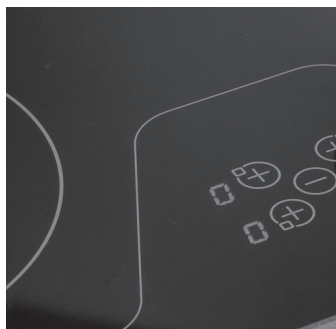


BEHA

HÅNDBOK

Råd om bruk av
Beha induksjonskomfyr



BK 6248 KI



Kjære kunde!

Gratulerer med din nye Beha induksjonskomfyr. Du har kjøpt et moderne norsk produkt av høy kvalitet. I tillegg er det enkelt å betjene.



Denne håndboken gjelder for BK 6248 KI. Utvikling av nye produkter er en kontinuerlig prosess, vi tar derfor forbehold om endringer av funksjoner og eventuelle trykkfeil. Bli godt kjent med din nye komfyr, les håndboken nøye og ta vare på den! Vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd for sikker bruk.

Vi håper du blir fornøyd med produktet!

Med vennlig hilsen

Beha Elektro AS

PS: Vi gjør oppmerksom på at induksjonskomfyren som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for privat bruk.



Sikkerhet

Sikkerhetsregler.....	4
-----------------------	---

Installasjon

Plassering av komfyren.....	8
Informasjon til installatøren.....	8
Montering av veltesikring	8
Teknisk data.....	9
Spesifikasjon induksjon.....	10

Bruk induksjon

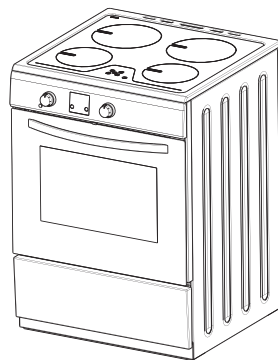
Betjeningspanel induksjonstopp	11
Innstilling av effekt (varmen).....	12
Auto-stopp system.....	12
Barnesikring.....	12

Bruk stekeovn

Bruk av stekeovnen	13
Programmering av timer og steketermometer	14
Elektronisk ur.....	14
Bruk av digital stoppeklokke.....	14
Finn ditt eget lydsignal.....	14
Bruk av steketermometer	15
Stekefunksjoner - forklaring	16
Forslag til grader og plassering.....	17
Temperatortabell - kjøtt typer.....	17
Baking og bakevarer.....	17
Steketabell	18
Grilling	19

Vedlikehold

Skifte lyspære i stekeovn.....	20
Rengjøring av ovnen.....	21
Rengjøring av glass	22
Hvordan ta av ovnsdør og stiger for rengjøring ...	23
Utstyrsskuff.....	24
Feilsøkk stekeovn	24
Feilmeldinger induksjonstopp	25
Ved driftsetting	25
Ved igangsetting.....	25
Under bruk	26





SIKKERHETSREGLER

TA FØLGENDE FORHOLDSREGLER FØR BRUK

- Les bruksanvisningen, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjenings-elementene.
- 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. Ettersom pakkematerialer (nylon, stifter, isopor osv) kan være farlige for barn, bør disse fjernes umiddelbart.
- Fjern all emballasje og rengjør stekeovnen innvendig. Rengjør ovnens tilbehør med såpevann før bruk.
- Komfyren leveres med 1,5 meter x 4 mm² kabel og jordet flatstiftstøpsel, og er beregnet for tilkobling til 25 A sikringskurs.
- Før tilkobling av komfyren, påse at merkespenningen på komfyren er i overensstemmelsen med nettspenningen på stedet der denne monteres. 220 - 230 V AC, 50 Hz.
- 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 lukt av ny ovn. Når ovnen er kald igjen fjernes smuss og vask den nøye.
- Følg sikkerhetsreglene når du bruker stekeovnen.

VIKTIG! Induksjonsovner koker raskere opp enn «vanlige» ovner!



GENERELLE 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.
- 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.
- Komfyren er kun beregnet for privat bruk.
- **ADVARSEL!** Ovnens tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Barn må derfor holdes på avstand.
- Barnesikringen på ovnsdøren bør ikke fjernes!
- Barn skal ikke leke med komfyren.
- Privatpersoner må aldri skifte den elektriske kabelen selv. Dersom kabelen skades, må du kontakte din forhandler eller elektriker.
- Pass på at ledningene til andre apparater i bruk, ikke kommer borti varme punkter på dette apparatet.
- Komfyren er kun beregnet på koking av væsker og matvarer som ikke inneholder bestanddeler med asbest.



