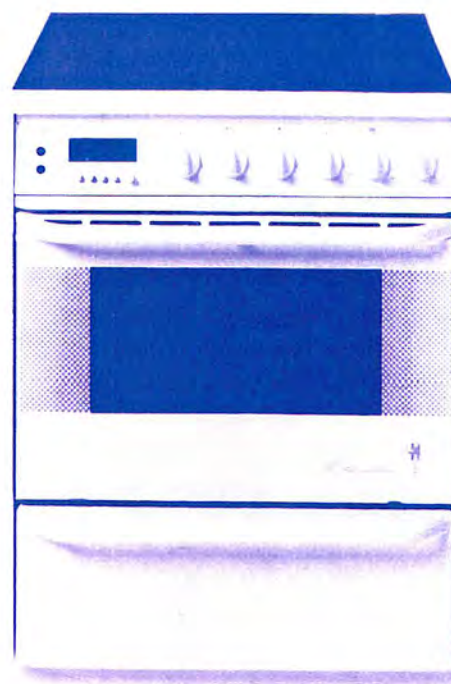


RÅD OG VINK

Praktiske råd og vink ved bruk av Behas komfyrer.



BEHA

	Side
God mat med BEHA	3
Tilkopling - klargjøring	4
Betjening - tekniske data	4
Kokeplater av støpejern	6
Keramiske kokesoner	7
Ulike typer keramiske kokesoner	7
Renhold	7
Stell og renhold av keramiske topper	9
Rygger til gulvkomfyrer	10
Bruk av steketermometer	10
Tips om bruk av stekeovner	10
Bruksanvisning for ur i bryterpanelet	13
De forskjellige stekefunksjonene	15
Grillmat gir variasjon	16
Beha-opskrifter	17
Steketabell for gulvkomfyrer/bygg-inn komfyrer	19
Tekniske data gulvkomfyrer	20
Tekniske data bygg-inn stekeovner	21
Tekniske data bygg-inn komfyrtopper	21
Leveringsbetingelser	22

Med mer enn 75 års erfaring og fremgangsrike tradisjoner bak seg er dagens moderne BEHA-komfyr den beste hjelper en husmor 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 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 De vil bli fornøyd over å tilhøre en stadig voksende "Beha-familie".

Med den nye komfyren vil De snart oppdage at det er mulig å gjøre god mat enda bedre. Den er også enkel å bruke, og ved å iakta 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 A/S

TILKOPLING/KLARGJØRING FOR FØRSTE GANGS BRUK

TILKOPLING - STRØMTILFØRSEL

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

NB! Dette må utføres av fagmann.

For bygg-inn komfyr for høyskap

Stekeovn og komfyrtopp er utstyrt med kabel, men uten støpsel. Ved påmontering av støpsel, vær oppmerksom på at gul/grønn ledning er jord.

Komfjrens høyde

Gulvkomfjrene har regulerbar sokkel og kan stilles i 85, 90 og 91 cm høyde (komfyr med keramisktopp 85,5, 90,5 og 91,5 cm). 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 oppreist, 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 (bruk ikke såpe i stekeovn med selvrensende emalje) bør stekeovnen settes på fullt i minst en halv time, helst to ganger.

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 termostatknappen for stekeovn og bryterknapp for termostatplate. Det er angitt wattstyrke på alle trinn på bryterpanelet.

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



Overvarme og undervarme



Overvarme



Grillelement



Undervarme



HURTIGSTART:

Grillelement og undervarme



Varmluft



GRATINERINGS FUNKSJON:

Grill + kald vifte



PIZZAFUNKSJON:

Varmluft og undervarme

For komfyr med vanlig stekeovn: Over- og underelementet kan settes på samtidig, eller hver for seg. Dette fremgår av symbolene på hver enkelt komfyr. Stekeovn med grillelement, har stilling for hurtigstart, med grill og underelement innkoblet samtidig. MAKSIMAL innkoblingstid er 10 min. Deretter slås over på vanlig stekestilling for å få jevn varme i ovnen før baksten settes inn.

OBS!

STARTEFFEKTEN (HURTIGSTART) 3300 W SKAL ALDRI VÆRE INNKOBLET MER ENN 10 MIN.

For kombikomfyr: Foruten varmlufterelement med vifte har ovnen vanlig over-/underelement. Derved kan en velge den stekemåte som er greiest og gir det beste resultat. Ovnen har også grillelement.

