

---

# RÅD OG VINK

---

**BEHA**



---

**Bruksanvisning for  
frittstående Beha komfyr D 644 KI**

---

## ***God mat med Beha***

*Med nærmere 90 års erfaring og fremgangsrike tradisjoner bak seg er dagens moderne Beha-komfyr den beste hjelper en husmor eller husfar kan få i sin husholdning. Når de har anskaffet en av våre komfyrer ønsker vi lykke til. De vil snart oppdage at den kan alt som man med rimelighet kan forlange av en topp moderne elektrisk komfyr. Alltid vil den være klar til innsats, slik Behas produkter har vært like fra elektrisitetens barndom her i landet. Nå håper vi også de vil bli fornøyd over å tilhøre en stadig voksende „Beha-familie”.*

*Med den nye komfyren vil de snart oppdage at det er fullt mulig å gjøre god mat enda bedre. Den er enkel å bruke, og ved å iaktta de råd og vink som finnes i dette heftet, tror vo at Beha-komfyren raskt vil bli en uadskillelig venn og arbeidskamerat på ditt kjøkken. Vi ønsker lykke til. Samtidig minner vi om at Beha ikke bare er et nøkkelord for kvalitet, men også for service!*

Vennlig hilsen  
BEHA ELEKTRO AS

---

## Innhold

---

Tekniske data .....	3
Sikkerhetsregler .....	4
Betjeningspanel .....	5
Plassering - installasjon .....	5
Keramiske komfyrtopper .....	6
Stekeovn .....	13
Betjening av stekeovn .....	13
Grilling .....	15
Baking og bakervaver .....	16
Vedlikehold og pleie .....	21
Stekeovnsdør .....	24
Utstyrskuff .....	24

---

## Tekniske data

---

### Kokesoner

1 sone .....	14,5 cm - 1400 W
1 sone .....	21 cm - 2200 W
2 sone .....	18 cm - 1800 W

Stekeovn .....	max 3100 W
Grill .....	2900 W

Volum stekeovn* .....	54 liter
Bredde stekeovn .....	42 cm
Høyde stekeovn .....	31,5 cm
Dybde stekeovn .....	40,5 cm

Belysning

Lyspære 25 watt/E 14, T 300°C.

### Installert effekt

230 V ~ 50 Hz

### Mål

Høyde x bredde x dybde: 90 x 60 x 60 cm  
(85 cm høyde uten sokkel)

### Tilbehør

- 1 x Stor panne
- 2 x Stekebrett
- 1 x Grillrist

\*Norm EN 50304

---

## Sikkerhetsregler

---

### VIKTIGE RÅD

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annen enn den som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen.

Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for husholdningsbruk, den er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater. Hvis apparatet skal brukes i industriell sammenheng, skal man følge gjeldende bestemmelser for bruksområdet.

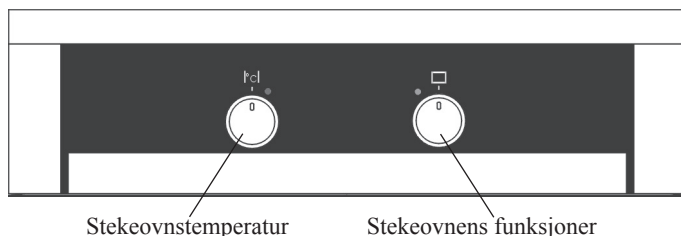
- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
  - Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
  - La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
  - Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuet over håndtaket til stekeovnsdøren.
  - Pass på at nettledninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
  - Komfyren skal aldri brukes til oppvarming av rommet.
  - Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
  - Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
  - Ved defekter eller feil skal komfyren kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det *ytre varmeelementet*, ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
  - „Parker ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen”. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.

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

---

## Betjeningspanel

---



---

### Plassering - installasjon - tilkobling

---

Komfyren kan installeres mellom kjøkken-skap som er like høye.

