

BEHA

HÅNDBOK

Råd om bruk av
Beha induksjonskomfyr



BK 6250 KI



Kjære kunde!

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



Denne håndboken gjelder for BK 6250 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.....	9
Informasjon til installatøren.....	9
Montering av veltesikring	9
Tekniske data.....	10
Spesifikasjon induksjon.....	12

Bruk av induksjon

Betjeningspanel induksjonstopp	13
--------------------------------------	----

Bruk av stekeovn

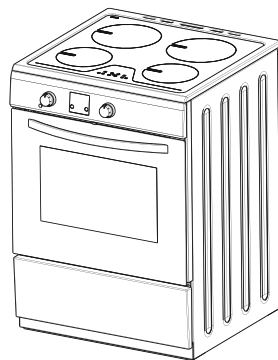
Bruk av stekeovnen	16
Programmering av Timer	
og steketermometer	17
Elektronisk ur	17
Bruk av digital stoppeklokke	17
Finn ditt eget lydsignal	17
Bruk av steketermometer	18
Stekefunksjoner - forklaring	19
Forslag til grader og plassering.....	20
Temperaturtabell - kjøtt.....	20
Baking	20
Steketabell	21
Grilling	22

Vedlikehold

Skifte lyspære i stekeovn	23
Rengjøring av stekeovnen	24
Rengjøring av glass	25
Hvordan ta av ovnsdør og stiger for rengjøring ...	26
Utstyrsskuff.....	27
Feilsøk stekeovn	27

Feilmeldinger induksjonstopp

Ved driftsetting	28
Ved igangsetting.....	28
Under bruk	29





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 innvendig og utvendig. Rengjør stekeovnen og tilbehøret med såpe og vann.
- 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 stekeovnen er kald igjen fjern smuss og vask den nøye.
- Følg sikkerhetsreglene når du bruker stekeovnen.
- De omkringliggende materialer (skap) må kunne tåle en temperatur på 100°C.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår p.g.a. feil installasjon.

VIKTIG! Induksjonstopper gir raskere oppkok enn andre topper!



GENERELLE SIKKERHETSREGLER

- Komfyren kan brukes av barn fra 8 år og oppover, personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, personer med manglende erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner på bruk av komfyren. Instruksjonen må gies på en sikker måte slik at farene involvert er forstått. Barn skal ikke leke med komfyren. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten tilsyn.
- **ADVARSEL!** Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsugnet over håndtaket til stekeovnsdøren. Ikke berør varmeelementer i stekeovnen under bruk.
- Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er kontinuerlig overvåket.
- **ADVARSEL!** Uovervåket matlaging med fett eller olje på en komfyr kan være farlig og medføre brann. Ved eventuell brann skal man **ALDRI** slukke med vann. Slå av komfyren og dekk flammene med kasserollelokk eller brannteppe.
- **ADVARSEL!** Det må ikke lagres varer på toppen da dette medfører fare for brann.
- **ADVARSEL!** Dersom en brist kommer til syne i koketoppglasset må du øyeblikkelig frakoble apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke plasser ting laget av metall slik som bestikk, kniver, stålboller, kasserollelokk etc. på kokesonene, da de kan bli varme om kokesonene slås på.
- Etter bruk slås kokesonene av med tilhørende taster. Stol ikke på kjeledetektoren.
- Komfyren skal ikke opereres med tidsbryter eller fjernkontrollsystem.
- **ADVARSEL!** For å forhindre at komfyren tipper kan veltesikringen monteres.
- Under bruk blir komfyren varm. Unngå å berøre varmeelementene i stekeovnen.



- Detaljer på komfyren som er ment å berøres for en kortere periode under bruk kan være varme.
- Ikke bruk stålull eller skarpe metallskraper for å rengjøre dørglasset, toppen eller andre flater da det kan ripe opp overflaten og resultere i knust glass eller skade på overflater.
- Ikke bruk damprensere for å rengjøre komfyren.
- **ADVARSEL!** Komfyren må være avslått ved bytte av lyspære for å unngå elektrisk støt.
- Komfyren skal ikke stå på i lengere tid uten oppsyn.
- Komfyren skal aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten. Sett aldri 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 autorisert reparatør.
- Komfyren er kun beregnet for privat bruk.
- Barnesikringen på ovnsdøren bør ikke fjernes!
- Privatpersoner må aldri skifte den elektriske kabelen selv. Dersom kabelen skades, må du kontakte din forhandler eller autorisert reparatør.
- Pass på at ledningene til andre apparater i bruk ikke kommer borti varme punkter på dette apparatet.
- Komfyren er kun beregnet på tilberedning av matvarer.
- 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 av stekeovnsbryter og touchpanelet når komfyren ikke er i bruk.

