

BEHA

HÅNDBOK

Råd om bruk av frittstående komfyr



BK 6135 KS



Kjære kunde!

Med over 90 års erfaring og fremgangsrrike tradisjoner bak seg er dagens moderne Beha-komfyr den beste hjelperen en husmor eller husfar kan få i sin husholdning. Når de har anskaffet en av våre komfyrer ønsker vi lykke til. De vil snart oppdage at den kan alt som man med rimelighet kan forlange av en topp moderne elektrisk komfyr. Alltid vil den være klar til innsats, slik Behas produkter har vært like fra elektrisitetens barndom her i landet. Nå håper vi også de vil bli fornøyd over å tilhøre en stadig voksende "Beha-familie".



Med den nye komfyren vil de snart oppdage at det er fullt mulig å gjøre god mat enda bedre. Den er enkel å bruke, og ved å iakttas de råd og vink som finnes i dette heftet, tror vi at Beha-komfyren raskt vil bli en uadskillelig venn og arbeidskamerat på ditt kjøkken. Vi ønsker lykke til. Samtidig minner vi om at Beha ikke bare er et nøkkelord for kvalitet, men også for service!

Vi håper 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.

Før bruk

Ta følgende forholdsregler	4
Tekniske data	4

Installasjon

Plassering av komfyren	5
------------------------------	---

Råd og tips

Sikkerhetsregler	6
Keramiske komfyrtopper	7
Tips for energisparing	8
Valg av kokekar.....	9

Bruk

Betjeningspanel og digitalt display.....	10
Bruk av digitalt display	11
Stekefunksjoner	15
Stekeovn.....	16
Tabeller- steking og baking	17
Grilling.....	18

Rengjøring og vedlikehold

Keramisk komfyrtopp	19
Sifte lyspære	20
Rengjøring og vedlikehold	20
Demontering av stekeovnsdør.....	22

Feilsøking

Kontrollpunkter	23
-----------------------	----



BK 6135 KS

Ta følgende forholdsregler:

- **Les bruksanvisningen**, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene.
- **Undersøk komfyren** for eventuelle skader med en gang du har pakket den ut. Ved eventuelle synlige skader, må ikke komfyren tas i bruk. Ta kontakt med forhandler umiddelbart.
- **Fjern all emballasje**, rengjør stekeovnen innvendig.
- **Slå på ventilasjonen** i rommet eller åpne vinduet.
- **Varm opp stekeovnen**, til 250°C, og la den stå på i ca. 30 minutter (for å fjerne luktav ny ovn), fjern smuss og vask den nøye.
- **Følg sikkerhetsreglene** på side 6 når du bruker komfyren.
- **Rengjør ovns tilbehør** med såpevann før bruk.

TEKNISKE DATA

Kokesoner

2 sone	14,5 cm	1200 W
1 sone	21 cm	2100 W
1 sone	18 cm	1700 W
Stekeovn		max 3300 W
Grill		2900 W

Stekeovn

Volum stekeovn*	53 liter
Lyspære	25 watt/E 14, T 300°C

Nettspenning	230 V ~ 50 Hz
--------------	---------------

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



Mål

Høyde x bredde x dybde: 90 x 60 x 60 cm
(85 cm høyde uten sokkel)

Tilbehør

- 1 x Stor panne
- 2 x Stekebrett
- 1 x Grillrist

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. Komfyren kan installeres mellom kjøkkenskap som er like høye.

Komfyren må plasseres på en slik måte at platene står horisontalt. Vi anbefaler å bruke vater. Da unngår man at fett samler seg på den laveste siden av stekepannen, mens maten blir brent på den andre siden. Fire skruer plassert nederst på komfyren kan brukes for å kompensere for ujevnheter i gulvet. Når man trekker ut utstyrsskuffen kommer man til disse skruene fra baksiden av komfyren.