- Komfyren må ikke benyttes av personer som ikke har forutsetninger for et ansvarlig bruk (inkludert barn) med mindre de er gitt lov til det under tilsyn av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- Ikke plasser ting laget av metall slik som bestikk, kniver, stålballer etc. på kokesonene, da de kan bli varme om kokesonen slås på.
- Forlat aldri komfyren under bruk! Vær spesielt observant når det brukes olje under matlagning.
- Påse at kontrollpanelet er AV når du forlater koketoppen etter bruk.
- Bruk ikke brennbar væske slik som alkohol, bensin etc i nærheten av koketoppen når denne er i bruk.
- Når elementet på kokesonen slås på, vil det høres en liten lyd.
- All steking og grilling må gjøres med ovnsdøren lukket.
- Slå begge bryterne til "0" og touchpanelet av, når apparatet ikke brukes.
- Restvarme – En kokesone kan fortsatt være varm i noen minutter etter å ha vært i bruk. Det vises en "H" i løpet av denne tiden. Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.
- Rengjøring – Slå av kokesonene og stekeovnen når den skal rengjøres. Ikke bruk stålull eller andre rengjøringsmidler som kan ripe opp den keramiske overflaten eller inne i stekeovnen. Ikke bruk damprensere for å rengjøre koketopp eller i stekeovn.
- Hold touch kontrollpanelet rent og fritt for matavfall, for å unngå funksjonsfeil.
- Dersom en brist kommer til syne i koketopp glasset, må du øyeblikkelig frakoble apparatet for å unngå fare for elektrisk støt. Ta ut stikkkontakten til komfyren og kontakt autorisert service. Ikke bruk koketoppen igjen før glassplaten er skiftet ut.

TIL PERSONER MED PACEMAKER ELLER AKTIVE IMPLANTATER

Platetoppens funksjon er i overensstemmelse med gjeldende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser og oppfyller dermed alle lovbestemte krav (direktiv 89/336/CEE). For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en pacemaker, skal pacemakern være laget i overensstemmelse med gjeldende lovgivning for slike apparater. Med hensyn til dette, kan vi bare garantere for at vårt eget produkt respekterer gjeldende bestemmelser. For å vite om pacemakern er i overensstemmelse med gjeldende regler, bør du ta kontakt med fabrikanten av apparatet eller legen din.

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



KERAMISK INDUKSJONSTOPP

Din keramiske induksjonstopp er sikret mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen kan bli skadet ved slag av spisse gjenstander som for eksempel et saltkar, krydderglass eller andre harde gjenstander som 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 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, skarpkantede kokekar eller lignende.
- Unngå å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.

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. Det må være minst 2 cm mellom ovnens bakside og veggen for luftsirkulasjon. Møblene tett på komfyren må tåle romtemperatur på over 50 C. Hvis kjøkkenmøblene er høyere enn kokeplatene må de være minst 11 cm unna komfyren.

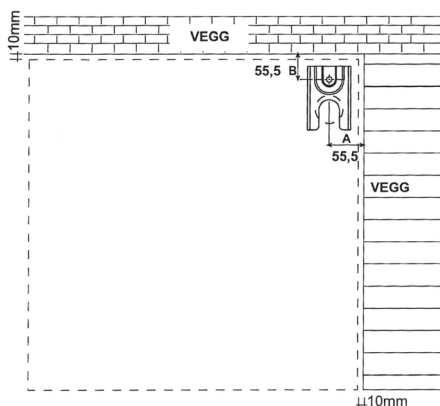
Komfyren må plasseres på en slik måte at platene står i vater horisontalt. Vi anbefaler å bruke vater. Da unngår man at fett samler seg på den laveste siden av stekepannen, mens maten blir brent på den andre siden. De fire justerbare bena (skruene) plassert under komfyren, kan brukes for å kompensere for ujevnheter i gulvet. Når man trekker ut utstyrsskuffen/gryteskuffen kommer man til disse skruene fra baksiden av komfyren. Avstand mellom koketoppen og ventilator skal være minimum 65 cm.

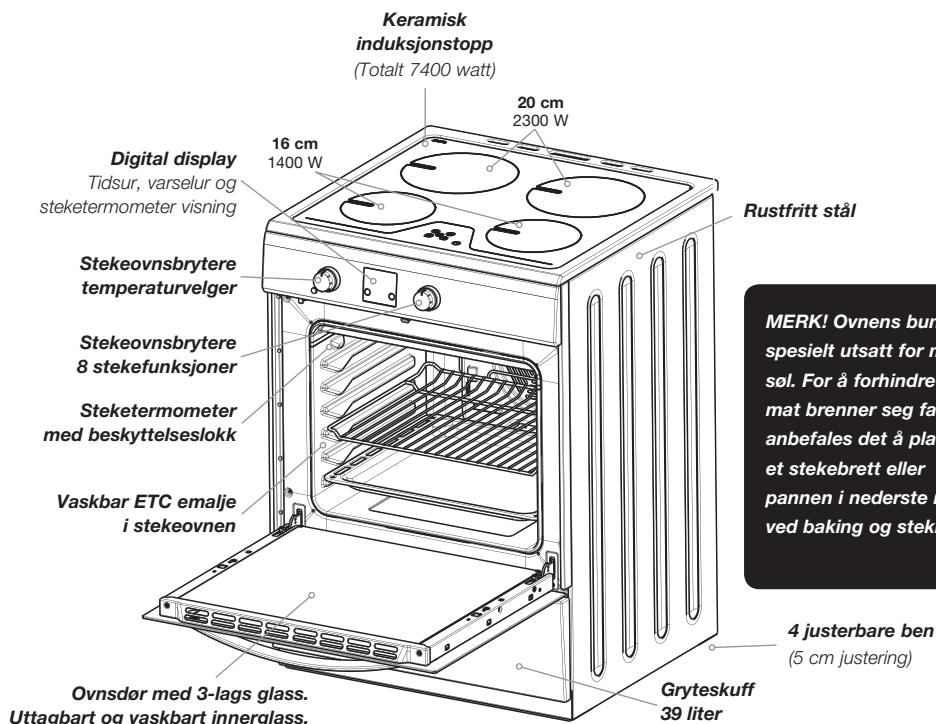
Informasjon til installatøren

Komfyren er produsert for tilkobling til 230 volt 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:





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

TEKNISK DATA

Kokesoner induksjon

2 sone	16 cm	1400 W
2 sone	20 cm	2300 W

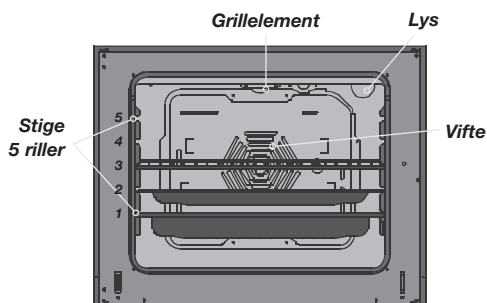
Stekeovn

Stekeovn	max 3300 W
Over-/ Undervarme	1200 /1100 W
Grill	2000 W
Kaldvifte	29 W
Volum stekeovn*	56 liter
Volum gryteskuff	39 liter
Lyspære 25 watt/E 14, T 300°C	

Nettspenning 230 V ~ 50 Hz

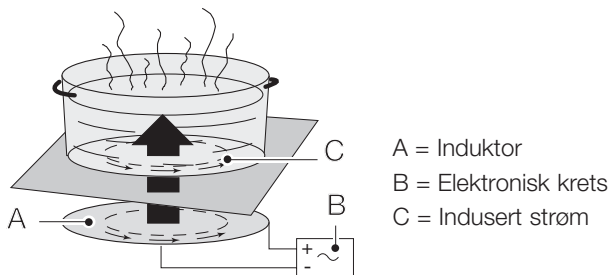
* Produktet er godkjent i energiklasse A i henhold til normen EN 50304.

Stekeovn innvendig



Mål

Høyde x bredde x dybde:	85-90 x 59,5 x 60 cm (85 cm høyde uten sokkel)
Dybde med åpen dør:	105 cm



INDUKSJONSPRINSIPPET

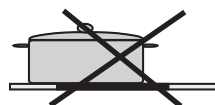
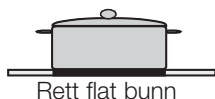
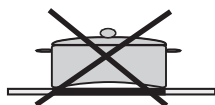
Induksjonsprinsippet er et magnetisk fenomen. Når du setter kokekaret på en kokesone, og deretter slår den på, produserer de elektroniske kretsene i platetoppen "indusert" strøm i bunnen av kokekaret, og øker umiddelbart temperaturen på dette. Denne varmen blir dermed avgitt til de matvarene som småkoker eller steker avhengig av dine innstillinger.

KOKEKARENE

De fleste kokekar med jern og magnetisk bunn passer til induksjon. Vi anbefaler deg å velge kokekar med tykk og flat bunn. Dette gir en bedre varmefordeling og mer homogen steking/koking. Kokekar må være plassert sentralt på kokesonen. Hvis det ikke er riktig plassert, vises  i displayet.

Disse er ikke egnet til induksjonsovn:

kokekar i glass, keramikk, steintøy, kobber eller aluminium uten spesialbunn, samt en del umagnetiske kokekar i rustfritt stål.

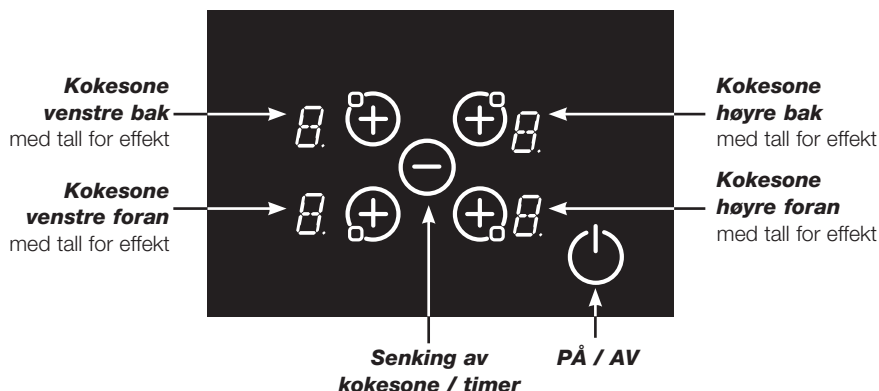


TIPS FOR ENERGISPARING

Induksjonssoner tilpasser automatisk til størrelsen på kokekaret bunn opp til en viss grense. Men den magnetiske delen av kokekar bunnen må ha minimum diameter avhengig av størrelsen på kokesonen.

- Sett kokekaret på kokesonen før den slås på.
- Bruk et lokk på kjelen for å redusere koke-tiden.
- Når maten koker, må temperaturinnstillingen reduseres.

BETJENINGSPANEL INDUKSJONSTOPP

**Innstillinger kokesone effekt (tall)**

0	Element er av
1-3	Skånsom oppvarming
4-5	Forsiktig oppvarming
6-7	Rask oppvarming
8	Koking, steking (start funksjon - må senkes etter oppnådd effekt!)
9	Maksimum varme (må senkes etter oppnådd effekt!)
A	Automatisk oppvarming

0 er ingen varme, 1 = laveste varme, 9 = høyeste varme

Etter at komfyren er montert inn, vasket og strømmen er tilkoblet, vil hele displayet være på noen sekunder, for siden å gå over til stand-by innstilling. Koketoppen vil nå være klar for bruk.

