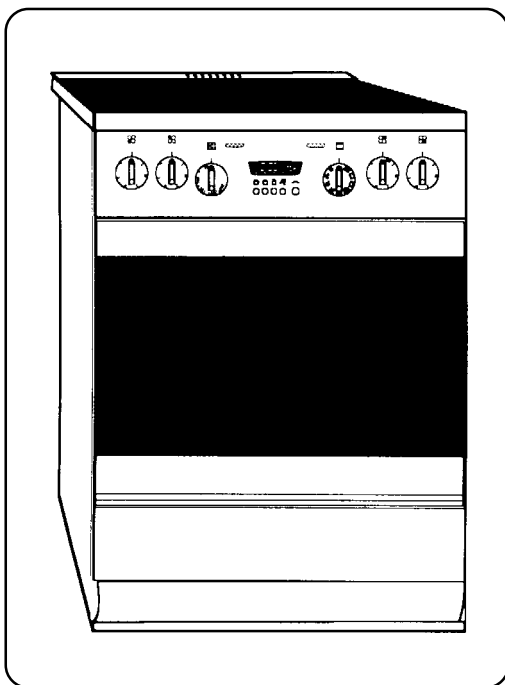

RÅD OG VINK

Praktiske råd og vink ved bruk
av Beha-komfyr Diplomat D 619K

BEHA



ELEKTRISK KOMFYR
Med keramisk topp D 619K

Bruksanvisning

Vi har skrevet denne bruksanvisningen for at du skal bli kjent med den nye komfyren så raskt som mulig.

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk komfyren.
- Gjør deg kjent med den nye komfyren og de ulike betjeningsfunksjonene på den. Følg rekkefølgen i bruksanvisningen.
- Følg alle råd og forklaringer som gjelder riktig bruk og behandling av komfyren. Da vil du få størst glede og nytte av komfyren, og den vil vare lenger.
- Rådene om sikkerhet er spesielt viktige. De skal bidra til å unngå ulykker og beskytte komfyren mot skade.
- Ta vare på bruksanvisningen. Den kan være til god hjelp senere.

INNHold

Viktige råd	4
Igangsetting	7
Montering	7
Strømtilkobling	7
Første gang	7
Elektronisk ur	7
Betjening av kokesonene	11
Valg av kokekar	14
Betjening av stekeovnen	15
Stekeovnsbrytere	15
Flerfunksjons-stekeovn	15
Varmluft	16
Over-/undervarme	18
Grill	20
Stell og vedlikehold	21
Rengjøring	21
Utstyrsskuff	22
Skifte lyspære i stekeovnen	22
Fremgangsmåte ved feil	22
Tekniske spesifikasjoner	27

VIKTIGE RÅD

- Sørg for at også andre som bruker komfyren leser bruksanvisningen, slik at de blir kjent med alle funksjonene og rådene.
- Vær oppmerksom på at ved bruk av elektriske apparater kan det oppstå farer som barn ikke er klar over.
- Når komfyren er i bruk og en stund etterpå er overflatene og delene på komfyren varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, glasset i stekeovnsdøren og beskyttelseslistene [10].
- Si fra til barna dine om farene og forsøk å holde dem mest mulig unna komfyren.
- Ved grilling i stekeovnen blir det infrarøde varmeelementet glødende. For å unngå at det oppstår flammer, må dette ikke komme i kontakt med det som skal grilles.
- Pass på så ikke ledninger til andre apparater kommer i berøring med varme kokesoner eller blir klemt i steke-ovnsdøren. Man må være spesielt forsiktig når man bruker stikkontakter i nærheten av komfyren.
- Den keramiske toppen og stekeovnen må aldri brukes til romoppvarming.
- Overopphetet olje og fett kan antennes. Forlat derfor aldri ovnen ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da det kan skade emaljen.
- Sett heller aldri gryter eller annet i bunnen av stekeovnen.
- Når stekeovnsdøren er åpen (grilling, resting osv. bare med infrarød grill), må beskyttelsesdekslet [12] henges på plass for å beskytte bryterpanelet og varsellampene.
- Ved defekter eller feil må komfyren kobles fra nettet ved at man tar ut hhv. kobler fra sikringene. Komfyren må ikke tas i bruk igjen før feilen er reparert av fagfolk.

Keramisk topp

Den keramiske toppen tåler temperatursjokk. Den tåler både kulde og varme.

Den keramiske toppen tåler også at du setter tunge gryter litt uvørent oppå den.

Det som kan være kritisk er punktformede slagbelastninger; hvis f.eks. et saltkar, krydderglass eller en annen liten, hard gjenstand faller oppå den.

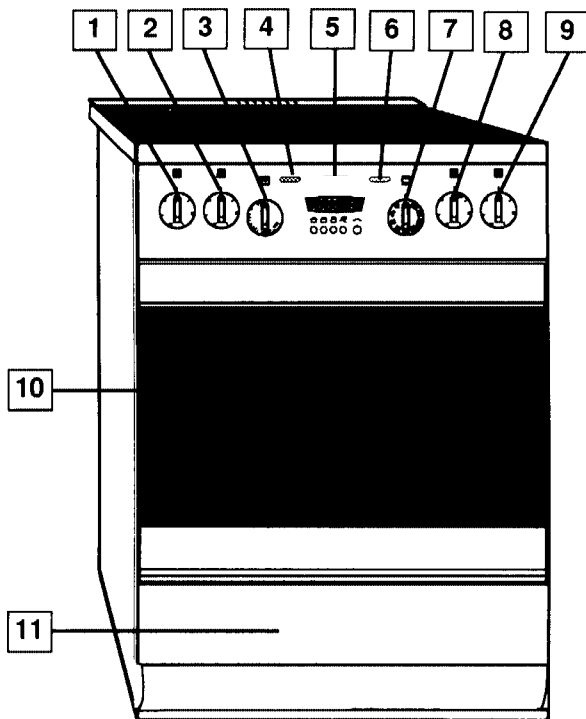
- Den keramiske toppen må ikke være påslått uten at det står kokekar på den; den må heller ikke brukes som oppbevaringsplass.
 - Kjelene skal være rene og tørre under.
 - Hvis det kommer sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske toppen, må man fjerne dette umiddelbart, helst mens ovnen fortsatt er varm, slik at det ikke oppstår kjemiske reaksjoner.
 - Det er ikke tillatt å tilberede mat på keramikktoppen i aluminiumsfolie, aluminiumsbeholdere eller i plastkar.
 - Man må passe på slik at man ikke lager riper i den keramiske toppen med kjeler som har skarpe kanter etc.
 - Husholdningsgjenstander av plast (skjeer, skåler etc.) må ikke legges/settes på den varme keramiske toppen; de kan smelte og sette seg fast.
-

VIKTIGE RÅD

- Man må også unngå å tørrkoke emaljekjeler.
- Hvis den keramiske toppen har fått riper eller sprekker som følge av mekanisk påvirkning, må komfyren umiddelbart kobles fra nettet ved at man skrur ut eller kobler fra sikringene.
- Dampen som oppstår i stekeovnen kommer ut gjennom spaltene i bakkant av den keramiske toppen. Disse spaltene må derfor alltid være åpne. Hold fingrene unna, dampen er varm!
- „Parker ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske rammens toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen”. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.

