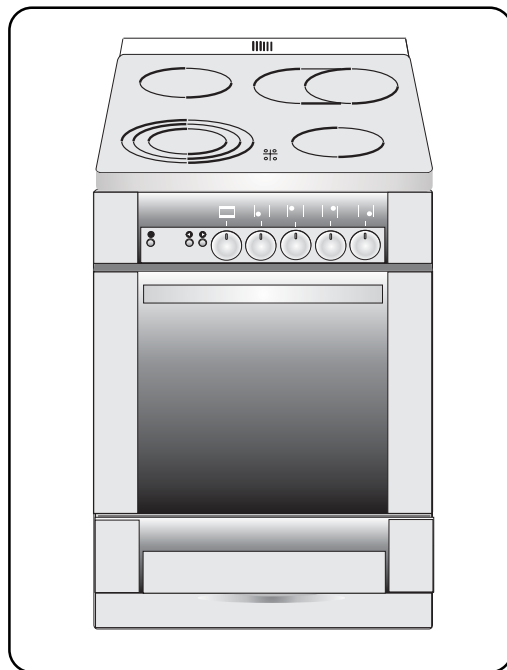

RÅD OG VINK

BEHA



**Bruksanvisning for
frittstående Beha komfyr D 629K**

Kjære kunde!

Du har kjøpt et produkt av høy kvalitet. Ovnene vi har produsert er moderne og enkle å bruke.

Denne håndboken gjør deg kjent med komfyren på en rask og enkel måte.

Les den nøye og vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd og sikkerhetstips.

Vi håper at du blir fornøyd med komfyren.

Med vennlig hilsen

Beha Elektro AS

PS. Vi gjør oppmerksom på at komfyren som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for bruk i private hjem.

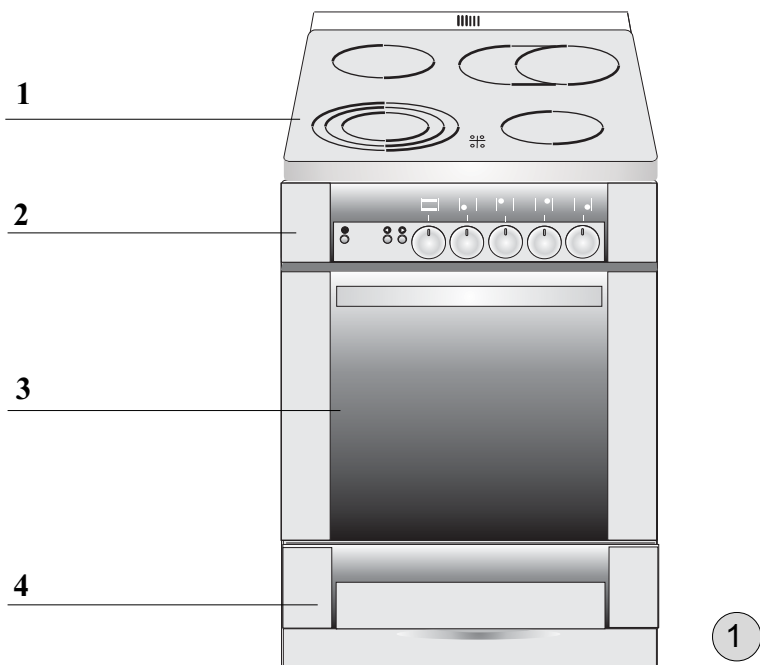
INFORMASJON TIL BRUKEREN

1. TEKNISKE KARAKTERISTIKKER.....	4
Oppbygging.....	4
Betjeningspanel.....	5
Kokesoner.....	5
Tekniske data.....	6
2. INSTALLASJON.....	7
Plassering av komfyren.....	7
3. BRUK.....	8
Sikkerhetsregler.....	8
Bruk av den keramiske toppen.....	9
Bruk av stekeovnen.....	12
Bruk av grillen.....	14
Programmering av stekeovnens funksjoner.....	16
Matlaging og koketips.....	20
4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	25
Daglig vedlikehold.....	25
Regelmessig kontroll.....	27
Feilsøking.....	27

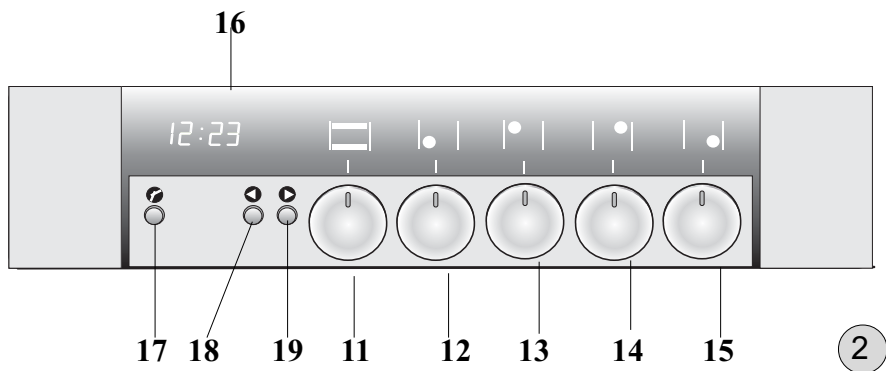
1. TEKNISK KARAKTERISTIKKER

OPPBYGGING (Fig. 1)

- 1 Keramisk topp
- 2 Betjeningspanel
- 3 Stekeovn
- 4 Gryteskuff



BETJENINGSPANEL (Fig. 2)



- 11 - stekeovns funksjonsbryter
- 12 - bryter for venstre kokesone foran
- 13 - bryter for venstre kokesone bak
- 14 - bryter for høyre kokesone bak
- 15 - bryter for høyre kokesone foran

