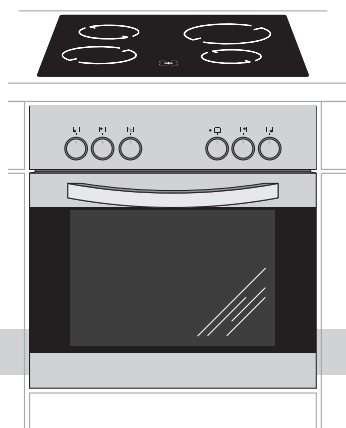


BEHA

HÅNDBOK

Råd om bruk av bygg-inn komfyr
stekeovn og koketopp



SB 615
T 613 KT



Kjære kunde!

Gratulerer med din nye Beha bygg-inn stekeovn og koketopp. Du har kjøpt et moderne produkt som er enkelt å betjene.



Denne håndboken gjelder for T 613 KT koketopp og SB 615 stekeovn. Utvikling av nye produkter er en kontinuerlig prosess. Vi tar derfor forbehold om endringer av funksjoner og eventuelle trykkfeil.

Bli godt kjent med din nye bygg-inn komfyr, les håndboken nøye og ta vare på den! Vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd for sikker bruk.

Vi håper du blir fornøyd med stekeovnen og koketoppen!

Med vennlig hilsen

Beha Elektro AS

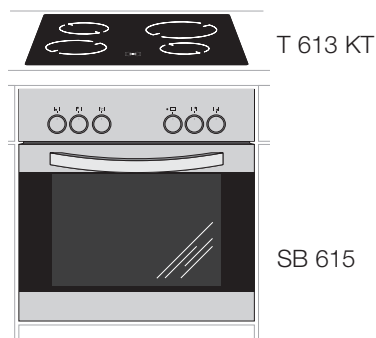
PS: Vi gjør oppmerksom på at komfyren som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for bruk i private hjem.

Ta følgende forholdsregler:

- **Les bruksanvisningen**, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningsselementene.
- **Undersøk stekeovnen** for eventuelle skader med en gang du har pakket den ut. Ved eventuelle synlige skader, må ikke komfyren tas i bruk. Ta kontakt med forhandler umiddelbart.
- **Fjern all emballasje**, rengjør stekeovnen innvendig.
- **Slå på ventilasjonen** i rommet eller åpne vinduet.
- **Varm opp stekeovnen**, til 250°C, og la den stå på i ca. 30 minutter (for å fjerne lukt av ny ovn), fjern smuss og vask den nøye.
- **Følg sikkerhetsreglene** på side 4 når du bruker komfyren.
- **Rengjør ovnens tilbehør** med såpevann før bruk.

Innhold

Sikkerhetsregler	4
Hvordan spare energi.....	5
Produktet SB 615 / T 613 KT	6
Installasjon	7
Før bruk	9
Bruk – Brytere.....	11
Bruk – Stekeovnsfunksjoner.....	12
Bruk – Nyttige tips	13
Bruk – Steketabell.....	14
Rengjøring og vedlikehold	15
Tekniske data	15