Varmlufterelementet 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. Vri termostatknappen mot høyre (med urviseren) når De skal innstille den på ønskede antall grader (fra til 280°C), og motsatt vei tilbake til null. Riktig temperatur vil De finne i steke-tabellen på varmeskapsdøren, eller på side 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

Utskifting av lampe på modeller med side belysning: Sørg for at komfyren er spenningsløs ved å ta sikringen eller dra ut støpselet (trekk i støpselet ikke ledningen) og at stekeovnen ikke er varm. Fjern deretter stigen 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: Stekeovns-pære E-14, 230-240V, 25W og 300C. Ved påkjesetting av glasset sjekk at det kommer riktig vei. Glasset trykkes på plass, og stigen monteres.

Modeller med stekeovnsbelysning i bakkant av ovnen: Sørg for at komfyren er spenningsløs ved å ta sikringen eller dra ut støpsel (trekk i støpselet ikke ledningen) og at stekeovnen ikke er varm. Lampeglasset er vanlig gjenget, og skrues ut. Pæren kan da sikftes ut, og lampeglasset skrues på igjen. Følgende pæretype må brukes: Stekeovns-pære E-14, 230-240V, 25W og 300C.

BARNESIKRING

Beha-komfjrene 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.

- Kasserollebeskytter gjør det umulig for små barn å ta på varme gryter eller plater. Kasserollebeskytteren er tilleggssutstyr.

VARMESKAPET

Endel av gulvkomfjrene er utstyrt med varmeskap. Varmeelementet til varmeskapet er plassert i bunnen. Effekten er 400W.

Varmeskapet har 4 reguleringer, h.h.v. 90, 150, 250 og 400W. Regulering skjer med egen varmeskapsbryter på bryterpanelet.

Varmeskapet er primært beregnet for å brukes til å holde mat varm, men er også ypperlig til forheving av gjærbakst. Det er spor for innsetting av stekeovnsinventar i varmeskapet.

INNSETTING OG UTTAGNING AV GRILLELEMENT

Ved rengjøring av stekeovnen kan elementet tas ut. Påse at selve elementet aldri kommer i berøring med vann, særlig selve pluggdelen. Elementet brennes av ved bruk og holder seg rent selv.

Kontakten for grillelementet, innerst til venstre i stekeovnen, er utstyrt med en blindplugg for berøringsbeskyttelse. Før innsetting av elementet (om det ikke allerede er innsatt) må blindpluggen vippes frem og tas ut.

Grillelementet trykkes mot stekeovnstaket og entres inn i kontakten. I riktig stilling vil elementets stang hvile på to bærelabber, festet i stekeovns sider.

SIGNAL-LAMPENE

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

Den nederste 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.

AUTOMATSIKRINGER

Stikkkontakten i front av bryterpanelet er sikret med 2 automatsikringer. Disse er plassert bak på komfyren. Skulle stikkkontakten tre ut av funksjon, vil dette ikke berøre ovnens øvrige funksjoner. Automatsikringene slår ut ved overbelastning eller ved bruk av kjøkkenapparater som er i uorden. Stikkkontakten koples inn igjen ved å trykke de to hendlene opp. Stikkontakt finnes på A6141 og A6144.

GRILLUTSTYR

Grillelement er standardutstyr på alle komfyrmodeller unntatt A6130 og A6149.

STIKKONTAKT I BRYTERPANEL

Enkelte av gulvkomfyrmodellene er utstyrt med stikkontakt i bryterpanelet. Denne kan brukes til håndmixere, vaffeljern, kaffe-traktere og lignende utstyr.

KOKEPLATER AV STØPEJERN

Behas gulv- og innbyggningskomfyrer er utstyrt med 3 eller 4 plater, alt etter den type som velges. Standardutrustning på alle komfyrer er de raskeste kokeplater som finnes på markedet.

Dette er **rustverne støpejernsplater** med tynt gods som gjør dem særlig hurtigvirkende. En spesiell legering gjør at platene samtidig tåler meget store varmpåkjenninger.

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

Men effekten må ikke overstige 2300W. Påse at ledningen til disse ikke blir liggende over kokeplatene på komfyren.

NB! STIKKONTAKTEN ER SPENNINGSLØS VED BRUK AV STEKEOVNEN!

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

Stekeovnsdøren har varmereflekerende innerglass. Dette, samt ventilasjonen mellom dobbeltglassene reduserer overflatetemperaturen på stekeovnglasset. 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.

Selv om platene på en Beha komfyr er robuste bør de ikke stå på sterkeste trinn uten kokekar. I uheldigste fall kan dette forårsake sprekke-dannelser. 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.

Sneikoking på en del av platen kan skje uten risiko hvis bryteren står på et av de laveste reguleringsstrinn. 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 kokeplater.

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

ADVARSEL!

Hvis det oppstår sprekker i glasskeramikktoppen må komfyren frakoples. Dette gjøres ved å ta ut støpselet (trekk i støpselet, 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.

