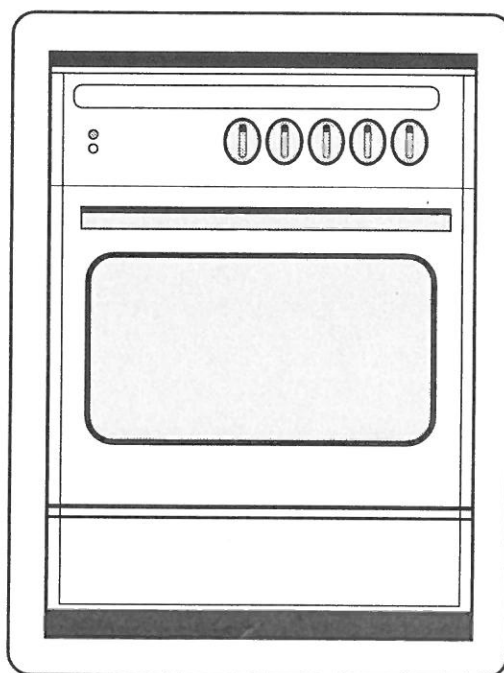

RÅD OG VINK

BEHA



**Praktiske råd og vink ved bruk
av Beha-komfyr Diplomat D 613**

God mat med Beha

Med mer enn 80 års erfaring og fremgangsrrike 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 forlanges av en toppmoderne 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 iakttå 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!

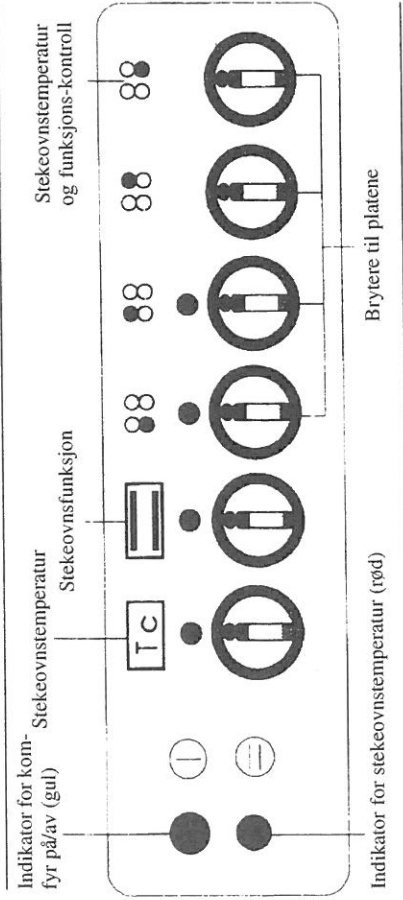
Vennlig hilsen

BEHA ELEKTRO AS

Innhold	Tekniske data
Tekniske data	4
Sikkerhetsregler	5
Energiøkonomisering	5
Benjeningspanel	6
Plassering - installasjon	6
Råd til elektriker som skal installere komfyren	7
Første gangs bruk	7
Plater	7
Brytere	7
Gryter og panner	7
Generelt om koking og steking	8
Steking på stekebrett	8
Stekeovn	9
Benjening av stekeovn	9
Kokemetoder	10
Surring i stekeovnen	11
Sterilisering/konservering	11
Baking	12
Steking i stekeovnen	12
Grilling	13
Skuff for kjøkkenredskaper	13
Vedlikehold av komfyren	14
Bytte lyspære	14
Fremgangsmåte ved eventuelle feil	14
Stekeovnsdør	18
Montering av veltesikring	19

