

RÅD & VINK

*Praktiske råd og vink ved
bruk av Behas komfyrer.*



Beha Ambassadør 2000

BEHA

INNHOLD

	Side
God mat med BEHA	3
Tilkopling - klargjøring	4
Betjening - tekniske data	4
Kokeplater av støpejern	6
Keramiske kokesoner	7
Renhold	8
Stell og renhold av keramiske topper	9
Rygger til gulvkomfyre	10
Bruk av steketermometer	10
Tips om bruk av stekeovnen	10
Bruksanvisning for ur i bryterpanelet	13
De forskjellige stekefunksjonene	15
Grillmat gir variasjon	16
Beha-oppskrifter	17
Steketabell for bakverk	19
Steketabell for kjøtt	20
Leveringsbetingelser	21
Tekniske data Ambassadør 2000	23
Egne notater	25

GOD MAT MED BEHA

Med nærmere 90 års erfaring og fremgangsrike tradisjoner bak seg er dagens moderne BEHA-komfyre den beste hjelper en husmor/husfar kan få i sin husholdning.

Når du har anskaffet en av våre komfyre ønsker vi lykke til. Du vil snart oppdage at den kan alt som med rimelighet kan forlanges av en toppmoderne elektrisk komfyr. Alltid vil den være klar til innsats, slik Beha's produkter har vært like fra elektrisitetens barndom her i landet.

Nå håper vi også du vil bli fornøyd over å tilhøre en stadig voksende "Beha-familie".

Med den nye komfyren vil du snart oppdage at det er mulig å gjøre god mat enda bedre. Den er også enkel å bruke, og ved å iaktta de råd og vink som finnes i dette heftet, tror vi at BEHA-komfyren snart vil være en uadskillelig venn på kjøkkenet.

Vi ønsker lykke til. Samtidig minner vi om at BEHA ikke bare er nøkkelord for KVALITET, men også for SERVICE!

Vennlig hilsen

BEHA ELEKTRO AS

TILKOPLING/KLARGJØRING FOR FØRSTE GANGS BRUK

TILKOPLING - STRØMTILFØRSEL

Komfyren er levert med 4 mm² kabel og jordet 25A flatstiftsstøpsel og er beregnet for tilkopling til 25A sikringskurs. Skal komfyren tilkobles høyere sikringskurs enn 25A må tilførselsledningen skiftes ut til større tversnitt, i overensstemmelse med gjeldende forskrifter for vedkomende sikringskurs.

NB! Dette må utføres av fagmann.

Komfyrens høyde

Gulvkomfyrene har regulerbart sokkel og kan stilles i 85, 90 og 91 cm høyde. Komfyren leveres med 85 cm høyde. Legg komfyren på ryggen på en rye e.l. for ikke å skrape opp gulvet, og skru ut de to skruene på hver side av sokkelen.

Indre sokkel kan da dras fram til nye hull som gir 90 evnt. 91 cm komfyrhøyde og låses med skruene igjen. Hvert hjørne kan siden når

komfyren står opprettet, justeres foran på stillskruer, og bak på trinsene. Bak justeres trinsene med stjernetrekker gjennom ovalt hull i bakkant av sokkelen.

KLARGJØRING AV STEKEOVN OG KOKEPLATER/KERAMISK KOKETOPP

Etter grundig rengjøring bør stekeovnen settes på fullt i minst en halv time, og luftes deretter godt ut. Kokeplatene bør brennes av på et høyt trinn i ca. 5 min. for å fjerne den sorte beskyttelsesmalingen. Dette bør gjøres før apparatet tas i bruk for tilberedning av mat, fordi endel røk og lukt vil utvikle seg under avbrenningen.

Den keramiske koketoppen rengjøres grundig før bruk. Se eget avsnitt om renhold av keramiske topper på side 9.

BETJENING/TEKNISKE DATA

BRYTERKNAPPENE

Bryterknappene kan vris begge veier, unntatt termostatkappen for stekeovn og bryter til høyre plate bak på komfyren med keramisk topp.

STEKEOVNEN: Stekeovnsbryteren regulerer strømmen til varmluftelementet og viften samt stekeovnselementene og grillen. Vær oppmerksom på at De også må innstille den ønskede temperatur på termostatkappen for å få strøm til elementene. Symbolene i feltet rundt bryterknappen angir hvilke elementer som innkobles. Symbolene har følgende betydning:

a) Over- /undervarmefunksjonen: Over- og underelementet kan settes på samtidig, eller hver for seg. Dette fremgår av symbolene på hver enkelt komfyr. Enkelte stekeovner, har stilling for hurtigstart, med grill og underelement innkoblet samtidig.

MAKSIMAL innkoblingstid for hurtigstartfunksjoner er 10 min. Deretter slås over på vanlig stekestilling for å få jevn varme i ovnen før baken settes inn.

**OBS! STARTEFFEKTEN (HURTIGSTART)
3100 W SKAL ALDRI VÆRE INNKOBLET
MER ENN 10 MIN.**

	Overvarme og undervarme		Overvarme		Gratinerings funksjon Grill + kald vifte
	Grillelement		Undervarme		Pizzafunksjon: Varmluft og undervarme
	Hurtigstart: Grillelement og undervarme		Varmluft		Omluft: Over/under-varme kald vifte
	Minigrill		Kald vifte		

b) For varmluftsfunksjonen: Foruten varmluftelement med vifte har ovnen vanlig over/underelement. Dermed kan en velge den stekemåte som er greiest og gir det beste resultat. Ovnen har også grillelement.

Varmluftelementet og viften er montert innerst i stekeovnen, bak dekkplaten. Viften blåser luften i en stadig rundgang, forbi elementet, ut i stekeovnen, mot glassdøren, og inn til viften igjen.

STEKEOVNSTERMOSTATEN

Denne kontrollerer automatisk temperaturen i stekeovnen. Viri termostatkappen mot høyre (med urviseren) når De skal innstille den på ønskede antall grader (fra 20 til 280°C), og motsatt vei tilbake til null. Riktig temperatur vil De finne i steketabellen på varmeskapsdøren, eller på side 21/22 i dette heftet.

Temperaturen er viktig! Særlig ved steking med varmluft.

NB! Bruk aldri høyere temperatur enn angitt i tabellene!!

UTSKIFTING AV LAMPE I STEKEOVN

Sørg for at komfyren er spenningslos ved å ta sikringen eller dra ut stopselet (trekk i stopselet ikke ledningen) og at stekeovnen ikke er varm. Fjern deretter stigene på sidene i ovnen (løftes opp og dras ut). Glasset tas ut ved å føre f.eks. en bordkniv mellom glasset og reflektoren. Obs! Hold på glasset slik at det ikke faller ned i bunnen av stekeovnen. Pæren kan da skiftes ut. Følgende pæretype må brukes: Stekeovnspære E-14, 230-240V, 25W og 300°C. Ved tilbakesetting av glasset sjekk at det kommer riktig vei. Glasset trykkes på plass, og stigene monteres.

BARNESIKRING

Beha-komfyrene er spesielt konstruert for å verne småbarn mot hjemmeulykker. Derfor er alle modellene utstyrt med:

- Stekeovnsdør med barnesikring. Denne er plassert under håndtaket og må presses opp for å åpne stekeovnsdøren.

- Overflatetemperaturen på stekeovnsdøren reduseres p.g.a. dobbel stekeovnsdør med varmereflekterende innerglass, og god lufting mellom glassene på stekeovnsdøren.

VARMESKAPET

Endel av gulvkomfyrene er utstyrt med varmeskap. Varmeelementet til varmeskapet er plassert i bunnen. Effekten er 250W.

Varmeskapet er primært beregnet for å brukes til å holde mat varm. Det er spor for innsetting av stekeovnsinventar i varmeskapet.

SIGNAL-LAMPENE

Det er tre signallamper på bryterpanelet. Den venstre lampen lyser dersom det er strøm på en eller flere av kokeplatene.

Den høyre lampen, for stekeovnen, lyser når varmeelementene får strøm (også grillelementet).