Informasjon til installatøren

Komfyren er produsert for tilkoping til 230Volts anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret med 25 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

Montering av veltesikring

Dersom du ønsker det kan du montere den medfølgende veltesikringen. Monter denne da bak på komfyren med følgende avstander mot vegg og gulv:

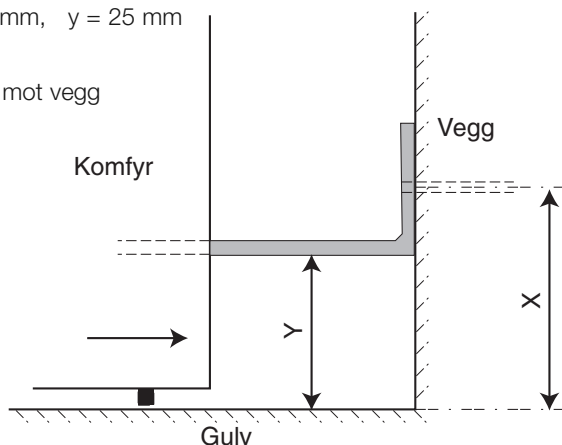
Komfyr 600, høyde 850: $x = 60 \text{ mm}$, $y = 30 \text{ mm}$

Komfyr 600, høyde 900: $x = 100 \text{ mm}$, $y = 80 \text{ mm}$

Komfyr 500, høyde 900: $x = 55 \text{ mm}$, $y = 25 \text{ mm}$

x = avstand til innfestning mot vegg

y = avstand fra gulv





Sikkerhetsregler

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annen enn den som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen. Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for husholdningsbruk, den er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater. Hvis apparatet skal brukes i industriell sammenheng, skal man følge gjeldende bestemmelser for bruksområdet.

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og damp-avsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettleidninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren skal aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyren kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det ytre varmeelementet, ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
- "Parker ikke varme panner, kokekar o.l. på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen". Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.
- **ADVARSEL! Ovnens tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Barn må derfor holdes på avstand.**

**Foreta aldri noen inngrep i apparatet,
overlat eventuelle reparasjoner til autorisert installatør.**

Keramiske komfyrtopper

Din keramiske komfyrtopp er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.

Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller en annen liten, hard gjenstand faller ned på den.

- Den keramiske komfyrtoppen skal ikke brukes uten at det står kokekar på den. Den skal ikke brukes som benkeplate til å sette fra seg ting på. Pass på at kokekarene som du setter på komfyrtoppen har ren og tørr bunn.
- Hvis du søler sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske komfyrtoppen, skal dette fjernes snarest mulig, helst mens det ennå er varmt, fjernes, slik at et ikke oppstår noen kjemiske reaksjoner.
- Tilbered ikke matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere, på den keramiske komfyrtoppen.
- Pass på at den keramiske komfyrtoppen ikke skrapes opp av utsmykkede, skarp-kantede kokekar eller lignende.
- Kjøkkenredskaper av kunststoff (skjeer, skåler og lignende) skal ikke legges på den varme keramiske komfyrtoppen, de kan raskt smelte og brenne seg fast. Unngå også å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Hvis det på grunn av mekanisk påvirkning oppstår riper eller sprekker i den keramiske komfyrtoppen, må man koble apparatet fra strømmettet umiddelbart ved å dra pluggen ut av støpselet.

Tips for energisparing

Energisparing er et viktig bidrag til vern av vårt miljø. Derfor bør du alltid følge disse rådene.

- Riktig valg av kokekar er meget viktig ved bruk av elektriske komfyrer. Eventuelle merkostnader for kjøp av kokekar tjener du raskt inn ved energisparingen og lengre levetid på kokekar og komfyrtoppen. I tillegg forkortes tilberedningstiden, slik at man sparer arbeidstid. Ved bruk av for små kokekar er det ikke det at energi går tapt det eneste problemet, det er også stor fare for at mat som koker over brennes fast på komfyrtoppen.
- Restvarmeindikatorne minner deg på at en av kokesonene fremdeles er påslått. I alle tilfeller vil vi anbefale å sette bryteren på trinn 0 noen minutter før man er ferdig med kokingen. Kokesonen vil fremdeles avgi opplagret varme, uten at det forbrukes noe mer energi.
- Sett alltid kasserollen eller stekepannen på kokesonen, før den slås på.
- Bruk alltid – når det er mulig – et lokk som passer til kasserollen, tilberedningstiden blir dermed vesentlig kortere.
- Bruk det høyeste trinnet kun til å få et hurtig oppkok. Når det kommer ut damp under lokket, skal man snarest mulig slå ned bryteren til det lavest mulige trinnet for fortsatt koking. Slik vil du ikke bare bruke mindre energi, men du vil også unngå overkoking og fastbrenning av maten.
- Ved mindre mengder og når retten skal koke videre med minst mulig energiforbruk, velger du det lavest mulige trinnet for fortsatt koking.