Sikkerhetsregler	Energiøkonomisering
Følg bruksanvisningen for å oppnå sikker og pålitelig bruk av komfyren.	● Komfyren må ikke brukes til å varme opp rom.
● Sørg for at barn ikke oppholder seg i nærheten av komfyren, dette gjelder spesielt ved bruk av grillen.	● Påse at stekefolie ikke kommer i kontakt med noen av varmeelementene.
● Tomme gryter og panner må ikke brukes på varme plater.	● Utvis forsiktighet slik at ikke ledninger til annet elektrisk utstyr kommer i kontakt med varme deler på komfyren eller blir klemt i stekeovnsdøren.
● Utvis forsiktighet ved bruk av komfyren da enkelte deler blir svært varme.	● Når ovnen er i bruk må den være under oppsyn, dette gjelder spesielt hvis man steker chips eller griller. Varm olje og fett kan ta fyr.
● Forsiktig: Før man skifter lyspære i stekeovnen må man trekke ut støpslet av kontakten.	● Aluminiumsfolie, gryter eller panner må ikke oppbevares oppå ovnen.
● Reparasjoner må utføres av autorisert serviceverksted.	● DENNE KOMFYREN MÅ TILKOBBLES JORDET STIKKONTAKT.
● Komfyren kan brukes uten forvarming.	● Det er økonomisk å koke matvarer som trenger lang koking i trykkoker.
● Vi anbefaler at man bruker kjeler i rustfritt stål med tykk bunn.	● Varme plater kan slås av tidlig, slik at restvarmen fullfører kokingen.
● Lokkene bør passe til kjelene.	

Betjeningspanel



Plassering - installasjon - tilkobling

Komfyren kan installeres mellom kjøkkenskap som er like høye uten at det er nødvendig å ha ventilasjonsåpninger, forutsatt at skapene ikke er varmekjølsomme. Ellers må man sørge for en klaring på 2 cm, eller man kan bruke varmeisolerende materiale.

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

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.

Tilkobling strømtilførsel

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

NB. Dette må utføres av autorisert innsattallør.

Typeskilt med koblingsskjema finnes på rammen under gryteshuffen.

Før man slår på komfyren første gang

- Utvendige flater tørkes av med en fuktig klut og stekeovnen og tilbehør rengjøres med varmt vann.
- Platene slås på i 5 minutter på et av de to laveste trinnene (1/2 eller 2), og uten at det står panner på dem. Stekeovnen varmes opp på høyeste temperatur i 30 minutter, både over- og undervarmen skal være på.
- Når komfyren brukes for første gang, må man sørge for god ventilasjon for å lufte ut dampen av belegget som platene er satt inn med for å beskytte dem under transport.
- **FORSIKTIG!** Overflatene på komfyren blir svært varme når den er i bruk, så vær forsiktig når du håndterer dem.
- **Sørg for å holde barn unna komfyren!**
- Når stekeovnen er i bruk blir vinduet i døren varmt. Vær forsiktig!

Plater

Platene sitter i flate fordypninger og er omgitt med ringer i rustfritt stål for å hindre at søl trenger inn i komfyren. Oppvarmingen av platene foregår slik at det sikres maksimal varmeoverføringshastighet.

Brytere

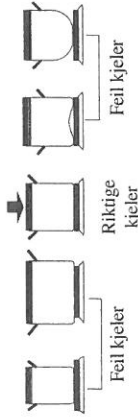
På betjeningspanelet er det én bryter for hver plate. Hvilken bryter som tilhører hvilken plate ser du på symbolene over bryterne. Bryterne for standardplater og høyeffekt-plater har syv trinn. Riktig innstilling av bryterne gir riktig varme, avhengig av størrelsen på kjelen og hvor intens man ønsker at kokingen skal være (fra hard koking til lett koking). Etter svært kort tid kan man regulere varmen riktig. Bryterne kan dreies både med og mot urviseren forbi „0“-stillingen.

Når en kokeplate står på trinn 3, gir det rask kokeeffekt. Disse platene når arbeidstemperatur i løpet av noen sekunder, derfor brukes de til å koke vann hurtig og til matvarer som ikke krever lang steking eller koking.

Gryter og panner

Gryter og panner må ha flat bunn og dekke platene helt.

Gryter og panner med buet eller fornet bunn tar imot varmen på en lite effektiv måte, kokingen går saktere og strømforbruket øker. Grytelokk som passer godt er også en viktig faktor for å spare strøm



Kjeler i rustfritt stål og tykkbunnede kjeler i aluminium er best egnet for elektriske komfyrer. Varnebestandig glass kan også brukes, forutsatt at de passer nøyaktig til platene. Hvis diameteren til glasskar er større enn diameteren til platen, kan den termiske belastningen lett føre til at karet sprekker. For store eller for plutselige temperaturrendringer kan ødelegge varmebestandige glasskar. Derfor anbefales det ikke å tømme kaldt vann i varme kjeler. Man bør heller ikke sette dem på kald stein eller metall, hvis glasset ikke tåler plutselige temperaturrendringer.