Komfyren må plasseres på en slik måte at platene står horisontalt. Vi anbefaler å bruke vater. Da unngår man at fett samler seg på den laveste siden av stekepannen, mens maten blir brent på den andre siden.

Fire skruer plassert nederst på komfyren kan brukes for å kompensere for ujevnheter i gulvet. Når man trekker ut utstyrsskuffen kommer man til disse skruene fra baksiden av komfyren.

**Miljøet vårt er svært utsatt. Vi ber derfor om at du følger disse instruksjonene. Tenk på at både innpakkingsmateriale, brukte apparater, utskiftede deler og lignende er verdifulle stoffer. Ved hjelp av kildesortering og stedets renovasjonssystem kan dette sendes til resirkulering.**



### Deponering av brukte apparater

- For deponering av et brukt apparat skal du henvende deg til det nærmeste oppsamlingsstedet i din kommune.



### Deponering av innpakningen til et nytt apparat

Alt innpakkingsmaterieell som er brukt til å pakke inn ditt nye apparat kan deponeres uten fare og uten at det blir skader på miljøet.

- Kartongen kan deles opp og sendes med ved papirinnsamling.
- Folien består av polyetylen (PE) og polstringen er av KFK-fri polystyrol (PS). Disse verdifulle stoffene kan anvendes igjen etter resirkulering, om du oppgir dette på oppsamlingsstedet.

Adressen til ditt nærmeste oppsamlingssted for deponering av innpakkingsmaterialet og brukte apparater får du ved å henvende deg til kommuneforvaltningen.

---

## KERAMISKE KOMFYRTOPPER

---

Din keramiske komfyrtopp er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.

Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller en annen liten, hard gjenstand 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 snarest mulig, helst mens det ennå er varmt, fjernes, slik at et ikke oppstår noen kjemiske reaksjoner.
- Det er ikke tillatt å tilberede matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere, på den keramiske komfyrtoppen.
- Pass på at den keramiske komfyrtoppen ikke skrapes opp av utsmykkede, skarpkantede kokekar eller lignende.
- Husgeråd av kunststoff (skjeer, skåler og lignende) skal ikke legges på den varme keramiske komfyrtoppen, de kan raskt smelte og brenne seg fast. Unngå også å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Hvis det på grunn av mekanisk påvirkning oppstår riper eller sprekker i den keramiske komfyrtoppen, må man koble apparatet fra strømmettet umiddelbart ved å dra pluggen ut av støpselet.

---

## TIPS FOR ENERGISPARING

---

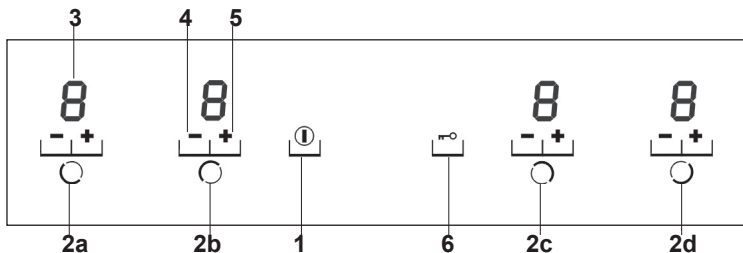
**Energisparing er et viktig bidrag til vern av vårt miljø. Derfor bør du alltid følge disse rådene.**

