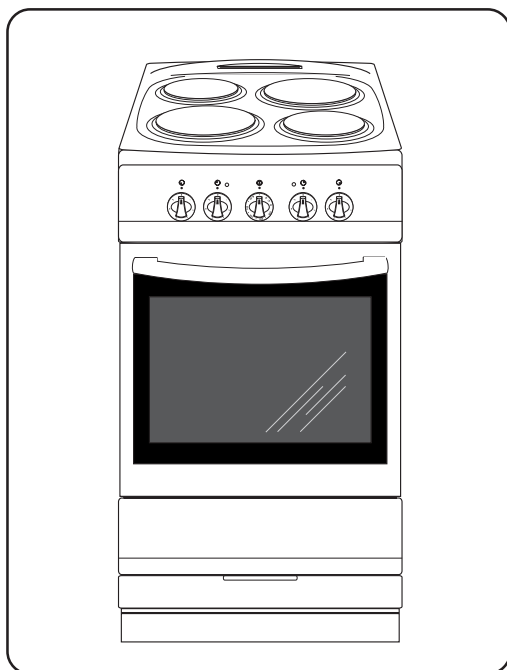

RÅD OG VINK

BEHA



**Praktiske råd og vink ved bruk
av Beha-komfyr BK 5010**

God mat med Beha

Med snart 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 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 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

KJÆRE KUNDE

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

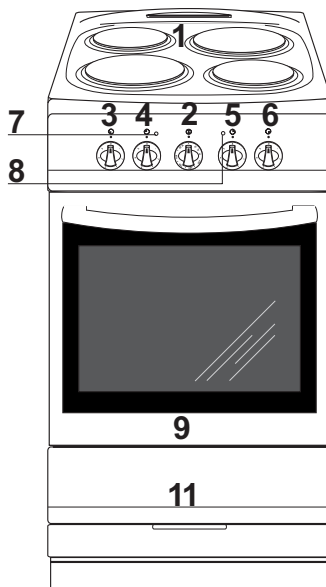
- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tar i bruk komfyren.
- Gjør deg kjent med den nye komfyren og de ulike betjeningsfunksjonene den er utstyrt med. Følg rekkefølgen i bruksanvisningen.
- Følg alle råd og forklaringer som gjelder riktig bruk og behandling av komfyren. Da vil du få størst glede og nytte av komfyren og den vil vare lenger.
- Rådene vedrørende sikkerhet er spesielt viktig. De skal bidra til å unngå ulykker og beskytte komfyren mot skade.
- Sørg for at også andre som bruker komfyren leser bruksanvisningen, slik at også disse er kjent med alle funksjonene og rådene.
- Ta vare på bruksanvisningen, den kan også være til hjelp senere.

Innhold

Betjeningselementer (bilde).....	4
Viktige råd.....	5
Miljøet.....	6
Energisparing.....	7
Igangsetting.....	8
Montering.....	8
Strømtilkobling.....	8
Første gangs bruk.....	8
Valg av kokeplate.....	9
Valg av kokekar.....	10
Betjening av stekeovnen.....	11
Grill.....	14
Stell og vedlikehold.....	15
Rengjøring.....	15
Utstyrsskuff.....	16
Skifte lyspære i stekeovnen.....	18
Fremgangsmåte ved feil.....	18
Tekniske spesifikasjoner.....	18
Montering av veltesikring.....	19

BETJENINGSELEMENTER

- 1 Kokeplate
- 2 Stekeovnsbryter (termostat)
- 3 Bryter for kokeplate, venstre foran
- 4 Bryter for kokeplate, venstre bak
- 5 Bryter for kokeplate, høyre bak
- 6 Bryter for kokeplate, høyre foran
- 7 Temperaturindikering for stekeovn
- 8 Driftsindikering
- 9 Stekeovn
- 10 Beskyttelseslister
- 11 Utstyrsskuff



VIKTIGE RÅD

Produsenten tar intet ansvar for skader på komfyren som følge av feil bruk eller at den er brukt til andre formål enn det som er beskrevet i bruksanvisningen.