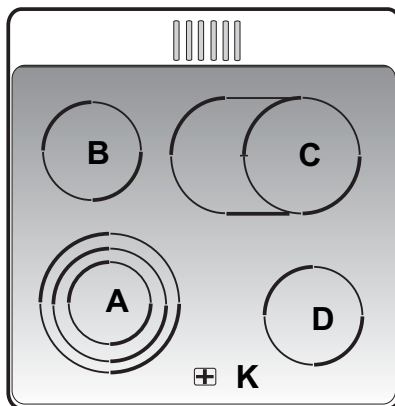
- 16 - elektronisk programmering
- 17 - funksjonsknapp
- 18 - „-“ knapp
- 19 - „+“ knapp

KOKESONER (Fig. 3)

- A** - $\emptyset 120/\emptyset 175\text{mm}/\emptyset 210\text{mm}$
- B** - $\emptyset 145\text{mm}$
- C** - $\emptyset 170/265\text{mm}$
- D** - $\emptyset 145\text{mm}$

Effekter per kokesone (kW):

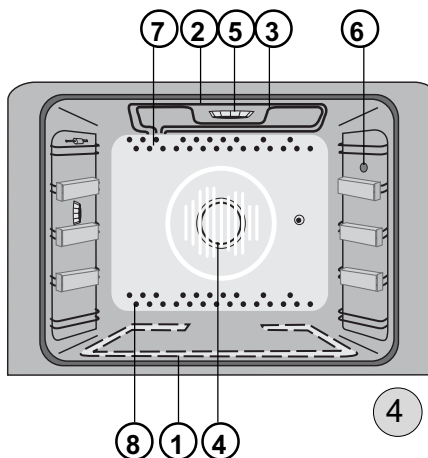
$\emptyset 145\text{mm}$	1,2
$\emptyset 120/\emptyset 175\text{mm}/\emptyset 210\text{mm}$	2,3
$\emptyset 170/265\text{mm}$	2,2



KOMFYR (Fig. 4)

Stekeovner er konstruert for flere behov.

- 1 - undervarme
- 2 - overvarme
- 3 - grill
- 4 - vifte
- 5 - lampe
- 6 - temperaturføler
- 7 - luftinntaksåpninger
- 8 - luftavløpsåpninger



Effektspesifikasjoner til ovnens tilbehør (kW):

- Stekeovn overvarme 0,9
- Undervarme 1,1
- Grill 2,0
- Vifte stekeovn 2,025
- Elektrisk spyd 0,004
- Lyspære stekeovn (E 14) 0,025
- Stekeovnens totale varmeeffekt 3,1

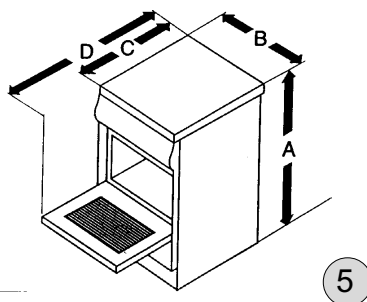
KOMFYR (Fig. 5)

- A - høyde: 850 mm
- B - bredde: 600 mm
- C - dybde: 605 mm
- D - dybde: 1050 mm

vekt ca. 52 kg

Stekeovn innvendig

- Høyde: 315 mm
- Bredde: 395 mm
- Dybde: 405 mm
- Stekeovnstørrelse*: 51 l



*Norm EN 50304

2. INSTALLASJON

Dette kapitlet tar for seg installasjon av ovnen i kjøkkenet og tilkobling til elektrisitet.

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.



FORSIKTIG!

Det er forbudt å foreta endringer eller modifisere det elektriske anlegget. Merkespenningen til komfyren er 230 V.

INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Komfyren er produsert for tilkopling til 230Volts anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret 25 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som sitter på etiketten.

3. BRUK

Før du tar komfyren i bruk:

- les bruksanvisningen, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene,
- ta av emballasjen, rengjør stekeovnen innvendig,
- slå på ventilasjonen i rommet eller åpne vinduet,
- varm opp stekeovnen (ved 250°C i ca. 30 minutter), fjern smuss og vask den nøye,
- Følg sikkerhetsreglene når du bruker komfyren.

SIKKERHETSREGLER

- Husk at noen elementer, som stekeovnsdøren og spesielt glassdelen og metalldeksler på knapper, etc. blir varme under bruk.
- Direkte kontakt med komfyren kan føre til at man brenner seg!
- Forsikre deg om at husholdningsapparater og ledninger ikke kommer i direkte kontakt med den varme ovnen. Isolasjonen til disse er ikke varmebestandig.
- Pass på at ovnen ikke er uten tilsyn under steking. Olje og fett kan ta fyr og føre til overoppheting eller overkoking.
- Sett ikke matretter som er tyngre enn 15 kg på den åpne stekeovnsdøren, eller matretter som er tyngre enn 25 kg oppå komfyren.
- Det er ikke tillatt å bruke komfyren hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert servicerepresentant.
- Hvis det oppstår en teknisk feil, må man koble fra strømforsyningen og forklare hvilken feil som har oppstått når man bestiller service.
- Følg prosedyrene og bestemmelsene i denne bruksanvisningen. Personer som ikke kjenner til innholdet i bruksanvisningen må ikke bruke komfyren.