- Restvarme – en kokesone kan fortsatt være varm i noen minutter etter å ha vært i bruk. Det vises en “H” i effektindikatoren. Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.
- Hold touchkontrollpanelet rent og fritt for matavfall for å unngå funksjonsfeil.
- ADVARSEL! Tilgjengelige deler kan være varme når matlaging eller grilling pågår. Små barn bør holdes unna.

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annen bruk enn den som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen. Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for privat husholdningsbruk. Den er produsert i samsvar med gjeldende standarder for slike apparater. Reparasjoner må gjøres av autorisert reparatør. Reparasjoner som utføres av uautorisert reparatør kan skade deg. Komfyren må ikke endres på noen måte.

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 pacemakere være laget i overensstemmelse med gjeldende lovgivning for slike apparater. Med hensyn til dette kan vi bare garantere for at vårt eget produkt er i henhold til gjeldende bestemmelser. For å vite om pacemakere 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 reparatør.**



KERAMISK INDUKSJONSTOPP

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

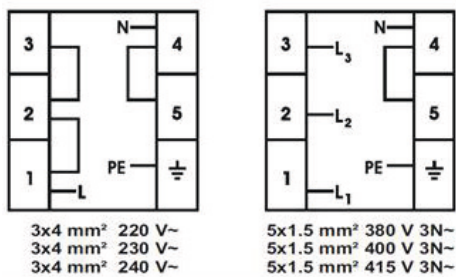
PLASSERING AV KOMFYREN

Generelle krav: Kjøkkenet skal være tørt og ha tilstrekkelig ventilasjon. Komfyren skal plasseres slik at man får lett tilgang til alle betjeningselementene. Det må være minst 2 cm mellom ovnens bakside og veggen for luftsirkulasjon. Møblene tett på komfyren må tåle temperatur på 100 grader. 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 fettet 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

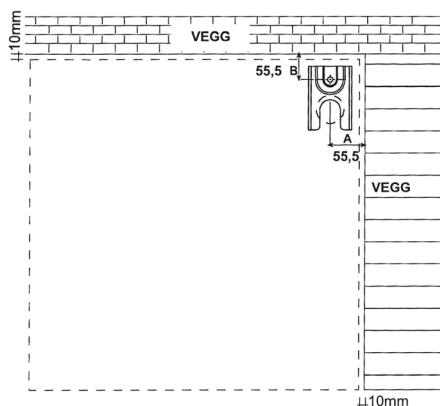
Komfyren er produsert for tilkoping til 230 volt anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret med 25 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere at informasjonen på merkesskiltet er i overensstemmelse med det elektriske tilkoblingspunktet.



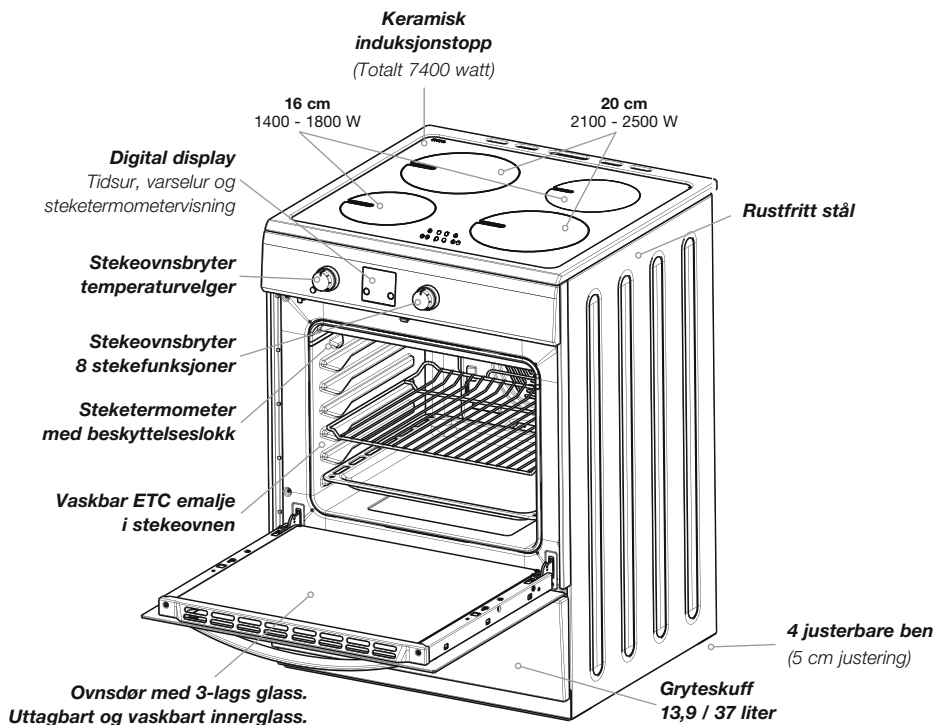
Dette apparatet må være jordet
For denne tilkoblingen bør det benyttes strømkabel
av type : H05V V-F