Når den innstilte temperaturen på termostaten er nådd, slukker lampen. Den tennes hver gang termostaten kopler strømmen inn igjen for å holde den innstilte temperaturen i stekeovnen. Lampen i midten lyser når stekeovns bryteren er slått på.

GRILLUTSTYR

Grillelement er standardutstyr på alle komfyrmodeller.

RESTVARMEINDIKATOR PÅ KERAMISK TOPP

De fire røde lampene i front av det keramiske toppbordet lyser når temperaturen på den respektive kokesonen er over 60°C. Når temperaturen etter bruk synker under 60°C, slukker lampene. Restvarmeindikator er påmontert alle keramiske koketopper.

AVTAGBART VARMEREFLEKTERENDE INNERGLASS

Stekteovnsdøren har varmerefleksjoner inne i glasset. Dette, samt ventilasjonen mellom dobbeltglassene reduserer overflatetemperaturen på stekteovnsglasset. Slik holdes varmen inne og ikke ute. Glassene kan rengjøres på innsiden på en enkel måte: løs to skruer og vipp glasset ut enklere kan det ikke gjøres.

KOKEPLATER AV STØPEJERN

Standardutrustning på komfyre med kokeplater er de raskeste kokeplater som finnes på markedet. Dette er **rustvernede støpejernsplater** med tynt gods som gjør dem særlig hurtigvirkende. En spesiell legering gjør at platene samtidig tåler meget store varmepåkjenninger.

EGO-VAKT-platene er ekstra hurtige. De har et rødt merke i sentrum som forsvinner ved bruk. EGO-VAKTEN beskytter platen mot overoppheeting ved automatisk reduksjon av effekten før platen blir for varm. Denne platen er spesielt godt egnet når noe skal varmes eller kokes ekstra raskt.

Selv om platene på en Beha komfyr er robuste bør de ikke stå på sterkeste trinn uten kokekar. I uheldigste fall kan dette forårsake sprekkdannelser. Skulle allikevel platen bli stående på for fullt, skru den da av og la den avkjøle før den igjen tas i bruk.

Det er en fordel å benytte kar og panner med tykk, plan og ren bunn. Helst skal de ikke ha mindre diameter enn platen.

Fosskoking bør unngås, og hindres best med en nedregulering av platen like før det koker opp. Kokking på en del av platen kan skje uten risiko hvis bryteren står på et av de laveste reguleringstrinnene. Ved overkok reguleres platen ned og karet løftes til side mens overkoket straks tørkes av. Vi viser for øvrig til avsnitt om renhold av komfyr.

KERAMISKE KOKESONER

Komfyrer med keramisk topp har en plan overflate med de enkelte kokesonene markert i mønsteret på den keramiske platetoppen. Varmeelementene som varmer opp de enkelte kokesonene er plassert under den keramiske glassplaten. Hvert varmeelement har innebygget en termostat slik at temperaturen på glasset i keramikktoppen ikke overstiger 560°C, som er den høyeste temperaturen glasset tåler.

Ved oppkok av større væskemengder vil det ta noe lenger tid for å koke opp samme væskemengde, i forhold til oppkoking på vanlige støpejernsplater.

Ved mindre væskemengder blir det liten forskjell. Pass på å benytte kjele med samme dimensjon som kokesonen.

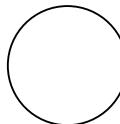
Benyttes det mindre kjele enn kokesonens størrelse vil energi gå tapt, samtidig som man lett kan spille fett og matpartikler ned på den meget varme delen av kokesonen som ikke er dekket av kjelen. Dermed vil dette raskt brenne seg fast i glasskeramikken og gjøre rengjøringen vanskelig. Ved å bruke for store kjeler i forhold til kokesonen, blir det kontakt mellom kjelen og glasskeramikken også i den kalde delen av glasskeramikken. Dette fører til at oppkokingstiden øker vesentlig.

NB! Glasskeramiske topper må ikke brukes som lagringsplass.

ADVARSEL!

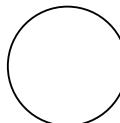
Hvis det oppstår sprekker i glasskeramikktoppen må komfyren frakoples. Dette gjøres ved å ta ut stopselet (trekk i stopselet, ikke ledningen), eller ved å ta sikringen til komfyren i sikringsskapet. Dette må gjøres fordi det ved overkoking eller rengjøring kan komme vann ned til spenningsførende deler og forårsake overledning.

a) KOKESONER MED 6-TRINNS REGULERING



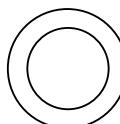
Kokesonene med 6-trinns regulering, reguleres på samme måte som de vanlige kokeplatene (av støpejern) vi er vant til fra tidligere. Ønsket effekt kan innstilles på 6 forskjellige wattstyrker. Kokesonen er rund og har følgende totaleffekt avhengig av diameter: 1200W (Ø 145mm), 1700W (Ø 180mm) og 2100W (Ø 210mm).

b) KOKESONER MED TRINNLØS REGULERING



Enkrets-kokesonene har en innebygget varmeleder. Effekten på kokesonen reguleres trinnløst. Denne platetypen leveres med samme totaleffekter og diameter som nevnt under punkt a.

c) TO KRETS KOKESONER MED TRINNLØS REGULERING



Tokrets-kokesoner har to innebygde varmeledere. Tokrets-kokesonen har den fordelen at man disponerer to kokesoner med ulik størrelse, på en og samme kokesone. Til en liten kokesone f.eks. på 120 mm kan man i tillegg koble inn den ytre delen av kokesonen og få en større kokesone på f. eks. 180 mm eller 210 mm. Effekten på kokesonen (c) reguleres trinnløst. Symbolene for kokesonene er merket 1, 2, 3, 4, 5 og toppeffekt (w). For å kople inn den ytterste kretsen, visr bryter til symbolet © til det høres et klikk.

RENHOLD

En av de mange fordeler med Behas komfyre er at de er enkle å holde rene. Her som ellers, lønner det seg imidlertid å foreta renholdet umiddelbart etter bruk (spesielt av de lakkerte detaljene), slik at det som skal fjernes ikke får anledning til å bite seg fast. Renholdet kan foretas med vanlige vaskemidler. Utvendige emaljerete eller lakkerte flater rengjøres best med lunkent såpevann eller Jif.

RENHOLD AV STEKEOVN MED JBar-EMALJE

Alle Behas komfyre er utstyrt med vaskbar JBar-emalje i stekeovnen,

Den vaskbare JBar-emaljen som vi finner på Beha Ambassador gulkomfyrer har en glatt overflate, og er enkel å holde ren dersom vi regelmessig tørker godt ut av stekeovnen etter bruk.

Dermed unngår vi at matrester brenner seg så fast at vi får problemer med å fjerne disse etter bruk.

Rengjøring av stekeovnen bør foretas mens ovnen ennå er varm og fortrinnsvis etter hver gangs bruk. Rengjøringen skjer ved såpevann, Jif eller stekeovnsrens

NB! VÆR OPPMERKSOM PÅ AT SPESIELT BUNNEN AV STEKEOVNEN VIL VÆRE UTSATT FOR SPILL, DERFOR ANBEFALES DET VED BÅDE STEKING OG BAKING Å PLESSERE DEN STORE STEKEPANNEN ELLER ET STEKEBRETT PÅ NEDERSTE RILLE.

RENHOLD AV DAMPVENTIL

Dampventilen som er plassert bak på høyre side av komfyren, kan trekkes fremover, og tas opp for renhold av denne. Den settes tilbake på plass, ved at den settes ned i hullet, og skyves bakover på plass.

RENGJØRING AV STEKEOVN.

I stekeovn med varmluft kan en komme til for rengjøring av viftehjul og rommet omkring. Hvis en ønsker det må stigen og dekkplaten fjernes. Slå alltid av viften før dekkplaten fjernes. Start ikke viften igjen før dekkplaten er på plass. Trekk nedre hjørne av stigen til side, opp og fram. Dekkplaten er festet med to separate skruer som kan løses med fingrene. Viftehjulets festemutter er venstregjenget. Hold viftehjulet fast og vri mutteren mot høyre for å løsne den. Husk å vri mot venstre for å feste den igjen.

RENGJØRING AV STEKETERMOMETERET.