SLÅ PÅ

Trykk på På/Av-tasten . Alle soner på displayet vil vise blinkende "0", og en pipelyd angir at sonen er slått på. Nå kan du stille inn ønsket effekt. (Kokesonen vil slå seg av automatisk etter 20 sekunder om effekten ikke blir stilt inn.)

SLÅ AV

Trykk på På/Av-tasten så hele koketoppen slå seg av. Alle kokesoner vil slå seg av samtidig. Er kokesoner varme vil "H" vises i displayet på den aktuelle sonen dette gjelder.

Ved å slå av kun en kokesone uten å berøre andre som fortsatt skal være i bruk, trykk på for å senke den aktuelle kokesonen til "0". Du kan også benytte en "snarvei" ved å trykke for den kokesonen som ønskes slått av, for deretter å trykke og samtidig. Er kokesonen varm vil "H" vises på displayet i stedet for "0".

Pipesignal

Når koketoppen aktiveres vil denne avgi en liten pipelyd. En hvilket som helst operasjon eller tastetrykk vil medføre et lite pipesignal som er en bekreftelse på at en handling er utført.

Innstilling av effekt (varmen)

Ta først på ønsket kokesonen i displayet og trykk deretter på "på" tasten ⊕ for å øke effekten (varmen) på den aktuelle kokesonen som skal brukes. For å koke raskt opp, velges "9" og juster ned etterpå. Ved senking av effekten, trykk på midttasten ⊖.

Auto-stopp system

Alle kokesoner vil slå seg av etter et bestemt tidspunkt hvis ikke koketiden er fastsatt. Maksimumstiden avhenger av effektnivået som er valgt.

I tilfelle denne sikkerhetsfunksjonen utløses, angis avslåingen av kokesonen med visning av "AS" eller "A" i betjeningssonen og det sendes ut en "pipelyd" i ca. 2 minutter. Det er bare å trykke på en tilfeldig tast for å stanse den. En dobbel pipelyd bekrefter valget ditt.

Effekt Kokesonen slår seg av etter

1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1,5 time

Barnesikring



Etter at koketoppen er slått av, kan barnesikringen aktiveres. Dette gjøres ved å:

Slå på koketoppen med på/av-tasten ⊕. Trykk så på ⊕ tasten (sone "høyre foran" på displayet), samtidig som man holder nede ⊖ (tasten i midten), deretter igjen på ⊕ tasten (sone "høyre foran" på displayet). Symbolet for LÅST "L" vil vises på displayet og kontrolldisplayet kan ikke aktiveres (brukes). (Er kokesonen fortsatt varm, vil "L" og "H" vekselvis vises i displayet).

Deaktivere barnesikringen:

Slå på koketoppen med på/av-tasten ⊕. Trykk så på ⊕ tasten (sone "høyre foran" på displayet), samtidig som man holder nede ⊖ (tasten i midten), deretter igjen på ⊖ (tasten i midten). Symbolet for LÅST "L" vil forsvinne fra displayet og koketoppen vil slå seg av.

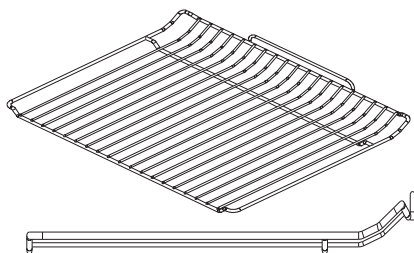
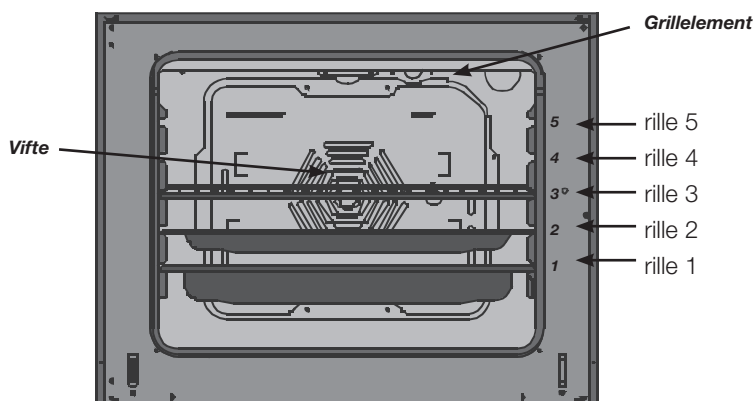
VIKTIG!

Kokesonene vil være varme under og rett etter bruk. Etter at kokesonen er slått av vil symbolet "H" vises i displayet inntil kokesonen er avkjølt.

BRUK AV STEKEOVNEN

- 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 270°C (max). 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.
- Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes.