Når man bruker glasskar, må man ikke stille kokeplatene på mer enn 2.

Generelt om koking og steking

Temperaturinndelingen på bryterne gjør at man kan velge riktig oppvarmingseffekt for en bestemt koke- eller stekesess. Ved start anbefaler vi at man bruker høyeste effekt (trinn 3), da alle matvarer krever høyest varme på dette stadiet av kokingen. Med en gang innholdet i kjølen begynner å koke og dampe, reduseres varmen (trinn 1, for større kjeler 1/5 eller 2). Når man har slått av varmen, holder den akkumulerte varmen i platen kokeprosessen i gang i 10-15 minutter. **Ved å slå av varmen i riktig øyeblikk sparer man derfor energi!** Den akkumulerte varmen kan brukes til å fullføre kokeprosessen. Hvis temperaturen slås av

i riktig øyeblikk, bruk av riktige kjeler, tilsetting av vann og fett bidrar til å utføre kokingen, fordampe overskuddsvann og gir rikt småkoking. Med litt øvelse blir kokingen smakfull og næringsrik uten at vitaminer og andre viktige bestandeler går tapt.

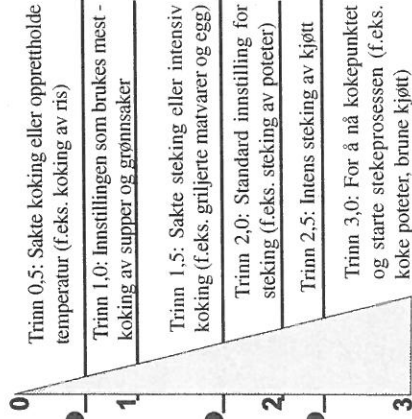
Generell regel:

Innstillingen på bryteren er proporsjonal med mengden matvarer som skal kokes.

Steking i stor panne

For å få jevn brunng av maten som skal stekes, bør den legges i en panne som er varmet opp på forhånd. Når den ene siden er blitt brun, snur man produktet og brunng fortsetter med platen avslått, man bruker altså ikke strøm nå. Også matvarer som skal småkoke kan forsterkes i pannen.

Bruk av syvtrinns bryteren



Når platen er i bruk, lyser en gul lampe.

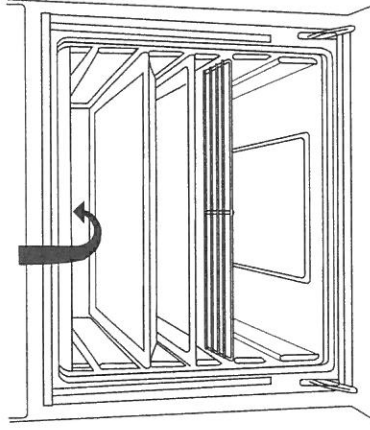
Stekeovn

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.

For delene med den konvensjonelle over- og undervarmen er som følger:

- God varnefordeling, noe som gir jevn temperatur
- Fin brunng av kjøtt på grunn av høy steketemperatur

Belysning i stekeovnen.



Obs. Ta hensyn til at under varmen erhøfigere enn over varmen, og prev deg frem ved innstilling av grader og stekeid!

Betjening av stekeovnen

Funksjonsvelger

	Overvarme		Lys i stekeovn
	Undervarme		Gratinerings
	Konvensjonell oppvarming (over- og undervarme)		Grill (kun indre-element)
	Varmluft		Grill (indre- og ytterelement)
	Pizzafunksjon		

Når man velger en funksjon tennes tilhørende lampe, og lyset i stekeovnen tennes. Drei alltid funksjonsvelgeren til bake 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.