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:



Komfyren er 90 cm høy. Skal man ha en høyde på 84,5 cm må sokkelen skrues av. Skru av de 4 justerbare benene på sokkelen. Disse skrues på under komfyren.



MERK! 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. Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten.

TEKNISK DATA

Kokesoner induksjon

2 sone	16 cm	1400/1800 W
2 sone	20 cm	2100/2500 W

Stekefunksjoners effekt (W)

Tining	50 W
Varmluft	2000 W
Over- og undervarme	2300 W
Omluft	2300 W
Pizzafunksjon	3100 W
Minigrill	1400 W
Supergrill	2600 W
Gratineringsfunksjon	2600 W
Stekeovns totale varmeeffekt: maks 3100 W	

Lyspære

25 W – E14, 300°C, 230V

Komfyr utvendig

Høyde:	84,5–90 cm
Bredde:	59,5 cm
Dybde:	60 cm
Vekt:	ca. 64 kg

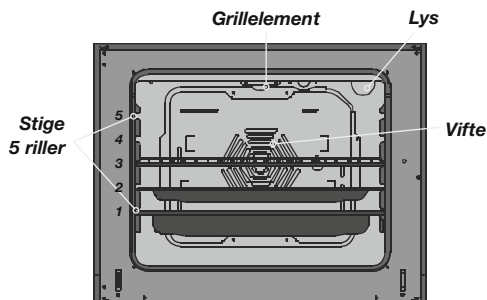
Stekeovn innvendig

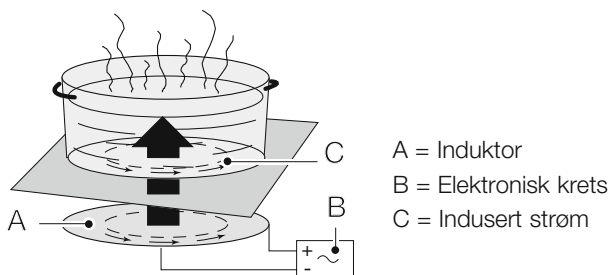
Høyde:	40 cm
Bredde:	43 cm
Dybde:	33,8 cm
Stekeovnsstørrelse:	56 liter
Dybde med åpen dør:	105 cm

Utstyrliste

- 2 stekebrett
- 1 dyp panne
- 1 stekerist

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

Stekeovn innvendig



INDUKSJONSPRINSIPPET

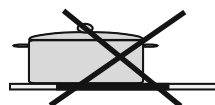
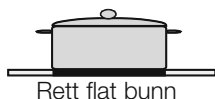
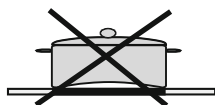
Induksjonsprinsippet er et magnetisk fenomen. Når du setter kokekaret på en kokesone, og deretter slår den på, produserer de elektroniske kretsene i platetoppen induert strøm i bunnen av kokekaret, og øker umiddelbart temperaturen på dette. Denne varmen blir dermed avgitt til de matvarene som koker eller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