Sikkerhetsregler

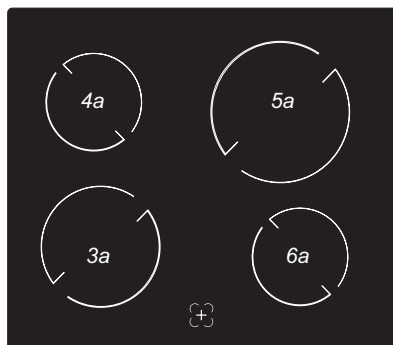
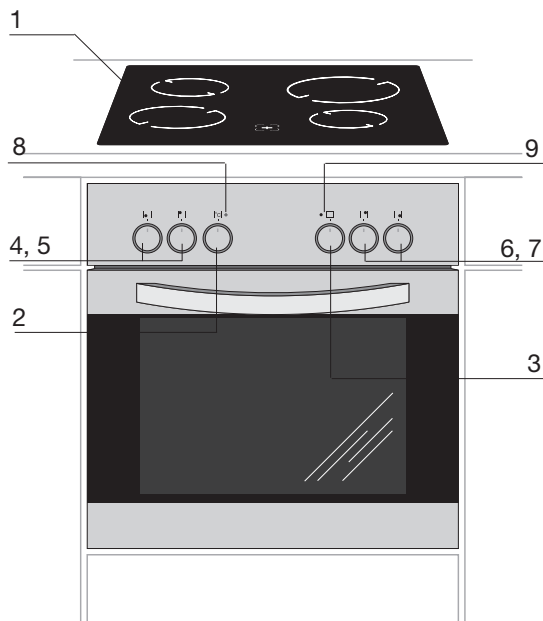
- **ADVARSEL! Ovnens tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Barn må derfor holdes på avstand.**
- Husk at noen elementer, som stekeovnsdøren og spesielt glassdelen og metalldeksler på knapper, etc. kan bli varme ved bruk.
- Apparatet blir varmt når det er i bruk. Unngå berøring av elementene inne i ovnen.
- Forsikre deg om at husholdningsapparater og ledninger ikke kommer i direkte kontakt med den varme ovnen. Isolasjonen til disse er ikke varmebestandig.
- Sett ikke matretter som er tyngre enn 15 kg på den åpne stekeovnsdøren.
- Det må ikke plasseres stekebrett/kokekar/aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting og dermed skade emaljen. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller langpanne i NEDERSTE RILLE ved baking og steking.
- Det er ikke tillatt å bruke stekeovnen eller toppen hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert service representant. Ved skade på ledning eller plugg må kabel skiftes ut av godkjent servicepersonell.
- 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 stekeovnen.
- Pass på at stekeovnen avkjøles i lukket tilstand.
- Grilling må foregå med lukket dør.
- Ovnen skal ikke benyttes av personer som ikke har forutsetninger for et ansvarlig bruk (inkludert barn), med mindre de er gitt lov til det (under tilsyn) av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- Damprensemaskin må ikke benyttes til rengjøring av ovnen.

Hvordan spare energi



Å bruke energi på en ansvarlig måte er ikke bare å sparer penger, men det hjelper også miljøet. Så la oss spare energi! Og dette er hvordan du kan gjøre det:

- **Bruk riktig kjele for matlaging.** Kjeler med tykk, flat bunn kan lagre opptil 1/3 på elektrisk energi. Husk å dekke kasserollen med et lokk hvis mulig, ellers vil du bruker fire ganger så mye energi!
- **Sammenlign størrelsen på kasserollen med overflaten av varmesonen.** En kjele bør aldri være mindre enn toppens kokesone.
- **Sørg for at plater og kasseroller er rene.** Smuss kan hindre varmeoverføring mellom kokekaret og varmesonen.
- **Slå av stekeovnen i god tid og gjør bruk av restvarme.** For lenger koking, kan man slå av varmen 5 til 10 minutter før du fullfører matlaging. Dette sparer opptil 20% energi.
- **Bruk kun stekeovnen når du skal tilberede større retter.** Kjøtt mindre enn 1 kg kan forberedes på en mer økonomisk måte i en gryte på komfyren, enn i ovnen.
- **Bruk ettervarmen fra ovnen.** Hvis matlagingen varer lenger enn 40 minutter, slå av ovnen 10 minutter før sluttidspunktet (for å spare energi).
- **Sørg for at stekeovnsdøren er ordentlig lukket.** Varme kan lekke gjennom utslippene på dørforseglingen. Vask vekk koke/stekesøl etter bruk av stekeovn/koketopp etter at denne er blitt kald. Ikke installer stekeovnen i direkte nærhet av kjøleskap/frysere. Energiforbruket øker unødvendig



Keramisk koketopp

T 613 KT

Mål på kokesoner i diameter

3a = Ø 18 cm

4a = Ø 14,5 cm

5a = Ø 21 cm

6a = Ø 14,5 cm

Bygg-inn

- 1 Keramisk koketopp
- 2 Temperaturinnstilling stekeovn
- 3 Stekeovn funksjoner
- 4, 5, 6 og 7 Brytere til kokesoner
- 8 Lysindikator stekeovnstemperatur
- 9 Lysindikator ved bruk av koketopp