Valg av kokekar

Kokesonene på den keramiske komfyrtoppen er utstyrt med overopphetingsvern. Riktig valg av kokekar er derfor spesielt viktig. Ved feil type kokekar kan det inntreffe at overopphetingsvernet kobler ut varmen.

Noe ekstra kostnader for kjøp av egnede kokekar inntjenes i løpet av kort tid gjennom energisparing og lengre levetid på kokekar og den keramiske komfyrtoppen. I tillegg sparer man tilberedningstid og arbeidstid.

- Bruk alltid kokekar med et tverrmål på bunnen som er lik eller større enn den kokesonen på den keramiske koketoppen som benyttes. Dermed oppnår du størst mulig varmeoverføring.
- Ved for små kokekar sløser man ikke bare med energi, man kan også brenne fast overkøkt mat på den keramiske komfyrtoppen.
- Bruk ikke kokekar med tynn eller buet bunn, da dette kan føre til overoppheting av den keramiske komfyrtoppen. Spesielt godt egnet er kokekar beregnet på elektriske komfyrer, og som er utstyrt med planslilt bunn.
- Pass på at kokekar med håndtak i kunststoff ikke er egnet til bruk i stekeovnen.
- Hold bunnen av kokekaret tørr, slik at du unngår kalkavleiringer på den keramiske komfyrtoppen.
- Ved bruk av spesialkokekar må du i tillegg følge anvisningene til produsenten av kokekaret.



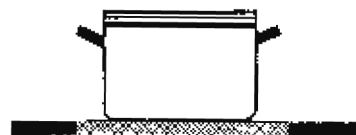
RIKTIG



FEIL
Buet bunn

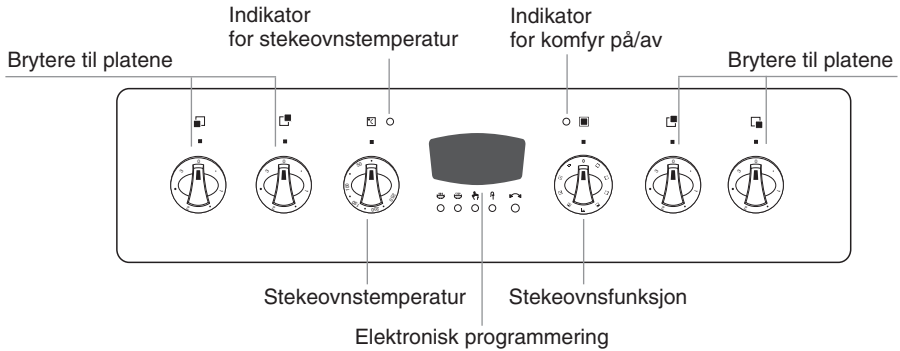


FEIL
Hvelvet bunn

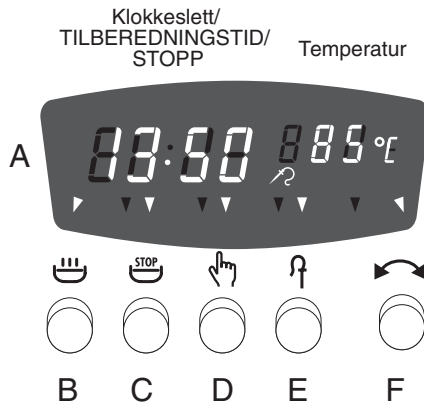


FEIL
Kokekaret er for lite

Betjeningspanel



Digitalt display – elektronisk programmering



Funksjoner

- A Funksjonsindikator
- B Tast for TILBEREDNINGSTID
- C STOPP-tast
- D Omkobling
AUTOMATIKK / MANUELL
- E Steketemperatur
- F Tidsinnstilling
- G Steketermometer



Bruk av display

Elektronisk ur

Komfyren er utstyrt med et elektronisk ur. Ved hjelp av dette kan du tilberede mange retter uten at du er nødt til å stå ved komfyren hele tiden.