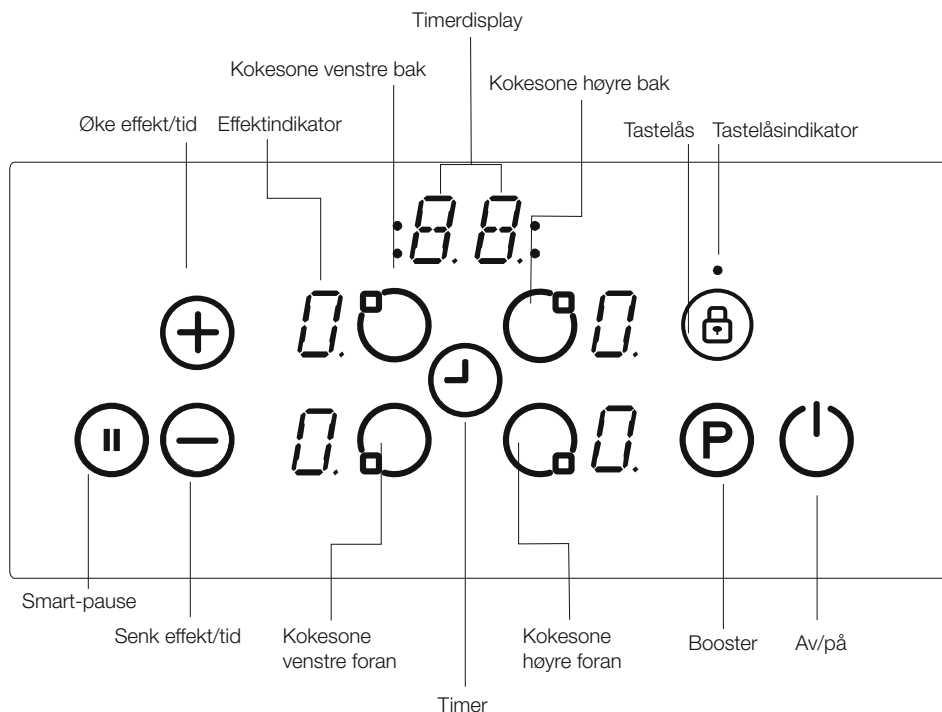


TIPS FOR ENERGISPARING

Induksjonssoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på kokekarets bunn opp til en viss grense. Men den magnetiske delen av kokekarbunnen må ha minimumdiameter 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



Bruk passende kokeutstyr til induksjons-sonene. Når komfyren tilkobles spenning vil displayet slå seg på i noen sekunder for så å gå til stand-by modus. Toppen kontrolleres av elektroniske sensorer som betjenes ved at man berører/trykker på ønsket sensor. Når en sensor betjenes gir den fra seg en liten pipelyd. En hvilken som helst operasjon eller tastetrykk vil medføre et lite pipesignal som er en bekreftelse på at en handling er utført.

Slå på toppen

Trykk på AV/PÅ-tasten . Alle effektindikatorer på betjeningspanelet vil vise "0", og en pipelyd angir at sonene 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.)

Restvarmeindikator

Er kokesonene varme vil symbolet **"H"** vises i displayet for effektindikatorer inntil kokesonene er avkjølt.

Slå av kaketoppen

Trykk på AV/PÅ-tasten $\odot$. Kaketoppen vil slå seg av. Alle kokesoner slår seg av samtidig.

Slå på en kokesone

Trykk på AV/PÅ-tasten $\odot$. Det lyser **"0"** på effektindikatorene på alle soner, og en prikk blinker på høyre siden av **"0"**. Når man trykker på ønsket kokesone stopper det å blinke på de andre sonene. På valgte sone lyser prikken kontinuerlig. Trykk så på $\oplus$ for å øke effekten.

For å øke/senke effekten under koking må man først trykke på knappen til kokesonen slik at prikken ved effektindikatoren (for valgte sone) kommer frem.

Ønskes en hurtig oppkoking kan man trykke **P** (booster). For å aktivisere booster **P** for en kokesone må man trykke på kokesonen slik at prikken ved varmeindikatoren for valgte sone lyser for så å trykke på **P**.

Slå av en kokesone

Trykk på aktuell sone slik at prikken i effektindikatoren kommer frem. Trykk så på $\ominus$ til effektindikatoren viser **"0"**, eller trykk $\oplus$ og $\ominus$ samtidig. Er kokesonen varm vil **"H"** vises på displayet isteden for **"0"**.

Smart-pause

Når Smart-pause $\odot$ aktiviseres reduseres effekten på alle kokesoner som er påslått. Når den slås av returnerer kokesonene tilbake til innstilt effekt. Deaktiveres ikke Smart-pause slår toppen seg av etter 30 minutt. Når Smart-pause benyttes reduseres effekten til trinn 1 på alle soner som er påslått. **"II"** symbolet blinker på alle soner.

Sikkerhetsbryter for kokesoner

Kokesonene blir slått av etter en definert maksimumstid. Enhver endring i effekten nullstiller denne tiden/timeren.

Effekttinnstilling	Sikkerhetsbryter aktiveres etter
1–2	6 timer
3–4	5 timer
5	4 timer
6–9	1,5 timer

Barnesikring

For å aktivere barnesikringen må toppen slås på. Trykk på AV/PÅ-tasten $\odot$. Trykk på $\oplus$ og $\ominus$ samtidig. Trykk så på $\oplus$ igjen. **"L"** vil nå vises i alle effektindikatorene på displayet. Om kokesonene er varme vil det blinke **"H"** og **"L"**. For å deaktivere barnesikringen trykkes AV/PÅ-tasten $\odot$. Trykk på $\oplus$ og $\ominus$ samtidig. Trykk så på $\ominus$ igjen. **"L"** skal da forsvinne fra effektindikator-displayet.