GENERELT OM BRUK AV DEN KERAMISKE KOKETOPPEN

Du styrer kokesonene med de fire bryterne på betjeningspanelet. Bryterne er „skjult” i betjeningspanelet. Slik slår du på eller justerer effekten til en kokesone:

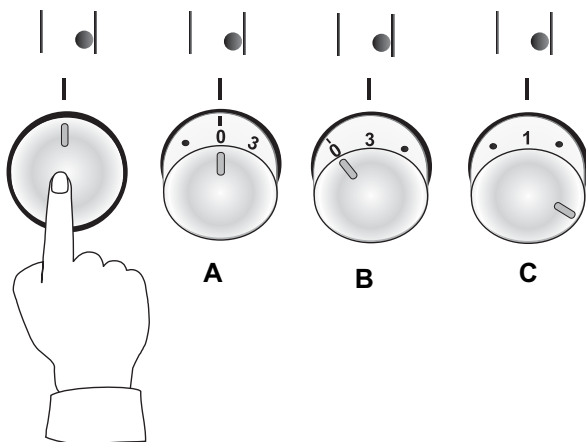
- trykk på bryteren og slipp den,
- still bryteren i ønsket stilling.

Slik skjuler du en bryter:

- trykk bryteren tilbake på plass

Stillingen til en bryter angis av merket over bryteren (se fig. 11)

Symbolene over bryterne viser hvilken bryter som styrer hvilken kokesone.



11

En kokesone er av når:

Tallet 0 på en bryter står under det vertikale merket på betjeningspanelet (fig. 11 A) den markerte indikatoren er av

Slik slår du av en kokesone:

- still bryteren på valgt arbeidsstilling, dvs. fra det første punktet opp til tallet 3
- sjekk om respektive indikator lyser, noe som indikerer at komfyren er på. Etter noen minutter - sjekk om temperaturindikatoren for kokesonen lyser


Eksempel på koking (fig. 11):


- A - bryter står på „0” - kokesonen er av
- B - bryter står på „3” - hurtigkoking
- C - bryter står på „1” - sakte koking


Tabell 1

Komfyren bør alltid brukes med fornuft. Koking krever ofte ikke full effekt på kokesonen. Varm maten til kokepunktet (pos. B) og oppretthold kokingen ved å stille ned bryteren (pos. C), se nederst foregående side.

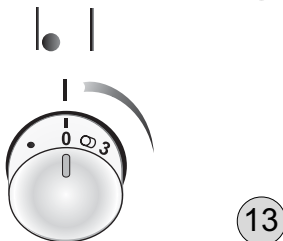
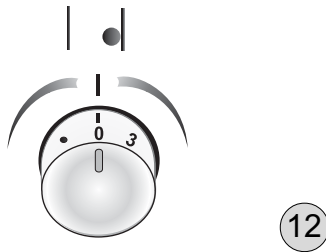
Betjeningsbryterne har 7 innstillinger, mellom 0 (av) og 3 (maksimum), og de kan dreies i begge retninger via posisjon 0 (fig. 12). Gjelder kokesone B og D - se tabell 3, side 5.

 Kokesonene er merket som vist til venstre.

 Dette symbolet gjelder den doble sonen, kokesone C - se tabell 3 side 5. For å slå på denne sonen, dreier bryteren med urviseren. Den utvidete del av sonen slås på, ved å dreie bryteren over stilling 3.

 For å slå på den dobbelt utvidbare sonen, kokesone A se tabell 3 side 5, dreies bryteren med urviseren. De utvidete delene av sonen slås på, ved å dreie bryteren over stilling 3.

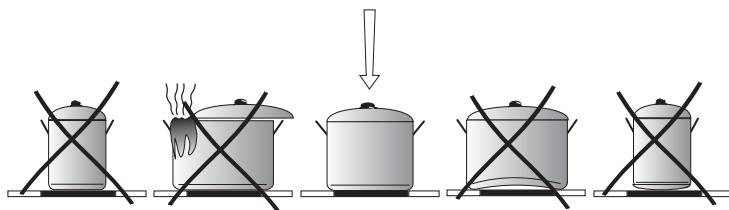
Bryterstilling		Foreslått bruk
3	maksimum	Brune kjøtt, varme opp til kokepunktet
●		Intens steking av hurtigstekt kjøtt
2	middels	Egnet til koking av alle stekte matvarer: kjøtt, etc.
●		Sakte steking eller intensiv koking
1	lav	Småkoking, supper, grønnsaker og damping
●		Sakte koking (f.eks. ris) og for å holde kokt mat varm
0	av	Restvarme brukes til å holde maten varm i en kortere periode



Praktisk råd

Riktige kjeler - se figur 14

- Bruk kjeler med flat bunn på kokesonene til den keramiske toppen.
- Ujevne bunner fører til unødvendig lang koketid, og dermed høyere strømforbruk.
- For koking som krever spesielt høy temperatur er kjeler med tykk, flat bunn best egnet.
- Å bruke kjeler uten lokk er sløsing med strømmen. Bruk derfor alltid kjeler med lokk.
- Kjelene bør ikke være mindre enn kokesonene.



14

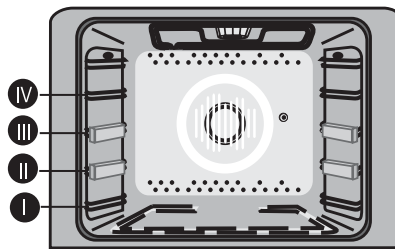
Meget viktig!

- Når komfyren er i bruk vil den bli varm, vær derfor forsiktig.
Sett ikke våte kjeler eller kjelelokk med dugg på de varme kokesonene.
Fuktighet og damp vil over tid føre til avleiringer!
Sett ikke plastboller på de varme flatene.
Ikke tilbered mat, uansett om den er pakket inn i aluminiumsfolie eller ikke, direkte på koketoppen.
Bruk ikke den keramiske toppen som skjærefjøl.
Pass på at det ikke kommer sukker eller saft som inneholder sukker på de varme kokesonene.
Les rådene om stell og rengjøring.
- Da overopphetet olje eller fett kan ta fyr, må matretter som innebærer bruk av fett eller olje (f.eks. pommens frites) alltid tilberedes under oppsyn.
- Den keramiske toppen må ikke brukes som arbeidsbenk eller til å sette fra seg ting på.
- Vær forsiktig når du bruker andre elektriske apparater som er plugget inn i nærheten av komfyren. Ledningene til disse må ikke komme i kontakt med den varme flaten på komfyren.
- Hvis det oppstår sprekker, brister eller revner på grunn av uforsiktig bruk, må man slutte å bruke komfyren. Den må kobles fra strømtilførselen ved å koble fra støpslet. Tilkall service umiddelbart.