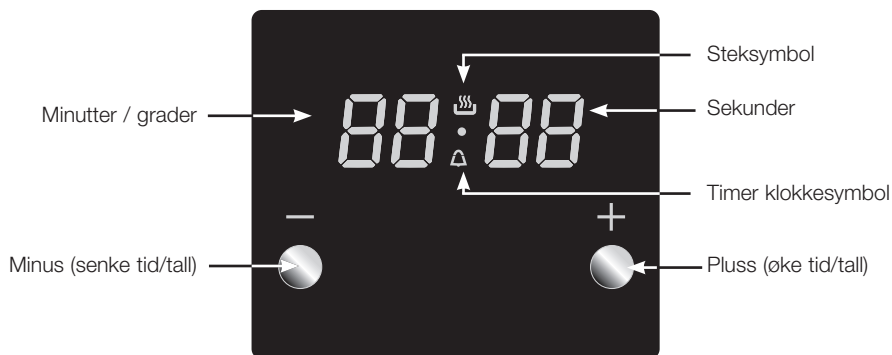
MERK! Av sikkerhetsårsaker vil lyset være på hele tiden under bruk.



Tilbehør

- 1 x Stor panne
- 2 x Stekebrett
- 1 x Steke/grillrist

PROGRAMMERING AV TIMER OG STEKETERMOMETER



Elektronisk ur

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.

- a)** Trykk inn tastene "+" og "-" tastene og hold dem inne noen sekunder. "00:00" vises og displayet begynner å blinke.
- b)** Still inn timer med "+" eller "-" tasten for å angi riktig klokkeslett.
- c)** Trykk deretter tastene +- igjen og minuttene vil blinke.
- d)** Angi minutter med + og - tastene.
- e)** Etter at klokken er stilt, slipper du begge tastene igjen. Nå vises korrekt klokkeslett.

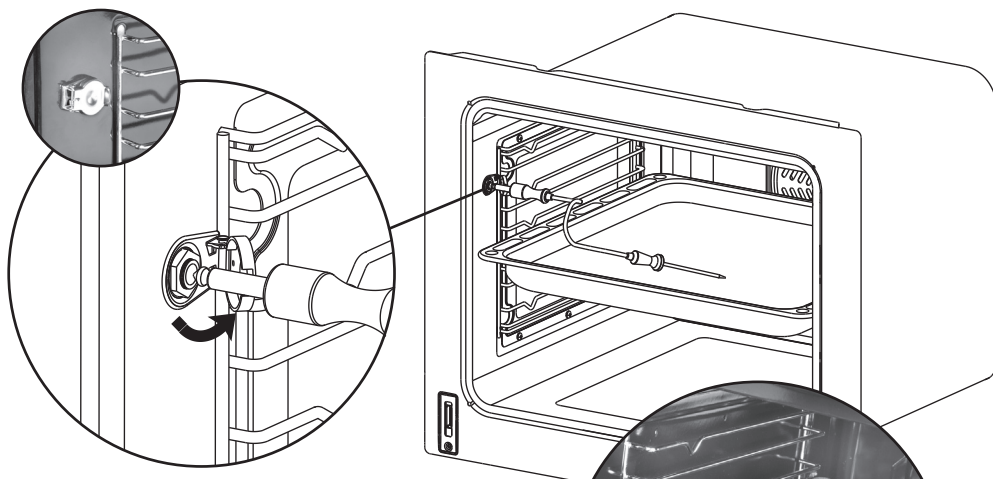
Bruk av digital stoppeklokke

- a)** Trykk inn "+" og slipp. "00:00" vises og displayet begynner å blinke.
- b)** Still inn tiden med "+" eller "-" tasten for å angi ønsket tid på stoppeklokken.  symbolet vil vises i displayet.
- c)** Når innstilt tid er utløpt høres et lydsignal, men ovnen fortsetter arbeider. For å slå av ovnen, må du slå av stekeovnsens bryteren og termostat. Lydsignalet stoppes ved å trykke på "+" eller "-" tasten.

Finn ditt eget lydsignal

Man kan lett endre lydsignal på den digitale stoppeklokken. Det er 3 ulike lydsignal på displayet, finn den som passer deg.

- a)** Mens vanlig klokketiden vises på displayet, holdes "-" tasten (minus) nede i 1-2 sekunder, det vil da høres et lydsignal.
- b)** For å endre lydsignal, trykkes "-" tasten inn. Når lydsignalet du ønsker høres, stopper du å trykke, og lydsignal er valgt.



Bruk av steketermometer

Ved hjelp av steketermometeret oppgir du bare ønsket kjernetemperatur til maten. Det medfølgende steketermometeret måler denne temperaturen og avslutter tilberedningen når den valgte kjernetemperaturen er nådd. Still inn ønsket temperatur i stekeovnen og velg ønsket stekemetode/program med stekeovnsbryteren.

- 1) Stikk hele spissen/sonden av steketermometeret inn i maten/kjøttet, slik at spissen står mest mulig midt i stykket. Sonden må ikke berøre ben eller fett områder i kjøttstykket. Det bør ikke være i hule områder, noe som kan forekomme med fjørfe.

OBS! Pass på at steketermometeret ikke er i kontakt med varmeelementet.

- 2) Legg kjøttet inn i stekeovnen.
- 3) Stikk støpslet til steketermometeret inn i kontakten oppe til venstre i stekeovnen.
- 4) Lukk døren til stekeovnen.
- 5) Trykk på "+" tasten og slipp. Displayet vil vise 80°C. Hvis du ønsker å endre temperaturen, bruk "+" eller "-" tasten for å justere temperatur mellom 25-99°C.