Tastelås

Tastelåsfunksjonen låser toppen når den er i bruk. Det er ikke mulig å endre effekten på kokesonene. Det eneste man kan gjøre er å slå av toppen med AV/PÅ-tasten $\odot$. Den aktiveres ved å trykke på hengelåsen $\odot$ i mer en 2 sekunder. Et lys vil blinke ved hengelåsen for å markere at tastelåsen er aktiv.

Timerfunksjonen (valgfritt)

Timerfunksjonen realiseres i to versjoner:

Minuttimer (1..99 min):

Minuttimeren kan brukes dersom kokesonene er slått av. Trykk på AV/PÅ-tasten $\odot$. Trykk så på Timer-tasten. Timerdisplayet viser **"00"**. Trykk $\oplus$ for å øke tiden, eller trykk $\ominus$ for å minke tiden. Minuttimer kan brukes mellom 0 og 99 minutter. Hvis ingenting skjer innen 10 sekunder, vil minuttimeren automatisk slås av. Etter at Timeren er innstilt, teller innstilt tid

ned. Når tiden er omme, lyder det et signal og Timerdisplayet blinker. Lydsignalet stoppes automatisk etter 2 minutter og/eller ved å trykke på hvilken som helst knapp. Minuttimeren kan endres eller slås av når som helst ved å bruke Timer-tasten ⊕ og minke tid-tasten ⊖.

Kokesonetimer (1..99 min):

Når kokeplaten står på, kan en uavhengig Timer programmeres for alle kokesoner.

Velg en kokesone. Deretter velger du effektindikatoren, før du til slutt aktiverer Timerinnstillingstasten ⊕.

Rundt Timerdisplayet finner man fire lysdioder (LED). Disse indikerer hvilke kokesoner Timeren har aktivert. Trykk på Timer ⊖ til led-lyset lyser

for ønsket kokesone. Trykk på ⊕ for å øke og ⊖ får å redusere koketiden. Når Timerdisplayet viser null, vil et signal lyde og Timerdisplayet blinker "00". Den programmerte kokesonen slås av. Lydsignalet og blinkingen til Timerdisplayet (LED), stoppes automatisk etter 2 minutter og/eller ved å trykke på hvilken som helst tast.

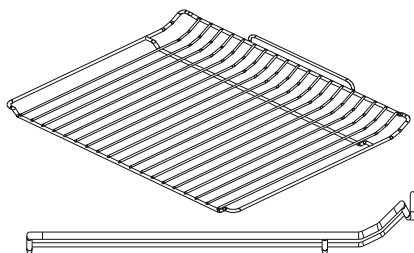
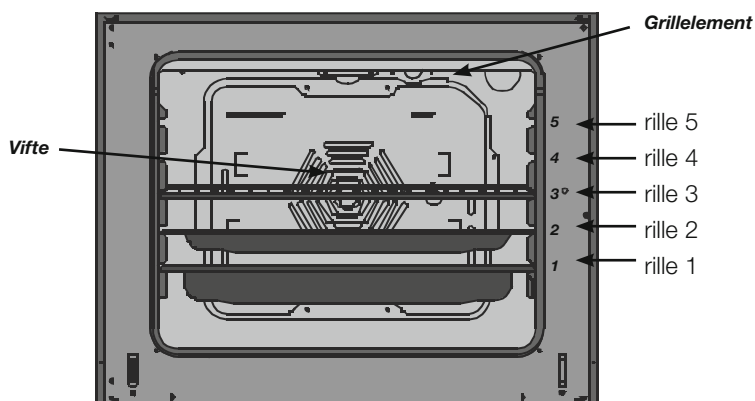
VIKTIG!

Kokesonene vil være varme under og rett etter bruk. Etter at kokesonen er slått av vil symbolet "H" vises i effektindikator 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.
- Termostaten kan reguleres fra 0 til 270°C (max). Velg riktig temperatur.
- Termostatlampen for stekeovnen slukker når valgt temperatur er nådd. For å oppretholde riktig temperatur slås varmen og lampen av og på etter hvert som temperaturen stiger og synker.
- Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes.