Dette er en husholdningskomfyr som er produsert i henhold til gjeldende normer og regler som gjelder for slike apparater. Hvis komfyren brukes i næringsvirksomhet må man følge bestemmelsene som gjelder her.

- Kontroller at komfyren er uten skader når den leveres. Fjern transportsikringen før bruk.
- Vær oppmerksom på at ved bruk av elektriske apparater kan det oppstå farer som barn ikke er klar over. Informer derfor barna dine om farene, og hold dem mest mulig unna komfyren.
- La ikke komfyren stå uten tilsyn i lengre tid når den er i bruk.
- Når komfyren er i bruk og en stund etterpå er overflatene og funksjonsdelene på komfyren varme. Dette gjelder spesielt kokeplatene og glasset i stekeovnsdøren.
- Pass på så ikke ledninger til andre apparater kommer i berøring med varme kokeplater eller blir klemt i stekeovnsdøren.
- Overopphetet olje og fett kan antennes. Forlat derfor aldri ovnen ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da det kan skade emaljen. Man må heller ikke sette gryter eller annet i bunnen av stekeovnen.
- Når stekeovnsdøren er åpen (grilling, risting osv. med infrarød grill) må beskyttelsesdekslet henges på plass for å beskytte bryterpanelet og varsellampene.
- Ved defekter eller feil må komfyren kobles fra nettet ved at man tar ut hhv. kobler fra sikringene. Den må ikke tas i bruk igjen før feilen er reparert av autorisert serviceverksted.
- Dampen som dannes i stekeovnen slipper ut gjennom dampspaltene i bakkant av toppbordet. Disse spaltene må alltid holdes åpne. Hold fingrene unna; dampen er varm!
- Ved steking blir det åpne varmeelementet glødende, og ved grilling blir det innvendige varmeelementet glødende. For å unngå at det oppstår flammer, må elementet ikke komme i berøring med det som skal grilles.



Miljøet vårt er truet. Derfor må man følge retningslinjene nedenfor. Husk at komfyren og emballasjen kan resirkuleres.

Deponering av den gamle komfyren

Deponering av den gamle komfyren gjøres på nærmeste deponeringssted.

Deponering av emballasjen til den nye komfyren

All emballasje kan deponeres på en miljøvennlig måte.

- Kartongen deles opp og leveres til papirinnsamling.
- Plasten består av polyetylen (PE). Polstringen består av FCKW-fritt polystyrol (PS).

Disse verdifulle stoffene kan brukes på nytt igjen etter resirkulering.

Informasjon om deponering får du ved henvendelse til ditt kommunale renhold-sverk.



Vraking av elektronikkskrot

Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder

og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

ENERGISPARING

Energisparing er et viktig bidrag til å skåne miljøet vårt. Følg derfor rådene nedenfor.

- Ved bruk av en elektrisk komfyr er valget av kokekar spesielt viktig. Du vil i løpet av kort tid spare inn merkostnadene dette gir ved redusert energiforbruk, og ved at kokekarene og platene varer lenger. I tillegg vil tilberedningstiden ta kortere tid. Når man bruker for små gryter, går ikke bare mye energi tapt; men mat som koker over kan også brenne seg fast på kokeplatene.
- Varsellampene minner deg om at en av kokeplatene fortsatt er slått på. Det lønner seg i alle tilfeller å slå av bryteren noen minutter før kokingen er ferdig. Kokeplatene vil fortsatt avgi restvarme, uten at man bruker strøm.
- Sett alltid kjelen på platen før du slår på platen.
- Bruk alltid lokk som passer til kjelen; da vil tilberedningstiden reduseres betydelig.
- Bruk av hurtigkokingskjeler har vist seg å være spesielt energibesparende.
- Bruk det høyeste trinnet kun når du ønsker rask oppkoking. Når det dannes damp under lokket, slår du ned varmen så mye som mulig for å fortsette kokingen. Dermed bruker du ikke bare lite strøm, men du forhindrer også at maten koker over og brenner seg fast.
- Ved middels store mengder mat og når retten skal koke jevnt videre, velger du et mellomtrinn for å fortsette kokingen.