Displayet vil viser nåværende temperatur i kjøttstykket og "A" vises på displayet når innstillingene er gjort. Under steking viser temperaturvisningen kjernetemperaturen til enhver tid.

- 7) Når innstilt temperatur er nådd vil et alarm signal høres i 7 minutter. Symbolt  begynner å blinke. Trykk på "+" eller "-" tasten for å stanse alarmen. I displayet vises oppnådd kjernetemperatur.

- 8) Slå stekeovnsbryteren og termostaten på null når steking er ferdig.

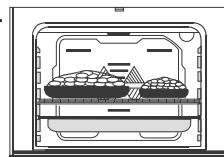
Man kan endre kjernetemperaturinnstillingene underveis ved å trykke "+" eller "-" tastene.

FORSIKTIG – Fare for forbrenning!

Steketermometeret er varmt. Beskytt hendene når du tar i det.

Stekefunksjoner med forklaring**Tining**

Funksjon for raskt å tine opp frossen mat. Sett den fryste maten på rist på rille 2, med stor langpanne på rille 1 (nederst), denne vil samle opp eventuell vann som vil komme under tining.

**Varmluft**

Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjærbakst. Varmluftsfunksjonen er i tillegg godt egnet til tilberedning av kjøtt, i det steking ved lavere temperaturer gir et saftig stekeresultat.

**Overvarme og undervarme**

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

**Omuff: Over-/undervarme og vifte**

Ovnens blir fort varm. Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker, helst i ildfast keramikkform. Godt egnet også for steking av tørre småkaker o.l.

**Pizzafunksjon: Varmluft og undervarme**

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

**Minigrill: Indre element (1400W)**

Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket. F. eks. noen minutter (under konstant overvåking) for å få sprø svor på ribba.

**Supergrill: Indre og ytre element (2500W)**

Hele grillelementet blir varmt. For grilling av større porsjoner. Grillfunksjon benyttes til steking med døren lukket under konstant overvåking!

**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.

**Lys**

Lyset i stekeovnen står på (f.eks. under rengjøring) uten at det er varme i ovnen.

Oversikt steketabell								
	Pizza	Kaker	Skinke Stek	Småkaker	Kjøttkaker Karbonader	Vannholdig mat	Kylling	Fisk
F Stekefunksjon:								
°C Temp. valg:	180 - 200	150 - 170	190	160 - 180	190	175 - 200	190	190
 Rille i stekeovnen:	1 - 2 - 3	1 - 2 - 3	3 - 4	1 - 2	4	1 - 2	3	3 - 4
 Steketid (minutter)	30' - 40'	25' - 35'	15' - 25'	30' - 40'	10' - 15'	40' - 50'	50' - 60'	15' - 25'

Ovenstående tabell viser forslag til grader og plassering i stekeovn.



Temperaturtabell for forskjellige kjøtt typer

(veiledende)



Kjøtttype	Kjernetemperatur	Kjøtttype	Kjernetemperatur
Svinekjøtt	80 til 85 °C	Lammestek	75 til 80 °C
Bog, skinke, nakke	80 til 85 °C	Får, fårestek	75 til 80 °C
Storfe kjøtt	90 til 95 °C	Vilt	70 til 75 °C
Grytsteik	90 til 95 °C	Villsvin	70 til 75 °C
Roastbeef	rosa 45 til 50 °C	Rådyr, hjort	70 til 75 °C
	medium 60 til 65 °C		
	gjennomstekt 70 til 75 °C		

Baking og bakevarer

- **Til baking av kaker** brukes originalbrettene levert av produsenten.
- **Man kan også steke kaker** på andre brett og i former som står på brett.
- **Innstilt temperatur** er nådd når den røde varsellampen slukker.
- **Vi anbefaler** at du sjekker kaken når du slår av ovnen.
Bruk f.eks. en kakepinne (hvis kaken er ferdigstekt, er pinnen tørr og ren).
- **I tabeller** finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

STEKETABELL

Bakverk	Anbefalt steke-system	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 - 2	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 - 2	170 - 180		30 - 40 min.
Småkaker		Brett	1 - 2	180 - 190		10 - 20 min.
Småkaker		Brett	1 - 2	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 / stor langpanne

GRILLING

Still bryteren på  eller 

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.
- 4) stenge stekeovnsdøren!

For grillfunksjonen **"grill"** eller styrket grillfunksjon **"supergrill 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 eller ned et nivå i stekeovnen.

Disse to endringer kan gjøre store forandringer på bakeverket ditt!

SKIFTE LYSPÆRE I STEKEOVN



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

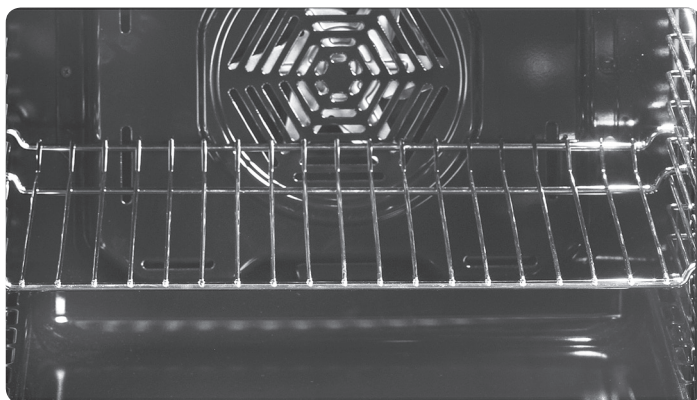
NB! Pass på at lyspæren er kald før du tar i den.