DETTE MÅ IKKE LEGGES I VANN!

Bruk kun en fuktig klut og tørk forsiktig av.

RENGJØRING AV STEKEOVNSDØR.

Ved rengjøring av dørens innside, indre og ytre glass anbefales et av de kjente rengjøringsmidler. Om nødvendig kan man en gang i blant bruke fin stålull med største forsiktighet. Det indre glasset kan lettvisst tas av for rengjøring også av glassenes innside, når det en sjeldent gang er nødvendig. De riflede skruene løses, sperrene dras til side og glasset vippes ut.

RENHOLD AV KOKEPLATE AV STØPEJERN.

Kokeplatene rengjøres best med en fuktet klut mens de ennå er varme. De bør tørkes godt etter rengjøringen. Den blanke kanten av rustfritt stål rundt platene vil på grunn av varmen etter hvert få en svak blåbrun farge. Alle støpejernsplater, uansett merke og komfyr, kan under spesielle klimatiske forhold angripes av rust. Når komfyren forlater fabrikken er platene innsatt med et spesielt rustbeskyttende stoff. Senere kan de med fordel innesettes med usaltet fett med jevne mellomrom. Blir komfyren stående ubrukt i lengre tid, bør platene alltid settes inn med fett.

STELL OG RENHOLD AV KERAMISKE TOPPER

TERMISK OG MEKANISK BELASTNING

Beha glasskeramikktopper er meget temperaturbestandige. Hverken kulde eller varme påvirker toppene. Imidlertid kan toppen ødelegges (ved at glasset sprekker) ved en punktformet slagbelastning, f.eks. at et tungt saltkar, krydderdrysse e.l. faller hardt ned på den keramiske toppen.

RENGJØRING OG PLEIE

Rengjør keramikktoppen grundig før første gangs bruk, og deretter regelmessig etter hver gangs bruk. Rengjøringen skjer når keramikktoppen er lunken eller kald. Unngå at tilsmussing på toppen brenner seg fast ved flere gangers bruk uten at smusset fjernes.

TIL RENGJØRING ANBEFALER VI:

- husholdningspapir (tørkerull) eller ren klut
- skrape av rustfritt stål
- rengjøringsmidlet Jif skurekrem
- polermidlet Cerafix

Polermidlet Cerafix polerer og legger igjen en tynn beskyttende hinne på den keramiske koketoppen. Dette gjør at spill av fett o.l. ikke så lett brenner seg fast på koketoppen. Smør på Cerafix, la det virke 1-2 minutter, og poler med tørkepapir e.l.

Den rengjøringsmåte man velger av de ovennevnte vil selvsagt være avhengig av hvor tilsmusset den keramiske toppen er:

- *Lett tilsmussing som ikke er fastbrent, tørker De av med en ren fuktig klut.*
- *Alle fastbrente matrester o.l. fjerner De enkelt med skrapen.*
- *Fettflekker o.l. fjernes ved hjelp av Jif eller spesialmidlet Cerafix.*

Vi anbefaler ovennevnte rengjøringsmidler som på sikt vil sørge for at keramikktoppen holder seg ren og pen selv etter lengre tids bruk.

Resten av rengjøringsmidler må alltid fjernes helt før man avslutter rengjøringen, da evt. rester vil kunne virke etsende ved oppvarming. Tørk derfor alltid grundig av den keramiske toppen til slutt, med en ren klut fuktet kun med vann. Dette er viktig å gjøre uansett hva bruksanvisningen for rengjøringsmiddelet sier.

GODE RÅD:

1. Anvend aldri "ripende" eller "aggresive" rengjøringsmidler som f.eks. stekeovnsrens, flekk-/rustfjerner, sterkt skurepulver.
2. Riper i keramikktoppen kan oppstå, hvis f.eks. sandkorn faller ned fra grønnsaker, som blir tatt opp avlagt ned i kjeler og kokekar på keramikktoppen. Pass på at man ikke drar f.eks. sandkorn med seg når man tørker av toppen.
3. Bunnen av kjeler, panner o.l. kan ha riper eller spor. Når man evt. skyver kokekarene sideveis, vil de kunne lage riper i keramikktoppen. Dette gjelder spesielt for kokekar av støpejern og emaljerte kjeler. Derfor bør kjeler o.l. flyttes på keramikktoppen ved at de løftes opp og settes ned, i stedet for at de blir skjøvet sideveis på keramikktoppen. Dermed unngås at det blir riper i keramikktoppen.
4. Kokekar må alltid være rene og tørre i bunnen før de settes på toppen. Unngå spesielt at emaljerte kjeler koker seg tomme for væske.
5. Sørg for at ting som kan smelte ikke legges opp på de varme kokesonene, f.eks. plast, aluminiumsfolie, sukker, sukkerholdige matvarer o.l. Dersom ting som dette smelter på keramikktoppen, må det fjernes med metallskrapen omgående, for å unngå at det brenner seg så fast at det blir flekker eller skjolder som ikke kan fjernes.
6. Flekker av sukker eller sukkerholdige matvarer som smelter på toppen, kan forebygges ved at keramikktoppen alltid, eller hver gang man skal tilberede sukkerholdig mat, gjøres ren før tilberedningen med Cerafix eller lignende rengjøringsmiddel. Ved bruk av dette midlet etterlates en silikonfilm på toppens overflate, som ikke bare beskytter, men også gjør toppen glattere og virker vann- og smussavvisende. Silikonfilmen brytes imidlertid ned ved høye temperaturer, og må derfor stadig "påføres" ved rengjøring med ovennevnte midler.

NB! Ved spill av sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske toppen, må dette fjernes snarest mulig og før toppen blir kald.

BRUK AV STEKETERMOMETER

Enkelte komfyrmodeller er forberedt for steketermometer. Dvs. at det er innmontert en spesiell stikkontakt med beskyttelseslokk, øverst i høyre stekeovnsside. Steketermometeret har til oppgave å gi et riktig stekeresultat ved steking av kjøtt. Ønsket ferdigtemperatur for kjøttet innstilles i henhold til egen tabell. Den spisse føleren stikkes midtveis inn i den tykkeste delen av kjøttet, og kontaktpluggen i den andre enden stikkes inn i den spesielle stikkontakten som er nevnt foran. Når temperaturen i kjøttet er lik den temperaturen man har forhåndsinnstilt, varsles dette med en summelyd. Man har oppnådd et perfekt stekeresultat. Ønsket temperatur stilles inn på ryggen eller det innebyggede uret i bryterpanelet.

Ved bruk av steketermometer anbefaler vi følgende innstillingstemperaturer:

Svinestek	75°C	Kalv	65 - 70 °C
Får	70 - 75°C	Okse	65 - 70 °C
Svineribbe	75°C	Roastbeef	55 - 65 °C

Den registrerende komponent inne i følerspissen kan ødelegges om den utsettes for høy temperatur. Den må derfor ikke henge løs inne i en varm stekeovn, men tas ut sammen med kjøttet.

FØLEREN MED SLANGE OG PLUGG RENGJØRES FORSIKTIG MED FUKTIG KLUT. DEN MÅ IKKE NED I OPPVASKVANNET!

Pass på at beskyttelseslokket dekker stikkontakten når steketermometeret ikke er i bruk. Føleren bør ikke oppbevares inne i komfyren. Bruksanvisningen for steketermometer finner du på side 14.

NB! Ved bruk av steketermometer må kun steketermometer levert av Beha Elektro AS benyttes.

TIPS OM BRUK AV STEKEOVNEN

Ved bruk av stekeovnen til steking av kjøtt bygger de aller fleste på årelang, sikker og kanskje nedarvet erfaring, tilpasset smak og behag. Dette forhindrer imidlertid ikke at det skjer en utvikling også på dette felt. Ekspertene fastslår således at de nyeste stekemetoder er basert på lavere steketemperaturer enn de som har vært

vanlig tidligere. Dette gjelder særlig steking med varmluft.

Vi anbefaler derfor LAVE steketemperaturer og de anvisninger som er oppført på varmeskapsdøren, og i dette heftet. Det bør gi det beste og det mest velsmakende resultatet.