IGANGSETTING

Montering

- Komfyren kan monteres uten sikkerhetsavstand til kjøkkeninnredningen forøvrig. Vær imidlertid oppmerksom på at innredningen rundt komfyren må tåle 150°C (behandlet med varmebestandig belegg eller plast).
- Hvis man ikke kjenner hva innredningen rundt komfyren tåler av varme, må man ved monteringen være oppmerksom på at komfyren må ha en minimumsavstand til varmfølsomme møbler eller apparater på 3 cm, eller at det kan plasseres en varmememmende isolering i mellom.
- Komfyren tilfredsstiller type Y (IEC 335-2-6) med hensyn til brannklasse. komfyren kan innbygges slik at de har kjøkkeninnredning, apparater eller vegger som er høyere kun på den ene siden.
- Komfyren må plasseres vannrett og rett i forhold til veggen.
- Ujevnheter i gulvet kan utlignes ved hjelp av skruene under komfyren.

Tilkobling strømtilførsel

Komfyren er levert med 4 mm² kabel og jordnet 25 A flatsstiftstøpsel og er beregnet for tilkobling til 25A 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 installatør.

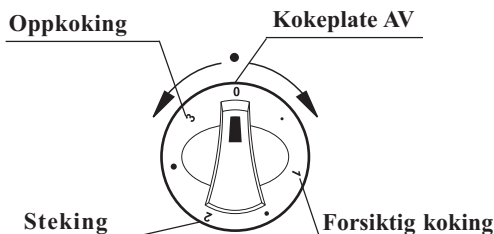
Typeskilt med koblingsskjema finnes på rammen under gryteskuffen.

Første gangs bruk

- Før du tar i bruk komfyren, må den rengjøres grundig. Bruk varmt vann med litt oppvaskmiddel og en myk lofri klut som du fukter litt. Bruk ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler.
- Når stekeovnen varmes opp første gang, kan det oppstå damp. Derfor må den tomme stekeovnen [10] varmes opp med over- og undervarme eller med varmluft i ca. 30 minutter ved 250°C.

Sørg for skikkelig lufting av kjøkkenet!

VALG AV KOKEPLATE



Straks en kokeplate eller stekeovnen [9] er slått på, lyser lampen [8].

Kokeplatene reguleres med tilhørende trinn-bryter. I tillegg til trinnene

0-1-2-3

finnes det også et mellomtrinn, som er merket med en liten prikk.

Man velger disse mellomtrinnene når temperaturen på de nærmeste trinnene er for lav eller for høy. På denne måten kan man tilpasse temperaturen til mengde og type mat.

Slik stiller man inn de ulike trinnene:

- **Kokeplate AV - Stilling 0**
Ettervarmen kan utnyttes til å koke eller holde maten varm ved at man slår av platen tidlig.
- **Holder på varmen – Stilling 0,5**
Når retten skal fortsette å koke svakt og langsomt.
- **Forsiktig koking - Stilling 1**
Ved middels store mengder og når retten skal koke jevnt videre og man ønsker å utnytte energien på en økonomisk måte.

- **Kraftig koking - Stilling 1,5**
For tilbereding av større mengder.

- **Steking - Stilling 2**
For retter som skal ha lavere temperatur til å steke videre.

- **Kraftig steking – Stilling 2,5**
For tilbereding av stekt kjøtt, og for retter som trenger høy temperatur for å steke videre.

- **Oppkoking - Stilling 3**
Ved begynnelsen av kokeprosessen, til oppkoking, og tilbereding av hurtigretter ved full varmeeffekt.

