

- Stekeovnen:

Når du bruker stekeovnen for første gang må du sette den på 200°C (se illustrasjon 2a) og varme opp ovnen i 10-15 minutter slik at beskyttelsesfilmen brenner av. Vi anbefaler deg å lufte godt mens du gjør dette. Skai av ovnen og la den kjøle. Rengjør ovnen, lengpannen og risten etterpå. La døren stå åpen til stekeovnen er helt tørr inni.

Det øvre og det nedre elementet kan brukes uavhengig av hverandre.

Temperaturinnstillingene går fra 0 til 250°C.

Still inn temperaturhjulet ved å dreie det med urviseren til ønsket temperatur (varsellampen slås på).

Varsellampen vil slukke når ønsket temperatur er nådd. Nå er ovnen klar til bruk.

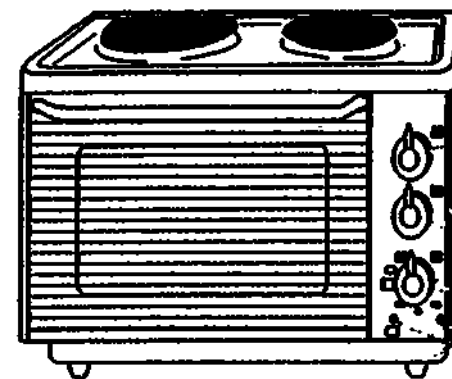
Når temperaturen i ovnen synker med omlag 10°C, slås ovnen og varsellampen på igjen. Når ønsket temperatur er nådd igjen, slås ovnen og varsellampen av igjen. Dette handlingsmønsteret gjentas mange ganger i løpet av steketiden. Når maten er ferdig, skrur du av ovnen ved å dreie bryteren mot urviseren.

Når du bruker grillen for første gang, må du varme den opp (se illustrasjon 2a) i omlag 5-8 minutter for å la beskyttelsesfilmen brenne av. Etter at grillen er tilstrekkelig avkjølt skal den rengjøres slik det er beskrevet under "Rengjøring og stell". La ovnsdøren stå åpen til ovnen er helt tørr inni.

Illustrasjon 3

Bryte rstilling							
Stekeprcess	Av	Grilling og steking		Steking	La igvarig koking		Varmholding
Innstilling	0	3	0	2	C	1	0

BRUKSANVISNING For Beha Bordkomfyr Type BK 5003G



BEHA

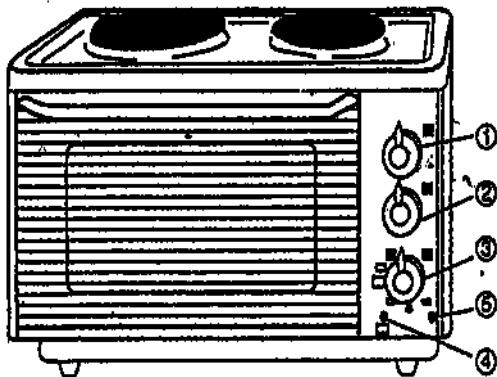
BEHA

BEHÅ ELEKTRO A.S. 3940 PORSGRUNN, NORGE
TLF:3551 62 50 FAX:3551 62 60ORDREKTR.3551 62 70

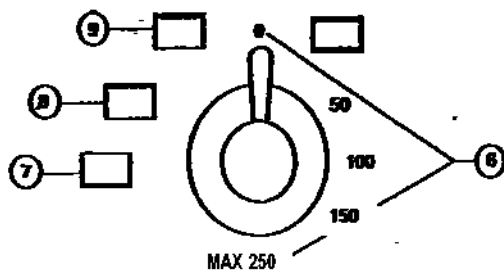
ILLUSTRASJON 2

1. Bryter for temperaturinnstilling for venstre plate
2. Bryter for temperaturinnstilling for høyre plate
3. Kombinert bryter for temperaturinnstilling for stekeovn og grill
4. Lampe for ovn og grill
5. Lampe som lyser når termostaten er innkoblet
6. Stekeovnen er i bruk, det øvre og nedre elementet styres av termostaten
7. Stekeovnen er i bruk, kun nedre element, ingen termostatstyring
8. Stekeovnen er i bruk, kun øvre element, ingen termostatstyring
9. Grillinnstilling, ingen termostatstyring

ILL. 2



FUNKSJONENE SOM STYRES AV NUMMER 5 (ILL.2a)



Hvis ovnen fortsatt ikke fungerer...

