

# BEHA

# HÅNDBOK

Bruksanvisning for frittstående  
Beha gulvkomfyr



BK 5210

BK 6230

BK 6233

## Kjære kunde!

Vårt mål er å tilby produkter med høyere kvalitet enn du forventer. Våre artikler er produsert i moderne produksjonsanlegg, og de er grundig kvalitetstestet.



Denne manualen er laget for å hjelpe deg med å bruke apparatet som er produsert med den nyeste teknologien for å gi driftssikkerhet og maksimal effektivitet.

Les denne manualen nøye før du bruker komfyren. Brosjyren inneholder all nødvendig informasjon om riktig og sikker installasjon, bruk og vedlikehold. Kontakt det nærmeste autoriserte servicesenteret for ytterligere assistanse om nødvendig.

Vi håper du blir fornøyd med komfyren!

*Med vennlig hilsen*

**Beha Elektro AS**

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



BK 5210



BK 6230



BK 6233

## Om ovnen

Presentasjon og størrelser.....	4
Før bruk - Advarsel .....	5

## Installasjon

Installasjon av komfyren .....	7
Justering av føttene .....	8
Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	8
Generelle advarsler og mål.....	9

## Bruk av komfyren

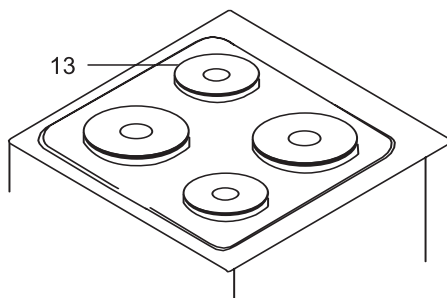
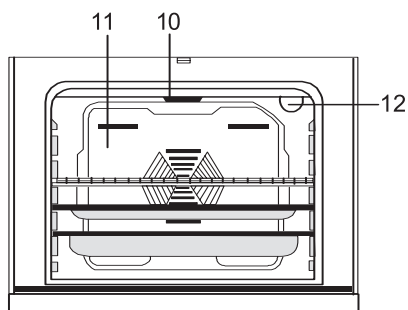
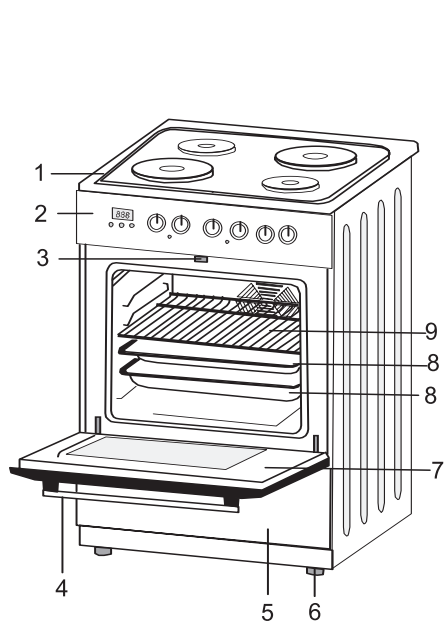
Komfyrens generelle utseende og tekniske funksjoner .....	10
Presentasjon og funksjoner på bryterpanelet.....	10
Bruk av kokeplater og keramisk koketopp ....	10
Bruk av ovnen – Display.....	12
Funksjonsbrytere.....	14
Stekefunksjoner .....	15
Tilbehør som brukes i ovnen .....	18
Grillspydfunksjon .....	18

## Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring .....	19
Skifte av ovnslampe .....	20
Hvordan ta av ovnsdør.....	21
Fjerning av stigene .....	22
Hvordan ta ut innerglasset i ovnsdøren .....	23