RENHOLD

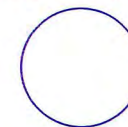
En av de mange fordeler med Behas komfyrer er at de er enkle å holde rene. Her som ellers, lønner det seg imidlertid å foreta renholdet rimelig tid etter bruk (spesielt av de lakkerte platene), slik at det som skal fjernes ikke får anledning til å bite seg fast. Renholdet kan foretas med vanlige vaskemidler.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

RENHOLD AV VASKBAR STEKEOVN

Alle Behas komfyrer er utstyrt med vaskbar emalje i stekeovnen, enten standard vaskbar emalje eller den nyutviklede vaskbare ETC-emaljen (Easy To Clean). ETC-emaljen gjør renholdet av stekeovnen enda lettere. ETC-

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.**

KOKESONER MED 6-TRINNS REGULERING



Kokesonene med 6-trinns regulering, reguleres på samme måte som de vanlige kokeplater (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 140mm), 1700W (Ø 180mm) og 2100W (Ø 210mm).

emaljens spesielle egenskaper gjør at den emaljerte flaten blir glattere og jevnere enn den vanlige standard emaljen. Dermed unngår vi at matrester brenner seg så fast at vi får problemer med å fjerne disse etter bruk.

Den vaskbare standard emaljen som vi finner på Behas standardmodeller av gulvkomfyrer og på bygg-inn komfyrer har en noe mer ujevn overflate, men er enkel å holde ren dersom vi regelmessig tørker godt ut av stekeovnen 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 PLASSERE DEN STORE STEKE PANNEN ELLER ET STEKEBRETT PÅ NEDERSTE RILLE.

RENGJØRING AV STEKEOVN MED VARMLUFT.

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 og indre og ytre glass anbefales et av de kjente rengjøringsmidler på sprayboks. Om nødvendig kan man en gang i blant bruke fin stålull med største forsiktighet. Det indre glasset kan lettvis tas av for rengjøring også av glassenes innside, når det en sjelden gang er nødvendig. De riflede skruene løses, sperrere 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 tørres 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 anløpes av rust. Når komfyren forlater fabrikken er platene innsatt med et spesielt rustbeskyttende stoff. Senere kan de med fordel innsettes med usaltet fett med jevne mellomrom. Bli komfyren stående ubrukt i lengre tid, bør platene alltid settes inn med fett.

TERMISK OG MEKANISK BELASTNING

Beha glasskeramikktopper er meget temperaturbestandige. Hverken kulde eller varme påvirker bygg-inn toppene. Heller ikke hvis De skulle være så uheldig at en gryte e.l. settes hardt ned på toppen, vil denne bli påvirket av dette. 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
- spesialmiddel for rengjøring, Cerafix

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.

Rester 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 "aggressive" 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 av/lagt ned i kjeler og kokekar på keramikktoppen. Pass på at man ikke drar f.eks. sandkorn med seg når man tørker av toppen.
3. Bunn 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 skjovet sideveis på keramikktoppen. Dermed unngås at det blir riper i keramikktoppen.
4. Kokekar må alltid være rene og tørre i bunn 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 smuss-avvisende. 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.

RYGGER TIL GULVKOMFYRER

Til gulvkomfyrer kan det om ønskelig leveres rygger. Det finnes flere typer rygger å velge imellom. Ryggene er påmontert ur, som har forskjellige funksjoner. Ryggene utstyrt med ur og stekeovnstermometer varsler når innstilt temperatur i kjøttet er oppnådd. Alle ryggene har ur med varselfunksjon, som varsler etter en viss tid, eller ved et gitt tidspunkt. Ryggen må festes forsvarlig til komfyren. Bruks- og montasjeanvisning for rygg følger vedlagt i emballasjen. Se denne for detaljert forklaring.

BRUK AV STEKETERMOMETER

Komfyrmodellene A 6141, A 6144, A 6145 og A 6145K er forberedt for steketermometer. Dvs. at det er innmontert en spesiell stikkontakt med beskyttelseslokk, øverst i høyre stekeovnsbunnsdel.

Stekeovnstermometeret 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, dersom komfyren har ur.

NB! Ved bruk av steketermometer må kun steketermometer levert av Beha Elektro A/S 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

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 føler-spissen 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 er trykket på bruksanvisningen for de respektive ryggene evt. på side 14 for komfyrer med ur i panelet.

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 de beste og det mest velsmakende resultat.

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, mørt kjøtt kortere steketid enn annenklassens 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 sjuen, og å hindre fettsøl 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 m ovnen skal ha ved påsetting, og en lavere som termostaten skal stilles på ved innsetting av kjøttet.