Damp

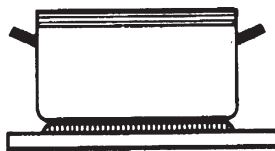
Dampen som dannes i stekeovnen slipper ut gjennom dampspaltene i bakkant av toppbordet. Disse spaltene må alltid holdes åpne.

Valg av kokekar

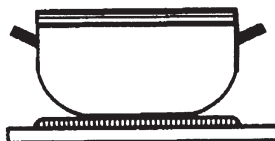
Valg av kokekar er spesielt viktig på en elektrisk komfyr.

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

- Bruk alltid kjeler og panner hvor bunnen er omtrent like stor som diameteren på platen. På denne måten oppnår man den beste varmeoverføringen.
- Hvis man bruker for små kjeler går ikke bare energien tapt, men kokeplaten vil heller ikke vare så lenge, da mat som koker over renner ned på platen.
- I tillegg må bunnen i kjelene være så jevn og stabil som mulig. Spesielle kokekar med planslipt bunn beregnet for elektriske komfyrer er spesielt godt egnet.
- Bruk alltid lokk som passer til kjelelen; da vil tilberedningstiden reduseres betydelig.
- Vær oppmerksom på at kokekar med plasthåndtak ikke er egnet for bruk i stekeovnen [9].
- Ved bruk av spesialkar må instruksene fra produsenten følges.

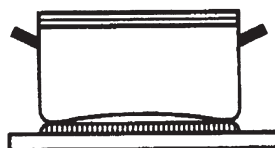


RIKTIG



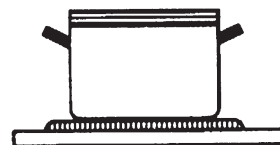
Ujevn bunn

FEIL



Buet bunn

FEIL



For liten kjele

FEIL

BETJENING AV STEKEOVNBETJENING AV STEKEOVN

Stekeovnsbryter

-  Overvarme  Grill hvis montert
-  Undervarme  Lys

Temperaturregulering

Med stekeovnsbryteren [2] velger du over- og undervarme og stekeovnstemperatur i området mellom 50°C til 250°C. Termostaten holder temperaturen konstant. Når over- og undervarmen er slått på separat, er ikke den automatiske temperaturreguleringen aktiv. Stekeovnsbryteren [2] må dreies med urviseren (mot høyre) for å slå på og mot urviseren (mot venstre) for å slå av.

Varmeindikering for stekeovn

Når valgt temperatur er nådd, slår termostaten av varmen, og lampen [7] for stekeovnen slukker. Hvis temperaturen synker under innstilt verdi, kobler termostaten varmen igjen; lampen [7] tennes på nytt. Dette gjentar seg hele tiden under bruk.

Steking i stekeovn

Skyv risten inn på en av de midterste rillene og plasser den store pannen under, eller legg risten direkte på pannen. Man kan også bruke bare den store pannen eller det vanlige stekebrettet. Hvilken rille man skal velge avhenger av høyden på det som skal stekes eller av høyden på pannen. Hvis det som skal stekes veier mindre enn 1000 g, lønner det seg å tilberede det ved bruk av stekepanna på kokeplaten.

- Still stekeovnsbryteren [2] (termostaten) på ønsket temperatur.

- Stek i ca. 30 minutter ved 250°C. Still deretter termostaten på 200°C.
- Cirka 20 minutter før full steketid stiller du termostaten tilbake til 100°C.

Steketider (retningsgivende)

Mat	Vekt	Minutter
Kylling ca.	1 kg	50-60
Vilt	1-1,5 kg	120-140
Kalvestekca.	1 kg	100-140
Svinestekca.	1 kg	110-150
Oksestekca.	1 kg	120-150

De oppgitte temperaturene gjelder kun for steking på rist; for steking i lukkede kar bruker man 200°C. Steketidene må økes ved større mengder kjøtt.

Damping i stekeovnen

I stekeovnen [9] kan man dampe alle lettkokte matvarer - som fisk, frukt og grønnsaker.