## Service og transport

Før du kontakter service .....	24
Transport.....	24
Garanti .....	25



## Deliste:

- 1 - Kokeplate
- 2 - Bryterpanel
- 3 - Barnelås
- 4 - Ovnsdørhåndtak
- 5 - Varmeskuff
- 6 - Fot
- 7 - Ovnsdør
- 8 - Stekeskuff
- 9 - Grillrist
- 10 - Frontmotstand
- 11 - Vifte
- 12 - Ovnslampe
- 13 - Kokeplate

Modell	Størrelse (cm)
	B x D x H
BK 6230 og BK 6233	60 x 60 x 85 (90)
BK 5210	50 x 60 x 85 (90)



**TA ALLE VIKTIGE FORHOLDSREGLER FOR SIKKERHET, OG LES DENNE MANUALEN NØYE FØR DU BRUKER KOMFYREN**

- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk.
- Sjekk hele apparatet ved utpakking for å være sikker på at det ikke er noen skader. Ved defekter må apparatet ikke brukes, og du bør øyeblikkelig ta kontakt med din forhandler. Ettersom pakkematerialer (nylon, stifter, isopor osv) kan være farlige for barn, bør disse fjernes umiddelbart.
- Apparatet bør installeres og startes opp av en kvalifisert tekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår pga. feilinstallasjon.
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, bør du kontrollere at strømmen tilsvarende spesifikasjonene på innpakningen og/eller på merkeskiltet.
- Sammenlign spesifikasjonene for strømforsyningen i huset med tekniske data på apparatets merkeskilt, før du setter støpslet i stikkontakten.
- Dersom apparatet skal stå ubrukt over lengre tid, bør strømmen kobles fra. Hold hovedbryteren avslått.
- Kunden må aldri skifte den elektriske kablet selv. Dersom kablet skades, må du kontakte din forhandler eller elektriker.
- Koble fra strømmen, før du skifter ovnslampen.
- Slå av apparatet, før du utfører rengjøring eller vedlikehold. Dette må gjøres etter at du har slått av hovedbryteren eller trukket ut kontakten.
- Noen av apparatets deler kan holde lenge på varme. Det anbefales å vente til apparatet er nedkjølt, før du berører punkter som er utsatt for direkte hete.



- Ikke ha brennbare materialer i nærheten, når apparatet er i bruk.
- Pass på at ledningene til andre apparater i bruk, ikke kommer borti varme punkter på dette apparatet.  
Slå alle brytere til "0", når apparatet ikke brukes.
- Glassdekslene på noen modeller kan sprekke ved ekstrem hete. Ikke dekk til glassdekslene, uten å være sikker på at komfyren er helt nedkjølt.
- Denne manualen er felles for flere modeller. Ditt apparat har muligens ikke alle funksjonene som forklares i denne manualen. Vær oppmerksom på uttrykk som har tallverdier, når du leser denne manualen.
- Hold barn unna komfyren.
- I tilfeller av synlige sprekker i komfyrens keramiske flater, må apparatet øyeblikkelig slås av for å unngå elektrisk støt.
- Apparat blir varmt under bruk. Spesielt må du unngå å ta på varmeelementene inni ovnen.
- Når ovnen brukes, bør ovnsdøren være lukket.
- Ikke bruk damprensere for å rengjøre kokeplater og ovn.
- Hvis komfyren plasseres på en sokkel, må man sikre at den ikke kan falle nedfra av sokkelen.

**FOR SIKKERHETENS OG EFFEKTIVITETENS SKYLD, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU RINGER TIL DIN FORHANDLER NÅR DU TRENGER DET.**

## Installasjon og forberedelse til bruk

Denne moderne, funksjonelle og praktiske komfyren, produsert med deler og materialer av høy kvalitet, vil dekke alle dine behov. Du bør lese denne manualen for å unngå ethvert fremtidig problem, og for å oppnå gode resultater med komfyren. Følgende informasjon gjelder forskrifter for riktig installasjon og service. De bør spesielt leses av teknikeren som installerer komfyren.