BRUKE STEKEOVNEN

Komfyrer, avhengig av type, har forskjellige funksjoner i stekeovnen.

Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes. Rillene er merket med tallene I til IV.



15

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

Komfyren har flere bruksområder. De styres med:

- ovnsbryteren
- programmeringsenheten

Bryterne er „skjult” i betjeningspanelet. For å slå på eller justere effekten må man:

- trykke inn bryteren og slipp den,
- stille bryteren til ønsket stilling.

Slik skjuler du en bryter:

- trykk inn bryteren til utgangsstillingen

Posisjonen til bryteren indikeres med en strek (se fig. 16)

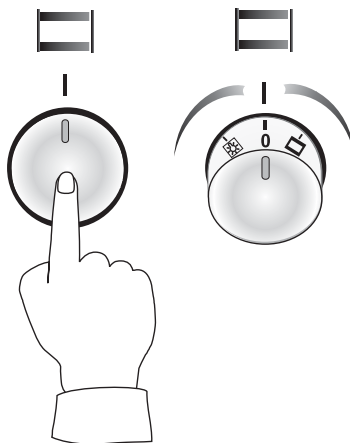
SLÅ PÅ STEKEOVNEN

Slik slår du på ovnen:

- still ovnsbryteren til ønsket stilling
- still den elektroniske programmeringsenheten i ønsket stilling (se „Programmering s. 16)


SLÅ AV STEKEOVNEN

For å slå av ovnen stiller du ovnsbryteren i stilling „0”. Drei den mot urviseren.























16

OVNENS ARBEIDSFUNKSJONER

Du velger funksjon med funksjonsbryteren, markert på betjeningspanelet med . Symboler på bryteren indikerer respektive funksjoner til ovnen.

Tabell 2

Ovnens funksjoner	Active funksjoner (programmerings - indikator)							Temperatur °C		
								Min.	Program.	Max.
 Ovnsllys	●									
 Ov./und.varme	●	●	●					30	180	280
 Umluft	●	●	●	●				30	170	280
 Grill m/spyd	●					●	●	30	280	280
 Grill	●					●		30	280	280
 Gratinering	●			●		●		30	200	280
 Supergrill	●		●			●		30	280	280
 Varmluft	●			●	●			30	170	280
 Pizzafunksjon	●	●		●	●			30	220	280
 Overvarme	●		●					30	180	230
 Underverme	●	●						30	200	240
 Tinefunksjon	●			●				-	-	-
 S.grill/spyd	●		●			●	●	30	280	280

BRUK AV GRILLEN

Maten grilles ved at den utsettes for infrarød stråling fra grillelementene i stekeovnen. Stekeovnsdøren skal være delvis åpen og betjeningsknappene skal være tildekket under grillingen (fig. 17).

Slik slår du på grillfunksjonen:
still bryteren i stillingen merket:



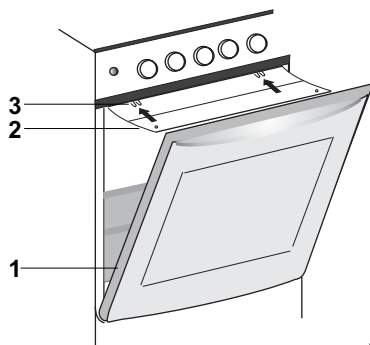
Varm opp stekeovnen i ca. 5 minutter (med døren lukket)

MERK! Temperaturreguleringen stilles i „maksimum” stilling.

- sett brettet med maten i riktig rille i stekeovnen. Hvis du bruker spydet, må du alltid
- sette et brett rett under maten for å samle opp fett som drypper.

sett på dekslet foran bryterne og lukk delvis stekeovnsdøren.

MERK! Hvis du har en stekeovn som er utstyrt med programmeringsenhet, skal arbeidsfunksjonene og steketiden stilles i følge bruksanvisningen til denne.



- 1-stekeovnsdør
- 2-bryterdeksel
- 3-grillskjern



17

Steketips:

- kjøtt bør ikke være tykkere enn 2-3 cm
- før grilling pensler man kjøtt og fisk med olje eller fett
- større kjøtt- og fiskestykker saltes før grilling, mindre stykker rett etter grilling
- snu maten når halve tiden er gått.

BRUK AV SPYDET

Med spydet kan du grille maten mens den roterer. Spydet brukes vanligvis til fjærkre, pølser, etc.

Spyd-motoren slås av og på automatisk når du slår av og på grillfunksjonene merket symbolene  og .

MERK! Spydet har ingen betjeningsbryter.

Tilbereding av matretter for grilling på spyd (fig. 18)

Slik tilbereder du rettene:

Stikk spydet **1** gjennom maten og fest det med gaffelen **2**.

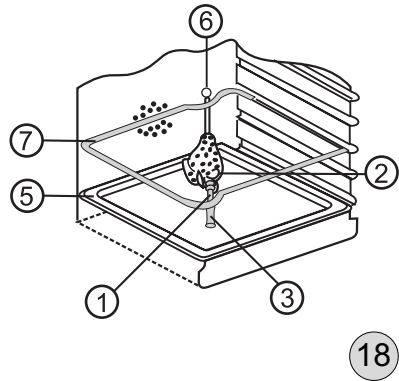
Sett rammen **7** i rille III.