Kjøtt uten ben trenger noe lenger steketid enn et stykke av samme vekt med ben. Et flatt, tynt stykke skal ha kortere steketid enn en høy, rund bit. Videre trenger prima, mør kjøtt kortere steketid enn annenklasses vare. Benyttes steketermometer, settes det der kjøttet er tykkest slik at spissen ikke berører ben. Kjøttet bør steke på rist, med langpanne under, for å samle opp sjyen, og å hindre fettos i stekeovnsbunnen.

Når en stek på ca. 1,5 kg settes inn i en ovn, synker temperaturen raskt ca. 50 grader. I tabellen angis derfor to temperaturer. En høy som ovnen skal ha ved påsetting, og en lavere som termostaten skal stilles på ved innsetting av kjøttet.

A2058K har hurtigstart, hvor vi kobler inn grill-elementet og underelementet samtidig. Dette for å oppnå en hurtig varme i stekeovnen. Hurtigstarten skal være innkoblet maks. 10 MINUTTER!

Deretter kan det slås over på vanlig stekestilling, over- og underelement, slik at stekeovnen blir jevnt varm før kjøttet evt. baksten settes inn.

Over-/undervarme funksjonen har vært i bruk og virket likt i mange, mange år. Likevel trenger man i begynnelsen å prøve seg fram og vinne erfaring for å tilpasse steketid og temperatur til egne oppskrifter og smak. Se steketabell på innsiden av nederste dør på gulvkomfyrene.

STEKING OG BAKING MED VARMLUFT

Kombikomfyren har en stekeovn med opptil 3 forskjellige elementtyper. I tillegg til vanlig elementer for over- og undervarme har kombikomfyren separat element for varmluft, og også grillelement.

En kan derfor velge den stekemåte som i hvert tilfelle er mest hensiktsmessig og gir det beste resultatet.

Ved kjøp av en kombikomfy får en alle de fordeler som finnes på en komfyr, ved å steke med over- og undervarme, steke med varmluft eller ved en kombinasjon av de forskjellige elementene. Å utnytte stekeovnen på best måte, og med et godt resultat, er alltid en erfaringssak. Ved å følge de temperaturene som står anbefalt på den nedre dørens innside, oppnås det beste resultatet. I de færreste oppskrifter står det angitt temperaturer for steking i en varmluftkomfyr. Bruk derfor de angitte temperaturer som står i tabellen i dette heftet eller på innsiden av nederste dør på komfyren

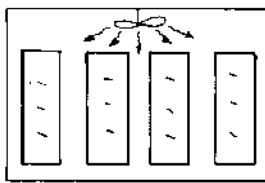
Varmluftselementet er montert inne i stekeovnen, bak dekkplaten, sammen med viften. Luften går inn gjennom spaltene i dekkplaten, forbi varmeelementet, blåses så fram langs stekeovnens sider, så mot døren, som reflekterer varmen tilbake til viften. Den varme luften fordeles således i hele ovnen, og gir et godt stekeresultat.

For å oppnå jevn bakst er det viktig at varmluftens før kommer til overalt. Settes det så mye inn i stekeovnen, f.eks. brødbakst, at brødene nesten stenger helt for varmluftskirkulasjonen, blir stekingen lett ujevn. Det lønner seg da å prøve med mindre porsjoner av gangen. Bruk IKKE for store bakepapir, da disse kan stenge for den varme luften, særlig hvis papiret ikke ligger plant på stekebrettene. Kombikomfyrene har også egne funksjoner for pizza og gratinering, se side 16.

I en kombikomfy kan man også benytte omluftsfunksjonen. Med over- og underelement innkoplet, settes det fart på luften med viften på varmluftsmotoren (kald vifte).

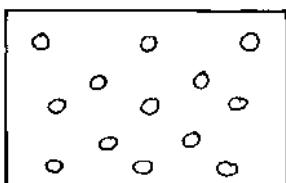
Omluftsfunksjonen benyttes f. eks. til steking av tørre småkaker o. l.

Plassering av brød ved steking med varmluft på to brett:

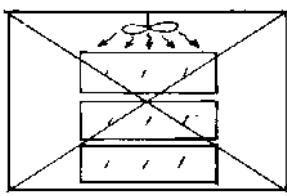


Brødene plasseres i stekeovnen, slik at varmluften som blåses ut bakfra også når fram i forkant.

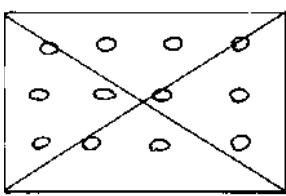
Plassering av boller, rundstykker o.l. ved steking med varmluft på fire brett:



Bakverket plasseres uregelmessig slik at varmluften blir fordelt mest mulig jevnt på de enkelte brettene.



Ved slik plassering vil varmluften bli sperret, og ikke fordelt riktig på det enkelte brett.



Sett ikke bakverket oppstilt på rette linjer. Da blir varmluften dårlig fordelt på de enkelte brettene.

NB: Stek alltid kaker og brød PÅ BRETT og ikke rist. Dermed overføres varmen bedre til bunnen av bakverket. Dette er særlig viktig ved bruk av ekstra blanke former.

For sterkt varme vil forårsake unødvendig stekeos og damputvikling, og stekeresultatet blir ujevnt. En av fordelene ved varmluftsystemet er at det kan stekes flere ting samtidig. Da spares både tid og strøm. Ved å sette inn to kaker på en gang, (gijerne forskjellige slag) sparer vi tid. Vi unngår å vente på at den ene kaken skal bli ferdig, før vi kan sette inn den neste. Steketiden må selvfølgelig tilpasses, når det stekes ulike slag kaker. Det kan stekes 6 store eller 8 små brød (i form) på en gang. Det kan stekes 4 brett med gjørbakst, f.eks. boller, horn, rundstykker på en gang. Bakverket blir jevnt, fint, brunt over det hele. Ønsker man et lyst mavebelte på bollene, da stekes de på vanlig over- og undervarme. Generelt kan man si at bakverket blir ørlite tørrere ved bruk av varmluftsystemet. Ved bruk av en kombikomfyr har man således alle de mulighetene som finnes i en moderne komfyr.

Stek, stekt i varmluft gir saftige, fine steker. Porene i kjøttet lukkes, og all fuktighet beholdes

inne i steken. Det dannes derfor ikke så mye sjø og det blir følgelig lite å lage saus av. Koteletter egner seg meget godt til steking med varmluft. De krydres og legges på rist, med pannen under. Varmen sirkulerer rundt. De snus ikke, og de beholder sin fine kjøtkraft.

Stekefilm og stekeposer kan brukes til alle stekemetoder. Følg bruksanvisningen på pakken. En ny stekemåte for kjøtt er å stekte over lang tid (langtidssteking). Bruk da over- og undervarme og stek kjøttet ved 125°C Dette gir også et saftig godt stekeresultat. Kjøtt og kake kan også stekes samtidig i en kombikomfyr, ved bruk av varmluftsystemet. Steken settes øverst i stekeovnen. Bruk steketermometeret og still det inn på ønsket temperatur. Sett så inn en kake på brett under. Steketiden må igjen tilpasses. Steken trenger som regel lengre tid. Det avgis ingen fremmed smak hverken på kjøttet eller kaken! Frosne varer kan med fordel tines med varmluft, ved å bruke lav temperatur, med stekeovnsdøren igjen.

BRUKSANVISNING FOR UR I BRYTERPANEL

1. Ur med elektronisk varselur, - kjøkkenur, - koplingsur og steketermometerfunksjon. (På komfyrtypen A2058K)



KOKETID

STOPPTID

AUTO/MAN

STEKETEMP.

TIDSINNSTILLING

Dette uret har 4 funksjoner:

A. ELEKTRONISK KJØKKENUR

Det elektroniske kjøkkenuret stilles ved å presse inn de to venstre knappene, 1 og 2 samtidig som innstillingen foretas med knapp 5, lengst til høyre. Trykk til slutt inn knapp 3, Auto/Man. Blinkingen vil da opphøre og tallene lyse rolig. Ved strømbrudd på mer enn 3 sekunder stopper klokken, tallene vil da blinke og ny innstilling må gjøres. Klokken går til 24.00.