Bruk av stekeovnen

Retningsgivende temperaturer og steketider

Kaker i form	Bakeform på rist	Rillet stekovnen nedenfra)	Kokemetode	Temperatur °C	Tid, minutter
Sukkerbrød (f.eks. Maderakake)	Ring Firkantet	2 2	 	150-170 140-160	50-60 60-70
Bakverk med skorpe	form	2		170-190	25-35
Victoria sukerbrød	Paiform	2		140-160	20-30
Helkornbrød, brød	form	3		180-200	55-60
Frukttarte med skorpe*	Mørk form	2		140-160	70-90

Innstilling av stekovn:

Ulike kokemetoder:



Lys i stekeovn



Elementet i bunnen er innkoblet. Maks. temperatur kun til 250°C



Toppelementet er innkoblet. Maks. temperatur kun til 250°C



Konvensjonelt system (over- og undervarme)
Både topp- og bunnelementene er innkoblet. Dette er meget godt egnet ved steking av kaker, brød, sukkerbrød eller fruktaker på bare ett plan. Det konvensjonelle systemet er også spesielt godt egnet for magert kjøtt.



Varmiluft

En vifte bak i ovnen sikrer at varmen fra topp- og bunnelementene fordeles jevn i stekeovnen. Systemet med varmluft er ideelt for baking kun på ett plan og for mange formkaker. Ste-

keovnstemperaturen er lavere enn ved steking med konvensjonelt system; på denne måten er det energioptimerende.



Pizzafunksjon

Varmen produseres av to varmeelementer: varmelement i bunnen og et sirkelformet element bak i ovnen. Dette systemet er ideelt for baking på to plan samtidig. Varmluftsystemet er også egnet for tuning, konservering, tørking samt tilberedning av pizza.



Gratinerer

Med dette systemet slås grillelementet av og på vekselvis. Mens elementet er av, fordeler viften varmen fra grillelementet over maten. På denne måten blir kjøttet brunt og sprøtt over det hele. Varmluftgrilling er spesielt godt egnet for store kjøttstykker og fjærkre.



Grilling (indre- og ytrelement)

Hele grillelementet blir varmt. Flere steker, pølser, fisk eller brød kan grilles.



Grilling (kun indre-element)

Kun den midterste delen av grillelementet slås på. Dette er spesielt godt egnet for små porsjoner. Legg maten midt påristen. Denne metoden er energioptimerende.

Surring i stekeovnen

Produkter som er enkle å tilberede kan surres i stekeovnen. Surret fisk, frukt og grønnsaker bevarer den opprinnelige smaken og utseendet.

Vi anbefaler at man følger fremgangsmåten nedenfor:

- Maten legges på et fat av varmebestandig glass, porselen eller stein.
- Fatet settes på brettet og skyves inn på nedre rille
- Temperaturen stilles på 170-200°C. Temperaturen må ikke forandres under surringen.
- Bruk så lite vann som mulig, og tiden i ovnen bør være så kort som mulig. For lang surring påvirker smaken og utseendet til matvarene.

Sterilisering/konservering

Sterilisering og konservering gjøres helt uten problemer! Frukt og grønnsaker bør imidlertid behandles separat.

Bær og stenfrukter

- Sett den store pannen inn i bunnrille - fyll den halvfull med varmt vann. Sett fylte glasskrukker i vannet.
- **ADVARSEL!** Krukkene må ikke komme bort i hverandre (de kan sprekke).
- Still temperaturen på 180-200°C

- Hvis det ikke dannes bobler i krukke- ne, stilles temperaturen på 0°C og man lar krukke- ne stå i ovnen med døren lukket i 30 minutter slik at de avkjøles.
- Ta krukke- ne forsiktig ut og sett dem på et tørt klede. Dekk til krukke- ne med et klede.
- Fjern klemmene dagen etterpå.

Grønnsaker

- Skold grønnsaker ved å legge dem i et dørrag og dyppe dem i varmt vann i 3-10 minutter, avhengig av type grønnsaker.
- Legg de skoldede grønnsakene umiddelbart på krukke- og tøm over kokende vann.
- Sett stekebrettet inn i de nederste rille- ne.
- Tøm litt vann i pannen og sett inn krukke- ne.
- **ADVARSEL!** Krukke- ne må ikke komme bort i hverandre (de kan sprekke)
- Sett temperaturen i stekeovnen på 180-200°C
- Når boblene kommer (etter 60-80 minutter), stilles temperaturen på 150°C
- Kok produktet i ca. 35 minutter med stekeovnen avslått og stekeovnsdøren lukket.
- Ta forsiktig ut krukke- ne, sett dem på et tørt klede og dekk dem til.
- Ta av til dehhingen neste dag.