STEKING OG BAKING I EN VANLIG STEKEOVN (over-/undervarme)

Komfyr med vanlig stekeovn har over- og underelement, samt grillelement untatt A6149 og A6130. Stekeovnsbryteren kan settes på over- eller undervarme hver for seg, eller begge samtidig. Den har eventuelt hurtigstart, hvor vi kobler inn grillelementet og underelementet samtidig. Dette for å oppnå en hurtig varme i stekeovnen. Hurtigstarten skal være inn- koblet maks. 10 MINUTTER! Deretter slås over på vanlig stekestilling, over- og underelement, slik at stekeovnen blir jevnt varm før kjøttet evt. baksten settes inn. Denne type stekeovn 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 gulvkomfyrer.

STEKING OG BAKING I EN KOMBIKOMFYR

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.

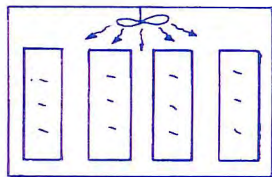
Ved kjøp av en kombikomfyr får en alle de fordelene som finnes på en komfyr, ved å steke med over- og undervarme, steke med varmluft eller ved en kombinasjon av de forskjellige elementene. Å utnytte stekeovnen på best måte, og med et godt resultat, er alltid en erfaringssak. Ved å følge de temperaturene som står anbefalt på den nedre dørens innside, oppnås det fineste resultatet. I de færreste oppskrifter står det angitt temperaturer for steking i en varmluftkomfyr.

BRUK DERFOR DE ANGITTE TEMPERATURENE SOM STÅR I TABELLEN I DETTE HEFTET ELLER PÅ INNSIDEN AV NEDERSTE DØR PÅ KOMFYREN.

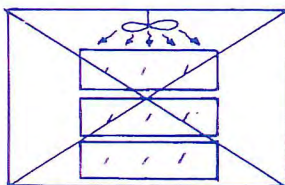
Varmluftselementet er montert inne i stekeovnen, bak dekkplaten, sammen med viften. Luften går inn gjennom spaltene i dekkplaten, forbi varmeelementet, blåses så fram langs stekeovnens sider, så mot døren, som reflekterer varmen tilbake til viften. Den varme luften fordeles således i hele ovnen, og gir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

For å oppnå jevn bakst er det viktig at varmluften får komme til overalt. Settes det så mye inn i stekeovnen, f.eks. brødbakst, at brødene nesten stenger helt for varmluftsirkulasjonen, blir steking 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 steketrekkene. Kombikomfyrene har også egne funksjoner for pizza og gratinering, se side 15.

Plassering av brød ved steking med varmluft på to brett:

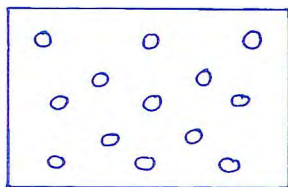


Brødene plasseres i stekeovnen, slik at varmluften som blåses ut bakfra også når fram i forkant.

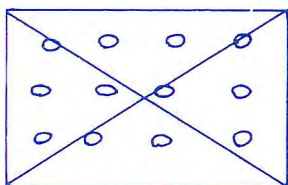


Ved slik plassering vil varmluften bli sperret, og ikke fordelt riktig på det enkelte brett.

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.



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

VIKTIG! Brettene settes inn i ovnen **MED DEN BØYDE KANTEN OPP, UT MOT STEKEOVNSDØREN.** Dette gjøres for at den varme luften skal sirkulere best mulig.

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 sterk 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, (gjerne 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 gjærbakst, f.eks. boller, horn, rundstykker på en gang. Ta ut grillelementet som sitter øverst i venstre hjørne av stekeovnen, for å hindre at bakverket på det øverste brettet går opp i dette. Bakverket blir nå 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 saftig, fine steker.

Porene i kjøttet lukkes, og all fuktighet beholdes inne i steken. Det dannes derfor ikke så mye sju 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 kjøttkraft.

Stekefilm og stekeposer kan brukes til alle stekemetoder. Følg bruksanvisningen på pakken. En ny stekemåte for kjøtt er å steke over lang tid (langtidssteking). Bruk da over- og undervarme og stek kjøttet ved 125°. 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 PÅ KOMFYRENE A6145, A6145K, S66, S66HS



①

KOKETID



②

STOPPTID



③

AUTO/MAN



④

STEKETEMP.



⑤

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 innstillingsknapp 5, samtidig som knapp 1, koketid må holdes innpresset. Varsling ved et bestemt tidspunkt, ved å vri på innstillingsknapp 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 normaltstand. 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.