B. ELEKTRONISK VARSELUR

Varseluret kan stilles på to måter: Varsling etter ønsket antall minutter fra nå, ved å vri innstillingssknapp 5, samtidig som knapp 1, koketid må holdes innpresset.

Varsling ved et bestemt tidspunkt, ved å vri på innstillingssknapp 5, samtidig som knapp 2, stopptid må holdes inne. Når innstilt tid er gått varsles dette med skarpe pipetoner. Ved å trykke knapp 3, Auto/Man stopper pipetonene og uret går tilbake til normaltilstand. Varslingen kan stoppes ved å trykke på en annen knapp, men fordi strømmen samtidig brytes til stekeovnen og høyre kokeplate bak, må i alle tilfelle også knapp Auto/Man trykkes inn. Varsler i 2 min.

C. ELEKTRONISK KOPLINGSUR FOR AUTOMATISK KOKING OG STEKING

Koplingsuret kan betjene automatisk den bakre høyre platen og /eller stekeovnen samtidig. Steke- eller koketiden stilles med knapp 5, samtidig som knapp 1, koketid holdes inne. Tidspunktet for utkobling, når strømmen skal slås av, innstilles på tilsvarende måte med knapp 5, samtidig som knapp 2, stopptid, holdes inntrykket. Når de nevnte innstillingene er gjort, kan bryterknappen for den bakre høyre platen og/eller stekeovnen settes på ønsket bryterstilling og temperatur, og det hele er gjort klar for automatisk inn- og utkobling av strømmen. **NB!** Etter normal inn- og utkobling brytes strømmen til bakre høyre plate og stekeovnen. Samtidig varsles med skarp pipetone at kokingen eller stekingen er ferdig. Om man ikke er hjemme stopper pipingen etter 2 minutter. En blinkende trekant varsler at det hele er ferdig og at knapp 3, Auto/Man, må trykkes inn etter at komfyrbryterene er slått av.

D. TEMPERATURMÅLING MED STEKETERMOMETER

Steketemperaturen vises på de mindre tallene på koplingsurets høyre display. Steketermometerets spisse føler stilles midtveis inn i den tykkeste del av kjøttet som skal stekes. Kontaktpluggen i den andre enden stikkes inn i den spesielle stikkontakten øverst i høyre stekeovnsside, så langt en kan, etter at beskyttelseslokket er vippet opp. Instrumenter viser da 60°C, og markeringstrekanter blinker.

Etter at komfyrens stekeovnsbryter og termostatknappe er satt i riktig stilling og ønsket steketemperatur, innstilles den temperatur kjøttet skal ha når det er ferdig stekt.

Vri instrumentets knapp 5, samtidig som knapp 4, steketemp. holdes inntrykket.

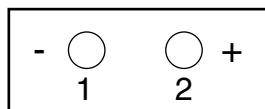
Markeringstrekanter lyser konstant og når temperaturen i føleren er blitt over 30 °C slutter også °C å blinke.

Steketermometeret styrer bare stekeovnen. Når følerspissen i kjøttet har nådd den forhåndsstilte ferdigtemperaturen, høres skarpe varseltoner og strømmen kobles ut. Varsetlonene stoppes ved å trykke på knapp 4 eller ved at kontaktpluggen trekkes ut.

Den registrerende komponent inne i følerspissen kan ødelegges om den utsættes for høy temperatur. Den må derfor ikke henge løs inne i en varm stekeovn, men tas ut sammen med kjøttet. Føleren med slange og plugg rengjøres forsiktig med en fuktig klut. Den må ikke ned i oppvaskvannet.

2. Ur med elektronisk kjøkkenur, og -varselur (På komfyr type A2055, og A2055K)

Dette uret har 2 funksjoner:



- A. **Elektronisk kjøkkenur** som stilles ved å trykke inn knapp 1 og 2 samtidig. Deretter stilles tiden ved å trykke enten inn knapp 1 eller 2 til ønsket tid er innstilt. Ved stømbrudd på mer enn 3 sekunder stopper klokken. Tallene vil da blinke og ny innstilling må gjøres. Klokken har 24 timers ur.
- B. **Varselur** - varsling etter ønsket antall minutter fra nå. Dette oppnås ved å trykke på innstillingssknapp 2. Når innstilt tid har gått varsles dette med skarpe pipetoner. Ved å trykke på knapp 1 stopper pipetonene og uret går tilbake til normaltilstand.

DE FORSKJELLIGE STEKEFUNKSJONENE

OVER- OG UNDERVARME

Over- og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnfunksjonen, som vi bruker til mindre porsjoner med tradisjonelt bakverk samt til steking av kjøtt.



Overvarme og undervarme

GRILLING

Ved å bruke grillelementet som er standard på alle Behas modeller, får vi mulighet for variasjon i tilberedningsmåtene ved steking av ulike kjøttretter i stekeovnen.



Grillelement

GRATINERINGSFUNKSJON

Gratineringsfunksjon (også kalt turbogrill) gir på samme måte som grillen muligheter for variasjon ved steking av matretter. Når du velger gratineringsfunksjonen koples grillelementet og viften uten varme inn. Gratineringen brukes til å sette ekstra brunfarge på matretten, eller til hurtig oppvarming.



Gratineringsfunksjon:
Grill og kald vifte

VARMLUFTSFUNKJON

Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjærbakst, enten f.eks. 50 boller, rundstykker o.l. på 4 brett eller 8 brød i form på 2 brett. Varmluftsfunksjonen er i tillegg bra til tilberedning av kjøtt, i det steking ved lavere temperaturer gir et saftig stekerresultat.



Varmluft

PIZZAFUNKSJON

Pizzafunksjonen sikrer deg lekre pizzaer med sprø bunn ved at varmluftsviften og undervarmen koples inn samtidig, når du velger pizzafunksjonen. Imponer dine venner eller din familie med en lekker pizza til kveldskosen.



Pizzafunksjon:
Varmluft og undervarme

HURTIGSTARTFUNKSJONEN

Hurtigstartfunksjonen benyttes for raskt å oppnå ønsket temperatur i stekeovnen. Deretter slåes komfyren over på den anbefalte funksjon ifølge bruksanvisningen. Brukes kun i 10 minutter



Hurtigstartfunktjon:
Grill og undervarme

UNDERELEMENT

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



Undervarme

OVERELEMENT

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



Overvarme

KALD VIFTE

Denne funksjonen er beregnet for en skånsom tining av ulike typer matvarer.



Kald vifte

OMLUFT

Denne funksjon kombinerer over-/underelement sammen med viften. (kald vifte) og passer bra til steking av tørre småkaker o.l.



Omluft

LYS

Lyset i stekeovnen står på, uten at det er varme i stekeovnen.



Lys

MINIGRILL

Denne stekefunksjonen benytter kun halve grillelementet. Ideel til grilling av mindre porsjoner kjøtt.



Minigrill

GRILLMAT GIR VARIASJON

Grilling skal foregå med lukket stekeovnsdør. Varmen fra grillelementene gir kjøttet en gylten, fin farge. Kjøttet tas ut, snues og grilles like fint på den andre siden.
Smørbrød, kylling, pizza, hamburgere etc. egner seg meget godt til grilling.

Advarsel:

NB! Grilling skal KUN foregå med LUKKET stekeovnsdør.

Berørbare deler kan bli varme når grillen er i bruk!

Barn bør holdes vekk!

Ved grilling dekkes stekepannen til med bakepapir eller aluminiumsfolie i bunnen. Grillingen utføres ved at kjøttet legges på risten, som legges oppå stekepannen. Still inn stekeovnsbryteren på "GRILL" og termostaten settes på maks. 230°C i 10min under grilling, deretter 200°C resten av grillingen.

BEHA-OPPSKRIFTER

HVETEBOLLER (ca. 50 stk.)