Stikk enden av spydet **1** inn i driverklutsjen **6**.

Forsikre deg om at haken på hengeren ligger i sporet til spydet.

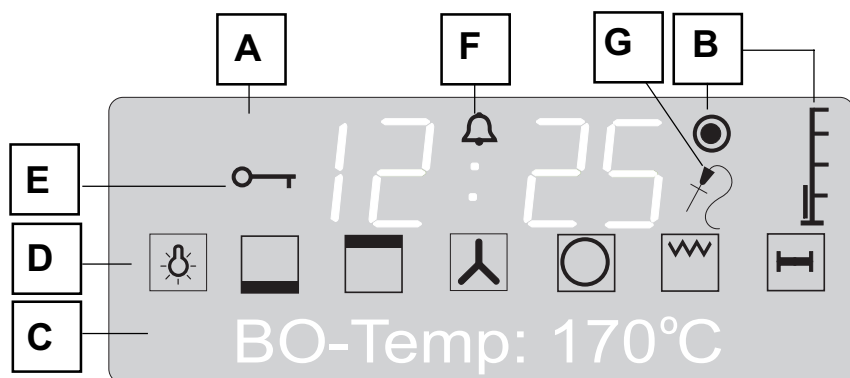
Fjern håndtaket **3**.

Skyv inn brettet **5** på nederste rille i stekeovnen og lukk stekeovnsdøren delvis



PROGRAMMERING AV STEKEOVNENS FUNKSJONER.

Det følgende kapitlet beskriver programmenheten.



A - programdisplay

B - stekeovnsindikator

C - tekstdisplay (indikerer: stekeovns funksjoner, stekeovnstemperatur, termometer-temperatur, restvarme i stekeovnen, kommandoer)

D - symboler for stekeovnsfunksjonene

E - varselampe for låsing av programvelgeren

F - varselampe for varseluret

G - varselampe for steketermometeret

1. Slå på stekeovnen

Merk: Programmenheten er klar til bruk når klokken er stilt.

Når man slår på ovnen første gang eller etter at den er plagget ut og inn igjen:




- Velg språk med knappene ◀ , ▶ før det har gått 5 sekunder. Velg norsk, eventuelt annet språk. Det blinker „00:00” i tidsdisplayet.




- still inn riktig tid med knappene ◀ , ▶ .

2. Programsperre(låsning av programvelgeren)

Programvelgeren kan være låst hele tiden.

Slik stiller du inn programsperreren:


For å innstille programsperreren, trykk på  til teksten "programsperre" vises i displayet. For å låse programvelgeren, trykk på , og symbolet  vises i displayet.



For å slå av programsperreren, trykk først på  til teksten "programsperre" vises i displayet. Trykk så på , og symbol  forsvinner. For å avslutte vent 3 sekunder.

3. Klokke

3.1 Stille inn tidsuret (stille inn riktig tid)

Slik stiller du inn tiden:

- hold  -knappen nede til teksten „Tid +/-” vises i displayet.


- still inn tiden med knappene ,  .







3.2 Stille inn varseluret



Varseluret styrer ikke komfyren. Den gir bare et lydsignal når innstilt tid er oppnådd.

Varselurets område: fra 1 sek. opp til 99 min og 99 sek.

Slik stiller du inn ønsket tid med varseluret:

- hold  -knappen nede til teksten „Varselur 00:00” vises i displayet.

- still inn ønsket (koke-)tid med ,  symbolet  kommer fram i symboldisplayet  -indikatoren forsvinner etter innstilt tid og lydsignalet aktiveres. Slå av lyden med knappene ,  .

Man kan endre tiden som er igjen ved først å trykke på  og, så  knappen, og deretter å gjøre det samme som når man stilte inn tiden.

4. Innstilling av temperatur





4.1 Stille inn temperaturen i stekeovnen.

Merk: Gjeldende stekeovnstemperatur vises i tekstdisplayet. Minimums- og maksimumstemperaturer sammen med temperaturene etter valg av arbeidsfunksjon er vist i tabell 2.

Stekeovnens temperaturområde er: 30°C opp til 280°C med 5°C nøyaktighet.

Slik stiller du inn ønsket steketemperatur i stekeovnen:


- velg ønsket fstekeunksjon med bryteren. Tilhørende symbol vises i symboldisplayet, mens i tekstdisplayet - beskrivelse av stekefunksjonen og ovnstemperaturen (Tabell 2).

- still inn temperaturen med knappene , . Symbolet  vises i symboldisplayet. Når stekeovnen når valgt temperatur, gis det et kort lydsignal mens  -indikatoren forsvinner.



4.2 Innstilling av steketermometeret (temperaturen i kjøttet).

Justeringsområdet er: 30°C opp til 99°C med 1°C nøyaktighet.

Fremgangsmåte:

- koble termometeret til kontakten i stekeovnen (stikk det inn i maten). Symbolet  vises i symboldisplayet.


Velg stekeovnsfunksjon med stekeovnsbryteren "ovnstemp" vises i displayet. Still inn ønsket stekeovnstemperatur. "Føler 00 C" vises i tekstdisplayet,

-still inn ønsket temperatur i kjøttet med knappene  , . Deretter viser tekstdisplayet både gjeldende og innstil temperatur for termometeret, og temperaturen i stekeovnen.

Når temperaturen når valgt verdi, slås alle funksjonene til ovnen av umiddelbart. Lydsignalet aktiveres. Dette kan avstilles med knappene  eller .

Displayet vil vise "fortsett ved å trykke på +" -knappen. Trekk ut føleren, og ta den ut av stekeovnen.