- Riktig valg av kokekar er meget viktig ved bruk av elektriske komfyrer. Eventuelle merkostnader for kjøp av kokekar tjener du raskt inn ved energisparingen og lengre levetid på kokekar og komfyrtoppen. I tillegg forkortes tilberedningstiden, slik at man sparer arbeidstid. Ved bruk av for små kokekar er det ikke det at energi går tapt det eneste problemet, det er også stor fare for at mat som koker over brennes fast på komfyrtoppen.
- Restvarmeindikatorne minner deg på at en av kokesonene fremdeles er påslått. I alle tilfeller vil vi anbefale å sette bryteren på trinn 0 noen minutter før man er ferdig med kokingen. Kokesonen vil fremdeles avgi opplagret varme, uten at det forbrukes noe mer energi.
- Sett alltid kasserollen eller stekepannen på kokesonen, før den slås på.
- Bruk alltid – når det er mulig – et lokk som passer til kasserollen, tilberedningstiden blir dermed vesentlig kortere.
- Spesielt energisparende er det å benytte hurtigkasseroller.
- Bruk det høyeste trinnet kun til å få et hurtig oppkok. Når det kommer ut damp under lokket, skal man snarest mulig slå ned bryteren til det lavest mulige trinnet for fortsatt koking. Slik vil du ikke bare bruke mindre energi, men du vil også unngå overkoking og fastbrenning av maten.
- Ved mindre mengder og når retten skal koke videre med minst mulig energiforbruk, velger du det lavest mulige trinnet for fortsatt koking.

---

## GENERELT OM BRUK AV DEN KERAMISKE KOKETOPPEN

---



1. På/av hovedtast
2. Kokesone velgere,
3. Indikatorer for kokesoner,
4. Minus tast,
5. Pluss tast,
6. Låsetast (nøkkel) med LED kontrollampe

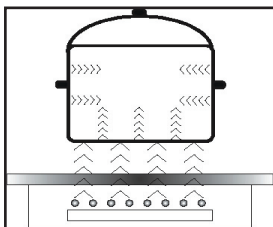
### Touch panel

Etter at koketoppen er koblet til strømnettet, skal det høres kort lydssignal. Etter signalet kan den keramiske toppen slås på.

### OBS!

**Legg aldri noen gjenstander på touch tastene (det kan utløse feilsignal), disse flatene skal alltid holdes rene**

### Slik virker en induksjonskokesone



Elektrisk generator tilfører strøm til en spole som er plassert inni platen. Spolen danner en elektromagnetisk felt og induksjonsstrøm kommer inn i kokekaret med det samme det er plassert på kokeplaten. Induksjonsstrøm gjør at kokekaret blir til en varmesender, mens glasskeramisk overflate forblir kald.

---

Dette systemet forutsetter anvendelse av spesialegnede kokekar hvilke bunn kan magnetiseres. Generelt har induksjon to fordeler:

- Induksjon gir maksimalt varmeutnyttelse ved at det kun er kokekar som oppvarmes
- Ved induksjon unngås spiltid fordi at tilbereding av mat starter i det øyeblikket kokekaret settes på kokesonen, mens avslutter, når det tas av.

### **Sikkerhetsutstyr:**

Er kokeplaten installert riktig og brukes korrekt, har man sjelden bruk for sikkerhetsutstyret

**Ventilator:** Brukes til beskyttelse og avkjøling styrings- og forsyningskomponenter. Ventilatoren kan kjøres med to forskjellige hastigheter, og den settes på automatisk. Den starter å ventilere, når kokesonen er slått av og arbeider inntil det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.

**Transistor:** Temperaturer i de elektroniske komponenter måles permanent ved bruk av en sonde. Når varmen stiger for mye, reduserer systemet kokesones varmestyrke automatisk og avbryter strømtilførsel til kokesonen (i displayet blinker en melding om varmestyrkens verdi. Platen starter igjen, når temperaturen på komponentene har oppnådd riktig nivå.

**Tomme kokekar:** Under hver kokesone er det installert en sonde som måler temperaturen. Når et tomt kokekar plasseres i kokesonen, blir den ikke korrekt og sonden signaliserer det.

**Registrering av kokekar som plasseres i kokesonen:** Kokeplaten slås automatisk på og starter oppvarmingen, når kokekar først settes i kokesonen. Små gjenstander på kokeseksjonen (som kniv, skje eller ring) blir ikke oppdaget som kokekar og kokesonen vil ikke starte oppvarmingen.

**Når maten koker over eller spruter:** Når maten koker over eller spruter utover kokeplaten, slås den av automatisk. I så tilfelle må pletter tørkes vekk og gjenstander fjernes.