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 innstillinger er gjort, kan bryterknappen for den bakre høyre platen og/eller stekeovnen settes på ønsket bryterstilling og temperatur, og det hele 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 steking er ferdig. Om man ikke er hjemme stopper piping 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 stikkkontakten øverst i høyre stekeovnsstid, så langt en kan, etter at beskyttelseslokket er vippt opp. Instrumenter viser da 30°C, og markeringstrekant og °C blinker. Om kontaktpluggen ikke skyves helt inn, vises konstant 99°C. Skyv pluggen helt inn og vent noen sekunder til 30°C vises. Etter at komfyrens stekeovnsbryter og termostatknapp 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. Markeringstrekanten lyser konstant og når temperaturen i føleren er blitt over 30 °C slutter også 30°C å blinke.

Steketermometeret styrer bare stekeovnen. Såfremt følerspissen i kjøttet har nådd den forhåndsinnstilte ferdigtemperaturen, høres skarpe varseltoner og strømmen kobles ut. Varseltonene stoppes ved å trykke på knapp 4 eller ved at kontaktpluggen trekkes ut. Trykk deretter på knapp 3, Auto/Man, for å kunne bruke stekeovnen på vanlig måte igjen. 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 en fuktig klut. Den må ikke ned i oppvaskvannet.

DE FORSKJELLIGE STEKEFUNKSJONENE

OVER- OG UNDERVARME

Over- og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen, 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 (unntatt A6130), 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 kobles grillelementet og viften uten varme inn. Gratineringen brukes til å sette ekstra brunfarge på matretten, eller til hurtig oppvarming.



Gratineringsfunksjon:
Grill og kald vifte

VARMLUFTSFUNKSJON

Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt med 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 stekeresultat.



Varmluft

PIZZAFUNKSJON

Pizzafunksjonen sikrer deg lekke pizzaer med sprø bunn ved at varmluftsviften og undervarmen kobles 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 å oppnå ønsket temperatur i stekeovnen. Deretter slås komfyren over på den anbefalte funksjon ifølge bruksanvisningen.



Hurtigstartfunksjon:
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

GRILLMAT GIR VARIASJON

Grilling skal foregå med lukket stekeovnsdør. Varmen fra grillelementene gir kjøttet en gyllen, 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 oppe på stekepannen. Still inn stekeovnsbryteren på "GRILL" og termostaten settes på maks. 250°C under grilling.

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 rosineene 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). Brettene skal ha den lille kanten opp og ut mot døren, slik at luften sirkulerer. Steketid ca. 20 min. **NB.** Husk å ta ut grillelementet ved steking i 4 høyder.

8 GRAHAMBRØD

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

Rør ut gjæren i litt lunken melk eller vann. Væsken 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 grahambrød-former. Alle disse brødene settes inn i varmluftsovn i 180°C. Pensle brødene med vann eller melk. Stekes 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 varmluft, 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 lunkent 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 fyllet:

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 fyllet og stek med vanlig over-/undervarme på 225°C i ca. 15 min. Når osten er gyldenbrun, er pizzaen klar til servering.

KARAMELLPUDDING

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 steking 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 opblandet 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 øyeblikk 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 dessertskje på plate. Vær nøyaktig med vekt og åpne ikke stekeovnsdøren før etter 25 min. S 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 FOR GULVKOMFYRER/BYGG-INN KOMFYRER

Steketabeller for Beha Ambassador komfyrer.

VED BAKING:	MED OVER- OG UNDERVARME				MED VARMLUFT					
	Reitt	Bruk av inventar	Steketid		Høyde i stekeovn Spør nederfra	Temostat °C	Steketid	Anmerkninger		
			Fra kald ovn	Fra varm ovn					Temostat °C	Steketid
Bred	Panne	1-2	210-220	55-70 min	40-45 min	170-180	60-80 min			
Boller, rundstykker	Brett	1-2	200-225		15-20 min	150-160	20-25 min			
Loff, hveteke	Brett	1-2	190-200	50-60 min	35-45 min	150-160	55-70 min			
Julekake	Brett	1-2	180-190	50-65 min	35-50 min	150-160	60-75 min			
Sukkerbrød	Brett	1-2	160-175	45-50 min	40-50 min	150-160	45-65 min			
Formkake	Brett	1-2	160-170	50-65 min	40-50 min	150-160	60-75 min			
Kringle	Brett	1-2	180-190		20-35 min	150-160	35-45 min			
Vannbakkels	Brett	1-2	190-200	35-45 min	20-35 min	170-180	30-40 min			
Småkaker	Brett	1-2	180-190		10-20 min	150-160	15-25 min			
Pizza	Brett	1-2	210-220		20-25 min	200	10-15 min	Med pizzalukjón		
VED STEKING AV KJØTT:		Langtidssteking ved lave temperaturer med over- og undervarme								
Reitt	Bruk av inventar	Høyde i stekeovn Spør nederfra	Fornem- lemp °C	Steketid	Temos °C	Høyde i stekeovn Spør nederfra	Steketid	Temostat °C	Anmerkninger	
Svin	Ris på panne	2	ca. 230	180	70-90 min	125	2	2-3 l	ca. 160	95-130 min
Storfe	Ris på panne	2	ca. 200	150	120-130 min	125	2	2,5 l	ca. 160	125-145 min
Lam	Ris på panne	2	ca. 220	170	140-160 min	125	2	3 l (2-3 kg)	ca. 160	165-190 min
Kalv	Ris på panne	2	ca. 200	120	155-165 min	125	2	2 l	ca. 160	140-160 min
Reinsdyr	Ris på panne	2	ca. 220	170	135-145 min	125	2	3 l	ca. 160	140-160 min
Fjærkre, 6-800 g	Ris på panne	2	ca. 200	160	70-85 min		2	ca. 160	ca. 160	75-90 min