Merk:

Termometeret overstyres andre funksjoner. Det betyr at hvis temperaturen når valgt punkt, slås øyeblikkelig alle elementene i ovnen av automatisk. Dette indikeres ved at symbolet  forsvinner og lydsignalet aktiveres, lydsignalet kan slås av med riktig knapp.

Tekstdisplayet viser gjeldende/innstilt temperatur til termometeret, samt temperaturen inne i stekeovnen.

Når termometeret ikke brukes - skal det trekkes ut og tas ut av ovnen, eller blir det ødelagt.

Termometeret skal ved renhold ikke tas ned i vann, men tørkes av med en fuktig klut.

Når man bruker funksjonen for innstilling av innvendig mattemperatur er det ikke mulig å bruke den automatiske og halvautomatiske funksjonen for innstilling av ønsket steketid.

Det anbefales å bruke funksjonen for innstilling av innvendig mattemperatur når man tilbereder større kjøttstykker med vekt over 1 kg.

Ved bruk av steketermometeret når der er bein i kjøttet, skal føleren stikkes inn i den mest kjøttfulle delen av steika (f.eks svinestek). med bein eller når man steker fjærkre.

5. Innstilling av stekeovnen.

5.1 Manuell innstilling av stekeovnen.




Manuell kontroll består av manuelt valg av stekeovnsfunksjonen med stekeovnsbryteren, innstilling av temperaturen i stekeovnen og automatisk utkopling av ovnen etter innstilt steketid.




5.2 Halvautomatisk innstilling

Denne funksjonen består av manuelt valg av stekeovnsfunksjonene med stekeovnsbryteren, innstilling av temperaturen i stekeovnen, og automatisk utkopling av ovnen etter innstilt steketid.

Justeringsområde: fra 1 minutt opp til 23 timer 59 minutter.

Slik stiller du inn ovnens koke-/steketid:

- Trykk  -knappen nede til teksten „Koketid 00:00” vises i displayet.
- still inn tiden med knappene  ,  .

Etter innstilling viser tekstdisplayet temperaturen i stekeovnen. Når den innstilte tiden er utløpt, slås alle funksjonene av umiddelbart. Lydsignalet aktiveres. Dette kan slås av med knappene  eller  . For å forstette trykk på  knappen.

5.3 Automatisk innstilling av stekeovnen for automatisk start/stopp

Automatisk innstilling består av automatisk start av stekeovnen og automatisk utkopling etter at innstilt steketid er utløpt.

Dersom maten skal være ferdig for eksempel kl. 17.50, og steketiden er 1 time og 30 minutter, går vi fram på følgende måte:

- sett maten inn i ovnen.
- still inn oppvarmingstiden til 1 time og 30 minutter (se Halvautomatisk innstilling pkt.5.2),
- still inn slutten på oppvarmingstiden til 17:50 (se pkt.5.4 Stoppid for innstilt steketid),
- velg riktig funksjon og stekeovnstemperatur (se pkt.4.1 Innstilling av temperatur)

Tekstdisplayet viser starttiden for oppvarmingen „start 16:20”




Stekeprosessen starter automatisk kl. 16:20 og vil slutte kl. 17:50, mens tekstdisplayet viser resten av steketiden.



Merk:

Hvis sluttiden til oppvarmingen er stilt inn uten at oppvarmingstiden (varighet) er angitt, vil oppvarmingen starte umiddelbart, og den vil stoppe ved den angitte sluttiden

5.4 Sluttid for innstilt steketid

Innstillingsområde: fra gjeldende klokkeslett pluss oppvarmingstiden (varighet) til gjeldende klokkeslett minus 1 minutt.

- hold  -knappen nede til teksten „stopp 00:00” vises i displayet.
- still inn stopptiden for steking med knappene  ,  .

Når innstilt tid er utløpt, slås stekeovnen umiddelbart av. Lydsignalet aktiveres. Dette kan slås av med innstillingsknappene  eller  .

Merk:

Når steking er ferdig og stekeovnen slått av, vises informasjon om gjeldende stekeovnstemperatur i tekstdisplayet „oven residual temperature ...°C”.

BAKING OG BAKERVARER

Nyttige tips

- Til baking av kaker brukes originalbrettene levert av produsenten.
- Man kan også steke kaker på andre brett og i boller som står på rist. Vi anbefaler å bruke brett og kopper av metall. Disse leder varmen bedre og reduserer steketiden slik at man sparer strøm.
- Noen kaker settes i varm ovn. Innstilt temperatur er nådd når den røde varsellampen slukker.
- Forvarming av ovnen må gjøres svært forsiktig, og kun for store, tunge kaker som ikke hever seg mye. For kaker som heves fort bør stekeovnen forvarmes bare litt.
- Vi anbefaler at du sjekker kaken når du slår av ovnen. Bruk f.eks. en tannstikker (hvis kaken er ferdigstekt, er pinnen tørr og ren). Kaken bør stå i ovnen i 5 minutter etter at ovnen er slått av.
- I tabeller finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

Steking ved standard oppvarming (over- og undervarme)



Tabell 4

Type	Rille (fra bunnen)	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kake i bakeboller			
Marengs	2-3	80-100	60-70
Gjærbakst	1-2	170-180	50-60
Sukkerbrød	1-2	160-180	30-50
Pai	1-2	forvarmet ovn 200-220	10-25
Kake stekt på originalbrettene			
Gjærbakst	2-3	170-190	30-40
Fruktpai	2-3	170-190	30-50
Smuldrekake	2-3	170-190	20-35

Steking av kaker med varmluft

Når du bruker varmluft er det ikke nødvendig å forvarme ovnen. Foreslåtte temperaturer og steketider er vist i tabell 5.