### **Kokekarregistrering i induksjonskokesone**

I kokeplater med induksjonsfelter er det installert et system som registrerer plassering av kokekar i kokesonen. Er kokeplaten i bruk, starter eller stopper registreringen av kokekar i det øyeblikket kokekar blir plassert eller blir fjernet fra kokesonen. Dette er energibesparende.

- brukes kokesonen i kombinasjon med et riktig kokekar, vises varmenivå i displayet
- Induksjon krever anvendelse av spesialtilpassede kokekar med en magnetisk bunn .

Blir ingen gryte plassert i kokesonen eller det plasseres en upassende gryte der, vil verdien på varmestyrke blinke i displayet. Kokesonen slås ikke på.

Har kokeplaten ikke registrert noe kokekar i 10 minutter, kanselleres kokeplatens tenningsprosess.

For å slå av kokesonen, trykk på berøringskontroll.

---



---

**Bemerk!**


Kokekar-registrering er ikke den samme funksjonen som kokeplatens hovedbryter.

Den glasskeramiske kokeplaten er utstyrt med berøringskontroller som aktiveres ved å berøre platens overflate med fingeren på de markerte steder.

Hver aktivering av berøringskontroller bekreftes med et akustisk signal.

Pass på at du **bare berører én berøringskontroll** om gangen, mens du slår på, slår av eller innstiller varmestyrke på koketoppen. Berører du flere berøringskontroller samtidig (med unntak når kokesone eller timer blir slått av), ignorerer systemet innstillingssignaler eller utløser skadesignal ved langvarig aktivering.

### Valg av kokekar til induksjonskokesone

Markering på kokekaret		Kontroller om det på etiketten finnes et symbol som viser at kokekaret kan anvendes på induksjonskokeplate
		Bruk magnetiske kokekar (laget av emaljert jern, ferrittisk, rustfritt stål, støpejern). Undersøk om kokekaret er velegnet ved å prøve en magnet (magneten skal trekkes til bunnen)
Rustfritt stål		Kan ikke anvendes Bortsett fra kokekar laget av ferrittisk stål.
Aluminium		Kan ikke anvendes
Støpejern		Høy kapasitet Kokekarbunner kan forårsake risser på platen.
Emaljert jern		Høy kapasitet Det anbefales anvendelse av kokekar med flat, tjukk og glatt bunn.
Glass		Kan ikke anvendes
Porselen		Kan ikke anvendes
Kokekar med kobberbunn		Kan ikke anvendes

---

## Styrepanel

Tilkopling av kokeplaten til elektrisk installasjon signaliseres med et kort lydsignal. Deretter kan kokeplaten slås på.

### Bemerk!

Det er ikke tillatt å sette gjenstander i berøringskontrollpanelet (det kan medføre utløsning av skadesignalet). Berøringskontrollpanel skal alltid holdes rent.

## For å slå på glasskeramiske kokeplater

Er kokeplaten slått av, er også samtlige kokesoner av og kokesonenes berøringskontroller lyser ikke. Gjennom berøring av hovedbryteren (1) slås kokeplaten på, mens "0" begynner å lyse i minst 10 sekunder på alle berøringskontroller for kokesoner (3). Nå kan varmestyrken innstilles ved hjelp av berøringskontroll "+" (5) og "-" (4) etter at kokesonen er valgt (se: "Innstilling av varmestyrke")

Blir ingen berøringskontroll aktivert innenfor etterfølgende 10 sek, slås kokeplaten av automatisk.