BETJENINGSELEMENTER

- 1 Bryter for kokesone, venstre foran
- 2 Bryter for kokesone, venstre bak
- 3 Stekeovnstemperatur
- 4 Indikator for stekeovnstemperatur (rød)
- 5 Elektronisk ur
- 6 Indikator for komfyr pålar (gul)
- 7 Stekerovnsfunksjon
- 8 Bryter for kokesone, høyre bak
- 9 Bryter for kokesone, høyre foran
- 10 Stekeovn
- 11 Utstyrsskuff



Montering

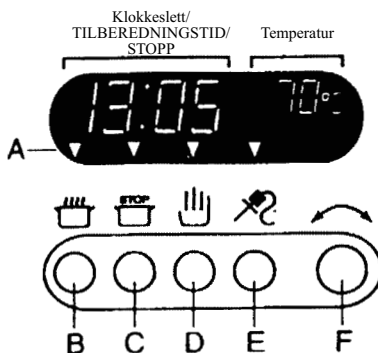
- Komfyren på plasseres vannrett og rett i forhold til veggen.
- Ujevnheter i gulvet kan utlignes ved hjelp av skruene under komfyren.
- Komfyren tilfredsstiller type Y (IEC 335-2-6) med hensyn til brannklasse. Denne type apparater må bare innbygges med kjøkkeninnredning, apparater eller vegger som er høyere kun på den ene siden.

Strømtilkobling

- Komfyren må tilkobles en separat strømkurs.
- Komfyren leveres med ledning og plugg.

Første gang

- Før du tar i bruk komfyren, må den rengjøres grundig. Bruk varmt vann med litt oppvaskmiddel og en myk lofri klut som du fukter litt. Bruk ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler.
- Etter at ovnen er rengjort, må stekeovnen [10] varmes opp med over-/undervarme hhv. varmluft i ca. 30 minutter ved 250°C.
- Sørg for skikkelig lufting av kjøkkenet, da beskyttelseslaget på varmeelementet som er påført for transporten fordampes.



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



Med koblingsuret kan du slå på stekeovnen eller venstre kokesone foran, eller begge samtidig. De andre kokesonene kan ikke betjenes med det elektroniske uret.

Virkemåte

Komfyren er utstyrt med et elektronisk ur [5]. Ved hjelp av dette kan du tilberede mange retter uten at du er nødt til å stå ved komfyren hele tiden.

Du gjør retten klar til koking/steking og stiller inn uret [5]. Komfyren blir da automatisk slått på, og når den forhåndsinnstilte koketiden nås, blir den slått av igjen.

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

Følg disse sikkerhetsinstruksjonene:

Det elektroniske uret tar seg kun av inn- og utkobling av kokesonene og stekeovnen.

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

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

Innstilling av klokkeslett

Da dette uret drives elektrisk, er ikke batterier nødvendig.

Den lagrede tiden vil likevel ikke gå tapt ved kortere 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.

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

Halvautomatisk drift

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

- Man slår på stekeovnen med velgerbryteren for stekeovnen [7] og termostaten [3], og man slår på kokesonene med bryteren [1].
- Trykk deretter inn tasten STOPP [C] og hold den inne. Ved å dreie tidsinnstillingen [F] framover stiller man så inn ønsket utkoblingstid.
- Alternativt kan du også trykke inn tasten TILBEREDNINGSTID [B] og dreie tidsinnstillingen [F] framover for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- Slipp deretter ut tasten igjen. Nå vises klokkeslettet igjen. Kokingen / steking starter nå (funksjonsindikatoren [A] viser STOPP eller symbolet for tilberedningstid, og AUTOMATIKK/MANUELL lyser). Når den innstilte tiden er utløpt, avsluttes kokingen / steking automatisk. Det gis en tre minutter lang varseltone som du kan stoppe ved å trykke på tastene B, C eller D.
- **Til slutt må** man slå av kokesonen og/eller stekeovnen ved hjelp av velgerbryteren for stekeovnen [7] og temperaturstyringen [3], eller med bryteren for kokesonen [1].
- Slå deretter av den halvautomatiske funksjonen ved å trykke på omkoblingstasten [D].

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

Hvis du vil se hvor mye tid som er igjen, trykker du kort på tasten TILBEREDNINGSTID [B].

Når du holder tastene [C] eller [B] inne kan du også endre den innstilte tiden ved hjelp av tidsinnstillingen [F].

Helautomatisk drift

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

- Man slår på stekeovnen med velgerbryteren for stekeovnen [7] og termostaten [3], og man slår på kokesonene med bryteren [1].
- Trykk deretter inn tasten TILBEREDNINGSTID [B] og hold den inne. Ved å dreie tidsinnstillingen [F] framover stiller man så inn ønsket tilberedningstid. Funksjonsindikatoren [A] viser symbolet for tilberedningstid.
- Slipp deretter tasten TILBEREDNINGSTID [B] og trykk inn tasten STOPP [C] og hold den inne.
- Ved å dreie tidsinnstillingen [F] framover stiller man så inn klokkeslettet man ønsker at retten skal være ferdig. Kokesonen og/eller stekeovnen slår seg automatisk på og av til de angitte tidene. Mens man er i automatisk drift lyser symbolene for tilberedningstid, STOPP og AUTOMATIKK/MANUELL i funksjonsindikatoren [A]. Etter utkobling gis det en tre minutter lang varseltone som du kan stoppe med å trykke på tastene B, C eller D.

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

Eksempel: Innstilling av tider

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

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

Endring av innstilte tider

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

Slå av automatikken før tiden

- Hvis du vil slå av automatikken før tiden, setter du bryteren for kokesonen [4] i stilling „0” og/eller termostaten til stekeovnen [2] og stekeovnsbryteren [2] på null.
- Trykk deretter inn omkoblingstasten [D].

Super-stekeautomatikk

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

- Skyv maten som skal stekes inn i stekeovnen.