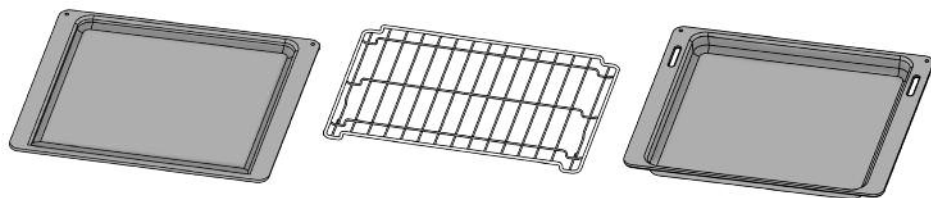
Utstyrliste

SB 615

2 stekebrett

1 stekerist

1 dyp panne



Installere koketopp og stekeovn

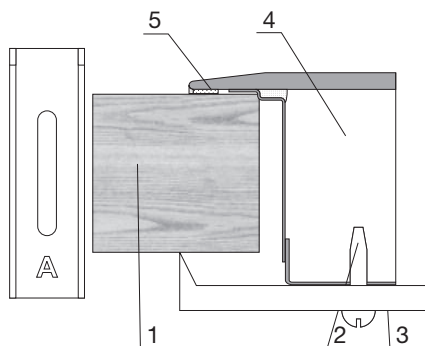
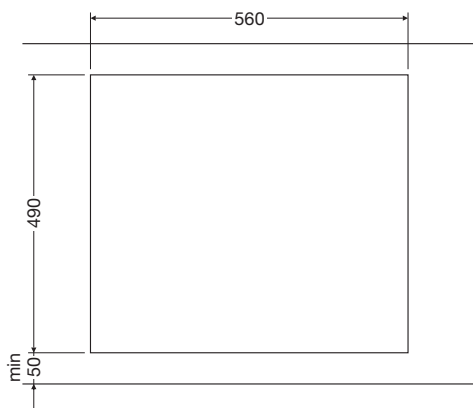
Kjøkkenområdet bør være tørt og luftes med effektiv ventilasjon. Når du installerer stekeovn og topp, sikre enkel tilgang til den elektriske tilkoblingen av apparatene.

- Påse at kjøkkeninnredningen tåler de høye temperaturene som de vil bli utsatt for ved bruk av stekeovn.
- Vifte eller ventilator bør være installert i henhold til produsentens instruksjoner.

1: Montering av keramisk topp

Lag en åpning med dimensjoner gitt i diagrammet for den keramiske toppen som skal monteres på arbeidsflaten;

- Sjekk festeklipsene for perfekt passform og at den dekker skikkelig.
Senk den keramiske toppen på plass og samordne riktig.
- Stram festeklipsene mot undersiden av arbeidsflaten.
- Bruk en standar skrutrekker, stram spenningsklemmene jevnt, start i sentrum og beveg deg diagonalt, til den innebygde kanten er stramt på arbeidsflaten.



- 1 - Arbeidsbenk
- 2 - Skruer
- 3 - Festeklips
- 4 - Keramisk topp
- 5 - Topp forseiling

Montering og tilkobling

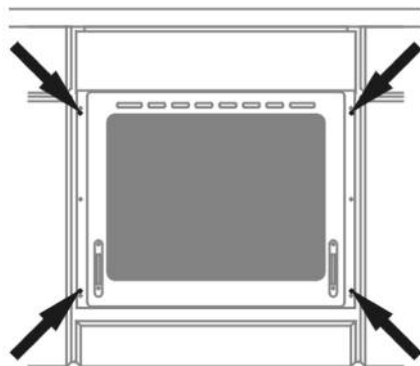
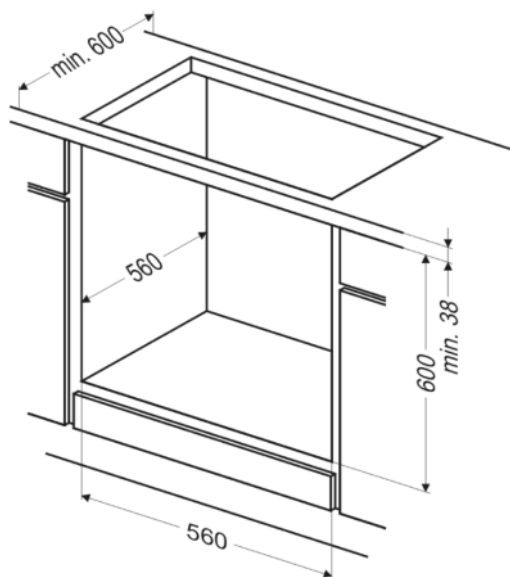
Benytt en kjøkkeninnredning som er beregnet for innbygging av stekeovn.

- Det er forbudt for andre enn sakkyndig personell å foreta endringer eller modifisering eller åpning av det elektriske produktet.