Du gjør retten klar til koking/steking og stiller inn uret. Komfyren blir da automatisk slått på, og når den forhåndsinnstilte koke-tiden nås, blir den slått av igjen.

Du kan selvsagt også bruke komfyren uten uret. Hvis du etter halv- eller helautomatisk bruk trykker på omkoblingstasten [D], fungerer komfyren som vanlig uten elektro-nisk ur.

Følg disse sikkerhets-instruksjonene:

Det elektroniske uret tar seg kun av inn- og utkobling av venstre kokesone foran og stekeovnen.

Noen retter må overvåkes under koking/steking, slik at man unngår overkoking. Varm olje kan selvantenne over en viss temperatur. Komfyren må derfor aldri være uten tilsyn ved fritering eller grilling.

For å unngå skader må du også informere de andre familiemedlemmene (spesielt barn) om at komfyren slår seg på til et bestemt tidspunkt. Dermed unngår du at noe annet blir lagt eller satt på komfyren mens du er borte.



Innstilling av klokkeslett

Da dette uret drives elektrisk, er ikke batterier nødvendig. Den lagrede tiden vil likevel ikke gå tapt ved kortere strømutfkoblinger. Først ved lengre tid uten strøm eller når apparatet kobles fra strømmettet for en tid, må man stille inn klokken på nytt.

Når man kobler komfyren til strømmettet, blinker indikatoren til uret. Nå kan du stille klokken.

- 1) Trykk inn tastene **TILBEREDNINGSTID [B]** og **STOPP [C]** samtidig og hold dem inne.
- 2) Still inn riktig klokkeslett ved å dreie tidsinnstillingen **[F]** forover eller bakover.
- 3) Etter at klokken er stilt, slipper du begge tastene igjen. Nå vises korrekt klokkeslett.



Halvautomatisk drift

Ved halvautomatisk drift kan du stille inn koke-/steketiden på to måter. Når denne tiden er gått, slår kokesonen/stekeovnen seg av automatisk.

- 1) Man slår på stekeovnen med velgerbryteren for stekeovnen og termostaten.
- 2) Trykk deretter inn tasten **STOPP [C]** og hold den inne. Ved å dreie tidsinnstillingen **[F]** framover stiller man så inn ønsket utkoblingstid.
- 3) Alternativt kan du også trykke inn tasten **TILBEREDNINGSTID [B]** og dreie tidsinnstillingen **[F]** framover for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- 4) Slipp deretter ut tasten igjen. Nå vises klokkeslettet igjen. Kokingen/steking starter nå (funksjonsindikatoren **[A]** viser **STOPP** eller symbolet for tilberedningstid **[B]**, og **AUTOMATIKK/MANUELL [D]** lyser). Når den innstilte tiden er utløpt, avsluttes kokingen/steking automatisk. Det gis en tre minutter lang varsel tone som du kan stoppe ved å trykke på tastene **[B]**, **[C]** eller **[D]**.
- 5) Til slutt må man slå av kokesonen og/eller stekeovnen ved hjelp av velgerbryteren for stekeovnen og termostaten.
- 6) Slå deretter av den halvautomatiske funksjonen ved å trykke på omkoblingstasten **[D]**.

Helautomatisk drift

Ved helautomatisk drift kan du stille koke-/steketiden, og tidspunktet når du ønsker at retten skal være ferdig. Det elektroniske uret vil regne seg fram til innkoblingstiden automatisk.