Tabell 5

Type	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kaker i bakeboller		
Marengs	80	60-70
Gjærbakst	150	60-70
Bløtkake	150	25-35
Kake stekt på originalbrettene		
Sukkerbrød	150	30-45
Smuldrekake	150	20-30
Fruktpai	150	40-55
Sukkerbrød	150	30-40

Vi anbefaler å steke kaker på rille III når man bruker varmluft.

Steking av kjøtt med over-/undervarme



Tabell 6

Type kjøtt	Tips	Rille	Tid in min.	Tempera- tur in °C
Surret oksekjøtt		2	120-150	225-250
Svinekjøtt		2	30-120	150-170
Kalvekjøtt		2	45-120	150-170
Lam		2	90-120	150-170
Viltkjøtt	forvarmet ovn	2	60-110	170-190
Fjærkre, kylling		2	45-60	160-180
And		2	60-90	200-220
Gås		2	150-360	160-180
Surring		2	45-60	210-225

MERK! Steketipsene i tabell 6 gjelder kjøttstykker på 1 kg. Bruk tabell 7 for steking med varmluft.

Foreslåtte temperaturer og steketider for steking av kjøtt med varmluft



Tabell 7

Type kjøtt	Porsjon	Temperatur i °C	Steketid i min.
Kylling	1	180	50-60
Viltkjøtt	1-1,5	160	120-140
Kalvekjøtt	1	160	100-140
Svinekjøtt	1	175	110-120
Oksekjøtt	1	160	120-150
Gås, and	1	175	vektavhengig



MERK! Temperaturen skal være 200°C når man bruker tildekkede fat.

GRILLING

Kjøtt og fisk bør snus når halve steketiden er gått. I tabell 8B finner du foreslåtte grillparametre.

Foreslåtte temperaturer og steketider ved bruk av termometer

Tabell 8A

Type kjøtt	Temperatur inne i kjøttet i °C	Rille	Ovnsfunksjon			
			Over- og undervarme 		Varmluft 	
			Temperatur i ovnen i °C	Tid i min.	Temperatur i ovnen i °C	Tid i min.
Svinekjøtt	80-90	2	210-230	90-120	160-180	90-145
Viltkjøtt	80-85	2	220-250	100-120	160-175	100-120
Oksekjøtt	80-95	2	210-230	100-150	160-180	120-160
Kalvekjøtt	85-90	2	210-230	90-140	160-175	90-140
Fisk	80-85	2	210-220	45-60	160-175	45-60

Grilltider ved grilling av kjøtt og fisk. NB. Grilling ved max. temp!

Tabell 8B

Type mat	Rille	Grilltid i minutter	
		side 1	side 2
Svinekoteletter	4	8-10	6-8
Svinekjøtt	3	8-10	6-8
Grillet oksekjøtt	3	10-12	6-8
Pølser	4	8-10	6-8
Oksestek	4	6-7	5-6
Grillet oksekjøtt	3	10-12	10-12
Kalvekoteletter	4	8-10	6-8
Kalvestek	4	6-7	5-6
Lammekoteletter	4	8-10	6-8
Halv kylling	2-3	25-30	25-30
Fisk	4	6-7	4-5
Filet	4	4-7	6
Ørret	4	4-7	6
Toast	4	2-3	2-3
Varme sandwich	3	6-8	

MERK! Parametrene for steking og grilling som er presentert i dette kapitlet bør justeres etter egen erfaring.

4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Daglig vedlikehold og det at man holder ovnen ren øker levetiden til ovnen.

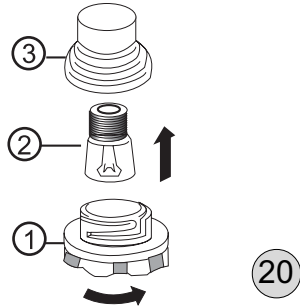
DAGLIG VEDLIKEHOLD

Hold ovnen og omgivelsene rundt den ren. Rengjør regelmessig ovnen på utsiden, samt utvendige elementer og kontroller.

MERK! Før du rengjør den må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling „0”. Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.

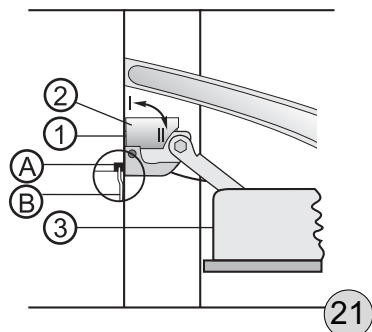
STEKEOVN

- Stekeovnen bør rengjøres hver gang den har vært i bruk. Slå på lyset mens du rengjør den. Da blir det lettere å se.
- Stekeovnen rengjøres med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Tørk stekeovnen godt etter at den er vasket.
- Hvis dekslet på lampen er flekkete, skal du;
 - slå av lyset og trekke ut støpslet av ovnen
 - skru ut dekslet (1) og rengjør det. Husk å tørke det godt.
 - skru pæren (2) ut av sokkelen (3).Rengjør den og tørk den godt. Bytt pære hvis nødvendig.



ANNET UTSTYR

- Emaljerte elementer i ovnen skal rengjøres med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.
- Bruk ikke vaskemidler som inneholder organiske syrer (for eksempel sitronsyre), da det kan sette flekker eller gi emaljen belegg som ikke kan fjernes.
- Stekeovnsdøren 3 kan tas av (se fig. 21) for å få bedre tilgang til stekeovnen ved rengjøring.