*Kontakt en autorisert tekniker for installasjon av komfyren.*

### 3.1 INSTALLASJON AV KOMFYREN

- Det er noen faktorer å ta hensyn til, når du installerer komfyren din. Følg våre anbefalinger nedenfor for å unngå fremtidige problemer og/eller farlige situasjoner.
- Komfyren kan plasseres tett inntil andre møbler, under forutsetning av at de andre møblene ikke er høyere enn kokeplatene.
- Ikke plasser komfyren nær kjøleskapet, og heller ikke i nærheten av brennbare materialer som gardiner o.l.
- Det må være minst 2 cm klaring mellom komfyrens bakpanel og veggen, for å gi rom for luftsirkulasjon.
- Møblene tett på komfyren må tåle romtemperaturer på over 50°C.
- Hvis kjøkkenmøblene er høyere enn kokeplatene, må de være minst 11 cm unna komfyren.
- Minimumsavstander fra komfyren til veggskap og ovnsviften over ovnen vises nedenfor. Derfor må ovnsviften være minst 65 cm over kokeplatene. Hvis det ikke er noen ovnsvifte, må høyden være minst 70 cm.

## 3.2 JUSTERING AV FØTTENE

Komfyren står på 4 justerbare føtter. Føttene er skrudd til det laveste nivået ved levering, og man må kontrollere at komfyren står i vater. Du justerer dette, ved å skru opp føttene etter behov. Med føttene kan apparatet heves opptil 15 mm.

Etter at føttene er riktig justert, må man ikke skyve komfyren. Den må eventuelt løftes opp for å flyttes på. For å justere føttene, må man trekke ut skuffen. Føttene kan justeres innenfra.

## 3.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERET

### *Følg disse instruksene for elektrisk tilkobling.*

\*Jordingskabelen må kobles til kontakten. Den isolerte ledningen må kobles til strømkilden. Hvis det ikke finnes noe jordet uttak iht . forskriftene, må du kontakte en autorisert tekniker. Den isolerte ledningen må kobles til strømkilden. Hvis det ikke finnes noe jordet uttak iht . forskriftene, må du kontakte en autorisert tekniker.

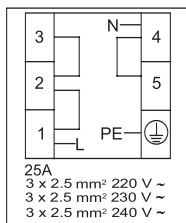
- Det må finnes en jordet kontakt i nærheten av apparatet. Bruk ikke en skjøteledning.
- Strømkabelen må ikke komme i kontakt med komfyrens varme deler.
- Ved skade på kabelen, må du kontakte en kvalifisert tekniker. Kabelen må skiftes ut av en kvalifisert tekniker.
- Feil ved elektrisk installasjon kan skade apparatet. Slike skader dekkes ikke av produktgarantien.
- Apparatet er beregnet på 220 - 240 V spenning. Hvis forsynt strøm er forskjellig fra disse verdiene, må du øyeblikkelig kontakte en kvalifisert tekniker. Elektriske kabler må ikke komme i kontakt med apparatets varme deler eller bakre deler. Dette kan skade kabelen, og kan forårsake en kortslutning. Produsenten vil ikke akseptere noe ansvar for tap og skader som oppstår som følge av brudd på sikkerhetsforskriftene
- Det må installeres en kretsbyter i forsyningskretsen med en kontaktåpning på minst 3.0 mm, 20/25A på basis av tilslutningsdiagram.



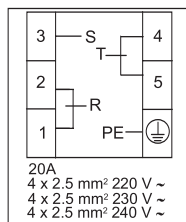
- Apparatet er levert for fast tilkobling til strømforsyningen. Tilkobling til strømforsyningen må gjøres av en kvalifisert tekniker.