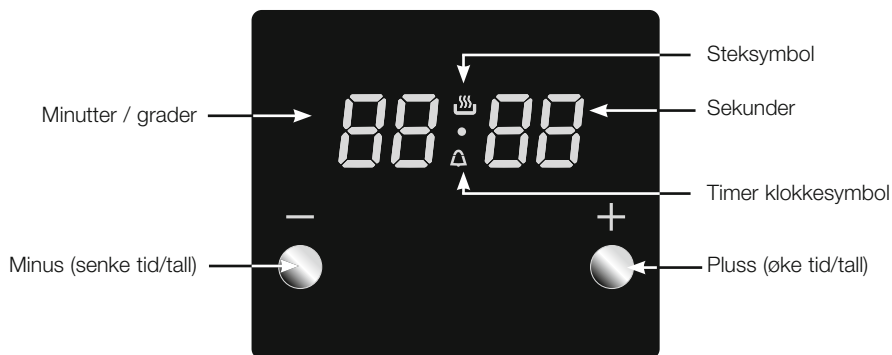
MERK! Av sikkerhetsårsaker vil lyset være på hele tiden under bruk.



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. Urets klokke vil ikke bli nullstilt ved korte strømutkoblinger. 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 "+" og "-" tastene og hold dem inne noen sekunder. "00:00" vises og displayet begynner å blinke.
- b)** Still inn hele 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.

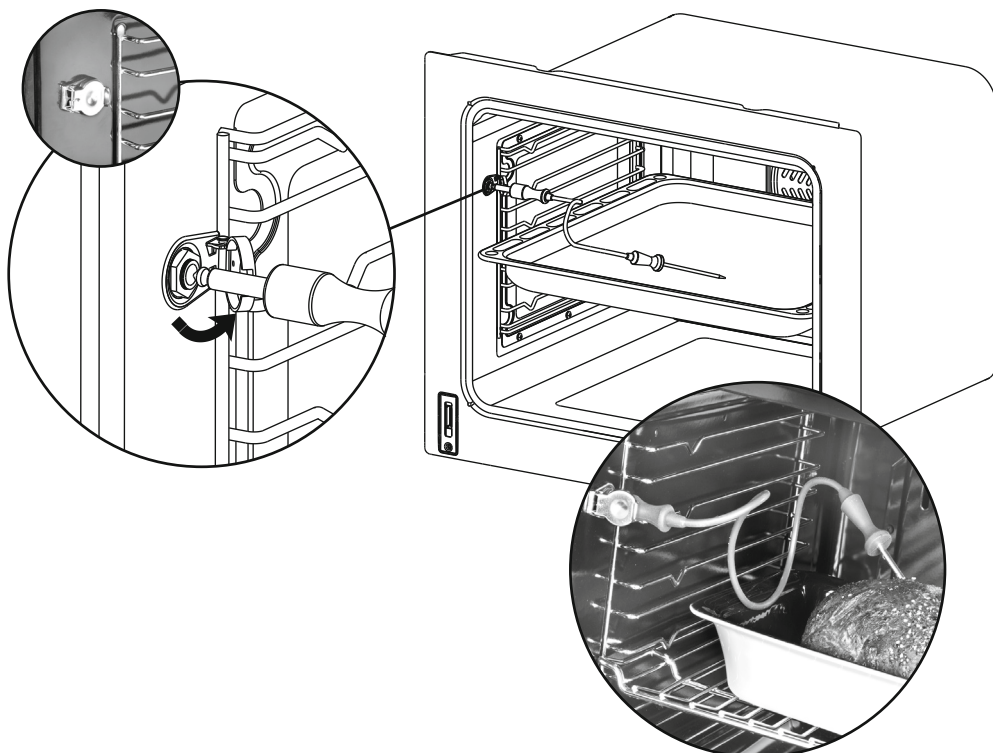
Bruk av digital stoppeklokke

- 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 å arbeide. For å slå av ovnen, må du slå av stekeovnsbryteren og termostaten. 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

- 1) Stikk hele spissen/sonden av steketermometeret inn i kjøttet, slik at spissen står mest mulig midt i kjøttet. Sonden må ikke berøre ben eller fettområder 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 av stekeovnsbryteren og termostaten når steking er ferdig.

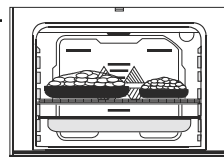
Man kan endre kjernetemperaturinnstillingene underveis ved å trykke "+" eller "-" tastene.

FORSIKTIG – Fare for forbrenning!

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

Stekefunksjoner med forklaring**Optining**

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

**Over-og undervarmefunksjonen**

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.