Er funksjonssperre/ barnelås aktivert, kan den glasskeramiske kokeplaten ikke slås på (se: opphevelse av funksjonssperre)

## For å slå på enkel kokesone

Etter at kokeplaten er slått på ved å berøre på hovedbryteren (1), kan kokesonen betjenes på følgende måte:

1. Velg den ønskede kokesonen ved å berøre berøringskontroller til valg av kokesone .
2. Innstill den ønskede varmestyrken ved å berøre "+" (5) eller "-" (4).
3. For å endre varmestyrken, skal du igjen, som beskrevet i punkt 1, velge den ønskede kokesonen ved å berøre berøringskontroller til valg av kokesoner og så innstille den ønskede varmestyrken med berøringskontroll "+" (5) eller "-" (4)

Blir ingen berøringskontroll aktivert innenfor etterfølgende 10 sekunder etter at den glasskeramiske kokeplaten er slått på, slås kokeplaten av automatisk.

Kokesonen er aktiv, når sifferet i displayet blinker og viser at kokesonen er klar til innstilling av varmestyrke.

## For å slå av den glasskeramiske kokeplaten

Kokeplaten blir aktivert, når minst en kokesone er slått på. Ved å berøre hovedbryteren (1) med en finger, slås den glasskeramiske kokeplate av. I displayet for kokesonen (3) lyser "H"-bokstav – symbol for restvarme

---

## Slik slås enkel kokesone av:

En enkel kokesone kan slås av på følgende måte:

1. velg den ønskede kokesonen ved å berøre den tilhørende berøringskontrollen (2)
2. berør samtidig berøringskontroller ”+” (5) og ”-” \*(4) eller reduser innstillingen ned til ”0” ved å ta på berøringskontrollen ”-” (4)

I displayet vises H-bokstav – symbol for restvarme

## Funksjonssperre/barnelås

Funksjonssperre aktiveres ved trykk av nøkkel-berøringskontroll (6). Funksjonssperre forhindrer at en påslått kokesone utilsiktet slås av f.eks. barn eller husdyr osv.

Blir funksjonssperre aktivert, mens alle kokesoner er slått av, er kokeplaten sikret mot utilsiktet aktivisering og den kan først slås på igjen, etter at funksjonssperre blir opphevet.

**Ved strømsvikt aktiveres funksjonssperre automatisk!**

## Aktivering av funksjonssperre/ barnelås

Funksjonssperre aktiveres ved trykk av nøkkel-berøringskontroll (6) til indikatoren (6) har begynt å lyse. Aktivering bekreftes med et kort akustisk signal.

## Opphevelse av funksjonssperre

For å oppheve funksjonssperre på den keramiske kokeplaten, trykk på nøkkel-berøringskontroll (6), til indikatoren (6) slokner helt. I avslutningsfasen på berøringen kommer det et kort akustisk signal.

## Maksimal oppvarmingstid

For å sikre feilfri drift av kokeplaten, blir hver kokesone i induksjonskokeplaten utstyrt med en funksjonstidsbegrenser. Maksimal funksjonstid avhenger av den innstilte varmestyrken.

Blir ikke varmestyrken endret over lengre tidsrom (se tabellen), slås den tilhørende kokesone automatisk av, mens restvarmeindikator aktiveres. Man kan fremdeles slå på enkelte kokesoner i overensstemmelse med bruksanvisningen.

Varmestyrke	Maksimal funksjonstid i timer
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

---

## VALG AV KOKEKAR

---

Kokesonene på den keramiske komfyrtoppen er utstyrt med overopphetingsvern. Riktig valg av kokekar er derfor spesielt viktig. Ved feil type kokekar kan det inntreffe at overopphetingsvernet kobler ut varmen.

Noe ekstra kostnader for kjøp av egnede kokekar inntjenes i løpet av kort tid gjennom energisparing og lengre levetid på kokekar og den keramiske komfyrtoppen. I tillegg sparer man tilberedningstid og arbeidstid.