1. Lyspæren sitter til høyre i bakveggen på 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 OVNE

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 ståloverflater i dagligvarehandelen. Ovnens innside rengjøres regelmessig med for eksempel Jif, såpevann eller ovnsrens.

Ovnens bunn er spesielt utsatt for matsøl. 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 skrubbe 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 stekeovnsspray eller slipende pusse- eller skuremidler.**
- 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 rengjøring

- Til rengjøring av overflatene i rustfritt stål bruker du en fuktig klut, eventuelt med litt rengjøringsmiddel for rustfritt stål.
- 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!**

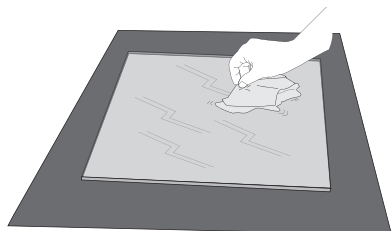
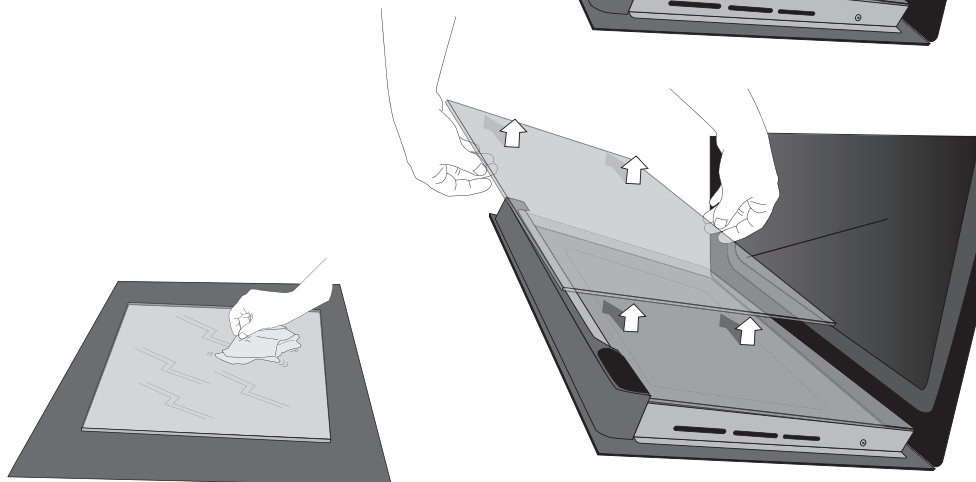
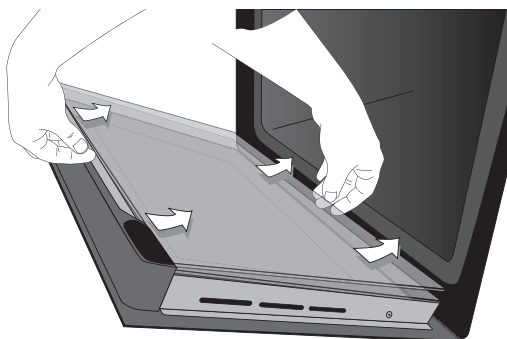
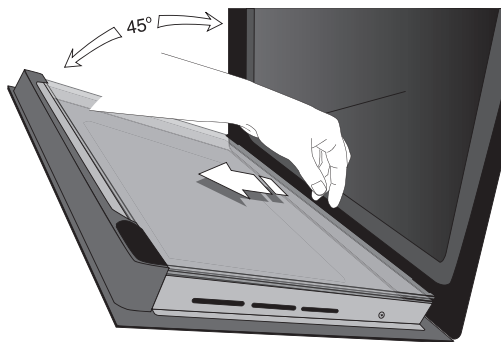
RENGJØRING AV GLASS

Stekeovnglassene er plassert i spor.

Dra glasset litt mot deg, vippes så FORSIKTIG og enkelt ut av spor i bakkant, og deretter forkant. Påse at glasset er ute av begge sporene før du løfter det ut. Det er ingen skruer. Det samme gjentas om ovnen har flere lag med glass.

Legg glassplaten på mykt underlag, evt. et håndkle, og rengjør med vanlig glassvask. Ikke bruk stålull eller slipemidler på glasset, da dette gir riper. Ved innbrent fettspurt, kan dette fjernes med en glass-skrape om det ikke går vekk ved vanlig vask.

Merk – ved demontering av glass når døren er helt åpen: Hvis du tar ut samtlige glass, blir døren veldig lett, og pga fjæringen vil døren "smelle" igjen. Hold derfor på døren når samtlige glass er fjernet og lukk den.