**Minigrill: Indre element**

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**

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. 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	Skinkestek	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 kjøtt (veiledende)



		Kjernetemperatur
Svinekjøtt		80 til 85 °C
Bog, skinke, nakke		80 til 85 °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

		Kjernetemperatur
Lammestek		75 til 80 °C
Fårestek		75 til 80 °C
Vilt		70 til 75 °C
Villsvin		70 til 75 °C
Rådyr, hjort		70 til 75 °C

Baking

- I steketabellen på side 19 finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

STEKETABELL

Bakverk	Anbefalt stekesystem	Bruk av inventar	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 

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 "supergrill" 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.

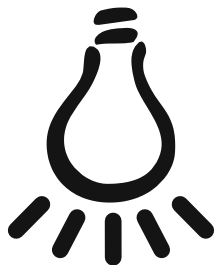
Dersom du skulle ha problemer med at bakverket ditt ikke blir stekt slik som i den forrige stekeovn din, forsøk da følgende:

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)

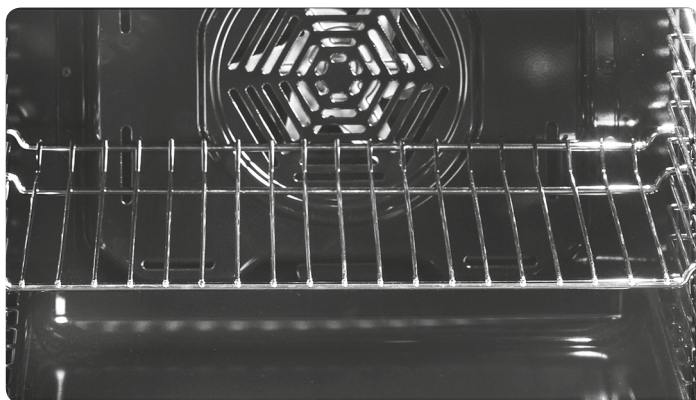
NB! Pass på at lyspæren er kald før du tar i den.

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.
- 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!**

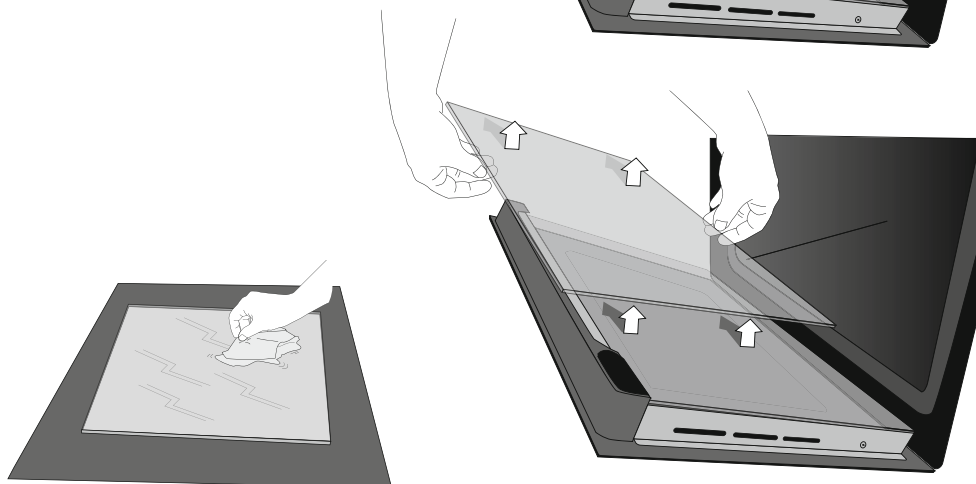
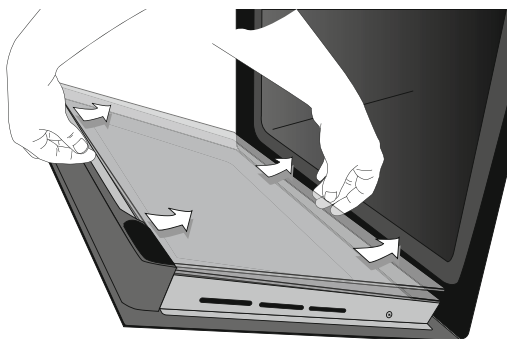
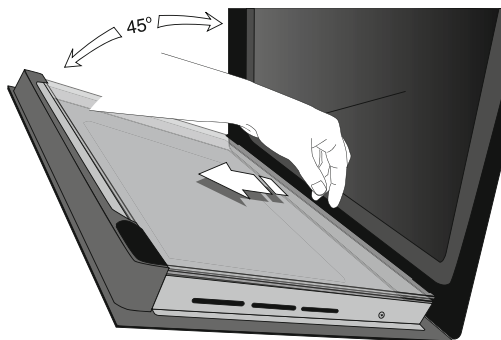
RENGJØRING AV GLASS

Stekeovnsglassene er plassert i spor.