- 1) Man slår på stekeovnen med velgerbryteren for stekeovnen og termostaten.
- 2) Trykk deretter inn tasten **TILBEREDNINGSTID [B]** og hold den inne. Ved å dreie tidsinnstillingen **[F]** framover stiller man så inn ønsket tilberedningstid. Funksjonsindikatoren **[A]** viser symbolet for tilberedningstid.
- 3) Slipp deretter tasten **TILBEREDNINGSTID [B]** og trykk inn tasten **STOPP [C]** og hold den inne.
- 4) Ved å dreie tidsinnstillingen **[F]** framover stiller man så inn klokkeslettet man ønsker at retten skal være ferdig. Kokesonen og/eller stekeovnen slår seg automatisk på og av til de angitte tidene.

Mens man er i automatisk drift lyser symbolene for tilberedningstid, STOPP og AUTOMATIKK/MANUELL i funksjonsindikatoren [A]. Etter utkobling gis det en tre minutter lang varsel tone som du kan stoppe med å trykke på tastene B, C eller D.

Hvis du vil se den innstilte utkoblingstiden under tilberedningen, trykker du kort på **STOPP-tasten [C]**.

Hvis du vil se hvor mye tid som er igjen, trykker du kort på tasten **TILBEREDNINGSTID [B]**. Når du holder tastene **[C]** eller **[B]** inne kan du også endre den innstilte tiden ved hjelp av tidsinnstillingen **[F]**.

- 5) Til slutt må man slå av kokesonen og/eller stekeovnen og termostaten. Slå deretter av den automatiske driften ved å trykke på omkoblingstasten [D].

Eksempel: Innstilling av tider

Retten du skal tilberede skal være ferdig klokka 13:00. Tilberedningstiden er 20 minutter.

- a) Still først inn tilberedningstiden 20 minutter ved hjelp av tasten **TILBEREDNINGSTID [B]** og tidsinnstillingen **[F]**.
- b) Deretter stiller du inn tidspunktet retten skal være ferdig, 13:00, ved hjelp av tasten **STOPP [C]** og tidsinnstillingen **[F]**.
- c) Kokingen/stekingene starter nå automatisk klokka 12:40 (13:00 minus 20 minutter) og varer 20 minutter. Retten er ferdig klokka 13:00.

Endring av innstilte tider

- 1) Trykk inn tastene **TILBEREDNINGSTID [B]** eller **STOPP [C]** og korriger innstillingen ved å dreie på tidsinnstillingen **[F]**.



Bruk av steketermometer

Ved hjelp av steketermometeret oppgir du bare ønsket kjernetemperatur til maten. Det medfølgende steketermometeret [G] måler denne temperaturen og avslutter tilberedningen når den valgte kjernetemperaturen er nådd.

- 1) Skyv maten som skal stekes inn i stekeovnen.
 - 2) Stikk støpslet til steketermometeret [G] inn i kontakten oppe til høyre i stekeovnen.
 - 3) Stikk spissen av steketermometeret [G] inn i maten, slik at spissen står mest mulig midt i stykket.
- OBS! Pass på at steketermometeret ikke er i kontakt med varmeelementet.**

- 4) Lukk døren til stekeovnen. I displayet vises nå temperaturvisningen og funksjonsindikatoren [A] viser symbolet for steketermometer. **Hvis den målte temperaturen er lavere enn 30°C, blinker også symbolet °C.**
- 5) Trykk på tasten steketemperatur [E] og hold den inne. Ved å vri tidsinnstillingen [F] forover stiller du inn ønsket kjerntemperatur.
- 6) Til slutt stiller du inn ønsket temperatur i stekeovnen og velger ønsket stekemetode med stekeovnsbryteren. Under stekingene viser temperaturvisningen kjernetemperaturen til enhver tid.
- 7) Ved å trykke på tasten steketemperatur [E] en gang til vises den innstilte temperaturen. Denne kan endres ved behov. Når innstilt temperatur er nådd slås stekeovnen av, og det avgis en 3 minutter

lang varseltone som du kan stoppe ved å trykke på tastene [B], [C] eller [D].

- 8) Til slutt slår man stekeovnsbryteren og termostaten på null og slår av automatikken ved å trykke på omkoblings-tasten [D].

FORSIKTIG – Fare for forbrenning!
Steketermometeret [G] er varmt.
Beskytt hendene når du tar i det.