Steketiden er beregnet etter porsjonsstørrelse 1,5 kg. Ved større porsjoner økes steketiden 30 min. pr. kg.

TEKNISKE DATA GULVKOMFYRER

Komfyr spesifikasjon	Type	Bredde Dybde Høyde cm	Plater		Stekeovn							Ur i panel	Side- belys.				
			Ø mm	Watt	O+U elem.	Hurt. stort.	Pizza funks.	Grat. funks.	Varm- luft	Grill- funks.	Varme- skap W			Grill- elem. inkl.	Forber. for st. term.	Slikk. i br. panel	
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/3 plater Vaskbar emalje	A6130	59,5 60 85, 90, 91	220 180 145	2000 1200 1500 egov.	2200W						Gryte- skap						
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater Vaskbar emalje	A6140	59,5 60 85,90,91	220 180 145	2000 2000 egov. 1500 egov. 1500 egov.	2200W	3300W			2200W		Gryte- skap	X					
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater ETC-emalje	A6141	59,5 60 85, 90, 91	220 180 145	2000 2000 egov. 1500 egov. 1500 egov.	2200W	3300W			2200W	400W		X	X	X			
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater Vaskbar emalje	A6143	59,5 60 85, 90, 91	220 180 145	2000 2000 egov. 1500 egov. 1500 egov.	2200W		3100W	2200W	2000W	2200W	Gryte- skap	X					
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater ETC-emalje	A6144	59,5 60 85, 90, 91	220 180 145	2000 2000 egov. 1500 egov. 1500 egov.	2200W		3100W	2200W	2000W	2200W	400W	X	X	X			X
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater ETC-emalje	A6145	59,5 60 85, 90, 91	220 180 145	2000 2000 egov. 1500 egov. 1500 egov.	2200W		3100W	2200W	2000W	2200W	Gryte- skap	X	X			X	X
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater Syrefast emalje	A6149	59,5 60 85, 90, 91	220 180 145	2000 1000 1500 egov. 1200	2200W						Gryte- skap						
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater Vaskbar emalje	A6140K	59,5 60 85,5 - 90,5 91,5	220 180 145	2100 (6-tr.) 1700 (6-tr.) 1200 (6-tr.) 1200 (6-tr.)	2200W	3300W			2200W		Gryte- skap	X					
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater Vaskbar emalje	A6143K	59,5 60 85,5 - 90,5 91,5	220 180 145	2100 (6-tr.) 1700 (6-tr.) 1200 (6-tr.) 1200 (6-tr.)	2200W		3100W	2200W	2000W	2200W	Gryte- skap	X					
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater ETC-emalje	A6144K	59,5 60 85,5 90,5 91,5	220 180 145	2100 (6-tr.) 1700 (6-tr.) 1200 (6-tr.) 1200 (6-tr.)	2200W		3100W	2200W	2000W	2200W	400W	X		X			X
BEHA AMBASSADOR Komfyr m/4 plater ETC-emalje	A6145K	59,5 60 85,5 - 90,5 91,5	220 180 145	2100 (6-tr.) 1700 (6-tr.) 1200 (6-tr.) 1200 (6-tr.)	2200W		3100W	2200W	2000W	2200W	Gryte- skap	X	X			X	X

TEKNISKE DATA BYGG-INN STEKEOVNER

Spesifikasjon	Type	Bredde Dybde Høyde	Stekeovn		Grill- elem. W	Grill- kon- takt	Steke- termo- meter	Elek- tronisk ur	Grill motor + utst.	Passer til følgende topper
			O+U elem.	Vifte- elem.						
Bygg-inn stekeovn for benkeskap Vaskbar emalje	S60	59 55,5 59,5	2200W					X	uten ur	T58, T64
Bygg-inn stekeovn for benkeskap Vaskbar emalje	S63	59 55,5 59,5	2200W	2000W				X	uten ur	T58, T64
Bygg-inn stekeovn for benkeskap. Vaskbar emalje	S66	59 55,5 59,5	2200W	2000W	X				X	T58, T64
Bygg-inn stekeovn for høyskap. Vaskbar emalje	S66HS	59 55,5 59,5	2200W	2000W	X				X	T58, T64B