## 3.4 GENERELLE ADVARSLER OG MÅL

- Ditt apparat er produsert iht. gjeldende sikkerhetsbestemmelser for elektriske apparater. Vedlikehold og reparasjon må utføres av en kvalifisert tekniker med opplæring fra produsenten. Installasjon og reparasjon som ikke følger disse reglene kan være være farlig.
- Apparatets ytre flater blir varme, når apparatet er i bruk. Stekeovns indre varmelementer og damp kan være veldig varme. Selv etter at apparatet er slått av, vil disse delene være varme over en viss tid. Ikke ta på de varme flatene. Hold barna unna!
- Ikke gå fra komfyren, når du koker med fett eller olje. Disse kan flamme opp ved ekstrem oppheting. Hell aldri vann på flammer i olje. Dekk over gryten eller pannen med et lokk for å kvele flammen, og slå komfyren av.
- Komfyren og temperaturbryteren må slås på og ovnsens klokke må programmeres. Ellers vil ikke ovnen virke.
- Ikke heng noe over ovnsdøren eller den åpne skuffen. Dette kan få komfyren ut av balanse eller brette dekslet.
- Ikke legg noe tungt eller brennbare materialer (nylon, plastposer, papir, kluter, osv) i den nedre skuffen.
- Slå komfyren av når den ikke brukes, og hold gassventilen stengt.
- Beskytt apparatet mot elementene. Ikke utsett apparatet for sollys, regn, snø eller støv.



Hvis du har en 20A sikring hjemme, koble til som vist på e5 diagrammet nedenfor. Fjern kablen som kommer med kokeren, og erstatt med en kabel 4x2,5.

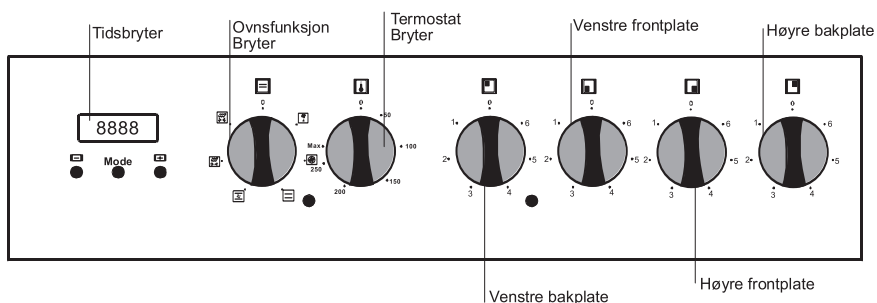


## 4.1 KOMFYRENS GENERELLE UTSEENDE OG TEKNISKE FUNKSJONER

UNDERVARME	1000 WATT
OVERVARME	1000 WATT
GRILL	1600 WATT
TURBOVIFTE	2000 WATT

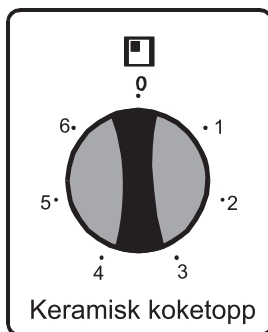
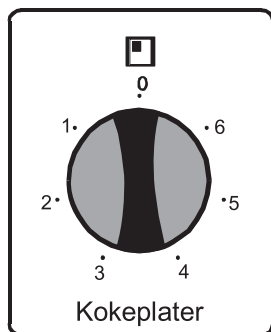
UNDERVARME	1100 WATT
OVERVARME	1200 WATT
GRILL	2000 WATT
TURBOVIFTE	2000 WATT

## 4.2 PRESENTASJON OG FUNKSJONER PÅ BRYTERPANELET



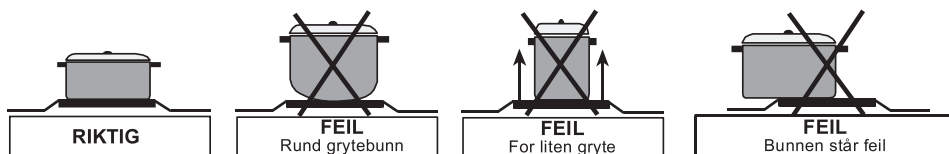
## 4.3 BRUK AV KOKEPLATER OG KERAMISK KOKETOPP

De elektriske kokeplatene har brytere med 7 innstillinger. "0" betyr at platen er avslått. Bruk av de andre 6 innstillingene forklares nedenfor.