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

- Lag retten ferdig og legg den på et ildfast fat av porselen, glass eller stentøy.
- Sett fatet på risten og skyv risten inn på en av de nederste rillene.
- Still stekeovnsbryteren [2] på 170-200°C og la den stå slik under dampingen.
- Bruk bare litt vann og la maten dampe så kort tid som mulig; for lang tilberedningstid forringer grønnsakene.

Sterilisering/konservering

Stekeovnen [9] er også godt egnet for sterilisering og konservering. Frukt og grønnsaker må behandles separat.

Bær og steinfrukter

- Skyv den store pannen inn på nederste rille.
- Fyll den omtrent halvfull med varmt vann og sett inn de fylte sylteglassene. Pass på at glassene ikke kommer bort i hverandre!
- Still stekeovnsbryteren [2] (termostat) på 180-200°C.
- Når det kommer små luftbobler i glassene (etter ca. 80 minutter), stiller man stekeovnsbryteren [2] (termostat) på 0°C og lar frukten avkjøles i ca. 30 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Deretter tar man glassene forsiktig ut og setter dem på et tørt håndkle. Dekk til glassene for å beskytte dem mot trekk.
- Ta tildekkingen av glassene først neste dag.

Grønnsaker

- Etter at grønnsakene er gjort klar (vasket, børstet, oppdelt) forvelles de ved å dyppe dem i kokende vann i 3-10 minutter (bruk en sil), avhengig av hvilken sort det er.
- Fyll grønnsakene umiddelbart i glassene og tøm på kokende vann.
- Skyv den store pannen inn på nederste rille.
- Fyll litt vann i den store pannen og sett inn sylteglassene. Glassene må ikke komme bort i hverandre!
- Still stekeovnsbryteren [2] (termostat) på 180°-200°C.
- Når det kommer luftbobler (etter ca. 60-80 minutter) stiller man stekeovnsbryteren [2] (temperaturreguleringen) på 150°C.
- Steriliser grønnsakene ca. 50 minutter, avhengig av type grønnsaker.
- Avkjøl i ca. 35 minutter.
- Deretter tar man glassene forsiktig ut og setter dem på et tørt håndkle. Dekk til glassene for å beskytte dem mot trekk.
- Ta av tildekkingen først neste dag.

Baking

- Forvarm stekeovnen [9] med over- og undervarme i ca. 15 minutter.
- Stekebrettet som følger med skyves inn på en av de midterste rillene.
- Hvor lang tid stekingen tar avhenger også av platene og formene; bruk så mørke former som mulig.
- Løse deiger og plassering langt nede i ovnen krever mindre varme, men lengre steketid.

Temperatur og steketid (retningsgivende)

Type bakverk	°C	Minutter
Bakverk med eggehvite	150-180	ca. 80
Marmorkake	180-190	40-70
Bløtkakebunner	180-190	30-35
Ostekake	180-190	50-70
Formkaker	180-190	40-60
Gjærbakst	180-190	30-50
Småbakst eller småkaker	180-190	18-20
Flate fruktkaker	170-225	25-35
Kjeks	170-225	25-35

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

Før og etter steking

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

Grill

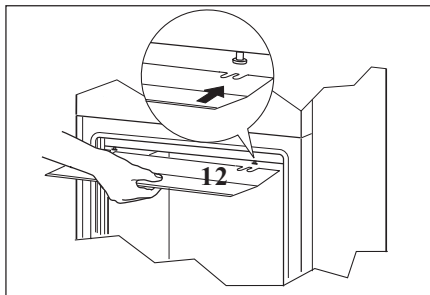
Vær oppmerksom på at grillmat skal saltes etter at grillingen er ferdig. Man kan imidlertid ha på annet krydder før grillingen.