Slå av automatikken før tiden

- 1) Sett stekeovnsbryteren og termostaten på **null**. Trykk deretter på tasten steke-temperatur [E] og vri tidsinnstillingen [F] til venstre til **displayet viser 00**.

Eksempel: Du ønsker å steke en stek som skal være "ferdig" også inni.

- a) Koble til steketermometeret [G] og stikk det inn i steken.
- b) Lukk stekeovnsdøren og still inn steke-temperaturen på 90°C.
- c) Still stekeovnen slik som oppskriften angir. Når kjernetemperaturen til steken har nådd 90°C, slås stekeovnen av – steken er ferdig.



Temperaturtabell for forskjellige kjøtt typer

(veiledende)

Kjøtttype	Kjernetemperatur
Svinekjøtt	80 til 85 °C
Bog, skinke, nakke	80 til 85 °C
Hakkekjøtt	75 til 80 °C
Knokke	85 til 90 °C
Storfe kjøtt	90 til 95 °C
Grytsteik	90 til 95 °C
Roastbeef	rosa 45 til 50 °C
	medium 60 til 65 °C
	gjennomstekt 70 til 75 °C

Kjøtttype	Kjernetemperatur
Lammestek	75 til 80 °C
Får, fårestek	75 til 80 °C
Vilt	70 til 75 °C
Villsvin	70 til 75 °C
Rådyr, hjort	70 til 75 °C



Funksjonsvelger



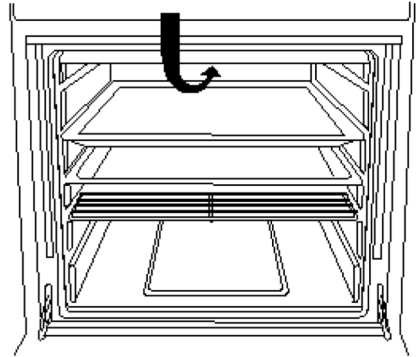
Funksjoner	Forklaring
	<p>Over- og undervarme Over- og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen, som vi bruker til mindre porsjoner med tradisjonelt bakverk samt til steking av kjøtt.</p>
	<p>Undervarme Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.</p>
	<p>Overvarme Overelement kan f.eks. brukes på slutten av steketiden for å få litt ekstra farge på baksten e.l.</p>
	<p>Supergrill: Indre og ytre element Hele grillelementet blir varmt. For grilling av større porsjoner.</p>
	<p>Grillelement Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket. F. eks. noen minutter (under konstant overvåking) for å få sprøe skor på ribba.</p>
	<p>Gratineringsfunksjon: Supergrill og kald vifte 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.</p>
	<p>Pizzafunksjon: Varmluft og undervarme Pizzafunksjonen sikrer deg lekke pizzaer med sprø bunn ved at varmlufts-viften og undervarmen koples inn samtidig, når du velger pizzafunksjonen. Imponer dine venner eller din familie med en lekker pizza til kveldskosen.</p>
	<p>Varmluft Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjær-bakst, 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.</p>
	<p>Lys Lys et i stekeovnen står på (f.eks. under rengjøring) uten at det er varme i ovnen.</p>

Stekeovn

Stekeovnen har flere funksjoner. Man kan selv bestemme om man ønsker å slå på over- og undervarme eller grillen, dette avhenger av mengde og type matvare som tilberedes.

Fordelene med den konvensjonelle over- og undervarmen er som følger:

- God varmfordeling, noe som gir jevn temperatur
- Fin brunng av kjøtt på grunn av høy steketemperatur



























- 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. 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.

Baking og bakevarer

- **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.
- **Innstilt temperatur** er nådd når den røde varselampen slukker.
- **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 steketabellen** (side 17) finner du eksempler på temperaturer som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

Steketabell

Bakverk	Anbefalt stekesystem	Bruk av invetar	Rille, 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
Opptining		Brett	1	50		15 - 20 min.
Frosset bakverk		Brett	2	50		15 - 20 min.

Panne = dypt brett

Grilling

Still bryteren på:



Grillprosessen forårsakes av at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmeelement.