• Informasjon til montøren:

Komfyren er produsert for tilkobling til 230 volts anlegge. Kursen til stekeovnen skal være sikret med 25 A sikring. Før man kobler stekeovnen til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på skiltet som er plassert på ovnens overside, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

- Sett ovnen helt inn i åpningen etter å ha tilkoblet ovnen elektrisk.
- Ovnens må monteres i kjøkkenbenk med standard mål og med toppen montert rett ovenfor ovnen. Toppen skal elektrisk tilkobles ovnen.
- Benytt de medfølgende skruer til å feste ovnen til kjøkkenskapet.



Klargjøring før bruk

Fjern emballasjen, rengjør innsiden av stekeovnen og koketoppen. Ta ut og vaske ovnen inventar med varmt vann.

Slå på ventilasjon i rommet eller åpne et vindu.

- **Stekeovn:** Varm ovnen til en temperatur på 250° C, ca. 30 min.
- **Koketopp:** Fjern eventuelle flekker og vask nøye.

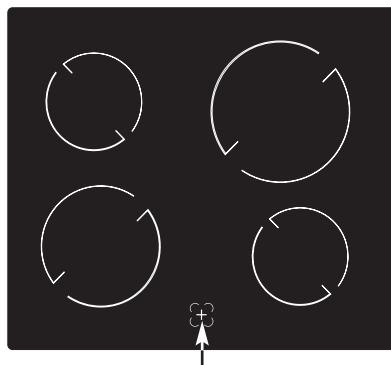
Viktig!

Innsiden av ovnen bør bare vaskes med varmt vann med litt oppvaskmiddel.

Restvarmeindikator

Hvis temperaturen i en oppvarmingssone overskrider 50° C vil dette bli signalisert med en indikator som lyser opp for denne sone.

Ca 5 til 10 minutter etter en oppvarmingssone er slått av, vil den fortsatt ha restvarme som kan brukes, for eksempel å varme opp eller holde rettene varme uten å bruke annen oppvarmingssone.



Restvarmeindikator
- lyser ved temp. over 50° C



RIKTIG



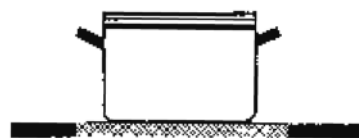
FEIL

Buet bunn



FEIL

Hvelvet bunn



FEIL

Kokekaret er for lite

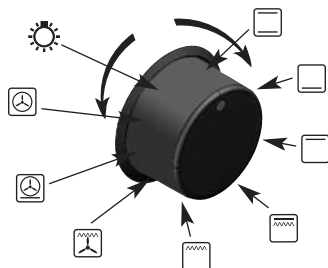
Valg av kokekar

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.
- Benyttes 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.
- Vær oppmerksom på at kokekar med håndtak i kunststoff ikke er egnet til bruk i stekeovnen.
- Hold undersiden av kokekaret tørr, slik at du unngår kalkavleiringer på den keramiske komfyrtoppen.
- Ved bruk av spesialkokekar må du i tillegg følge anvisningene til produsenten av kokekaret.

Push brytere



Innstilling stekefunksjon

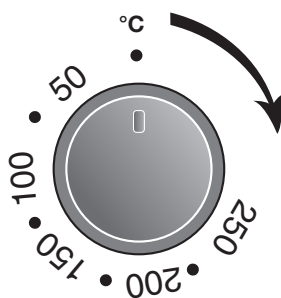
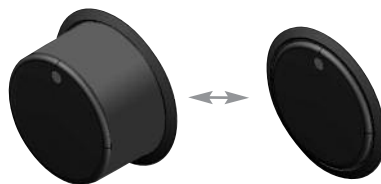
Bruk av push brytere

Bryterne er "skjult" i betjeningspanelet.

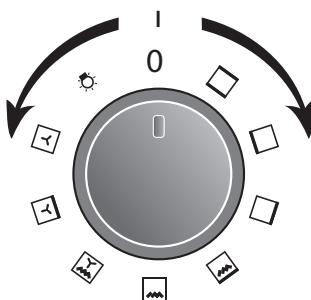
For å slå på eller justere effekten må man:

- a) trykke inn bryteren og slippe den
- b) stille bryteren til ønsket stilling.

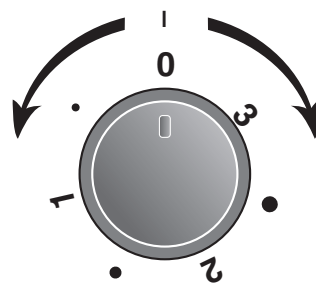
Slik skjuler du en bryter: Trykk inn bryteren til utgangsstillingen. Posisjonen til bryteren indikeres med en strek.



