax: + (47)35526260
E-Post: post@beha.no Internett: www.beha.no

99637161 06/05