Ta kontakt med forhandleren.

Hvis det fortsatt er problemer med ovnen etter at du har kontrollert punktene som er nevnt ovenfor må du:

1. Skru av ovnen med bryterne.
2. Tilkalle service eller ringe til importøren (hvis du bor utenfor Storbritannia).

Reservedeler

Reservedeler til denne modellen får du hos autorisert serviceverksted.

Husk at denne ovnen er et avansert apparat.

Hvis du reparerer ovnen på egen hånd eller får reparasjonsarbeid utført av ikke autorisert personell, kan du sette deg selv og andre i fare, ødelegge ovnen, noe som fører til at garantien blir ugyldig.

Hvis du får problemer med apparatet, må du ikke fortsette å bruke det. Ta kontakt med autorisert serviceverksted.

Våre reservedeler er konstruert kun for dette apparatet. De må ikke brukes til annet enn det de er beregnet for, da det kan forårsake en sikkerhetsrisiko.

(Illustrasjon 4: Tilberedingsguide)

Tilberedingsstidene er veiledende og de kan variere avhengig av den enkelte retten og din personlige smak.

		Ovn stem peratur i ° Celsius	Plassering	Plassering av breitet	Tilberedningstid i ovnen	
					Skrudd på	Skrudd av
Oppvarming		50	Nederst			
Tørring	Frukt- grønnsaker	Først 100, så 50-60	Etter ønske		Varierer	
		150-175	Nederst			
	2. Grønnsaker	Først 150-175 Så 125	Nederst		30-35 min. 70-80 min.	20-30 min. 30 min.
	La glassene stå i ovnen til de er avkjølt etter at den er skrudd av					
Ovnsreller	Fisk og grønnsaker	180-200	Neders	Nederst	30-45 min.	5-10 min.
baking	Marcngs	100-110	Neders		70-110 min.	10 min.
	Makroner	140-160	Neders		23-30 min.	5-10 min.
	Honningkake	178-180	Etter ønske		20-25 min.	5-10 min.
	Frukt kake	175-180	Neders		50-60 min.	5-10 min.
	Kaker i høye former	175-200	Neders		40-55 min.	5-10 min.
	Spesielle kaker	190-200	Neders		20-40 min.	5-10 min.
	Blotkakebunn	210-225	Etter ønske		20-30 min.	5-10 min.
	Småkaker	210-225	Etter ønske			5-10 min.
Steking	Roast beef(kg)	240-250	Etter ønske	På rist eller på brett		
	Kylling (1 kg)	230-240	Etter ønske			
	Fisk(1 kg)	225-250	Nederst			
Suffleer	- laget av butterdeig	210-225	Nederst	Nederst	30-45 min.	10-15 min.
	- laget av kokte ingredienser	225-250	Etter ønske		20-35 min.	10-15 min.
Sprostckinh		250	Øverst		10-15 min.	3-5 min

Bcha bordkomfyr

Dimensjoner (DIN)

-høyde	33,0 cm
- bredde	59,0 cm
- dybde	36,5 cm

Vekt 19 kg

Plater	2
-diameter	14,5 cm
effekt	1000 W
- diameter	18 cm
effekt	1500 W

Stekeovn	2042
- maksimumstemperatur	250 °C
-effekt	1150 W
- volum	19 liter
- innvendig mål	
høyde	18,5 cm
bredde	38 cm
dybde	22,5 cm

- Spesielle egenskaper
Det øvre og nedre elementet
i ovnen kan varmes opp
separat

Grill 1000W

Tilkobling

- maksimalt effektforbruk 2500W

Når ovnen er tilkoblet skal den minst være beskyttet av en 13A sikring.