Dra glasset litt mot deg, vipp 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 fettspрут, 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:

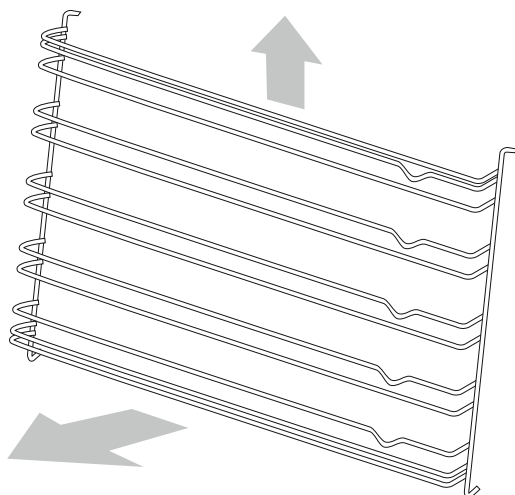
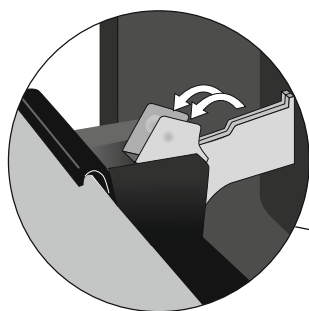
Ovnsdør:

Åpne døren helt.

Vipp opp festet over hengslene.

Døren løftes forsiktig ut.

Det er ingen skruer.



Hvordan ta ut stigene:

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

Vask stigene 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
- Rapporter feilen (til serviceverksted)

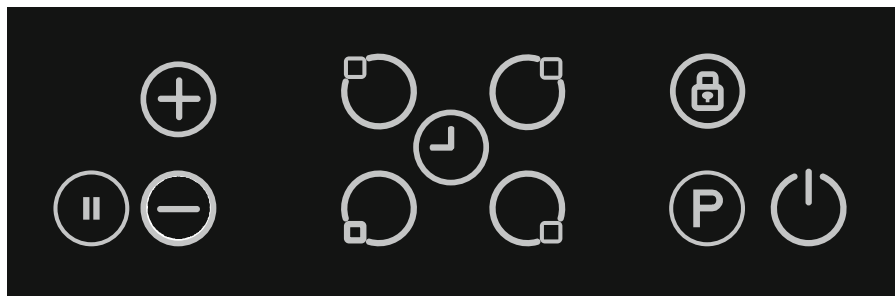
Noen enkle feil kan du ordne selv ved å følge fremgangsmåten nedenfor:

Lyset virker ikke:

- 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 defekt.
- 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

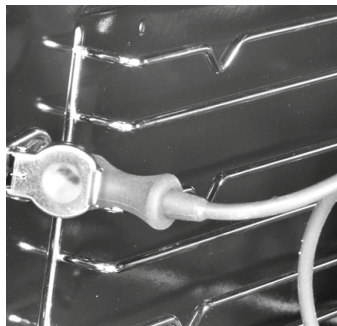
Problem	Mulig årsak	Hva bør jeg gjøre
<i>Platetoppen fungerer ikke og lysdisplayene på panelet forblir slukket</i>	Apparatet får ikke strømtilførsel. Strømtilførselen eller tilkoblingen er defekt.	Sjekk sikringene Kontakt servicefirma
<i>Platetoppen fungerer ikke og det vises ukjente meldinger</i>	Den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

UNDER BRUK

Problem	Mulig årsak	Hva bør jeg gjøre
Platetoppen fungerer ikke og gir fra seg en pipelyd ca. hvert 10 sekund	Det har oppstått overkoking eller en gjenstand er i veien på kontrollpanelet	Rengjør eller fjern gjenstanden og start kokingen igjen
Etter å ha slått på en kokesone, fortsetter lampene på panelet å blinke	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
Kjelene avgir suselyd under kokingen	Normalt med visse typer kokekar	Ingenting. Det er ikke farlig, verken for platetoppen eller for kokekaret
Det høres en suselyd fra koke-toppen under kokingen	Dette kommer av energien som passerer fra platetoppen til kokekaret	Ingenting
Viften fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er slått av	Avkjøling av elektronikken. Normal funksjon	Ingenting
Koketopp kobler helt ut under bruk	Tilgrising eller overkok	Rengjør og tørk av toppen og start på ny

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.



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