- Bruk alltid kokekar med et tverrmål på bunnen som er lik eller større enn den kokesonen på den keramiske koketoppen som benyttes. Dermed oppnår du størst mulig varmeoverføring.
- Ved for små kokekar sløser man ikke bare med energi, man kan også brenne fast overkøkt mat på den keramiske komfyrtoppen.
- Bruk ikke kokekar med tynn eller buet bunn, da dette kan føre til overoppheting av den keramiske komfyrtoppen. Spesielt godt egnet er kokekar beregnet på elektriske komfyrer, og som er utstyrt med planslipt bunn.
- Pass på at kokekar med håndtak i kunststoff ikke er egnet til bruk i stekeovnen.
- Hold bunnen av kokekaret tørt, slik at du unngår kalkavleiringer på den keramiske komfyrtoppen.
- Ved bruk av spesialkokekar må du i tillegg følge anvisningene til produsenten av kokekaret.



**RIKTIG**



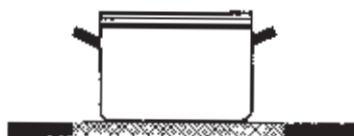
**Buet bunn**

**FEIL!**



**Hvelvet bunn**

**FEIL!**



**Kokekaret for lite**

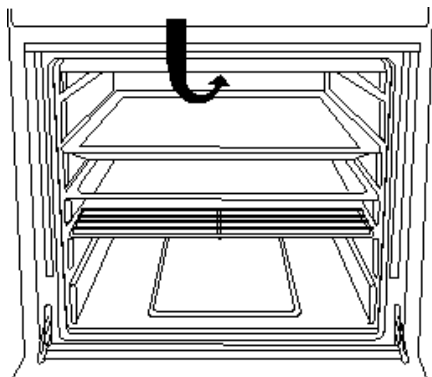
**FEIL!**

Stekeovnen har flere funksjoner. Man kan selv bestemme om man ønsker å slå på over- og undervarme eller grillen, dette avhenger av mengde og type matvare som tilberedes.



Fordelene med den konvensjonelle over- og undervarmen er som følger:

- God varmfordeling, noe som gir jevn temperatur
- Fin bruning av kjøtt på grunn av høy steketemperatur



Belysning i stekeovnen.



### Funksjonsvelger

 Overvarme  Lys i stekeovn

 Undervarme  Gratinering

 Konvensjonell oppvarming (over- og undervarme)  Grill (kun indre-element)

 Varmluft  Grill (indre- og ytter-element)

 Pizzafunksjon

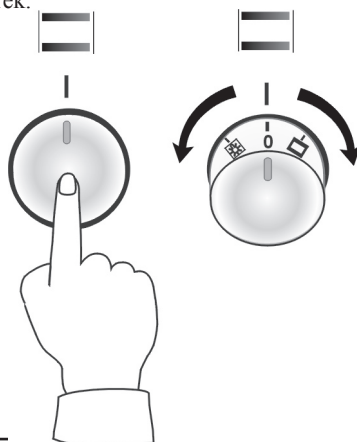
Bryterne er „skjult” i betjeningspanelet. For å slå på eller justere effekten må man:

- 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.



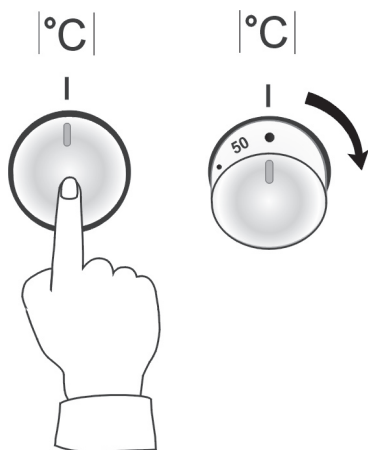
---

Når man velger en funksjon tennes tilhørende lampe, og lyset i stekeovnen tennes. Drei alltid funksjonsvelgeren tilbake til 0 når du er ferdig med å bruke ovnen.

Temperaturvelger-bryteren kan reguleres fra 0 til 250°C.

Du må velge riktig temperatur.

Termostatlampen for stekeovnen slukker når valgt temperatur er nådd. For å opprettholde riktig temperatur slås varmen og lampen av og på etter hvert som temperaturen stiger og øker.