Innstilling grader



Innstilling stekefunksjon



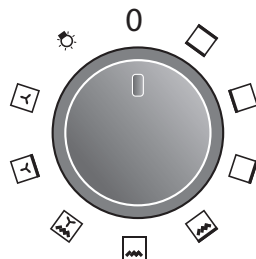
Innstilling koking

- 1 = svak varme
- 2 = mellom varme
- 3 = sterk varme

Funksjoner	Forklaring
	<p>Overvarme og undervarme Over- og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen, som vi bruker til mindre porsjoner med tradisjonelt bakverk samt til steking av kjøtt.</p>
	<p>Undervarme Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.</p>
	<p>Overvarme Overelement kan f.eks. brukes på slutten av steketiden for å få litt ekstra farge på baksten e.l.</p>
	<p>Supergrill: Indre og ytre element Hele grillelementet blir varmt. For grilling av større porsjoner. Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket i noen minutter under konstant overvåking!</p>
	<p>Minigrill: Indre element Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket. F. eks. noen minutter (under konstant overvåking) for å få sprø svor på ribba.</p>
	<p>Gratineringsfunksjon: Supergrill og kald vifte Gratineringsfunksjon (også kalt turbogrill) gir på samme måte som grillen muligheter for variasjon ved steking av matretter. Når du velger gratineringsfunksjonen koples grillelementet og viften uten varme inn. Gratineringen brukes til å sette ekstra brunfarge på matretten, eller til hurtig oppvarming.</p>
	<p>Pizzafunksjon Ovnens blir fort varm. Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker, helst i ildfast keramikkform. Godt egnet også for steking av tørre småkaker o.l.</p>
	<p>Varmluft Varmluftfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjærbakst. Varmluftfunksjonen er i tillegg bra til tilberedning av kjøtt, i det steking ved lavere temperaturer gir et saftig stekeresultat.</p>
	<p>Lys Lyset i stekeovnen står på (f.eks. under rengjøring) uten at det er varme i ovnen.</p>

Obs!

Når bryteren for stekeovnsfunksjoner er valgt, og temperaturinnstillingen er på null, vil kun viften være på. Med denne funksjonen kan du avkjøle maten eller ovnen.



Når du skruer på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Et gult, som indikerer at ovnen fungerer og et rødt som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler å plassere retten i en ferdig oppvarmet ovn, skal dette ikke gjøres før det røde lyset slukkes for første gang. Mens du bruker stekeovnen, vil det røde lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det gule lyset kan også slås på ved hjelp av bryteren "ovnsbelysning".

HURTIGSTART

Dersom funksjonen med gratinering benyttes, det vil si kombinasjonen av grill og vifte, oppnår ovnen en temperatur på 150 grader C på cirka 4 minutter.

Hurtigstart:

- a) Velg funksjonen for "gratinering"
- b) Still temperaturen til 150° C.
Ovnen varmes opp til 150° C (eller lavere hvis angitt).
- c) Sett brettet med det som skal stekes i ovnen og vri funksjonsbryteren til ønsket funksjon (se stekefunksjoner side 12).

Viktig!

Når hurtigstart-funksjonen har blitt valgt, bør ovnsrommet være tomt. Hurtigvarmer-funksjonen er ikke anbefalt å bruke når man skal programmere ovnen.

BRUK AV GRILL

Ved grilling brukes infrarøde stråler som sendes ut på matretten ved hjelp av det hvitglødende grillelementet.

For å slå på grill må du:
















- a) Vri funksjonsbryteren til posisjonen merket "supergrill" eller "minigrill".
 - b) Varm opp ovnen i ca. 5 minutter (med stekeovndøren stengt).
 - c) Sett inn et brett med en matretten på riktig rillnivå. Hvis grilling på rist, sett inn et dyp pannebrett i tilfelle maten drypper, på nivå nedenfor (under risten).
- Lukk døren.

Advarsel!

Når du bruker funksjonen grill MÅ ovnsdøren være lukket! Når grillen er i bruk, vil tilgjengelige deler bli meget varme. Hold barn borte fra ovnen.