Baking

- Oppvarming på forhånd er ikke nødvendig (merk: unntak).
- Sett inn stekebrettet som følger med komfyren midt i ovnen. Sett bakeformen på brettet. Pass på at du setter formen midt på brettet.
- Steketiden avhenger også av bakeplater og former. Vi anbefaler å bruke mørke former.

Steketider (kun retningsgivende)

Bakverk	°C	minutter
Heikornbrød/brød	150-160	ca 60
Mørdeigkake	170-180	70 - 90
Bløtkakebunner	200-225	15-20
Ostekake	190-210	30-45
Hevent bakverk	190-200	50-70
Gjærbakst, boller	170-200	45-50
Kjeks og småkaker	200-225	12-20
Flat fruktkake	200-225	40-60
Sukkerbrød	170-225	30-45

Slå av stekeovnen 5-10 minutter før tiden som er oppgitt i tabellen.

Generelle regler for baking:

- Flate kaker plasseres på stekebrettet, og settes midt i ovnen. Temperaturen stilles på ca. 225°C. Høyere bakverk, f.eks. bløtkakebunner settes på grillen og plasseres midt i ovnen ved ca. 200°C
- Svært høyt bakverk, f.eks. det som har hevet i formen, plasseres lavere i ovnen, og temperaturen bør være ca. 175°C.

Steking i stekeovnen

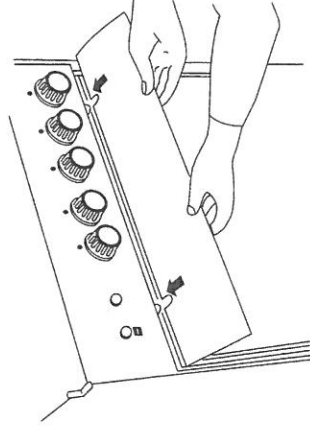
- Svært fett kjøtt stekes ned på grillen, magert kjøtt legges i stekeformen og settes så høyt i ovnen som mulig.
- Man må huske at stekt kjøtt minker.
- Magert kjøtt bør gnis inn med fett eller dekket med strimler med fleskefett. Fjærkre over 2 kg settes langt ned i ovnen. Fatet som skal samle opp fett under steking settes under grillen.
- Skinnen på fjærkre bør smøres med fett og saltes litt. Da blir skinnet stekt gyldent. Mot slutten av steketiden kan man tømme litt tørr vin over fjærkreet.
- Fisk som skal stekes eller surres legges i en varmebestandig glassform, settes på grill risten og settes midt i eller lavt i stekeovnen.
- Når den røde lampen ikke lyser, er innstilt temperatur nådd og produktet som skal stekes kan settes i ovnen.

Grilling



Still bryteren på dette symbolet

- Etter 8 minutter når grillen full varmekapasitet.
- Grillskjermen bør plasseres i de to feltene under betjeningspanelet (se figuren). Denne beskytter bryterne mot varme og damp.
- Kjøttporsjoner som skal grilles legges på grill risten 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.



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.