1,7 kg hvetemel
350 gr margarin
350 gr farin
2 ts kardemomme
1 pk rosiner (kan sløyfes)
ca. 5 dl melk
ca. 5 dl vann
2 pk gjær

Rør ut gjæren i lunken melk eller vann. Smelt og avkjøl margarinen. Hell alt det våte i bakebollen. Sukkeret røres i. Melet, kardemommen og rosinen tilsettes. Deigen eltes godt og lenge. Når den slipper kanten av bollen - blank og fin, kan deigen settes under klede eller plast til heving i ca. 30 min. Bak ut bollene. Legg 12 - 13 boller på hvert brett. Pensle med melk eller egg. Bruk varmluft. Innstill termostaten på 150 - 160°C.

Ikke høyere!

Sett bollene inn når ovnen er varm. (Når lampen for stekeovnen har slukket). Steketid ca. 20 min.

8 GRAHAMBRØD

2 kg hvetemel
1,5 kg grov sammalt hvetemel
0,5 kg fint sammalt hvetemel
2 pk gjær
4 ts salt
ca. 2,5 ltr melk og/eller vann

Rør ut gjæren i litt lunken melk eller vann. Væskens må ikke være over 30°C da gjærsoppen dør ved høyere temperatur. Hell alt det våte i bakebollen. Tilsett 4 ts salt og melet. Deigen eltes godt. Sett deigen til heving under et klede eller plast. Etter 30 min. deles deigen i 8 like store stykker og legges i 8 ferdigsmurte grahambrødformer. Alle disse brødene settes inn i varmluftsovn i 180°C. Pensle brødene med vann eller melk. Stakes i ca. 1 time.

SUKKERBRØD

4 egg
150 gr farin
100 gr hvetemel
50 gr potetmel
2 ts bakepulver

Egg og sukker piskes godt til eggedosis. Sikt melet med bakepulveret i, og sett røren i godt smurt form på nederste rille. Steketid med bruk av vanlig over-/undervarme i fra varm ovn: 40 - 50 min. med termostaten på 160°C. Deretter 5 min. med termostaten på 0.

Ønsker man to sukkerbrød stekt med varm- luft, settes de inn på 1. og 3. rille. Termostaten på 150 - 160°C. Steketid fra varm ovn ca. 60 min.

PIZZABUNN

1/2 pk gjær
11/2 dl vann
41/2 dl hvetemel
1/2 ts salt
1 ss olje

Gjæren røres ut i lunket vann. Ta resten av vannet, oljen og saltet i en bolle. Tilsett melet og rør om til deigen slipper. Heves til dobbelt størrelse. Mens bunnen står og godgjør seg, lager du fylltet:

Fyllforslag I:

1 boks sopp
1 middels stor løk eller purre (hakkes i biter)
1 ts oregano
ca. 200 gr gulost (rivost)

1 dl tomatpuré

Fyllforslag II:
ca. 300 gr kjøttdeig (brunes i pannen)
1 purre (hakkes i små biter)
1 paprika (hakkes i små biter)
1 ts oregano eller basilikum
ca. 200 gr gulost (rives)
1 liten boks tomatpuré

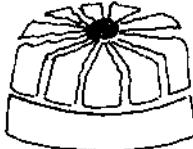
Gjærdeigen kjevles ut på stekeplaten til en stor, rund kake. Legg på fylltet og stek med vanlig over-/undervarme på 225°C i ca. 15 min, eller ved bruk av pizzafunksjonen ved 160°C i 20-25 min. Nårosten er gyldenbrun, er pizzaen klar til servering.

KARAMELPUDDING

4 egg
6 dl kremfløte
1/2 vaniljestang
30 gr farin
Pisk eggedosis, ikke for mye. Kok opp melken og vaniljen. Rør dette inn i eggedosisen.
200 gr farin
1/4 dl vann
Brun sukkeret, spe med vann, til karamell-saus. Ha karamellsausen i en form. Hell så puddingen i en form. Stekes i vannbad i ovnen. Ved vanlig over- og undervarme 200°C i 1 time og 15 min. I varmluftovn kan stekingen foretas ved 160°C, inntil 6 former ad gangen (to langpanner).

FORMKAKE

2 egg
200 gr farin
125 gr margarin
1 dl melk
250 gr hvetemel
1 ts. støtt kardemomme
2 ss rosiner
Egg og sukker vispes til eggedosis. Tilsett smeltet smør, melken og hvetemelet som er oppblandet med bakepulver og kardemomme. Til slutt tilsettes rosiner.
Steketid fra varm ovn: 40 - 50 min. med termostat på ca. 170°C, ved bruk av over-/undervarme.
Steketid fra kald ovn: ca. 1 time med termostat på ca. 170°C, ved bruk av over-/undervarme. Brukes det nye blanke former, må en regne med 10 - 15 min. lengre steketid. Ønsker man å steke to formkaker samtidig, settes de inn i varmluftovn på brett 1 og 3. Termostaten på 150 - 160°C. Steketid ca. 60 min.



GJÆRKRINGLE

450 gr hvetemel
100 gr farin
100 gr margarin
1 ts kardemomme
2 1/4 dl melk
2 egg
40 gr gjær
75 gr rosiner
75 gr sukat
50 gr mandler
litt grovt sukker
Deigen settes som vanlig varmhevet deig, og skal stå til heving til dobbelt størrelse. Legges som kringle på platen, etterheves, pensles med egg og overstrøes med grovt sukker og hakkede mandler. Stekes ved 180 - 200°C i 25 - 30 min., på vanlig over-/undervarme.

VANNBAKKELS

125 gr hvetemel
125 gr smør
1/4 liter vann
4 små egg
Vann og smør gis et oppkok og tas av varmen. Rør i alt melet på en gang. Settes over varmen igjen et kort øyeblink til deigen slipper gryten. Tas av varmen og rør så i et egg av gangen. Rør ikke meget etter at det siste egget er tatt i. Settes med dessertskjøle på plate. Vær nøyaktig med vekt og åpne ikke stekeovnsdøren før etter 25 min. Snitt halveis gjennom når kakene er blitt kalde, for fylling med kremfløte, krokankrem e.l. Strø litt melis over.
Steketid fra varm ovn ved bruk av vanlig over-/undervarme: 25 min. med termostat på 190°C og deretter 10 min. med termostat på 0. Settes på nederste rille. Steketid fra kald ovn ved bruk av vanlig over-/undervarme: 30 min. med termostat på 200°C, og deretter 10 min med termostat på 0. Settes på nederste rille.

STEKETABELL BAKVERK

Bakverk	Anbefalt stekesystem	Bruk av inventar	Høyde i stekeovn Spor nedenfra	Termostat °C	Steketid	
					Fra kald ovn	Fra varm ovn
Brød		Panne	1- 2	210 - 220	55 - 70 min	40 - 45 min
Brød		Brett	1 og 3	170 - 180		60 - 80 min
Boller		Brett	1 - 2	220 - 225		10 - 15 min
Boller		Brett	1 og 2 og 3 (4)	150 - 160		20 - 25 min
Loff		Brett	1 - 2	190 - 200	50 - 60 min	30 - 35 min
Loff		Brett	1 og 3	150 - 160		55 - 70 min
Julekake		Brett	1 - 2	180 - 190	50 - 65 min	35 - 50 min
Julekake		Brett	1 og 3	150 - 160		60 - 75 min
Sukkerbrød		Brett	1 - 2	165 - 175	45 - 50 min	40 - 50 min
Sukkerbrød		Brett	1 og 3	150 - 160		45 - 55 min
Formkake		Brett	1 - 2	160 - 175	50 - 60 min	40 - 50 min
Formkake		Brett	1 og 3	150 - 160		60 - 75 min
Kringle		Brett	1 - 2	190 - 200		20 - 35 min
Kringle		Brett	1 og 3	150 - 160		35 - 45 min
Vannbakkels		Brett	1 - 2	190 - 200		10 - 20 min
Vannbakkels		Brett	1 og 2 og 3	170 - 180		30 - 40 min
Småkaker		Brett	1 - 2	180 - 190		10 - 20 min
Småkaker		Brett	1 og 2 og 3 og 4	150 - 160		15 - 25 min
Småkaker		Brett	1 og 3	190 - 200		10 - 20 min
Langtids-stek		Rist på panne	2	125		2 - 3 timer
Svin - storfe		Rist på panne	2	125		2 - 3 timer
Lam - kalv		Rist på panne	2	125		3 - 4 timer
Opptinying		Brett	1	50		15 - 20 min
Frosset bakverk		Brett	2	50		15-20 min

Forklaring på symbolene for stekesystemer:



Over-/undervarme



Varmluft



Pizza-funksjon



Grill



Gratinerings-funksjon



Omslutt

STEKETABELL KJØTT m.m.