- Stikk støpslet til steketermometeret [G] inn i kontakten oppe til høyre i stekeovnen.
 - Stikk spissen av steketermometeret [G] inn i maten, slik at spissen står mest mulig midt i stykket.
 - *OBS!* Pass på at steketermometeret ikke er i kontakt med varmeelementet.
 - Lukk døren til stekeovnen. I displayet vises nå temperaturvisningen og funksjonsindikatoren [A] viser symbolet for steketemperatur. Hvis den målte temperaturen er lavere enn 30 °C, blinker også symbolet °C.
 - Trykk på tasten STEKETERMOMETER [E] og hold den inne. Ved å vri tidsinnstillingen [F] forover stiller du inn ønsket kjernetemperatur.
 - Til slutt stiller du inn ønsket temperatur i stekeovnen og velger ønsket stekemetode med stekeovnsbryteren. Under stekingen viser temperaturvisningen kjernetemperaturen til enhver tid.
 - Ved å trykke på tasten STEKETEMPERATUR [E] en gang til vises den innstilte temperaturen. Denne kan endres ved behov. Når innstilt temperatur er nådd slås stekeovnen av, og det avgis en tre minutter lang varsel tone som du kan stoppe ved å trykke på tastene B, C eller D.
 - **Til slutt** slår man stekeovnsbryteren og termostaten på null og slår av automatikken ved å trykke på omkoblingstasten [D].
 - *FORSIKTIG* – Fare for forbrenning! Steketermometeret [G] er varmt. Beskytt hendene når du tar i det.
- Slå av automatikken før tiden**
- Sett stekeovnsbryteren og termostaten på null. Trykk deretter på tasten STEKETEMPERATUR [E] og vri

tidsinnstillingen [F] til venstre til displayet viser 00.

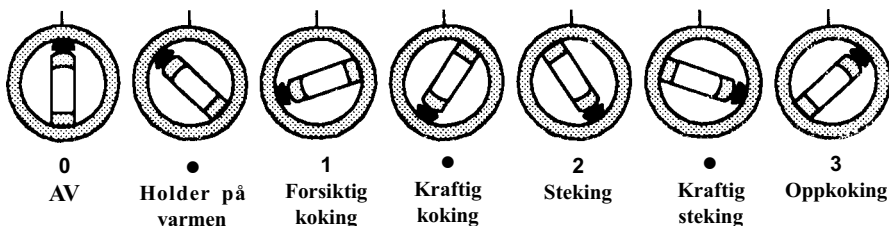
Eksempel: Du ønsker å steke en stek som skal være „ferdig” også inni.

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

Temperaturtabell for forskjellige kjøttyper (veiledende)

Kjøtttype	Kjernetemperatur
Svinekjøtt	80 til 85 °C
Bog, skinke, nakke	80 til 85 °C
Hakkekjøtt	75 til 80 °C
Knoke	85 til 90 °C
Storfekjøtt	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
Kalvestek	75 til 80 °C
Stekt kalvenyre	75 til 80 °C
Surret stek	75 til 80 °C
Kalveknoke	75 til 80 °C
Lammestek	75 til 80 °C
Får, fårestek	75 til 80 °C
Lammestek	75 til 80 °C
Kjøtttype	Kjernetemperatur
Vilt	70 til 75 °C
Villsvin	70 til 75 °C
Rådyr, hjort	70 til 75 °C

BETJENING AV KOKESONENE



Når en komfyr med keramisk topp eller stekeovnen er slått på, tennes driftslampen.

Kokesonene reguleres med de 7 bryterne. Hver av bryterne har 4 stillinger

0 • 1 • 2 • 3

samt et mellomtrinn som kjennetegnes med et punkt.

Disse mellomtrinnene velger man når temperaturen på det neste trinnet enten er for lav eller høy. På denne måten er det enkelt å justere temperaturen til mengden og type mat som skal kokes. Slik stiller man inn de forskjellige trinnene.

● **Kokesone AV - Stilling 0**

Ettervarmen kan utnyttes til å koke eller holde maten varm ved at man slår av platen tidlig.

● **Holder på varmen**

Når retten skal fortsette å koke svakt og sakte.

● **Forsiktig koking - Stilling 1**

Ved middels store mengder og når retten skal koke jevnt videre og man ønsker å utnytte energien på en økonomisk måte.

● **Kraftig koking**

For tilberedning av større mengder.

● **Steking - Stilling 2**

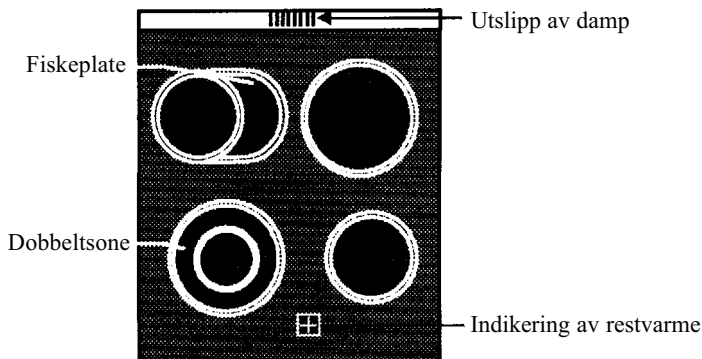
For retter som skal ha lavere temperatur til å steke videre.

● **Kraftig steking**

For tilberedning av stekt kjøtt, og for retter som trenger høy temperatur for å steke videre.

● **Oppkoking - Stilling 3**

Ved begynnelsen av kokeprosessen, til oppkoking, og tilberedning av hurtigretter ved full varmeeffekt.



Fiskeplate (se figuren)

Kokesonen bak til venstre, som slås av og på med bryteren [2], eller til venstre foran, som slås av og på med bryteren, har en dobbeltzone. Når du stiller bryteren forbi trinn 6 på stekesymbolet, kobles dobbeltsonen inn. Deretter kan du stille inn ønsket koketrinn. I stilling „0” kobles dobbeltsonen ut igjen. Ideel til tisenielen.

Dobbeltzone (se figuren)

Kokesonen foran til venstre, som slås av og på med bryter [1], har en utiobar stekesone. Når du stiller bryteren forbi trinn 6 på stekesymbolet, kobles denne stekesonen inn. Deretter kan du stille inn ønsket koketrinn. I stilling „0” kobles dobbeltsonen ut igjen.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren viser på hvilken av de 4 kokestedene det fortsatt er en overflatetemperatur på over 50°. Hvis du er oppmerksom på dette kan du unngå å brenne deg. Du kan også bruke denne restvarmen til å holde mat varm i et begrenset tidsrom.

Energisparing

- Varsellampen minner deg om at en av kokesonene fortsatt er slått på. Det lønner seg i alle tilfeller å slå av bryteren noen minutter før kokingen er ferdig. Kokesonene vil fortsatt avgi restvarme, uten at man bruker strøm.
- Sett alltid kjelen eller stekepannen på platen før du slår på platen.
- Bruk alltid lokk som passer til kjelen; da vil tilberedningstiden reduseres betydelig.
- Bruk det høyeste trinnet kun når du ønsker rask oppkoking. Når det dannes damp under lokket, slår du ned varmen så mye som mulig for å fortsette kokingen. Dermed bruker du ikke bare lite strøm, men du forhindrer også at maten koker over og brenner seg fast.
- Bruk av hurtigkokingskjeler har vist seg å være spesielt energibesparende.

HiLight

Du har anskaffet en komfyr med **HiLight kokesoner**. En slik kokesone har ekstremt kort oppvarmingstid. Du sparer på denne måten både strøm og tid når du koker.

Straks en keramisk koketopp eller stekeovnen slås på, tennes indikeringslampen.