Steketabell

SB 615/T613 KT er en funksjonell og grei modell for deg som ikke bruker tiden på kjøkkenet til de store utfordringene innen bakekunsten, men som ønsker en stekeovn for de gode middagsrettene og – når hverdagskabalene krever det – de raske måltidene. Vi gjør oppmerksom på at alle grader som er oppgitt i tabellen er veiledende. Man må alltid prøve seg frem for å oppnå det beste steke- eller bakeresultatet. En tabell med forslag til steketider, plassering i ovn og innstilling av grader på termostaten er også trykket på innsiden av glasset i stekeovnsdøren. Også denne er veiledende og må sees på som et forslag fra produsenten.

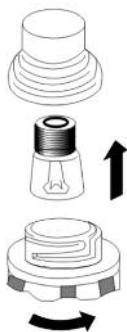
Bakverk	Anbefalt stekesystem	Bruk av inventar	Rille, spor nedenfra	Termostat grader °C	Steketid Fra varm ovn
Svin/storfe*	 Over/undervarme	Rist på panne	2	150 - 160	2-3 timer
Lam/kalv*	 Over/undervarme	Panne	2	150 - 160	2-3 timer
Opptining*	 Varmluft	Brett/panne	1	50	15 – 20 min
Brød	 Varmluft	På brett	1	180	60 – 70 min
Brød	 Over/undervarme	På brett	1	190 - 200	45 – 55 min
Boller	 Over/undervarme	På brett	1	215 - 220	10 – 12 min
Sukkerbrød	 Over/undervarme	På brett	1	160 - 170	30 min
Sukkerbrød	 Varmluft	På brett	1	140 - 150	25 min
Formkake	 Over/undervarme	På brett	1	160 - 170	60 – 70 min
Rullekake	 Over/undervarme	Panne	3	200	8 – 10 min
Småkaker	 Over/undervarme	På brett	3	175	10 – 15 min
Muffins	 Over/undervarme	På brett	3	200	15 – 20 min
Kringle	 Over/undervarme	På Brett	2	175 - 180	30 – 35 min
Pizza	 Over/undervarme	På brett	2	190	15 – 25 min
Pizza	 Varmluft	På brett	2	180 - 190	15 – 25 min

Panne = dypt brett

*) Steketiden er beregnet etter porsjonsstørrelse 1,5kg.

Ved større porsjoner forlenges steketiden med 30 min. pr kg.

Skifte lyspære i stekeovnen



Det er 1 lyspære i stekeovnen.
25W – E14. (300 °C. 230V)

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

1. Sett alle bryterne til posisjonen "●" / "0" og ta ut støpselet på ovnen.
 2. Skru ut av lampedekselet og tørk den med tørr klut.
 3. Skru ut lyspæren og sett inn ny lyspære. Kontroller at den er riktig satt inn i den keramiske sokkelen.
 3. Skru på beskyttelsehetten og koble til ovnen.
- (Lyspæren er en forbruksvare og omfattes ikke av garantien på komfyren.)



Før du skifter lyspære, er det viktig å koble fra ovnen (ta ut sikringene eller koble komfyren fra strømmettet) for å unngå elektrisk støt, og dessuten la ovnen kjøle seg ned hvis den er varm.

TEKNISKE DATA

Spesifikasjoner: effekt (W)

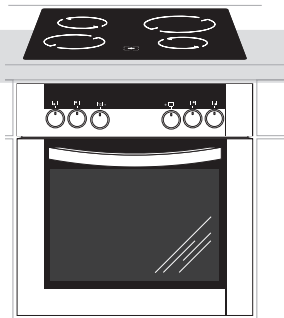
Overvarme	900 W
Undervarme	1300 W
Over-/undervarme	2200 W
Minigrill	2000 W
Supergrill	2900 W
Gratinering	2000 W
Pizzafunksjon	3300 W
Varmluftselement	2000 W
Lyspære i stekeovn	25 W
Stekeovnens totale varmeeffekt: maks 3300 W	

Stekeovn utvendig

Høyde 595 mm x Bredde 595 mm
Dybde 560 mm. Vekt ca. 44 kg

Stekeovn innvendig

Høyde 330 mm x Bredde 440 mm
Dybde 440 mm. Volum: 52 liter



Keramisk koketopp

Kokesone	
2 x Ø 14,5 cm	1200 W
1 x Ø 18 cm	1800 W
1 x Ø 21 cm	2300 W

230 V - 50 Hz

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

Rengjøring av keramisk koketopp

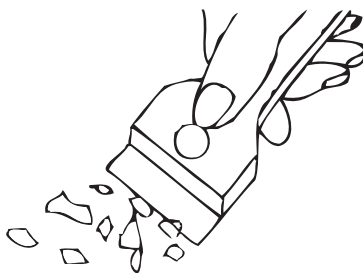
Før du begynner rengjøring, må komfyren være slått av, og du bør sørge for at alle brytere er satt til "●" / "0"-posisjon. Ikke start renhold før komfyren er helt avkjølt. Ved å sikre forsvarlig rengjøring og vedlikehold av komfyr kan reduseres feil drift av ovnen/koketoppen.