For å slå grillen på skal man:

- 1) sette stekeovnsbryteren i posisjonen merket med symbolet grill
- 2) varme ovnen i ca. 5 min (med stengt stekeovnsdør)
- 3) sette stekeplaten med matretten inn på riktig høyde i ovnen, og ved spydsteking skal langpannen settes i skinnen rett under spydet, for oppsamling av fett.
- 4) stenge stekeovnsdøren!



For grillfunksjonen "grill" eller styrket grillfunksjon "intensive grill" skal man stille inn temperaturen på **250 °C**, og for funksjonen **grilling med varmluft stiller man maksimalt inn på 200 °C**.

Viktig!

- Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.
- Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme.
- Barn **MÅ IKKE** være i nærheten av stekeovnen, da denne er meget varm.

Dersom du skulle ha problemer med at bakverket ditt ikke blir stekt slik som i din tidligere stekovner, forsøk da følgende:

- a) *Senk temperaturen med 10 - 20 grader i forhold til hva du er vant med*
- b) *Forsøk å eksperimentere med å flytte brettet eller pannen opp et nivå i stekeovnen.*

Disse to endringer kan gjøre store forandringer på bakevrket ditt!

Keramisk komfyrtopp

Rengjør din keramiske komfyrtopp regelmessig, og helst når den er lunken eller kald. Unngå gjentatt fastbrenning av smuss.

Vi anbefaler:

- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet umiddelbart.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjerner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fettflekker og misfarging med metallisk glans fjernes ved hjelp av Jif eller spesialmidlet Cerafix.

Du kan unngå skader på grunn av sukker eller sukkerholdige matvarer ved å rengjøre den keramiske komfyrtoppen med Cerafix – enten alltid eller før tilbereding av sukkerholdige matvarer. Dette middelet legger igjen en silikonfilm på den keramiske komfyrtoppen, som ikke bare beskytter komfyrtoppen, men som også gjør den glattere.

Egenkontroll:

- Kontroller sikringene.
- Kontroller om komfyren er koblet riktig til nettet. Den kan være overbelastet på grunn av feil tilkobling.
- Lyspærer og lamper utsettes for vanlig slitasje, og det omfatter kun garanti på at de fungerer ved installasjon av komfyren.

Skifte lyspære

Det er 1 lyspærer i stekeovnen 25W – E14. (300 °C. 230V)



NB! Pass på at lyspæren er kald før du tar i den.

1. Lyspæren sitter i midten oppe i taket i stekeovnen og er beskyttet av et rundt dekkglass. Dekkglasset fjernes ved å skru det mot venstre.
2. Skift den defekte lyspæren (type 25 W / E 14, T 300 °C) med en ny lyspære av samme type.
3. Sett deretter alltid på dekkglasset ved å skru det mot høyre.

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



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

Rengjøring av ovnen

Behas komfyrer er enkle å holde rene. En god regel for godt vedlikehold, er rengjøring etter hver bruk. Benytt vanlig kjente rengjøringsmidler. **Ikke bruk slipemidler** på ovnens overflater, men klut fuktet i oppvaskvann. Det finnes egne produkter for stål-overflater i daligvarehandelen. Ovnens innside rengjøres regelmessig med for eksempel Jif, såpevann eller ovnsrens.

Ovnens bunn er spesielt utsatt for matspill. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller pannen i nederste rille ved baking og steking.

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

Stekeovn

I utgangspunktet gjelder følgende for stekeovnen:

Lave tilberedningstemperaturer = lite tilsmussing av stekeovnen

- Gjør ren stekeovnen – hvis det er nødvendig – så snart som mulig etter at den er brukt. **Bruk ikke stekeovnspray eller slipende pusse- eller skuremidler.**
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen for å holde den ren.
- Etter å ha vasket stekeovnen med vann, skal døren stå åpen en stund slik at stekeovnen får tørke.
- Ved damping, sterilisering og konservering blir det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk den godt etter bruk, ellers kan det oppstå rustskader.