Kjøtt m.m.	Anbefalt stekesystem	Bruk av inventar	Høyde i stekeovn Spor nedenfra	Forvarme temp. °C	Termostat °C	Steketid fra varm ovn	Steketermo- meter i °C
Svin		Rist på panne	2	230	180	70 - 90 min	85 - 90°
Svin		Rist på panne	1 og 3	230	160	90 - 130 min	85 - 90°
Storfø		Rist på panne	2	200	150	120 - 130 min	55 - 75°
Storfø		Rist på panne	1 og 3	200	160	125 - 145 min	55 - 75°
Lam		Rist på panne	2	200	170	140 - 160 min	74°
Lam		Rist på panne	1 og 3	200	160	140 - 160 min	74°
Kalv		Rist på panne	2	200	120	155 - 165 min	70 - 80°
Kalv		Rist på panne	1 og 3	200	160	140 - 160 min	70 - 80°
Fjærkre		Rist på panne	2	230	160	70 - 80 min	78°
Fjærkre		Rist på panne	1 og 3	230	160	75 - 90 min	78°
Pizza		Brett	2	210	210 - 220	20 - 22 min	
Pizza		Brett	1 og 2 og 3		160	20 min	
Pizza		Brett	1		160	18 - 20 min	
Gratinering		Brett	1 og 2		160	50 - 60 min	
Gratinering		Brett	1 - 2		160	20 - 25 min	
Bakepotet		Panne	1 - 2		225	60 min	
Bakepotet		Panne	1 og 3		160	60 min	
Grillkjøtt		Rist på panne	3		280-290	30 - 50 min	
Smørbrød		Rist på panne	3		280 - 290	15 - 18 min	
Pai		Brett	1		225	30 - 45 min	
Pai		Brett	1 og 3		160	30 - 40 min	
Lasagne		Brett	1 - 2		200	30 - 35 min	
Lasagne		Brett	1 og 3		160	30 - 35 min	

Forklaring på symbolene for stekesystemer:



Over-/
undervarme



Varmluft



Pizza-
funksjon



Grill



Gratinerings-
funksjon



Omluft

LEVERINGSBETINGELSER FOR BEHA ELEKTRO AS

Beha Elektro AS er medlem av NEL – Norske Elektroleverandørers Landsforening.
Gjelder ved salg av elektriske Husholdningsapparater etter 01.06.2003

FORBRUKERKJØP

1. Betingelsene gjelder:

Vilkårene regulerer forbrukerens rettigheter overfor leverandøren ved kjøp av elektriske husholdningsapparater til privat bruk.

2. Leverandørens ansvar:

Leverandøren er ansvarlig for at det leverte produktet har den kvalitet og egenskaper som er angitt i den enkelte leverandørs brosjyrer, annonser, bruksanvisning eller annet skriftlig salgsmateriell. Produktene er ofte teknisk komplisert oppbygget og det er derfor viktig at forbrukeren nøyne følger monterings-/bruksanvisning. Sels gjennom vanlig bruk vil produktet utsettes for slitasje som kan nødvendiggjøre ordinært vedlikehold, herunder utskifting av slitasjekomponenter. Normalt vedlikehold som dette må forbrukeren selv bekoste.

Forbrukerens rettigheter overfor leverandøren følger av forbrukerkjøpslovens bestemmelser. Leverandørens plikt til å utbedre mangler etter pkt 3 er ikke betinget av at det foreligger en mangel i forholdet mellom forhandler og leverandør. Plikten går derfor lenger enn lovens regler. Plikten omfatter imidlertid ikke mangler som skyldes at selgeren har forsømt å gi opplysninger eller gitt uriktige opplysninger, jfr. forbrukerkjøpsloven § 16 b og c. Det samme gjelder hvis mangelen skyldes skade eller andre forhold som tingene er påført etter at risikoen gikk over på forhandleren.

3. Leverandørens plikt til å utbedre:

Leverandøren plikter å utbedre en mangel, som måtte oppstå innenfor reklamasjonsperioden på de vilkår som beskrevet i de følgende punkter. Leverandøren forbeholder seg retten til å kontrollere om det faktisk er en mangel til stede. Hvis det konstateres at det ikke foreligger

mangel, må forbrukeren betale for undersøkelsen og for reparasjonen dersom han uttrykkelig på forhånd er gjort oppmerksom på at han selv må dekke slike kostnader.

4. Forbrukerens plikt til å reklamere:

Forbrukeren plikter å reklamere innen rimelig tid etter at mangelen ble oppdaget eller burde vært oppdaget. Reklamasjonen må fremsettes senest to måneder etter at mangelen ble oppdaget.

En reklamasjon må videre skje senest 2 år etter at forbrukeren overtok tingen. Dersom tingen eller deler av den ved vanlig bruk er ment å være vesentlig lengre, er den absolute fristen for å reklamere 5 år.

5. Leverandørens rutiner ved mangelsutbedring:

Leverandøren eller den som handler på dennes vegne, plikter å utbedre en mangel hos forbrukeren eller på et anvist verksted etter de følgende retningslinjer. Med mindre noe annet fremgår nedenfor, betaler leverandøren kostnadene for utbedringen.

a) Mangelsutbedring utført hjemme hos forbrukeren:

Det gjelder produkter, som ikke kan transporteres av forbrukeren uten vesentlig ulempe eller kostnader og som er solgt og fortsatt befinner seg i det naturlige salgsdistriktet. Med naturlig salgsdistrikt menes en avstand på maks 20 km fra salgsstedet(butikk).

Dersom avstanden er større, men forhandleren er den som ligger nærmest forbrukeren, vil leverandøren allikevel dekke reisekostnadene. Forbrukeren plikter å stille produktet lett tilgjengelig for den som skal utføre mangelsutbedringen.

Plikten til å utføre vederlagsfri mangelsutbedring gjelder ikke hvis dette fører til urimelige kostnader for leverandøren.

Urimelige kostnader kan relatere seg til utbedringen og/eller hvis produktet ikke kan nås med vanlig kommunikasjonsmiddel, via offentlig vei o.l. Slike merkostnader må eventuelt dekkes av forbrukeren selv.

b) Mangelsutbedring utført på verksted:

Produkter, som forbrukeren selv uten vesentlig ulempe kan hente og bringe, leveres til anvis verksted/leveringssted eller sendes til anvis adresse for avsenders regning forutsatt at det ikke foreligger risiko for at forbrukeren ikke vil få dekket sine utlegg.

Produkter, som ikke kan transporteres av forbrukeren uten vesentlig ulempe eller kostnader, skal i mangel av annen avtale, transporteres på rimeligste måte og for leverandørens regning. Produktet skal være forsvarlig emballert.

6. Hva leverandørens ansvar ikke omfatter:

Forbrukeren kan ikke gjøre krav gjeldene dersom feilen eller svikten er en følge av:

- Installasjoner som ikke er utført i overensstemmelse med offentlige bestemmelser eller i strid med produktets medfølgende monterings-/bruksanvisning.
- Mangelfullt vedlikehold, behandling i strid med monterings-/bruksanvisning eller annen uforsvarlig behandling.
- Inngrep eller reparasjoner utført av en ikke autorisert reparatør og/eller bruk av uoriginale reservedeler/tilbehør.
- Uhell eller andre forhold etter leveringen som ligger utenfor leverandørens/selgers kontroll. Dette gjelder blant annet spennings-variasjon på mer en +/- 10% av

merkespenning, lynnedsdag, elektriske forstyrrelser, samt uregelmessigheter i vannforsyningen.

e) Korrosjon/avleiring som følge av plassering i unormalt fuktig rom eller vannkvalitet.

f) Normal slitasje (gjennom vanlig bruk utsettes produktet for slitasje som kan medføre vedlikeholdsservice).