Temperaturen på den keramiske koketoppen reguleres med den tilhørende bryteren. Bryteren har i tillegg til stillingene

0 • 1 • 2 • 3

også mellomtrinn som indikeres med et punkt. Reguleringen er trinnløs.

Disse mellomtrinnene velger man når temperaturen på det neste trinnet enten er for lav eller høy. På denne måten er det enkelt å tilpasse temperaturen til mengden og type man som skal tilberedes.

Kokeflatene er utstyrt med termostat som hindrer at de overoppheves.

Slik stiller man inn de forskjellige trinnene:

- **Kokesone AV - Stilling 0**
Ettervarmen kan utnyttes til å koke eller holde maten varm ved at man slår av varmen tidlig.
- **Holder på varmen**
Når retten skal fortsette å koke svakt og langsomt.
- **Forsiktig koking - Stilling 1**
Ved middels store mengder og når retten skal koke jevnt videre og man ønsker å utnytte energien på en økonomisk måte.
- **Kraftig koking**
For tilbereding av større mengder.
- **Steking - Stilling 2**
For retter som skal ha lavere temperatur til å steke videre.
- **Kraftig steking**
For tilbereding av stekt kjøtt, og for retter som trenger høy temperatur for å steke videre.
- **Oppkoking - Stilling 3**
Ved begynnelsen av kokeprosessen, til oppkoking, og tilbereding av hurtigretter ved full varmeeffekt.

VALG AV KOKEKAR

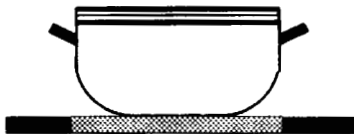
Valg av kokekar er spesielt viktig på en elektrisk komfyr.

Du vil i løpet av kort tid spare inn merkostnadene i form av spart energi og ved at kokekarene og platene varer lenger. I tillegg vil tilberedningstiden bli kortere.

- Bruk alltid kjeler og panner hvor bunnen er omtrent like stor eller større enn diameteren på platen. På denne måten oppnår man den beste varmeoverføringen.
- Hvis man bruker for små kjeler går ikke bare energien tapt, men maten vil også koke over og renne ned på platen og brenne seg fast.
- Bruk ikke kokekar med tynn eller buet bunn, da det kan føre til at platene på den keramiske toppen blir overopphetet. Spesielle kokekar med planslipt bunn beregnet for elektriske komfyrer er spesielt godt egnet.
- Vær oppmerksom på at kokekar med plasthåndtak ikke er egnet for bruk i stekeovnen [10].
- Hold alltid bunnen på kjelene tørr, slik at det ikke blir igjen kalkavleiringer på den keramiske toppen.
- Ved bruk av spesialkar må instruksene fra produsenten følges.



RIKTIG



Avrundet bunn

FEIL!



Buet bunn

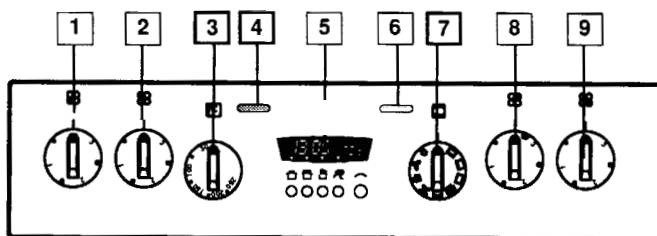
FEIL!



For liten kjele

FEIL!

BETJENING AV STEKEOVN



Stekeovnsbrytere

[4] Varmeindikering

Varmeindikeringen lyser så lenge varmeelementet er innkoblet.

Når valgt temperatur er nådd, slår termostaten av varmen og lampen slukker. Hvis temperaturen synker under innstilt verdi, kobler termostaten varmen inn igjen; lampen tennes på nytt. Dette gjentar seg hele tiden under bruk.

[7] Stekeovnsbrytere - stilling:



Lys i stekeovn



Varmluft



Varmluft med undervarme



Varmluft med grill



Mini Grill



Grill



Overvarme



Undervarme



Øver- og undervarme

[3] Termostat stekeovn

Med termostaten velger man ønsket stekeovnstemperatur. Temperaturen holdes konstant på ønsket temperatur.

Flerfunksjons-stekeovn

Flerfunksjons-stekeovnen [10] er laget slik at tradisjonell over- og undervarme og det moderne varmluftsprinsippet samt mulighet for grilling kan brukes i én og samme komfyr hver for seg. På denne måten kan man nyte godt av fordelene både til den ene og andre metoden.

Fordeler med varmluft

En varmluftsvifte som sitter på bakveggen i stekeovnen sørger for jevn luftsirkulasjon. På denne måten får man bedre varmeoverføring til det som skal stekes, og man får en jevn temperaturfordeling i hele stekeovnen.

- Man sparer strøm fordi man kan ha vesentlig lavere temperatur enn i tradisjonelle stekeovner.
- Stekeovnen blir ikke så skitten på grunn av at temperaturen er lavere. Smuss brenner seg ikke lenger fast og er dermed enklere å fjerne.
- Hvis man steker flere flate kaker eller brett med småkaker samtidig, anbefaler vi at man bruker første og tredje rille nedenfra.
- Betydelig raskere opptining - kan gjøres på alle riller, eventuelt også samtidig.
- Man kan åpne stekeovnsdøren, selv om man holder på å stekte svært følsomme kaker, uten at bakverket faller sammen.
- Lang foroppvarming som ved tradisjonelle stekeovner er ikke nødvendig; valgt temperatur nås raskt.

VARMLUFT

Steking

Skyv risten inn på en av de midterste rillene og plasser fettpannen under, eller legg risten direkte på fettpannen. Man kan også bruke bare fettpannen eller den vanlige stekeplaten.

Sett risten eller platen inn på midterste eller nederste rille. Kjøttporene lukkes raskt; på den måten unngår man at kjøftsaften renner ut og man får en jevn brunng og fin gjennomsteking av selv store stykker.

- Drei først stekeovnsbryteren [7] til stilling 3 (varmluft med undervarme).
- Deretter velger man ønsket temperatur med termostaten [3]. Det lønner seg å begynne å steke med høy temperatur; og deretter regulere ned temperaturen. Retter som må stekes i mer enn én time bør stekes på 160°C.

Temperatur og steketider (veiledende)

Matvarer	°C	Minutter
Kylling, ca. 1 kg	180	50-60
Vilt, 1-1,5 kg	160	120-140
Kalvestek, ca. 1 kg	160	100-140
Svinestek, ca. 1 kg	175	120-140
Oksestek, ca. 1 kg	160	120-150
Gås, and	175	etter vekt

De oppgitte temperaturene gjelder kun for steking på rist; for steking i lukkede kar bruker man 200°C.

Damp

I stekeovnen [10] kan man dampe alle lettkokte matvarer - som fisk, frukt og grønnsaker.

Retten får på denne måten en spesielt god smak; den beholder næringsstoffene og sitt friske utseende.

- Lag retten ferdig og legg den på et ildfast fat av porselen, glass eller stentøy.