Energiforbruk

- under oppvarming til 250 °C

og vedlikehold av varmen i

1 time 0,57 kWh

Radio støydemping Ja

Praktisk bruk: Stekeovn + 1000W-eller

Begge kokeplatene samtidig

HVIS NOE GAR GALT

Ikke fa panikk. Det er ikke sikkert at det er noe som er galt. Kontroller punktene nedenfor for du tilkaller service. Sjekk at strømforsyningen er skrudd på og at sikringen i sikringskapet er intakt.

Beha bordkomfyr

Før du tar bordkomfyren i bruk, ber vi deg lese anvisningene nedenfor nøye.

Tilkobling til strømmettet.

Koble ovnen kun til en korrekt installert jordet kontakt.

Pass på at spenningen i strømmettet og spenningen som ovnen er merket med stemmer overens (se merkeskiltet). Dette produktet er laget i overensstemmelse med EU-direktivene 87/308/EEC og 89(36/EEC medhensyn til radiostøy.

Produktsikkerheten er underlagt Lavspenningsdirektivet 72/23/EEC.

Kommentar 1

ELEKTRISK TILKOBLING TIL STRØMNETTET

Dette apparatet er konstruert for å brukes med 230V vekselstrøm 50Hz strømforsyning. Kontroller at strømforsyningen din tilfredsstillende disse kravene,

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

Hvis dette apparatet er utstyrt med et helstøpt støpsel som ikke passer, må man koble på riktig type støpsel.

VIKTIG

Lederne i apparatkabelen er merket i forhold til følgende fargekode:

GRØNN-OG-GUL : JORD

BLÅ :FASE

BRUN :FASE

Etter som fargene på lederne i apparatkabelen identifiserer tilkoblingspunktene i støpslet, kan du gå fram på følgende måte:

De grønne og gule lederne kobles til tilkoblingspunktet som er merket "E", jordingssymbolet eller som er farget grønt og gult.

Den blå lederen kobles til tilkoblingspunktet som er merket med bokstaven "N" eller er farget svart.

Den brune lederen kobles til tilkoblingspunktet som er merket med bokstaven "L" eller er farget rødt.

Hvis du er i tvil når det gjelder installasjonen eller tilkoblingen av ovnen, anbefaler vi deg å ta kontakt med en elektriker som også kan kontrollere at apparatet fungerer tilfredsstillende.

Sikkerhet

- Pass på at du plasserer apparatet så langt inn på arbeidsflaten at små barn ikke kan nå det. Du må aldri la barn fa bruke apparatet.
- Utsiden og glassdøren blir varme når apparatet er i bruk.
- Pass på at det er minst 3 cm klaring fra veggen eller andre flater på begge sider.

- Dette produktet tilfredsstiller kravene for produkter av klasse "B". Derfor må ovnen kun brukes på et bord eller en tilsvarende arbeidsflate.
- Pass på at det ikke står brennbare gjenstander nær ovnen.
- Advarsel: Overopphetet olje eller fett kan lett ta fyr. Derfor må tilbereding av slik mat alltid skje under oppsyn.
- Ikke bruk ovnen som oppvarmingskilde i huset.
- Skru alltid av ovnen og trekk ut støpslet når den ikke er i bruk, når det har oppstått feil! på det og før du skal rengjøre apparatet.
- Reparasjoner av elektriske apparatet må kun utføres av faglig kvalifisert personell, da forholdsreglene vedrørende sikkerhet må overholdes. Feil reparasjoner kan resultere i betydelig fare for brukeren.
- Hvis ovnen skulle ha behov for reparasjon eller hvis du må skifte apparatkabel, ber vi deg ta kontakt med autorisert serviceverksted.
- Oppbevar denne bruksanvisningen på et sikkert sted for senere bruk. Hvis ovnen blir brukt feil eller brukt på andre måter enn det som kommer fram i denne bruksanvisningen, fraskriver vi oss ethvert ansvar for eventuelle skader. Dette apparatet er gjenstand for modifikasjoner som bidrar til at det blir et enda bedre produkt.