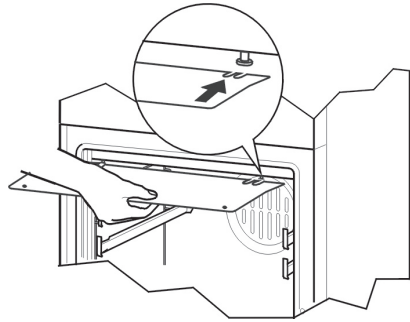
---

## Grilling



Still bryteren på dette symbolet

- Etter 8 minutter når grillen full varmekapasitet.
- Grillskjermen bør plasseres i de to festene under betjeningspanelet (se figuren). Denne beskytter bryterne mot varme og damp.
- Kjøttporsjoner som skal grilles legges på grillen som legges på den store panna. Deretter skyves denne inn i de øverste rillene. Oppsamlingsfat for fett settes under grillen. Porsjoner grilles ca. 8 minutter på hver side. Kjøttet plasseres innenfor varmeområdet. Salt tilsettes kun etter grilling. Det er lys i stekeovnen når den er i bruk.



---

## 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)



Type	Rille (fra bunnen)	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kaker 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
Kaker 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.



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



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





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 grillparametere.

## Foreslåtte temperaturer og steketider ved bruk av termometer

Type kjøtt	Temperatur inne i kjøttet i °C	Rille	Ovnfunksjon			
			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 temp 250°C!**



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
Hålv 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.

### Keramisk komfyrtopp

Rengjør din keramiske komfyrtopp regelmessig, og helst når den er lunken eller kald. Unngå gjentatt fastbrenning av smuss.

Vi anbefaler:

- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjerner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fettflekker og misfarging med metallisk glans fjernes ved hjelp av Jif eller spesialmidlet Cerafix.

Du kan unngå skader på grunn av sukker eller sukkerholdige matvarer ved å rengjøre den keramiske komfyrtoppen med Cerafix – enten alltid eller før tilbereding av sukkerholdige matvarer. Dette middelet legger igjen en silikonfilm på den keramiske komfyrtoppen, som ikke bare beskytter komfyrtoppen, men som også gjør den glattere.

### Stekeovn

Hvis mulig rengjøres stekeovnen med mildt såpevann hver gang den har vært brukt mens den fortsatt er litt varm.

### Skifte lyspæren inne i stekeovnen

**Når du skal skifte lyspæren inne i stekeovnen, skal du først koble komfyren fra strømmettet ved å ta ut eller slå av sikringene.**

- Åpne døren til stekeovnen og legg en håndduk i bunnen av stekeovnen, slik at dekkglasset ikke så lett blir knust om det faller ned.
- Lyspæren sitter foran midten oppe i taket i stekeovnen. Den er beskyttet av et rundt dekkglass. Dette dekkglasset fjernes ved å skru det mot venstre.
- Skift den defekte lyspæren (type 25 W / E 14, T 300 °C) med en ny lyspære av samme type.
- Sett deretter **alltid** på dekkglasset ved å skru det mot høyre.

### Egenkontroll:

Kontroller sikringene.

Kontroller om komfyren er koblet riktig til nettet. Den kan være overbelastet på grunn av feil tilkobling.

Lyspærer og lamper utsettes for vanlig slitasje, og det omfatter kun garanti på at de fungerer ved installasjon av komfyren.

---

## Rengjøring

### Stekeovn

**I utgangspunktet gjelder følgende for stekeovnen:**

Lave tilberedningstemperaturer =  
lite tilsmussing av stekeovnen

- Gjør ren stekeovnen – hvis det er nødvendig – så snart som mulig etter at den er brukt.

**Bruk ikke stekeovnsspray eller slipende pusse- eller skuremidler.**

- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen for å holde den ren.
- 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 emaljeflater

Tørk av de utvendige emaljerte flatene og betjeningspanelet med en fuktig klut.