- 1.....Holde varmt
- 2-3.....Lav varme
- 4-5-6..Høy varme innstillingene

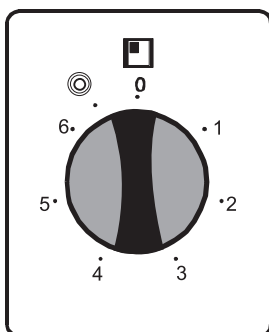
Overflaten på kokeplatene er dekket av et beskyttende og varmebestandig materiale. Slå platens bryter til "3" og bruk platen i 5 minutter for at det beskyttende laget skal herdes. Når du bruker kokeplater, må du passe på at grytene har flate bunner. Det beste resultatet får du med flatbunnede gryter av rett størrelse. Bruk ikke små gryter på store kokeplater, da dette bare fører til at energi går tapt.



Pass på å slå av kokeplaten (bryter til "0") når du er ferdig med kokingen. Ta heller ikke på platen, som vil fortsette å være varm en viss tid etter at den slås av. Ikke la barna komme nærme.

Gjør kokeplaten ren med en fuktig klut etter at den er brukt. Hvis kokeplaten er virkelig skitten kan den vaskes med såpe og vann. Slå platen på i noen minutter for at den skal tørke etter vask. Smør platen inn med litt olje, hvis den ikke skal brukes på en stund.

**OBS:** gjelder kun for massekokeplater: Hvis massekokeplaten ikke brukes på en stund, skal man påføre et tynt lag med olje som når man oljer med maskinolja.



## Utvidede kokesoner

(gjelder for komfyrer med keramisk kokeplate)

Kan distribuere varme i to forskjellige former.

For å bruke platens store diameter, slå bryteren til "◎". Nå vil både stor og liten diameter virke. For å bruke den ovale (minste) delen av platen, slå bryteren til "◎".

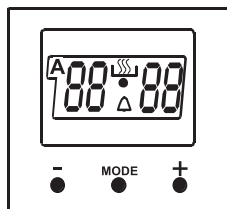
Både den ovale og den runde delen av platen vil virke.

## 4.4 BRUK AV OVNEN

### 4.4.1 Bruk av elektronisk programmeringsklokke .(NB! Kun noen modeller)

#### Justering av dag/time

Symbolet "A" vil blinke, når apparatet kobles til strømmen. Trykk på tastene (+) og (-) samtidig. Det er også mulig å justere (øke eller redusere) tiden ved å trykke på disse tastene.



#### Oppsett av alarm/klokke

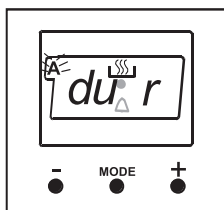
Denne funksjonen brukes til å stille klokken eller alarmtidspunktet. Trykk på Modustasten til LED-indikatoren "Δ" lyser opp. Bruk tastene "+" og "-" til å justere tiden. Ønsket tid vil vises på displayet og "Δ" som blinket tidligere vil nå vises uten å blinke. Du kan stille inn tid mellom 0 og 23.59 timer. Etter endt kokeperiode, vil alarmen høres, og "Δ" blinker. Trykk på en hvilken som helst tast for å slå av alarmen.

#### Beregning og programmering av koketid.

Denne funksjonen benyttes til å stille inn koketiden.

For å justere koketiden, trykker du på Modustasten til indikatorlampen for "Dur" blinker. Bruk tastene "+" og "-" til å sette ønsket koketid. Når tiden er innstilt, vises den i 5 sekunder og symbolene "A" og "☹" lyser hele tiden. Displayet går deretter tilbake til å vise aktuelt klokkeslett. Alarmen lyder, når koketiden er over. Symbolene "A" og "☹" begynner å blinke. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen og blinkingen.