7. Twister:

Twister som gjelder anvendelse av disse vilkår, kan gjennom Forbrukerrådets klageapparat bringes inn for avgjørelse i bransjens reklamajonsnemnd.

8. Næringskjøp:

Med næringskjøp forstås alle salg fra forhandler til ikke-fysiske personer som hovedsakelig handler som ledd i næringsvirksomhet.

Reklamasjonstiden er 6 måneder.

Kjøperen kan ikke kreve erstatning med mindre leverandøren har utvist grov uaktsomhet eller forsett. Under ingen omstendighet erstattes indirekte tap som driftstans m.v.

Tekniske data for ambassador 2000 - gulvkomfyre

UTRUSTNING-TYPE	A 2058 K / 2158 K	A 2055 K / 2155 K	A 2155	A 2154	A 2154K
Spennin	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Maks. belastning	9365 W	9365 W	10165 W	10160 W	10160 W
Utvendige mål	B 59,5 D 60	B 59,5 D 60	B 59,5 D 60	B 59,5 D 60	B 59,5 D 60
Alternative hoyder	H 85-90-91cm	H 85-90-91cm	H 85-90-91cm	H 85-90-91cm	H 85-90-91cm
Dybe m/åpen dør	D 95 cm	D 95 cm	D 95 cm	D 95 cm	D 95 cm
Vekt	67 kg	67 kg	67 kg	67 kg	67 kg
KOKEPLATER/KOKESONER	4 (keramiske)	4 (keramiske)	4 (støpejern)	4 (støpejern)	4 (støpejern)
Ant. kokesteder m/6 trinns reg.	3	3	4	4	4
Ant. kokesteder m/trinnløs reg.	1 (utvidbar)*	1 (utvidbar)*	0	0	0
Kokeplate-/kokesone	21 cm/2100W	21 cm/2100W	22 cm/2000W	22 cm/2000W	21 cm/2100W
utrustning (diameter/effekt)	14,5 cm/1200W 18/12cm-1700/700W*	14,5 cm/1200W 18/12cm-1700/700W*	14,5 cm/1500W* 18 cm/2000W*	14,5 cm/1500W* 18 cm/2000W*	14,5 cm/1200W 18/12cm-1700/700W*
	14,5 cm/1200W	14,5 cm/1200W	14,5 cm/1500W	14,5 cm/1500W*	14,5 cm/1200W
Temp. sikring kokeplater	4 x ROD Term.	4 x ROD Term.	3 x egovakt*	3 x egovakt*	4 x ROD Term.
STEKEOVN					
Ovnsvolum (brto/nto)	67/59 liter	67/59 liter	67/59 liter	67/59 liter	67/59 liter
Dimensjoner (cm) Nto.	Hoyde 31 cm Bredde 46 cm Dybde 45,5 cm	Hoyde 31 cm Bredde 46 cm Dybde 45,5 cm	Hoyde 31 cm Bredde 46 cm Dybde 41,5 cm	Hoyde 31 cm Bredde 46 cm Dybde 41,5 cm	Hoyde 31 cm Bredde 46 cm Dybde 41,5 cm
Stekemetoder	Over-/undervarme Varmluft Hel grill/minigrill Pizzafunksjon Gratinering Omluft Hurtigstart Kald vifte Overvarme Undervarme	Over-/undervarme Varmluft Grill Pizzafunksjon Gratinering Omluft Hurtigstart Kald vifte Overvarme Undervarme	Over-/undervarme Varmluft Grill Pizzafunksjon Gratinering Omluft Hurtigstart Kald vifte Overvarme Undervarme	Over-/undervarme Varmluft Grill Pizzafunksjon Gratinering Omluft Hurtigstart Kald vifte Overvarme Undervarme	Over-/undervarme Varmluft Grill Pizzafunksjon Gratinering Omluft Hurtigstart Kald vifte Overvarme Undervarme
Over-/undervarme (effekt)	1100W + 1100W	1100W + 1100W	1100W + 1100W	1100W + 1100W	1100W + 1100W
Varmluft (effekt)	2000W	2000W	2000W	2000W	2000W
Grill (effekt)	2000W/900W	2000W	2000W	2000W	2000W
Pizzafunksjon (effekt)	3100W	3100W	3100W	3100W	3100W
Gratinering (effekt)	2200W	2200W	2200W	2200W	2200W
Kun undervarme (effekt)	1100 W				
Kun overvarme (effekt)	1100 W				
Omluft (effekt)	2200W				
Hurtigstart (effekt)	3100W				
Hurtigstart stekeovn	Ja	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon
Oppv.tid til 200° hurtigstart	8 minutter	8,5 minutter	8,5 minutter	8,5 minutter	8,5 minutter
Oppv.tid til 200° o/u varme	12 minutter	12 minutter	12 minutter	12 minutter	12 minutter
Oppv.tid til 200° varmluft	10,5 minutter	10,5 minutter	10,5 minutter	10,5 minutter	10,5 minutter
Termostat reg.område	20 - 280°C	20 - 280°C	20 - 280°C	20 - 280°C	20 - 280°C
Emailjetype stekeovn	JBar emailje	JBar emailje	JBar emailje	JBar emailje	JBar emailje
Med stekeskinner					

Tekniske data for Ambassador 2000 - gulvkomfyre forts.

UTRUSTNING-TYPE	A 2058 K	A 2057 K	A 2055 K	A 2055
STEKEOVNSINVENTAR	1 stor panne 4 stekebrett 1 steke-/grillrist			
BELYSNING STEKEOVN	Dobbel, 2x25W	Dobbel, 2x25W	Dobbel, 2x25W	Dobbel, 2x25W
Liten stekepanne	Tilleggsutstyr	Tilleggsutstyr	Tilleggsutstyr	Tilleggsutstyr
Varmeskap/gryteskap/skuff	Varmeskap	Gryteskap	Gryteskap	Gryteskap
Varmeskap effekt W	250 W			
Størrelse varme-/gryteskap	34 liter	34 liter	34 liter	34 liter
Dimensjoner varme-/gryteskap	B 45 D 43 H 17,5 cm			
Elementplassering varmeskap	i bunnen			
ØVRIG UTSTYR				
Lett å flytte/justeringsmuligheter	2 stillbare hjul 2 stellskruer			
Stekeovnsdør:				
Luftavkjølt dobbelt glass	Ja	Ja	Ja	Ja
Avtagbart innerglass	Ja	Ja	Ja	Ja
Varmereflekt glass	Ja	Ja	Ja	Ja
Barnesikret stekeovnsdør	Ja	Ja	Ja	Ja
RYGGER/UR				
Mulighet for ryggtilkobling				Ja
Alternative rygger				R 200
Elektronisk ur i bryterpanelet	Varsel, tids-, kobl. ur, steketermometer	Varsel, tidsur	Varsel, tidsur	
FARGEUTVALG	Hvit/sort	Hvit/sort	Hvit	Hvit

Rett til tekniske endringer forbeholdes. Det tas også forbehold om evt. trykkfeil i «Råd og vink»

For egne notater:

For egne notater:

For egne notater:

***BEHA har aldri firt en tomme
på kvaliteten.***

***Derfor har vi ledet utviklingen
helt siden 1917.***

BEHA har i en menneskealder vært blant de ledende leverandører av elektriske husholdningsapparater og varmeovner til norske hjem og bedrifter.

BEHA-apparater i et antall av nær 10 millioner, nesten dobbelt så mange som det finnes mennesker i landet vårt - er gjennom årene levert til kvalitetsbevisste norske forbrukere.

Nærmere 90 års forskning og erfaring er bygget inn i dagens BEHA-produkter.

Denne kompetansen, sammen med det faktum at vi alltid er i forkant av utviklingen med forbedrede produksjonsmetoder, utgjør det solide fundament for BEHA's gode renommé:

Kvalitetsprodukter til forbrukervennlige priser.

BEHA er et heleid norsk firma, som idag produserer komfyrer og varmeovner i sitt topp-moderne fabrikkanlegg på Heistad, 9 km syd for Porsgrunn sentrum.



BEHA ELEKTRO AS - 3940 PORSGRUNN, NORGE
TLF. 35 51 62 50 FAX 35 51 62 60 ORDREKTR. 35 51 62 70