TEKNISKE DATA BYGG-INN TOPPER

Spesifikasjon	Type	Bredde Dybde Høyde cm	Utskj. mål mm	Plater (kokesoner)			Rest- varme ind.	Varme- sone.	Passer til følgende stekeovner
				Ø mm	Watt	Spesi- fikasjon			
Bygg-inn komfyrtopp m/4 kokesoner Keramisk topp	T58	58 51	490 x 560	210 180 180 145	2100 1700 1700 1200	6-trinns Termos. 6-trinns 6-trinns	X		S60, S63, S66
Bygg-inn komfyrtopp m/4 kokeplater Emaljert topp	T65	58 51	490 x 560	180 180 145 145	2000 2000 1500 1500	Termos. Egovakt Egovakt			S60, S63, S66
Bygg-inn komfyrtopp m/4 kokeplater Emaljert topp m/brytere	T64B	58 51	490 x 560	180 180 145 145	2000 2000 1500 1500	Egovakt Egovakt Egovakt Egovakt			S66HS
Bygg-inn komfyrtopp m/4 kokesoner Keramisk topp m/brytere	T58B	58 51	490 x 560	210 180 180 145	2100 1700 1700 1200	6-trinns 6-trinns 6-trinns 6-trinns	X		S66HS

Det tas forbehold om at det kan bli forandringer og eventuelle trykkfeil.

LEVERINGSBETINGELSER

ved salg av elektriske husholdningsapparater til forbruker. GJELDER FRA 1. JANUAR 1989.

FORBRUKERKJØP

1. Betingelsene gjelder for:

Disse betingelsene regulerer forbrukerkjøperens rettigheter overfor leverandører som er medlemmer av Norsk Elektroleverandørers Landsforening, ved kjøp av nye elektriske husholdningsapparater som blir brukt på normal måte i privat husholdning.

2. Leverandørens garanti:

Leverandøren garanterer at det leverte produkt har den kvalitet og de egenskaper som er angitt i den enkelte leverandørs brosjyre, annonser eller annet skriftlig salgsmateriale. Garantitiden løper 2 år fra den dag produktet ble levert til kjøper. Produktene er ofte teknisk komplisert oppbygget, og det er derfor viktig at forbrukerkjøperen nøye følger bruksanvisningen. Selv gjennom vanlig bruk vil produktene utsettes for slitasje som kan nødvendiggjøre ordinært vedlikehold, herunder utskifting av slitasjekomponenter. Normalt vedlikehold som dette må forbrukerkjøperen selv bekoste.

3. Leverandørens rettigheter og plikter:

Leverandøren har plikt til å utbedre feil eller mangler som oppstår i garantitiden, slik det er bestemt i de følgende punkter. I stedet for å utbedre feilen/mangelen, kan leverandøren velge å levere et annet produkt av samme art og type. Leverandørens rett til å utbedre en feil eller mangel gjelder forøvrig bare på de betingelser en kjøper må godta i henhold til kjøpsloven.

4. Kjøperens rettigheter:

I forbrukerkjøp er fristen for å reklamere 2 år. Når tingen eller deler av den, ved vanlig bruk er ment å vare vesentlig lengre, er fristen for å reklamere 5 år. Forutsetningen er at manglene var tilstede på leveringstidspunktet. Forbrukeren taper imidlertid i alle tilfelle sin rett til å fremme noe krav hvis han ikke reklamerer innen rimelig tid etter at en mangel oppdages eller burde ha vært oppdaget. Tilsvarende gjelder for krav i henhold til pkt. 3.

Ved avhjelp av kjøpsrettslige mangler har leverandøren rett til å reparere produktet eller foreta omlevering innenfor de frister som følger kjøpsloven. Etter utløpet av garantitiden vil vilkårene for, og omfanget av, leverandørens ansvar for mangler ved salgsgjenstander være regulert av Kjøpsloven.

5. Kjøperens plikt til å reklamere:

Kjøperen skal underrette selgeren eller leverandøren når han oppdager feil eller mangler ved produktet. Gjøres ikke dette innen rimelig tid etter at feilen eller mangelen ble oppdaget eller burde vært oppdaget, bortfaller leverandørens forpliktelser etter pkt. 4.