Du kan stille inn kokeperioder på 0 til 10 timer.



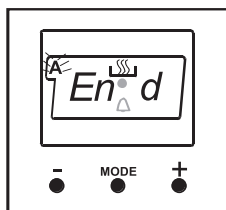
## Programmering av Sluttidspunkt

Denne funksjonen brukes for å stille inn tidspunktet for å stanse kokingen. For å justere koketiden, trykker du på Modustasten til indikatorlampen for "End" blinker. Bruk tastene "+" og "-" til å sette ønsket sluttidspunkt. Når tidspunktet for avslutning nås, vil du høre en alarm. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen.

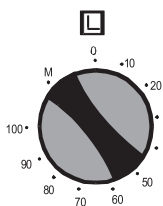
## Programmering av koketid og sluttidspunkt

Denne funksjonen brukes til å justere koketiden ved bruk av automatisk kokefunksjon. Både kokeperioden og sluttidspunktet må stilles inn. Kokeperioden justeres som beskrevet ovenfor.

Modustasten trykkes til "End" blinker for å justere sluttidspunktet. Tastene + og – brukes til å sette kokeintervallet. Når tiden er innstilt vil den vises i 5 sekunder, og "A" og "⏏" lyser hele tiden. Displayet går deretter tilbake til å vise aktuelt klokkeslett. Etter endt tid, vil alarmen lyde og "A" begynner å blinke. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen og blinkingen.



### 4.4.2 Bruk av mekanisk tidsbryter

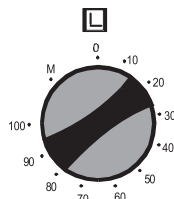


#### Manuell bruk

Når du setter tidsbryter til "M", som vist på bildet til venstre, vil ovnen være på kontinuerlig. Ovnen kan ikke brukes når tidsbryteren står på "0".

#### Bruk av tidsinnstillinger

Drei på bryteren med klokken for å stille tiden mellom 0-100 minutter som vist i figuren til høyre. Når innstilt tid er over, slår ovnen seg av og det høres en enkelt alarmlyd.



### 4. 4. 3 Bruk av ovnens funksjonsbrytere

Denne bryteren lar deg velge mellom ovnens funksjoner. Funksjoner og graderinger vises i følgende tabell. Bruken av disse funksjonene bli forklart på de neste sidene.

NB! Antall funksjoner avhenger av modell.



Ovnslampen tennes.



Ovnslampen, rød varselampe og viften startes. Dette for å tine frose varer.



Ovnens termostat, varselamper og under- og overvarme begynner å virke.



Ovnens termostat og varselamper, samt turboviften begynner å virke.



Ovnens termostat, varselamper, vifte og under- og overvarme begynner å virke.



Ovnens termostat, varselamper, grillelement og grillspydrotasjon begynner å virke.



Ovnens termostat, varselamper, overvarme, grillelement og grillspydrotasjon begynner å virke.



Ovnens termostat, varselamper, overvarme, grillelement og grillspydrotasjon og vifte begynner å virke.



Slår på ovnens termostat, lamper og undervarme.



Ovnens termostat, varselamper, turbovifte og undervarme og vifte begynner å virke.



Slår på termostaten, varselampene, undervarmen.



### Smeltefunksjon

Du kan starte defrosting ved å plassere frossenmaten i ovnen og dreie bryteren til det rette symbolet. Dette er ikke et program som steker maten, det bare tiner maten opp på kort tid. Plasser maten som skal tines på den tredje hyllen fra bunnen, på en grillrist. Plasser et fat i bunnen av ovnen for å samle opp vannet som vil renne.