- Sett fatet på risten og skyv risten inn på en av de midterste rillene.
- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 3 (varmluft med undervarme), still termostaten [1] på 160-180°C og la begge bryterne stå slik under dampingen.
- Bruk bare litt vann og la maten dampe så kort tid som mulig: for lang tilberedningstid forringer grønnsakene.

Steking av bakverk

- I stekeovnen [10] kan man steke på to plater samtidig. Skyv platene inn på andre og fjerde rille.
- Hvis du i tillegg til platene som følger med også bruker andre bakeformer, settes disse på grillristen (omtrent midt i ovnen, avhengig av hvor høy formen er).
- Ved bruk av varmluft er det ikke nødvendig å forvarme stekeovnen.
- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 2 (varmluft) og still termostaten [1] på ønsket temperatur.
- Hvor lang tid steking tar avhenger av platene og formene, bruk så mørke former som mulig.
- Løse deiger og tykkere stykker krever mindre varme, men lengre steketid.

Temperatur og steketid (veiledende)

Type bakverk	°C	Minutter
Bakverk med eggehvite	100	60-70
Marmorkake	175	35-50
Bløtkakebunner	175	25-35
Ostekake	175	40-70
Formkaker	175	30-50
Gjærdeig	175	30-45
Småbakt eller småkaker	175	18-25
Flate fruktkaker	175	30-50
Kjeks	175	30-40

Sterilisering/konservering

Stekeovnen [10] i varmluftovnen er også godt egnet for sterilisering og konservering. Frukt og grønnsaker må behandles separat.

Bær og steinfrukter

- Skyv fettpannen inn på nederste rille.
- Fyll den omtrent halvfull med varmt vann og sett inn de fylte sylteglassene. Pass på at glassene ikke kommer borti hverandre!
- Sett stekevonsbryteren [7] i stilling 3 (varmluft med undervarme) og sett termostaten [3] på 160°C.
- Når det etter cirka 50-60 minutter kommer små luftbobler i glassene, stiller man termostaten [3] på 0°C og steriliserer frukten med lukkede dører:
 - Bærfrukter 5-10 min.
 - Stein- og kjernefrukter 15-40 min.
- Deretter tar man glassene forsiktig ut og setter dem på et tørt håndkle. Dekk til glassene for å beskytte dem mot trekk.
- Ta av klemmene først neste dag.

Grønnsaker

Konservering av grønnsaker foregår på nesten samme måte:

- Etter at grønnsakene er gjort klar (vasket, børstet, oppdelt) forvelles (blancheres) de ved å dyppe dem i kokende vann i 3-10 minutter (bruk en sil).
- Fyll grønnsakene umiddelbart i glassene og tøm på kokende vann.
- Skyv fettpannen inn på nederste rille.
- Fyll litt vann i fettpannen og sett inn sylteglassene. Pass på så ikke glassene kommer borti hverandre!

- Når det etter ca. 80 minutter kommer luftbobler i glassene, stiller man termostaten [3] på 100°C.
- Steriliser grønnsakene i ca. 20-40 minutter, avhengig av type grønnsaker.
- Avkjøl i ca. 35 minutter.

Tining

Man kan tine på alle rillene; også flere samtidig, når det går an på grunn av høyden på brettene. Karene bør være tildekket.

- Sett stekevonsbryteren [7] i stilling 2 (varmluft) og termostaten [3] på 140°C.
- Halvferdige eller rå retter tines ikke bare opp ved 170-200°C, men de dampes og stekes også.

Opptining - temperaturer og tid (veiledende)

Det som skal tines	°C	Minutter
Frosne ferdigretter	140-160	35-50
Rått kjøtt, ca. 1 kg	170-200	120-150
Rundstykker	140-160	5-10

OBS: Ta hensyn til at undervarmen er kraftigere enn overvarmen, og prøv deg frem litt ved innstilling av grader og steketid!

OVER-/UNDERVARME

Steking

Skyv risten inn på en av de midterste rillene og fettpannen under eller legg risten direkte på fettpannen. Man kan også bruke bare fettpannen eller det vanlige stekeplaten. Plasser dette på midterste eller nederste rille.

Hvis det som skal stekes veier under 1 kg, lønner det seg å tilberede det på kokesonen.

- Sett først stekeovnsbryteren [7] i stilling 9 (over- og undervarme).
- Velg deretter ønsket temperatur med termostatbryteren [3].
- Stek i ca. 30 minutter med termostaten på 250°C. Still til slutt termostaten på 200°C.
- Ca. 30 minutter før full steketid, stiller du termostaten tilbake til 100°C.

Steketider (veiledende)

Mat	Vekt	Minutter
Kylling	ca. 1 kg	50-60
Vilt	1-1,5 kg	120-140
Kalvestek	ca. 1 kg	100-140
Svinestek	ca. 1 kg	110-150
Oksestek	ca. 1 kg	120-150

De oppgitte temperaturene gjelder kun for steking på rist; for steking i lukkede kar bruker man 200°C.

Steking av bakverk

- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 9 (over- og undervarme) og forvarm stekeovnen i ca. 15 minutter.
- Skyv stekeplaten inn på en av de midterste rillene. Ander bakeformer settes på grillristen. Deretter skyver du grillristen inn i stekeovnen, slik at formen står mest mulig midt i ovnen.
- Hvor lang steketid som er nødvendig avhenger av platene og formene; bruk så mørke former som mulig.

- Løse deiger og tykkere stykker krever mindre varme, men lengre steketid.

Temperatur og steketid (veiledende)

Type bakverk	°C	Minutter
Bakverk med eggehvite	150-160	ca. 60
Marmorkake	180-190	40-70
Bløtkakebunner	180-190	30-40
Ostekake	180-190	50-70
Formkaker	180-190	40-60
Gjærdeig	180-190	30-50
Småbakst eller småkaker	180-190	18-20
Flate fruktkaker	180-200	30-50
Kjeks	170-225	25-35

Før og etter steking

- Smør bakeplater og former godt. Spesielt hvis formene er mønstret må man smøre hjørnene grundig med fett.
- Fyll ikke formene helt fulle, men la det være igjen plass slik at deigen kan heve seg.
- Kaken er gjennomstekt når den løsner fra kantene og når det ikke sitter igjen deig på bakepinnen når man stikker den forsiktig inn i kaken (bruk en trepinne eller en strikkepinne).
- La den ferdige kaken hvile i minst 10 minutter før du tar den ut av formen. Pass på at den ikke står i trekk, og ikke flytt unødig på den.
- Ikke la kaken stå for lenge i formen eller på platen, da de kan få metallsmak.
- Småkaker bør tas av platen så raskt som mulig etter at de er ferdigstekt for å unngå at de blir brunere og at de går i stykker når man tar dem av.
- Ved steking må stekeovnsdøren ikke åpnes før tidligst etter at halve steketiden er gått, da kaken kan falle sammen.

Damp

I stekeovnen [10] kan man dampe alle lettkokte matvarer - som fisk, frukt og grønnsaker.