Utvendige emaljeflater

- Tørk av de utvendige emaljerte flatene og betjeningspanelet med en fuktig klut.
- Bryterknappene kan trekkes rett ut og tas av for rengjøring. Fukt fastbrent smuss med såpevann en tid før du tørker det bort.
- **Bruk ikke slipende pusse- eller skuremidler!**
- Utføring i rustfritt stål: Til rengjøring av overflatene i rustfritt stål bruker du en fuktig klut, eventuelt med litt rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

Damprensing – Steam-clean

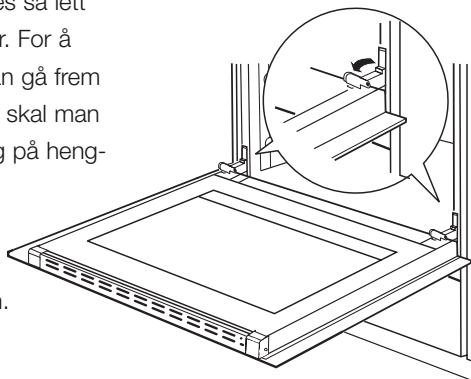
- Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.
- Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: ”nederte varmeelement” og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.
- Deretter åpne stekeovnen og tørke innvendige vegger med en klut eller svamp. Til slutt vask hele innvendige delen forsiktig. Benytt lunkent vann tilsatt rengjøringsmiddel.

Demontering av ovnsdøren

For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.

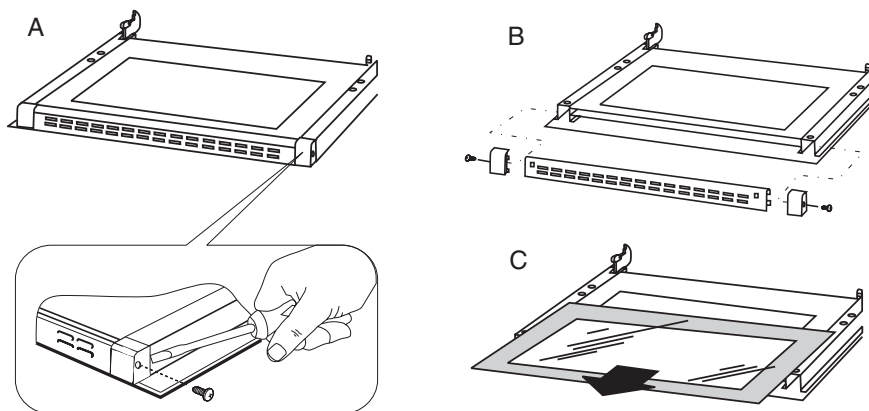
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselen. Døren lukkes så lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig på hengselsarmene. Etter at døren er satt på skal sikringen senkes. Å unnlate å senke sikringen kan forårsake skader på hengselen når man forsøker å lukke døren.

Løfting av sikringen på hengslene



Demontering av innerglasset

For å gjøre dette skal man skru ut skruen og bøye tilbake låseelementet i plast, som sitter øverst på døren. Deretter skal glasset skyves ut av det andre låseelementet, og tas av. Etter rengjøring skal glasset skyves på plass og låses ved å skru igjen låseelementet.



Demontering av innerglasset

Utstyrsskuff

Skuffen under komfyren kan trekkes ut og brukes til stekepanner, stekebrett, griller og annet kjøkkenutstyr. Når skuffen skal rengjøres må den dras ut, løft fronten litt og ta den ut. Gå fram i motsatt rekkefølge for å sette den på plass igjen. Påse at skuffen går glatt i rillene på siden.

FEILSØKING

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

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

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

Lyset ikke virker:

- Trekk ut støpslet
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått.
- Sjekk lyspæren (E 14, 25W, 300°C), bytt dem 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 de fortsatt ikke virker - Kontakt autorisert reparatør.



Avfallshåndtering

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering av elektrisk og elektronisk avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment-WEEE). Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljø risiko.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Levere det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene. For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

BEHA

BEHA ELEKTRO AS, 3940 PORSGRUNN

Tlf.: 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 60 Ordre: 35 51 62 70

e-post: post@beha.no

www.beha.no