KERAMISK KOKETOPP

Kokeplaten bør vaskes regelmessig etter bruk. Hvis mulig, anbefales det at platene blir vasket mens de fremdeles er litt varme (etter at varmesonen indikator går av). Ikke la keramikktoppen forfalle, da særlig med mat som brenner seg fast og overkokte væsker.

- Bruk ikke sterke rengjøringsmidler med en sterk abbrasive effekt (slik som f.eks skuremidler inneholder et slipemiddel, slipende forbindelser, slipende steiner, pimpstein steiner og så videre) når du vasker. De kan lage riper i overflaten og forårsake skade.

- Om noe skulle sette seg godt fast, kan det fjernes med en spesiell skrape, men vær forsiktig så du ikke skader den keramiske toppens ramme når du gjør dette.




Det kan benyttes en skrape som kan brukes på den keramiske toppen (ekstraustyr). Vær forsiktig da denne er meget skarp!




FORSIKTIG! *Det skarpe bladet skal alltid være beskyttet ved å justere dekkplaten (bare skyv den med tommelen). For å ikke skade seg, må man være forsiktig når du bruker skrapeverktøyet. (Skrape er ekstraustyr).*

Oppbevares utilgjengelig for barn!

Rengjøring av stekeovn

Ovnen bør vaskes etter hver bruk. Når ovnen skal rengjøres bør lyset  være slått på for at du skal kunne se flater bedre. Ovnens innside bør bare vaskes med varmt vann med litt oppvaskmiddel i.

RENGJØRING MED DAMP

- a) Ta 250 ml vann (1 glass) i en ildfast bolle og plasser denne i ovnen på første nivå fra bunnen,
- b) Lukk ovnsdøren og sett temperaturen til 50° C, og funksjonen bryteren på under-varme .
- c) Varme ovnen i ca 30 minutter.
- d) Lukk opp ovnsdøren og tørk av innvendig med en klut eller svamp og vask med varmt vann med oppvaskmiddel.
- d) Etter rengjøring av ovnen, tørkes innsidene av med en tørr klut.

FORSIKTIG!

Mulig fuktighet eller vannrester i ovnen fra varm damp rengjøring kan være varmt!.

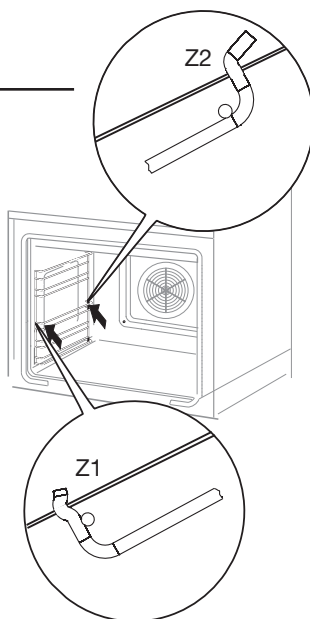
OBS!

Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder slipende materialer for rengjøring og vedlikehold av glasset i frontpanelet.

HVORDAN TA UT STIGENE

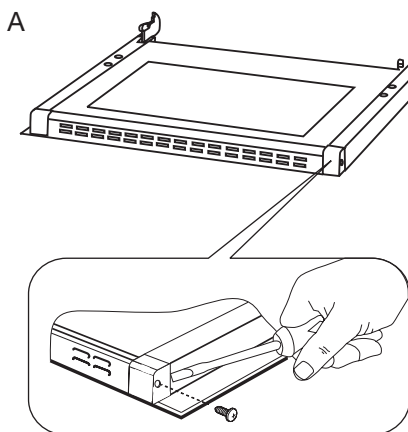
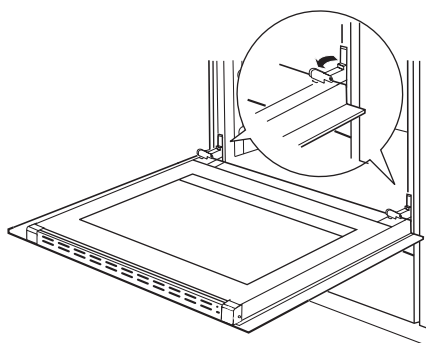
Ovnen er utstyrt med lett flyttbar stiger (side riller) av ovnen innsettinger.