Retten får på denne måten spesielt god smak; den beholder næringsstoffene og sitt friske utseende.

- Lag retten ferdig og legg den på et ildfast fat av porselen, glass eller stentøy.
- Sett fatet på risten og skyv risten inn på en av de nederste rillene.
- Sett stekeovnsbryteren [7] først i stilling 9 (over- og undervarme).
- Still termostatbryteren [3] på 170-200°C og la denne stå uforandret under dampingen.
- Bruk bare litt vann og la maten dampe så kort tid som mulig; for lang tilberedningstid forringer grønnsakene.

Sterilisering/konservering

Stekeovnen [10] er også godt egnet for sterilisering og konservering. Frukt og grønnsaker må behandles separat.

Bær og steinfrukter

- Skyv fettpannen inn på nederste rille.
- Fyll den omtrent halvfull med varmt vann og sett inn de fylte sylteglassene. Pass på så glassene ikke kommer borti hverandre!
- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 8 (undervarme) og sett termostaten [3] på 180 til 200°C.
- Når det etter cirka 80 minutter kommer små luftbobler i glassene, stiller man termostaten [3] på 0°C og lar frukten avkjøles med lukkede dører i ca. 30 minutter:
 - Bærfrukter 5-10 min.
 - Stein- og kjernefrukter 15-40 min.

- Deretter tar man glassene forsiktig ut og setter dem på et tørt håndkle. Dekk til glassene for å beskytte dem mot trekk.

- Ta av klemmene først neste dag.

Grønnsaker

Konservering av grønnsaker foregår på nesten samme måte:

- Etter at grønnsakene er gjort klar (vasket, børstet, oppdelt) forvelles (blancheres) de ved å dyppe dem i kokende vann i 3-10 minutter (bruk en sil).
- Fyll grønnsakene umiddelbart i glassene og tøm på kokende vann.
- Skyv fettpannen inn på nederste rille.
- Fyll litt vann i fettpannen og sett inn glassene. Pass på så ikke glassene kommer borti hverandre!
- Når det etter ca. 80 minutter kommer luftbobler i glassene, stiller man termostaten [3] på 150°C.
- Steriliser grønnsakene i ca. 60 minutter, avhengig av type grønnsaker.
- Avkjøl i ca. 35 minutter.

GRILLING

Vær oppmerksom på at grillmat skal saltes etter at grillingen er ferdig. Man kan imidlertid ha på annet krydder før grillingen.

Grilling med mini grill

- Åpne stekeovnsdøren. Da døren må være delvis åpen under hele grillprosessen, må du for å beskytte betjeningsknappene mot varme, damp og fettsprut, skyve det vedlagte beskyttelsesdekslet [12] inn i klemmene under bryterpanelet.
- La komfyren være under oppsyn under grillingen; hold barn unna!
- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 5 (Grill) og vent i ca. 8 minutter før du legger grillmaten inn i stekeovnen.
- Fordel kjøttstykkene som skal grilles på risten slik at overflaten ikke er større enn det infrarøde varmeelementet.
- Skyv risten inn på øverste rille.
- Stekeovnsdøren må stå på gløtt under grillprosessen. Sving den opp med et lett trykk og la den gli oppover til den låses i hvilestilling (20° vinkel). Stekeovnsdøren må ikke ligge mot beskyttelsesdekslet [12] (se bilde „Stekeovnsdør”).
- Grill 6-10 minutter på hver side - avhengig av type og tykkelse.

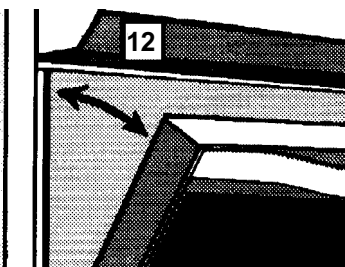
Turbogrill

Når man griller på denne måten er grilleffekten mer intensiv enn med bare den infrarøde grillen.

Dessuten har man den fordelene at man kan grille store mengder på en gang.

Biff, schnitzel og koteletter, pølser, kyllingstykker etc. må ikke snus når man griller med varmluft.

- La stekeovnsdøren være helt lukket.
- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 4 turbogrill og still termo-statbryteren [3] på 250°C.



Stekeovnsdør

- Man kan bruke begge de midterste rillene samtidig; risten øverst og fettpannen under.
- Ved grilling med varmluft er tilberedningstiden ca. 20-25 minutter, avhengig av hva som grilles.

Grilling

- Åpne stekeovnsdøren.
- Da døren må være delvis åpen under hele grillprosessen, må du for å beskytte betjeningsknappene mot varme, damp og fettsprut, skyve det vedlagte beskyttelsesdekslet [12] inn i klemmene under bryterpanelet.
- La komfyren være under oppsyn under grillingen; hold barn unna!
- Sett stekeovnsbryteren [7] i stilling 6 grill og vent i ca. 6 minutter før du legger grillmaten inn i stekeovnen.
- Ved intensivgrilling kan man legge risten full med kjøtt.
- Skyv risten inn på en av de øverste rillene, avhengig av tykkelsen på kjøtt-stykkene.
- Stekeovnsdøren må stå på gløtt under grillprosessen. Sving den opp med et lett trykk og la den gli oppover til den låses i hvilestilling (20° vinkel). Stekeovnsdøren må ikke ligge på beskyttelsesdekslet [12] (se bilde „Stekeovnsdør”).
- Grill 6-10 minutter på hver side - avhengig av type og tykkelse.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Stekeovn

Generelt gjelder for stekeovnen: Lave tilberedningstemperaturer - lite nedsmussing av stekeovnen.
--

- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen.
- Rengjør stekeovnen - hvis nødvendig - så snart som mulig etter bruk. **Bruk ikke stekeovnspray og ingen sterke, slipende pusse- eller skuremidler.**
- Etter rengjøring med vann må man la døren stå åpen en stund for å slippe ut fuktigheten.
- Ved damping, sterilisering og konservering dannes det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk stekeovnen godt etterpå, da det kan oppstå rustskader.

Den keramiske toppen

Rengjør den keramiske toppen med jevne mellomrom og helst når den er håndvarm eller kald. Unngå at smuss brenner seg fast.

Vi anbefaler:

- Forsøk spesielt å unngå at sukker- og syreholdige matvarer brenner seg fast.
- Aluminiumsfolie og plastredskaper kan skade CERAN-kokesonen, hvis det smelter og ikke fjernes umiddelbart.
- Lett smuss som ikke er fastbrent vaskes av med en fuktig klut.

- Kraftig smuss og smuss som sitter fast fjernes enkelt med et barberblad.
- Kalk, vannstriper, fettsprut og metallskinnende misfarginger fjernes med f.eks. „Sidol Edelstahl“, „Stahlfix“, „Cerafix“ eller „Collo profi“.

Du kan forebygge skader på grunn av sukker og sukkerholdige matvarer ved å rengjøre den keramiske toppen med „cera-fix“ eller „Collo profi“ enten alltid eller før du tilbereder mat som inneholder mye sukker. Dette middelet danner en silikonfilm på den keramiske toppen, som ikke bare beskytter, men som også gjør kokesonen enda „glattere“.