- Åpne stekeovnsdøren.
- Da døren må være delvis åpen under hele grillprosessen, må du for å beskytte betjeningsknappene mot varme, damp og fettsprut, skyve den vedlagte grillskjermen [12] inn i klemmene under bryterpanelet.
- La komfyren være under oppsyn under grillingen; hold barn unna!
- Drei stekeovnsbryteren [2] til stilling „Grill” og vent i ca. 8 minutter før du legger grillmaten inn i stekeovnen.

- Fordel kjøttstykkene som skal grilles på risten slik at overflaten ikke er større enn det infrarøde varmeelementet.
- Skyv risten inn i de øverste innskyvingslistene.

Stekeovnsdør

- Stekeovnsdøren må stå på gløtt under hele grillprosessen. Sving den opp med et lett trykk og la den gli oppover til den låses i hvilestilling (20° vinkel). Stekeovnsdøren må ikke ligge på beskyttelsesdekslet [12] (se bilde „Stekeovnsdør”).
- Grill 8-10 minutter på begge sider - avhengig av type og tykkelse.
- Sving stekeovnsdøren opp med et lett trykk og la den gli oppover til den låses i hvilestilling (20° vinkel). Stekeovnsdøren må ikke ligge på grillskjermen [12] (se bilde „Stekeovnsdør”). Pass på at døren holder seg delvis åpen under hele grillingen.
- Still stekeovnsbryteren [2] (termostat) på grillsymbolet.
- Hold øye med ovnen under grillingen; hold barn unna.
- Før man tar ut grillmaten slår man grillen av: Stekeovnsbryter [2] i stilling 0.
- Forsiktig: Stekeovnen er varm; bruk grillvotter e.l. når du tar ut maten fra stekeovnen.



STELL OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Stekeovn

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

- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen.
- Rengjør stekeovnen - hvis nødvendig - så snart som mulig etter bruk. Bruk ikke stekeovnspray og ingen sterke, slipende pusse- eller skuremidler.
- Etter rengjøring med vann må man la døren stå åpen en stund for å slippe ut fuktigheten.
- Ved damping, sterilisering og konservering dannes det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk stekeovnen godt etterpå, da det kan oppstå rustskader.
- Fruktsaft som drypper fra stekeplaten setter flekker som ikke lar seg fjerne med stekeovnsrengjøringsmiddel. Når du baker svært saftige fruktkaker, må du bruke fettpannen under.
- Bruk stekeovnsrengjøringsmiddel kun på emaljerte flater i stekeovnen.
- En lett tilsmusset stekeovn rengjøres med varmt såpevann eller eddikvann.
- En sterkt tilsmusset stekeovn rengjøres helst straks den er avkjølt med stekeovnsrengjøringsmiddel. La middelet virke.
Vask deretter stekeovnen.

Flatene på ovnen

- Tørk av emaljerte flater, beskyttelseslister og bryterpanelet med en fuktig klut. Før rengjøring kan bryterne trekkes fremover. Pass på at fjærskivene ikke forsvinner i åpningene til bryterakslingene.
- Fukt på forhånd med varmt såpevann steder hvor det har brent seg fast mat.
- Bruk ikke sterke slipende pusse- eller skuremidler.

Kokeplater

- Rengjør kokeplatene kun med en tørr klut eller med et rengjøringsmiddel som er å få i handelen. Man kan også påføre en dråpe olje med jevne mellomrom.
- Man må under ingen omstendighet slippe ned platene.

- Fuktighet fra kjelelokk eller dekkplater, mat som er kokt over) forkorter levetiden til platene. Rester av saltholdige væsker trenger inn i porene og fører til at platene rustet og dermed blir ubrukbare.

Utstyrsskuff

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

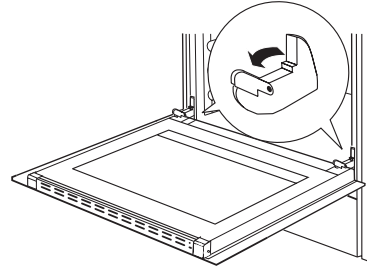
Når den skal rengjøres kan den trekkes helt ut:

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

Stekeovnsdør

Glassruten i stekeovnsdøren kan tas av og rengjøres.