6. Leverandørens utbedring:

Transport av produkter under utbedring:

Leverandøren eller den som handler på hans vegne kan velge mellom å reparere feilen eller mangelen hos forbrukeren, på eget eller på anvist verksted, etter følgende retningslinjer.

a) Reparasjon/utbedring hos forbruker

Forbrukeren plikter å stille produktet til disposisjon for den som skal reparere det. Leverandøren betaler kostnaden for reparasjonen. Dette gjelder produkter som er solgt og fortsatt befinner seg innenfor forhandlerens naturlige salgsdistrikt. Med naturlig salgsdistrikt menes en avstand mellom forhandler og forbruker langs vei på maks. 20 km. Dersom avstanden er større, men forhandleren er den som ligger nærmest forbruker, vil leverandøren likevel bære reisekostnadene. Plikten til å foreta utbedring som nevnt gjelder ikke hvis dette volder urimelig kostnader eller ulempe. Dette vil normalt være tilfelle hvis forbruker ikke kan nås med vanlig kommunikasjonsmidler eller via vei, åpen for alminnelig biltrafikk, eller hvis forbruker ikke bor på fastland.

b) Reparasjon/utbedring på verksted:

Produkter som forbruker uten vesentlige ulemper kan hente og bringe, må han selv bringe til anvist verksted, eller sende

det for egen regning og risiko. Transport av produkter som ikke kan transporteres av kjøperen uten urimelig ulempe eller omkostning skal, i mangel av annen avtale, skje på rimeligste måte, og sendes for leverandørens regning og risiko til anvist verksted. Produktet skal være forsvarlig emballert.

7. Leverandørens erstatningsansvar:

Forbrukeren kan på nærmere vilkår kreve økonomisk tap erstattet etter kjøpslovens regler. Leverandøren er ikke i noe tilfelle ansvarlig for indirekte tapsposter som nevnt i kjøpslovens § 67(2).

For skader som påføres gjenstander som har en nær og direkte sammenheng med produktets forutsatte funksjon eller bruk, er leverandøren bare ansvarlig i den utstrekning dette følger av ufravikelige rettsregler. Det samme gjelder ansvar for personskader. Skader av denne art skal i hvert tilfelle behandles mellom kjøper og leverandør.

8. Hva leverandørens ansvar ikke omfatter:

Kjøperen kan ikke gjøre noe krav gjeldende mot leverandør eller forhandler dersom feilen eller mangelen, eventuelt skaden, er en følge av:

a) Installasjon som ikke er utført i overensstemmelse med EL-verkets og/eller Vannverkets bestemmelser, eller i strid med leverandørens montasjeanvisning.

b) Mangelfullt vedlikehold, behandling i strid med bruksanvisning eller annen uforsvarlig behandling.

c) Inngrep eller reparasjoner utført av personer som ikke er autoriserte reparatører av vedkommende produkt eller bruk av ikke-originale reservedeler.

d) Uhell eller andre forhold etter leveringen som ligger utenfor leverandørens/forhandlerens kontroll, herunder spenningsvariasjoner utover $\pm 10\%$ av merkespenningen, lynnedslag, elektriske forstyrrelser samt uregelmessigheter i vannforsyningen.

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

f) Vanlig slitasje, se punkt 2.

9. Tvister:

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

NÆRINGSKJØP

Med NÆRINGSKJØP forstås alt som ikke er forbrukerkjøp så som f.eks. når apparatet skal brukes i kaféer, restauranter, gatekjøkken, hoteller eller annen ervervsmessig virksomhet, samt bruk i skoler, institusjoner, hybelhus, barnehaver, idrettsanlegg, felles husholdninger, felles vaskerianlegg f.eks. i borettslag o.l. samt tilfeller der kjøperen helt eller delvis tar betaling for bruken av apparatet eller det inngår i et leieforhold eller apparatet benyttes til å tilberede/tilvirke/vedlikeholde en vare kjøperen omsetter. Reklamasjonstiden og garantitiden er 6 måneder.

Kjøperen kan ikke kreve erstatning for avledede skader eller tap, herunder eventuell driftstans.

Forøvrig gjelder leveringsbetingelsene som gjelder ved Forbrukerkjøp.

Disse leveringsvilkår er vedtatt som forpliktende for medlemmer av Norske Elektroleverandørers Landsforening.

**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 6 millioner, like mange som det finnes mennesker i landet vårt - er gjennom årene levert til kvalitetsbevisste norske forbrukere.

Over 75 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 heleiet norsk firma, som idag produserer komfyrer og varmeovner i sitt topp-moderne fabrikkbygg på Heistad, 9 km syd for Porsgrunn.

BEHA

BEHA ELEKTRO A.S - 3940 HEISTAD, NORGE
TLF. 35 51 51 00 FAX 35 51 26 84 ORDREKTR. 35 51 51 05