Flatene på komfyren

Tørk av emaljerte flater, beskyttelseslister og bryterpanel med en fuktig klut.

Før rengjøring kan bryterne trekkes framover. Fukt på forhånd med varmt såpevann steder hvor det har brent seg fast mat.

Bruk ikke slipende pusse- eller skuremidler.

Stekeovnsdøren

Glasset i stekeovnsdøren kan tas av og rengjøres.

- Når man skrur skruen oppe på dørrammen 1/2 omdreining til venstre, løsner glassruten. Nå kan man trekke glassruten oppover.
- Når glasset er rengjort, skyver man det tilbake i dørrammen igjen og låser det ved å skru skruen mot høyre.

Utstyrsskuff

I utstyrsskuffen [11] kan man oppbevare fettpanne, stekeplater, grillrist og annet utstyr. Den kan trekkes ut til den stopper.

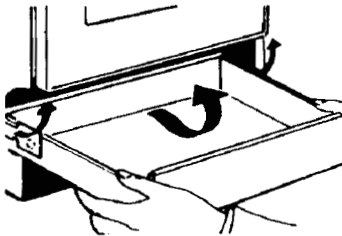
Når den skal rengjøres kan den trekkes helt ut:

- Trekk den først ut til den stopper, løft den litt oppover og ta den av.
- Man setter den inn igjen i motsatt rekkefølge. Pass på at hengslene på begge sider av utstyrsskuffen [11] henger riktig i styreskinnene.

Skifte lyspære i stekeovnen

Før man bytter lyspære i stekeovnen må man koble fra strømtilførselen.

- Åpne stekeovnsdøren og legg en klut (kopp håndkle eller annet håndkle) i bunnen av stekeovnen, slik at man unngår at glasset knuses hvis dekslet skulle falle ned.
- Pæren sitter foran øverst midt i stekeovnen. Den er beskyttet av et rundt glassdeksel. Ta av dette dekslet ved å skru det mot venstre.
- Bytt den defekte pæren (type 25 W / E 14, T 300°C) i en ny av samme type.
- Sett på dekslet igjen ved å skru det mot høyre.



Fremgangsmåte ved feil

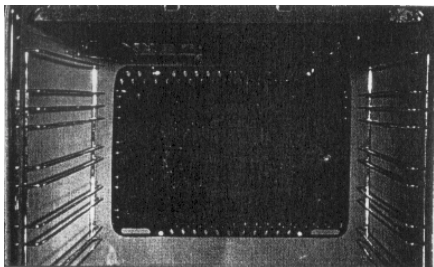
- Ved eventuelle defekter bør man ta kontakt med vår kundeservice eller andre fagfolk.
- Forsøk aldri å utføre reparasjoner selv.
- Før du kontakter fagfolk, bør du imidlertid kontrollere om sikringene til ovnen er i orden.

MERK!

Hvis motoren til varmluftsviften på baksiden av stekeovnen stanser, må man slå av stekeovnen umiddelbart.

Hvis oppvarmingen brukes uten vifte, kan det ødelegge stekeovnen.

Hvis det er sprekker eller riper i den keramiske koketoppen, må man umiddelbart koble fra strømmen og kontakte kundeservice.



Hvis du ønsker det kan du bruke en, to eller tre skinnepar samtidig med stekeplate, fettpanne eller grillrist så lenge størrelsen på det som skal stekes eller grilles tillater det.

Stekeskinner

Stekeovnen har tre par stekeskinner slik at det skal være lett å dra ut stekebrett, stotpanne eller grillrist.

- Dra høyre og venstre skinne til den stopper og sett f.eks. stekebrettet oppå.

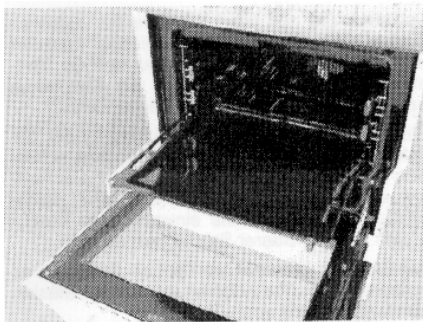
Pass på at platen ligger riktig på skinnene mellom de bakre og fremre beskyttelseslistene.

- Under steking kan man dra stekebrettet ut til den stopper.

FORSIKTIG! Stekebrett og uttrekk er varme!

Stekeplaten ligger stødig på uttrekket, og det er lett både å se og kjenne på bakverket.

Det er ikke lenger nødvendig å støtte brettet eller å ta det helt ut.



Åpen stekeovn med stekeplate som er tatt ut på uttrekket.

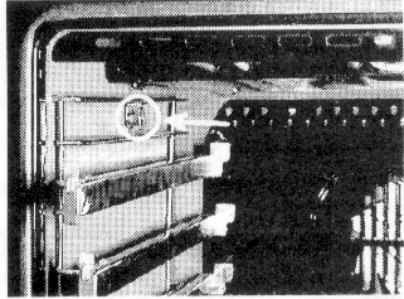
Rengjøring

Generelt gjelder for stekeovnen: Lave tilberedningstemperaturer - lite nedsmussing av stekeovnen.

- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen.
- Rengjør stekeovnen - hvis nødvendig - så snart som mulig etter bruk. **Bruk ikke stekeovnspray og ingen sterke, slipende pusse- eller skuremidler.**
- Etter rengjøring med vann må man la døren stå åpen en stund for å slippe ut fuktigheten.
- Ved damping, sterilisering og konservering dannes det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk stekeovnen godt etterpå, da det kan oppstå rustskader.
- Fruktsaft som drypper fra stekeplaten setter flekker som ikke lar seg fjerne av stekeovnsrens. Hvis man baker svært våte fruktkaker, bør man ikke bruke stekeplatene, men vi anbefaler at man bruker fettpannen som er dypere.
- Bruk stekeovnsrens kun på de emaljerte flatene i stekeovnen.
- Hvis stekeovnen bare er litt skitten, vasker man den med varmt såpevann eller eddikvann.
- Hvis stekeovnen er svært skitten, bør den helst rengjøres med en gang den er avkjølt med stekeovnsrens.
- La stekeovnsrens virke.
- Vask deretter stekeovnen.

Innskyvingsristen

Man kan også vaske innskyvingsristen. Det er enkelt å ta dem ut og sette dem inn igjen.

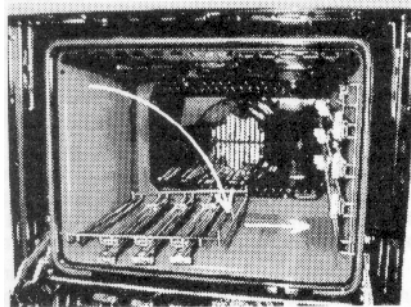


Løsne innskyvingsristen

Innskyvingsristene er festet med en skrue. På bildet over er skruen til den venstre innskyvingsristen merket med en hvit sirkel. Skru skruen helt ut; bruk en mynt hvis nødvendig.