Kokeplatene

- 1) Når du bruker kokeplatene for første gang må du sette dem på full effekt og varme opp apparatet i omlag 5 minutter for å la beskyttelsesfilmen brenne av. Vi anbefaler deg å luften godt mens du brenner av platene. Skru av platene og la dem kjøle før du forsøker å vaske dem rene.
- 2) Sett alltid kjelen på platen før du skrur den på.
- 3) Pass på at bunnen på kjelen er ren og tørr.
- 4) Det er viktig å bruke kjeler med helt plan bunn. Ellers kan kokeplaten vri seg. Vi anbefaler å bruke kjeler som er beregnet for elektriske kokeplater.
- 5) Pass på at kjelen har samme diameter som kokeplaten. Kjelen må aldri være mindre enn kokeplaten. Hvis du bruker en kjele som er mindre enn kokeplaten, ledes ikke varmen bort på riktig måte og platen kan vri seg.
- 6) Bryterne har 7 stillinger slik at du finner riktig temperatur for hver kokeprosess. (se illustrasjon 3). Bryterne til kokeplatene kan dreies både moturviseren og med urviseren. Husk alltid å skru av etterbruk.

RISTEN MÅ ALDRI BRUKES SOM HYLLE

Slik bruker du grillen:

Hold døren åpen når du griller. Hold barn unna grillen mens den er skrudd på. Skru temperaturhjulet (3) til grillsymbolet og forvarm grillen. Vi anbefaler deg å plassere langpannen under grillristen for å samle opp fett. Pass på å skru den av etterbruk. OBS: Stekeovnsdøren er konstruert for å la stekeosen fordampe.

Praktiske tips:

Baking:

Når du braker en firkantet kakeform, kan du ha deigen i to små former eller lag bare halvparten av deigen i forhold til oppskriften for en liten form. Når du braker spesielle kakeformer bør du lage bare 3/4 eller halvparten av deigen i forhold til oppskriften avhengig av størrelsen på formen. Når du braker kokekar med mørkt belegg, reduserer du steketemperaturen med 10-20°. I slike tilfeller anbefaler vi deg å sette formen på risten som skal plasseres nederst i ovnen. Vi anbefaler deg likevel å bruke aluminiumsformer. For bløtkake anbefaler vi deg å lage halvparten av deigen i forhold til oppskriften. Sett inn stekebrettet øverst eller nederst, avhengig av høyden på kaken.

Steking:

Du kan tilberede steker på opp til 15 kg (ikke større) i ovnen. Still inn temperaturhjulet mellom 200 °C og 250 °C. Jo større stek, desto lavere temperatur. Til steking kan du sette enten langpannen eller grillristen nederst i ovnen. Flate kjeler eller fonner i ildfast glass kan også brukes. Disse må plasseres på risten. Når du steker kylling anbefaler vi deg å snu den av og til under steking. For store steker bør du velge den nederste ribben, små steker kan stekes lenger opp i ovnen.

Preservering:

Sett temperaturen på 150 °C til 170 °C. Sett risten nederst i ovnen og sett glassene med maten som skal preserveres på risten. Pass på at du ikke braker glass som er større enn 1 liter. Vi anbefaler deg å sette et glass med vann på grillristen for å holde på luftfuktigheten under preserveringen. Når du preserverer frukter før du tar av klipsene.

Rengjøring og stell:

FØR DU RENGJØR OVNE MÅ DU FORSIKRE DEG OM AT STØPSELET ER TRUKKET UT AV KONTAKTEN!

La apparatet kjøle ordentlig ned før du begynner å rengjøre det. Tørk av alle flater med en ren, fuktig klut.

Rengjøring av kokeplatene

Etter hver brak braker du en fuktig klut for å tørke av matrester. Ikke plasser våte kjelelokk på platene. Rengjør stålkanten rundt platene med et rensmiddel for metall. Etter at de har vært i brak en stund, anbefaler vi deg å rengjøre platene med et spesialrensemiddel.

Rengjøring av stekeovnen:

Vask stekeovnen med varmt såpevann og tørk den etterpå. Fjern matrester umiddelbart, helst mens ovnen ennå er varm. La ovnsdøren stå åpen til ovnen er helt tørr. Du kan bruke spesielle rensmidler for ovner. Pass på at du følger produsentens anvisninger. Vask langpannen og grillristen i varmt såpevann. Brak aldri rengjøringsmidler med sterk slipervirkning.