For å fjerne dem når man skal vaske, dra foran haken **(Z1)**, deretter vipper man stigen lett før man fjerner festet fra baksiden **(Z2)**. Etter vask av stigene (rillene), settes de i monteringshullene i ovnen ved å trykke hakene **(Z1)** og **(Z2)** på plass igjen.



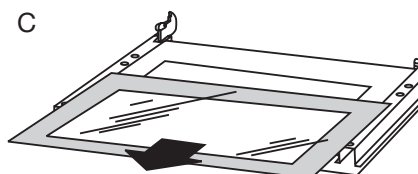
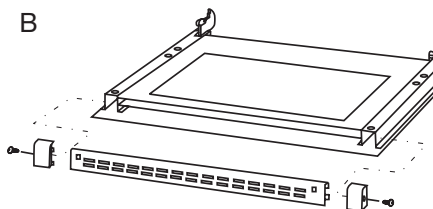
Hvordan ta ut ovnsdøren for rengjøring:

For å få enklere tilgang til ovns innside for renhold, er det mulig å fjerne stekovnsdøren. For å gjøre dette, vippes sikkerhetslokket på toppen av stekovns hengslene oppover. Lukk døren lett, heis og trekk den ut mot deg. For å montere døren på igjen til stekovnen, gjør det omvendte. Ved montering, sjekk at hengslene er riktig plassert. Når døren er montert til ovnen, må sikkerhetsdekslet senket ned igjen. Hvis dekslet ikke er riktig satt på, kan dekslet forårsake skade på hengslene når du lukker opp døren.



FJERNING AV INDRE GLASSET

1. Bruk en skrutrekker for å snu sideklemmebolter løs (fig. A).
2. Skyv klemmen av med en flat skrutrekker. Trekk den øvre dørfestet løs. (fig. A, B).
3. Trekk indre glasspanelet fra sporet (i den nedre delen av døren) (fig. C).
4. Rengjør panelet med varmt vann med litt rengjøringsmiddel.



Gjennomføre det samme i motsatt rekkefølge for å montere indre glass panel. Den glatte overflaten skal pekt oppover.

Regelmessige inspeksjoner

Foruten å holde ovnen ren, bør du gjennomfører jevnlige inspeksjoner og kontroll av elementer og matlagingsenheter av komfyren.

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

- Slå av ovnen (oppvarming, belysning, etc.)
- Trekk ut støpslet
- Rapportert feilen (til serviceverksted)

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

Lyset ikke virker:

- Trekk ut støpslet
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått.
- Sjekk lyspæren (E 14, 25W, 300°C), bytt den hvis den er utbrent.
- Slå på lyset igjen, hvis det fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

Kontrolllampene virker ikke:

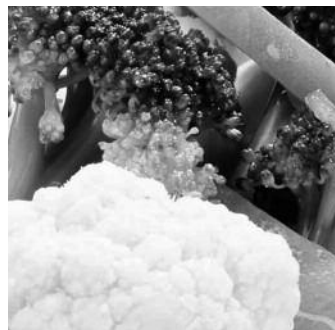
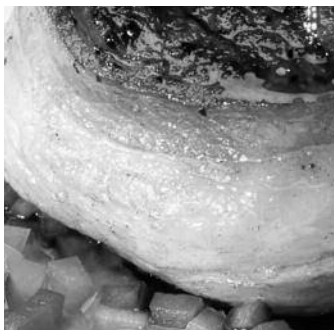
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, bytt dem hvis de er gått.
- Slå på ovnen igjen. Hvis de fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

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

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	Spenningsfall i strømmettet	Kontrollere 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 i, eller skift den hvis den er gått


Hvis bygg-inn komfyren fremdeles ikke virker:

Kontakt forhandleren eller autorisert verksted!



Avfallshåndtering

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering av elektrisk og elektronisk avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment-WEEE). Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene. For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

BEHA

BEHA ELEKTRO AS, 3940 PORSGRUNN

Tlf. 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 60 Ordre: 35 51 62 70

e-post: post@beha.no

www.beha.no