Vedlikehold av komfyren	Bytte lypære	Plate-indikering
Plater Av og til bør man smøre en lunken plate med et tynt lag olje. Vi anbefaler å bruke motorolje beregnet for symaskiner eller sykler. Bruk ikke matolje, da saltinnholdet kan ødelegge platene. Fastbrent søl på overflaten av platen eller på ringen rundt fjernes med en tørr klut eller børste. Bruk ikke slipemidler, da det kan føre til at det danner seg rust på platene. Man må for all del ikke pusse platene med sandpapir. Vær forsiktig så det ikke kommer salt på platene. Det løser seg opp i vann og lager stygge rustflekker. Kjelene skal være tørre og legg ikke våte lokk på platene. Emaljedelene på komfyren kan tørkes av med mildt såpevann og tørkes med en tørr klut. Søl som oppstår under koking tørkes av med en tørr klut for å hindre at det brenner seg fast. Deler som er krombelagt (f.eks. ringene rundt platene) er enkle å rengjøre med en myk klut.	Merk: ● Koble komfyren fra strømforsyningen ved å ta ut sikringene ved å ta støpselet ut av stikkontakten. ● Legg en myk klut i stekeovnen for å unngå at pæren knuses hvis den skulle falle ned ved et uhell. ● Løft glassbeskyttelsen fra siden med en skrutrekker eller annet egnet verktøy ● Skift pære 25 W/E 14 T 300°C (varmebestandig pære opp til 300°C)	Når du slår på en plate vil tilhørende lampe tennes. Viktig: Ved steking kan det dannes damp. Brytere og håndtak på stekeovnen kan bli varme hvis du bruker høye temperaturer over lengre tid. Komfyren tilfredsstiller forskriftene for varmeapparater.
Stekeovn Hvis mulig rengjøres stekeovnen med mildt såpevann hver gang den har vært brukt mens den fortsatt er litt varm.	Feil Når to plater ikke virker... Når emaljen faller av ... Grunnen til at det er feil på komfyren kan være svært enkel. Før man kontakter et autorisert serviceverksted må man kontrollere følgende. 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.	Fremgangsmåte ved eventuelle feil

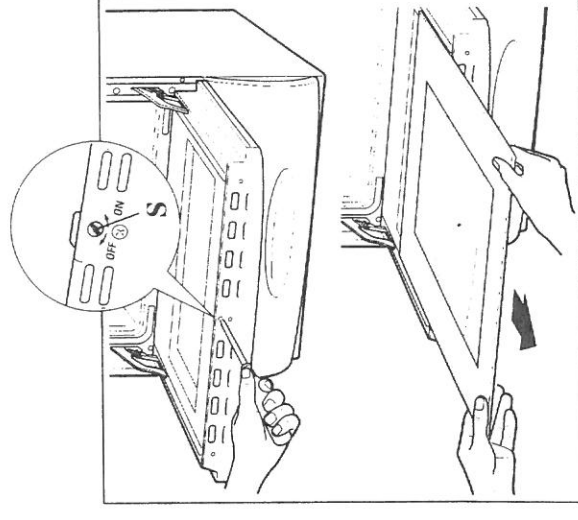
Før du tar i bruk komfyren første gang

Oppvarming av stekeovnen

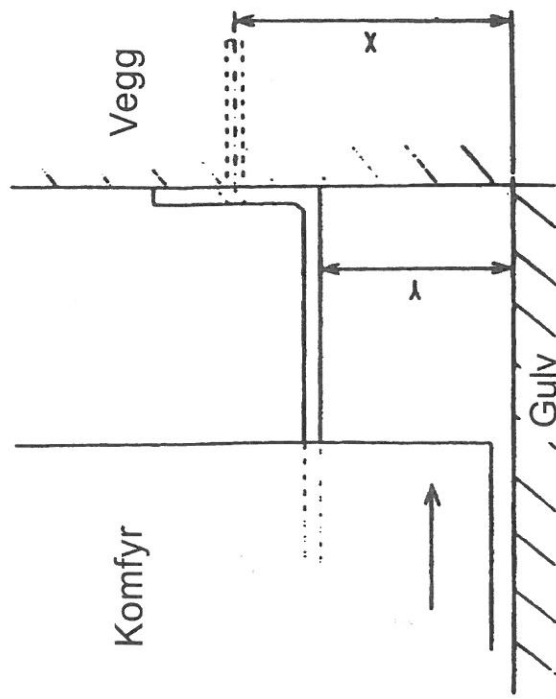
Varm opp stekeovnen i 30 minutter. Stekeovnen skal være tom og døren lukket. Still temperaturen på 250. Dette vil fjerne lukten av „nytt“.

Stekeovnsdør

Du kan ta av stekeovnsdøren og rengjøre glasset på bordet ved å åpne døren, og dreie skruen på dørrammen 1/2 omdreining til venstre. Nå kan man trekke glassruten oppover.



Montering av veltesikring



Komfyr 600, høyde 850: x = 60 mm, y = 30 mm

Komfyr 600, høyde 900: x = 100 mm, y = 80 mm

Komfyr 500, høyde 900: x = 55 mm, y = 25 mm

x = avstand til innfestning mot vegg

y = avstand fra gulv