Hvordan ta av ovnsdør og stigene for rengjøring:

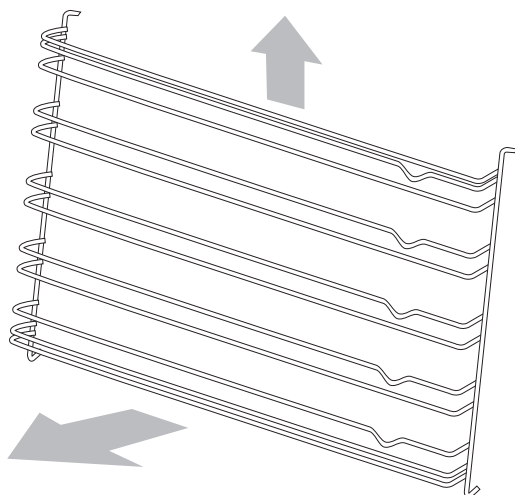
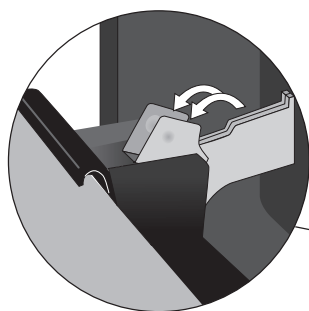
Ovnsdør:

Åpne døren helt.

Vipp opp festet over hengslene.

Døren løftes forsiktig ut på en enkel måte

Det er ingen skruer.



Hvordan ta ut stigene:

Stigene løsnes i de nederste hjørnene først, løftes skrått opp og tas ut.

Vask stigene og for hånd eller i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsøling, kan de legges i bløt før du rengjør dem.

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.

Feilsøk stekeovn

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

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

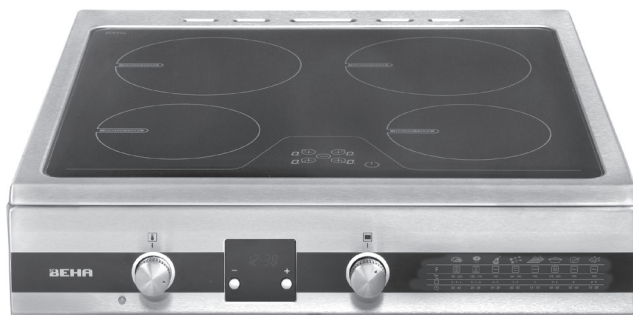
Noen enkle feil kan du ordne selv ved å følge fremgangsmåten nedenfor:

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.



VED DRIFTSETTING

Problem	Mulig årsak	Hva bør jeg gjøre
<i>Et lysdisplay lyser</i>	Normal funksjon	Ingenting. Visningen forsvinner etter 30 sekunder
<i>Bare én side fungerer</i>	Defekt elektronikk	Kontakt servicefirma
<i>Platetoppen gir fra seg vond lukt de første gangene den brukes</i>	Nytt apparat	Ved normal bruk vil dette forsvinne av seg selv

VED IGANGSETTING

Problem	Mulig årsak	Hva bør jeg gjøre
<i>Platetoppen fungerer ikke og lysdisplayene på panelet forblir slukket</i>	Apparatet får ikke strømtilførsel. Strømtilførselen eller tilkoblingen er defekt.	Sjekk sikringene Kontakt servicefirma
<i>Platetoppen fungerer ikke og det vises ukjente meldinger</i>	Den elektroniske kretsen fungerer dårlig	Kontakt servicefirma
<i>Platetoppen fungerer ikke, informasjonen "L" angis</i>	Platetoppen er låst	Se kapittelet om barnesikring

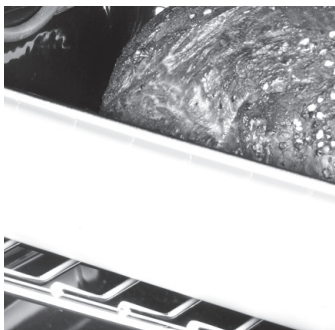
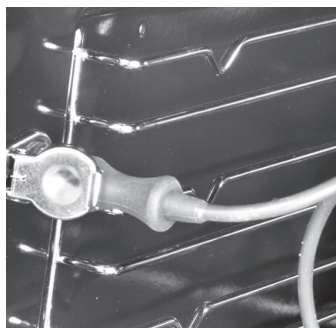
FORSIKTIG!

I tilfelle brist, revne eller sprekk, selv om den er liten, i glasskeramikken, koble fra apparatet ditt øyeblikkelig for å unngå elektrisk støt. Ta kontakt med servicefirma.



UNDER BRUK

Problem	Mulig årsak	Hva bør jeg gjøre
<i>Platetoppen fungerer ikke lenger og gir fra seg en pipelyd ca. hvert 10 sekund</i>	Det har oppstått overkoking eller en gjenstand er i veien på kontrollpanelet	Rengjør eller fjern gjenstanden og start kokingen igjen
<i>Etter å ha slått på en kokesone, fortsetter lampene på panelet å blinke</i>	Kokekaret som brukes er ikke egnet til induksjon, eller det har en diameter som er mindre enn 12 cm (10 cm på sone 16 cm)	Se kapittelet om kokekar til induksjon
<i>Kjelene agir suselyd under kokingen</i>	Normalt med visse typer kokekar	Ingenting. Det er ikke farlig, verken for platetoppen eller for kokekaret
<i>Det høres en suselyd fra koke- toppen under kokingen</i>	Dette kommer av energien som passerer fra platetoppen til kokekaret	
<i>Viften fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er blitt slått av</i>	Avkjøling av elektronikken. Normal funksjon	Ingenting
<i>Koketopp er koblet helt ut under bruk</i>	Tilgrising eller overkok kan ha skjedd	Rengjør og tork av toppen og start på ny



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