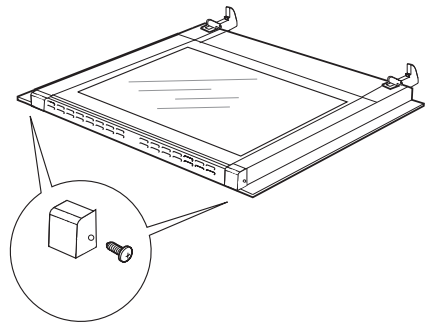
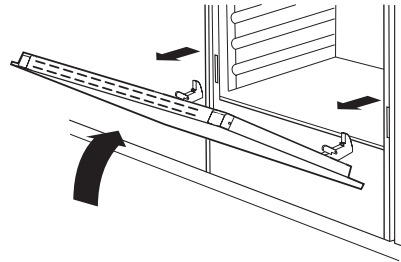
- Du kan ta av stekeovnsdøren og rengjøre glasset på bordet ved å åpne døren, og dreie skruen på dørrammen omdreing til venstre. Nå kan man trekke glassruten oppover.



Håndtering

- For at det skal bli lettere å rengjøre stekeovnen, kan man ta av stekeovnsdøren.

Vær forsiktig når du tar døren av og på. Kontroller at glassruten sitter som den skal.



Skifte lyspære i stekeovnen

Før man bytter lyspære i stekeovnen må man trekke ut støpselet fra stikkkontakten.

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

Fremgangsmåte ved feil

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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Mål	
Komfyr	
Bredde	50 cm
Høyde	90 cm (Uten sokkel 85 cm)
Dybde	60,5 cm

Stekeovn

Volum stekeovn*	58 liter
Bredde	41,4 cm
Høyde	32,2 cm
Dybde	43,5 cm

Tilbehør: Stor panne, grillrist, grillskjerm, stekebrett

Effekter

Totalt	maks. 7,2 kW
Stekeovn	maks. 2,2 kW
Infrarød grill	2,0 kW

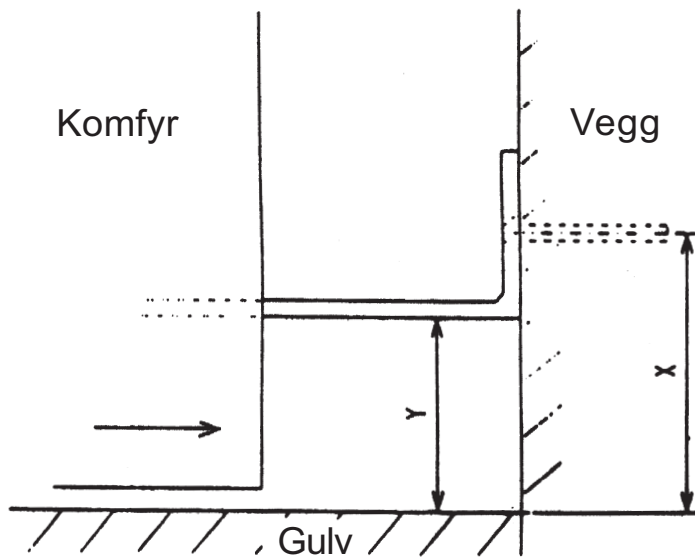
Kokeplater:

høyre bak	Ø 180 mm	1,5 kW
høyre foran	Ø 145 mm	1,0 kW
venstre bak	Ø 145 mm	1,0 kW
venstre foran	Ø 180 mm	1,5 kW

Vi tar forbehold om tekniske endringer

*Norm EN 50304

Montering av veltesikring



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

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

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

$x =$ avstand til innfestning mot vegg

$y =$ avstand fra gulv



Beha Elektro AS, 3940 Porsgrunn

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

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

Internett: www.beha.no

IOAK-764
(02.2006./1)