Vipp innskyvingsristen nedover og dra den ut. Rengjør innskyvingsristene i varmt vann og tørk den deretter godt.

Man setter dem på plass i motsatt rekkefølge. Pass på at innskyvingsristen stikker riktig inn i hullene på sideveggen før du fester skruen.



Ta ut innskyvingsristene

Rengjøring av stekeskiner

Stekeskinere kan også rengjøres. Det er enkelt å ta ut og sette det inn igjen.

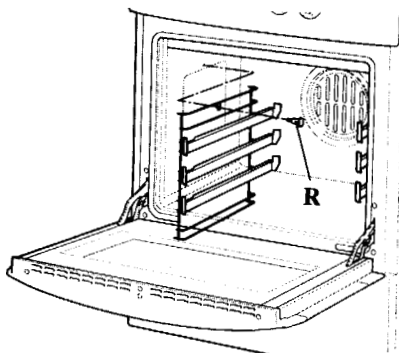
Stekeskinere er festet med en skrue. På bildet til venstre er skruen til det venstre stekeskinere merket med en hvit sirkel.

Skru skruen helt ut. Bruk en mynt hvis nødvendig.

Vipp stekeskinere nedover og dra det ut.

Rengjør stekeskinere i varmt vann og tørk det godt.

Det settes på plass i motsatt rekkefølge. Pass på at stekeskinere sitter riktig i hullene på sideveggen før du fester skruen helt.



Ta ut stekeskinere

Flatene på komfyren

Tørk av emaljerte flater og bryterpanel med en fuktig klut.

Før rengjøring kan bryterne trekkes framover. Fukt på forhånd med varmt såpevann steder hvor det har brent seg fast mat.

Bruk ikke slipende pusse- eller skuremidler.

Edelstålutførelse: Bruk en fuktig klut, evt. tilsatt rengjøringsmiddel beregnet for edelstål, til å rengjøre flater av edelstål.

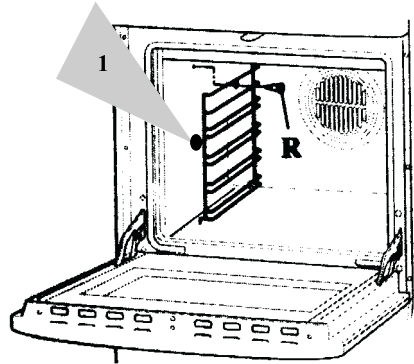
STELL OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Stekeovn

Generelt gjelder for stekeovnen: Lave tilberedningstemperaturer - lite nedsmussing av stekeovnen..

- Rengjør stekeovnen - hvis nødvendig - så snart som mulig etter bruk. **Bruk ikke stekeovnspray og ingen sterke, slpende pusse- eller skuremidler.**
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen.
- Etter rengjøring med vann må man la døren stå åpen en stund for å slippe ut fuktigheten.
- Ved damping, sterilisering og konservering dannes det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk stekeovnen godt etterpå, da det kan oppstå rustskader.



KUNDESERVICE

Komfyren er laget med omhu og er omhyggelig testet før levering.

Hvis det skulle bli nødvendig med reparasjoner eller vedlikehold, må man ta kontakt med forhandler.

Når man kontakter forhandler må man alltid oppgi:

- Apparatets type og merke
- Artikkelnummer (hvis det eksisterer)
- Kjøpsdato (se kvittering)
- Type feil/beskrivelse av feilen
- Fullstendig og tydelig adresse
- Telefonnummeret ditt og når du kan treffes personlig eller pr. telefon

Bare på denne måten kan vi gi deg tilfredsstillende og rask service.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Mål

Komfyr

- Bredde ca. 60 cm
- Høyde ca. 85 cm
- Dybde ca. 70 cm

Stekeovn

- Bredde ca. 43.5 cm
- Høyde ca. 35.0 cm
- Dybde ca. 43.3 cm

Tilbehør:

Storpanne, grillrist, beskyttelsesdeksel, 2 stekebrett.

Effekt

Stekeovn 3,3 kW
Infrarød-grill 2,9 kW

Keramisk topp

- venstre foran, Ø 120/180 mm utvidbar 0,8/1,7 kW
- høyre foran, Ø 145 mm 1,2 kW
- venstre bak, Ø 140/250 fiskeplate mm 1,1/2,0 kW
- høyre bak, Ø 180 mm 1,8 kW

Vi tar forbehold om tekniske endringer

Miljøvern



Man må huske at emballasje, gamle apparater, reservedeler etc. er verdifulle. Dette bør resirkuleres.

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 utskiftning 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 for øvrig 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 tiden 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 eller 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 for 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 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).

Av 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 +/- 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:

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

NÆRINGSKJØP

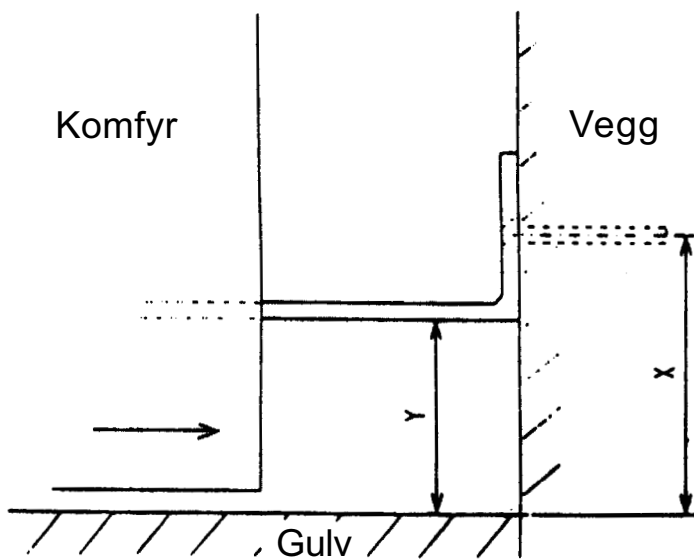
Med NÆRINGSKJØP forstås alt som ikke er forbrukerkjøp så som f.eks. når apparatet skal brukes i kafèer, restauranter, gatekjøkken, hoteller eller annen ervervsmessig virksomhet, samt bruk i skoler, institusjoner, hybelhus, barnehaver, idrettsanlegg, felles husholdninger, felles vaskerianlegg f.eks. i borettslag og lignende 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 driftsstans.

For øvrig gjelder leveringsbetingelsene som gjelder ved Forbrukerkjøp.

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

Montering av veltesikring



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

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

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

x = avstand til innfestning mot vegg

y = avstand fra gulv



Beha Elektro AS, 3940 Porsgrunn

Tlf: 35 51 62 50 **Fax:** 35 51 62 61

Ordre: 35 51 62 70 **e-post:** post@beha.no

Internett: www.beha.no

IO-851
(04.2002./1)