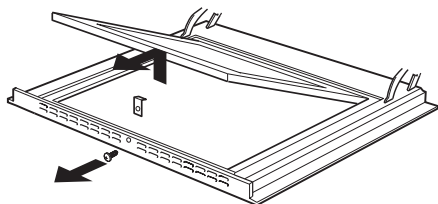


For å ta av døren går du fram på følgende måte:

sett festet (2) som sitter på hengslet (I) i stilling !1! Løft døren og trekk den ut mot deg ved ca. 45°. For å sette døren på plass, går du fram på samme måte, men i omvendt rekkefølge. Forsikre deg om at hakket (A) på hengslet passer i hengsellåsen (B). B

Det er svært viktig å sette festet (2) i stilling II når man har satt døren på plass. (A) Hvis man ikke gjør det, kan det føre til at hengslet ødelegges når man forsøker å lukke døren (fig. 21).

- På enkelte modeller kan glasset tas ut, slik at det blir enklere å rengjøre innsiden. For å gjøre dette må du låse opp glasset, dreie festet som sitter øverst på dørhåndtaket mot urviseren og ta ut glasset ved å trekke den i retningen som pilen viser. Når du har vasket ruten, setter du den på plass og låser ved å dreie festet med urviseren (fig. 22).



22

KERAMISK TOPP

- Den keramiske toppen tåler høye temperaturer. Verken kulde eller varme kan ødelegge den.
- Det kan imidlertid bli skadet av at gjenstander faller oppå den, som krydderglass eller andre små gjenstander.
- Vask overflaten på den keramiske toppen grundig før første gangs bruk, og vask den deretter jevnlig, når den er varm eller kald, og unngå at skitt brenner seg fast.
- Til rengjøring brukes:
 - kjøkkenpapir eller oppvaskklut
 - barberblad
 - Spesialrengjøringsmidler, som f.eks. Cera-Fix eller Collo Profi, og JIF skurekrem.Hva du velger å bruke, avhenger av hvor skitten overflaten er:

Lett smuss som ikke er brent fast kan tørkes av med en myk klut.

Kraftigere tilsmussing eller skitt som har brent seg fast kan fjernes med barberblad.

Kalk- og vannrester, fett og misfarginger som skinner som metall vaskes av med Sidol stålrens eller Cera-Fix og Collo Profi eller tilsvarende.

Bruk ikke rensmiddel som inneholder pulver og svamper med slipende midler.

- Pass spesielt på øyeblikkelig å fjerne rester av sukker, syltetøy og saft som inneholder sukker, samt plastgjenstander eller aluminiumsfolie mens de fortsatt er varme. Bruk en glasskrape. Hvis dette ikke fjernes raskt, kan den keramiske overflaten bli ødelagt.

Merk:

- Materialet påvirkes ikke av om kokesonene skifter farge. Det er matrester som har brent seg fast, fordi de ikke er blitt fjernet med jevne mellomrom. Dette virker ikke inn på funksjonen og levetiden til den keramiske toppen.
- Rengjøringsmidlene som er anbefalt: Steel Fixer, Sidol Special, Cera-Fix og Collo Profi, og fås kjøpt i spesialbutikker, elektriske forretninger, fargehandler, dagligvareforretninger, byggvarehus osv.

Merk! Komfyren er utstyrt med stiger som det er enkelt å ta ut. For å ta ut stigen for rengjøring, tar du ut den riflete skruen på siden av ovnen. Når den er rengjort, setter du stigen på plass og fester dem med de riflete skruene.

Merk! Komfyren har rustfrie stekeovnskinner, festet til rillene. Skinnene tas ut og rengjøres sammen med stigen. Dra dem ut før du setter inn metallplatene igjen (hvis ovnen er varm, trekker du dem ut ved å låse bakkanten av platene mot framkantene av skinnene som er tatt ut), og sett dem inn i ovnen sammen med platene.

REGELMESSIG VEDLIKEHOLD

I tillegg til daglig vedlikehold, som består i å holde ovnen ren, må du:

- med jevne mellomrom kontrollere at knappene fungerer og funksjonene fungerer. Sørg for at ovnen sjekkes av fagfolk minst hvert andre år etter at garantien er utløpt.
- utbedre feil
- foreta periodisk forebyggende vedlikehold

MERK! Reparasjoner og justeringer skal foretas av serviceverksted, eller av autorisert installatør.

FEILSØKING

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, 25 W, 300°C), bytt den hvis den er utbrent
- slå på lyset igjen, hvis det fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

Kontrolllampene virker ikke:

- sjekk sikringene i det elektriske anlegget, bytt dem hvis de er gått
- slå på ovnen igjen, hvis den fortsatt ikke virker - Kontakt autorisert reparatør.

Komfyren virker ikke:

- Kontakt autorisert verksted!

Under bruk av apparatet kan det noen ganger oppstå problemer og feil. Brukeren kan selv utbedre mindre feil ved å følge rådene som er gitt i tabellen nedenfor. Før du tar kontakt med kundeservice bør du derfor kontrollere følgende punkter:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	spenningsfall i strømmettet	kontroller sikringen i husets elektriske anlegg, skift den hvis den er gått
2. Programmeringsenheten viser språkversjon i displayets tekstfelt	apparatet er blitt koplet fra strømforsyningen, for eksempel på grunn av et spenningsfall i strømmettet	velg riktig språkversjon på nytt og still inn gjeldende tid (se kapittelet <i>Programmering</i>)
3. Displayet til programmeringsenheten viser meldingen ”Steketerm. 60 °C” til tross for at det er valgt en annen kjerne-temperatur i maten	spenningsfall i strømforsyningen	sett stekeovnsens funksjonsbryter på 0 og still inn temperaturen på nytt (se kapittelet <i>Programmering</i>)
4. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	lyspæren er løs eller har gått	skru lyspæren ordentlig i eller skift den hvis den er gått (se kapittelet <i>Rengjøring og vedlikehold</i>)



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

IOAK-204
(12.2003./1)