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**

Utføring i rustfritt stål: Til rengjøring av overflatene i rustfritt stål bruker du en fuktig klut, eventuelt med litt rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

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

### Hvis det oppstår feil

- Ved eventuelle feil skal du i utgangspunktet alltid kontakte vår kundetjeneste eller en autorisert fagmann.
- Forsøk aldri å foreta reparasjoner selv.
- Du bør likevel, før du ringer til kundeservice, kontrollere om sikringene til komfyren er i orden.
- Ved feil eller defekter skal komfyren kobles fra strømmettet ved å ta ut eller slå av sikringene. Den skal først tas i bruk igjen når en fagmann har rettet feilen.

**OBS!**

**Hvis motoren til varmluftsviften på baksiden av stekeovnen stopper, skal man umiddelbart slutte å bruke stekeovnen. Bruk av varmeelementet uten viften kan føre til skader på stekeovnen.**

Før du tar i bruk komfyren første gang

---

## **Oppvarming av stekeovnen**

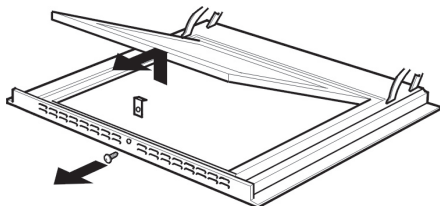
---

Varm opp stekeovnen i 30 minutter. Stekeovnen skal være tom og døren lukket. Still temperaturen på 250. Dette vil fjerne lukten av „nytt“.

---

## Stekeovnsdør

Du kan ta av stekeovnsdøren og rengjøre glasset på bordet ved å åpne døren, og dreie skruen på dørrammen omdreing til venstre. Nå kan man trekke glassruten oppover.



---

## 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.



---

## HVA GJØR JEG I NØDSITUASJONER

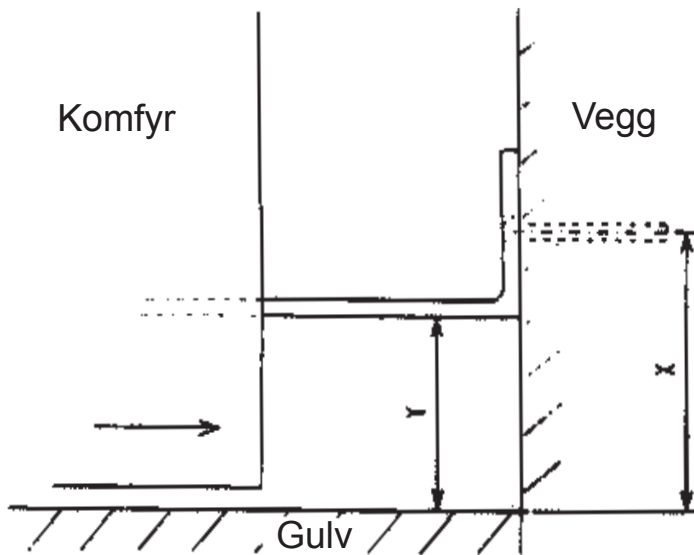
Under bruk av apparatet kan det noen ganger oppstå problemer og feil. Brukeren kan selv utbedre mindre feil ved å følge rådene som er gitt i tabellen nedenfor. Før du tar kontakt med kundeservice bør du derfor kontrollere følgende punkter:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	spenningsfall i strømmettet	kontroller sikringen i husets elektriske anlegg, skift den hvis den er gått
2. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	lyspæren er løs eller har gått	skru lyspæren ordentlig i eller skift den hvis den er gått (se kapitlet <i>Rengjøring og vedlikehold</i> )
3. Den ene kokesonen slås av	begrensning av koketid  tast(er) tildekket eller tilsmusset	slå på kokesonen på nytt  avdekk eller rengjør tastene

---

## 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](mailto:post@beha.no)**

**Internett: [www.beha.no](http://www.beha.no)**

**IOAK-766**

(08.2006./2)