### Under- og overvarme

Dette er den tradisjonelle måten å steke på, der heten overføres jevnt fra under- og overvarmeelementene og sørger for at maten blir stekt både over og under.

Det anbefales å forvarme i 10 minutter. Mat som leveres ferdig til steking, bør stekes med steketiden som oppgis. Under- og overvarme brukes til å steke kaker, puddinger, spagetti, lasagne og pizza.

Når maten er ferdigstekt, slå av ovnsbryteren, termostaten og kanseller tidsprogrammet. Ta maten ut av ovnen, sett den på et sikkert sted og åpne ovnsdøren for at ovnen skal kunne nedkjøles. Ovnen vil være varm fremdeles, så ikke kom for nær den, og hold barna unna.



### Vifte og under/overvarme (omluft)

Her blir varmen fra varmeelementene distribuert i ovnen ved hjelp av viften. Termostatbryteren settes til temperaturen som anbefales i steketabellen. Drei ovnsbryteren til den viser denne funksjonen, juster tiden, og la deretter ovnen forvarmes i 10 minutter. Maten plasseres i et passende stekefat og settes i ovnen for å stekes. Dette er generelt et godt stekeprogram for kaker. Hver enkelt del av matvaren blir stekt likt. Det passer for bruk til ett enkelt stekefat.

Etter endt steking, slå av ovnsbryteren og termostaten. Kanseller tidsprogrammet, ta maten ut av ovnen, og sett den på et sikkert sted. Åpne ovnsdøren for at ovnen skal kunne kjøles ned. Ikke kom for nære ovnen, og hold barna unna.



### Turboviften

Turboviftens funksjon er å distribuere ovnens varme jevnt. Maten på alle hyller vil bli stekt likt når denne funksjonen brukes.

Toppen av ovnen vil ikke være varmere enn bunnen. Sett termostaten til ønsket temperatur og dreii på funksjonsbryteren til den viser turbofunksjonen. Plasser maten på et passende stekefat og inn i ovnen, og la ovnen forvarmes i 10 minutter. Denne funksjonen er velegnet, når du skal lage mer enn én rett.

Hvis du har to fat med mat som skal stekes i ovnen, må termostaten settes til den temperaturen som passer for matvarene. Steking med to fat krever lenger tid enn med ett enkelt fat. Normalt stekes ikke mat på to fat samtidig. Ta fatet med maten som er ferdigstekt ut av ovnen, og la det andre fatet fortsette å steke. Det vil være overføring av varme mellom de to fatene under stekingen, og steke kvaliteten blir dårligere enn med et enkelt fat. Når du steker med to fat, kan du oppnå bedre resultater ved å flytte rundt på fatene. Prosessen ved avslutning av stekingen er den samme som for alle andre funksjoner. Åpne ovnsdøren for at ovnen skal kjøles ned, etter at du har tatt ut maten og plassert den på et trygt sted.



### Turbovifte og undervarme

Turbovifte og undervarme er ideelt for å steke pizza. Undervarmen sørger for at pizzadeigen stekes, mens turboviften sprer varmen i ovnen jevnt. Sett termostaten til ønsket temperatur og dreii funksjonsbryteren til den viser denne funksjonen, og juster steketiden. Forvarm ovnen i 10 minutter. Denne funksjonen er velegnet, når du skal lage én rett.

Etter endt steking, slå av ovnsbryteren og termostaten. Kanseller tidsprogrammet og ta maten ut av ovnen og sett den på et sikkert sted. Åpne ovnsdøren for at ovnen skal kunne kjøles ned. Ikke kom for nære ovnen, og hold barna unna.

**Advarsel: Termostaten settes til maks 190 °C.**



### Grillelement og grillspyd

Denne funksjonen benyttes til å grille og dreie kylling eller annen mat på spidd. Til å rotere maten bruker du "dreiespiddet". For å grille, plasser maten på grillen, og grillen på den øverste ovnshyllen. Du kan begynne å grille, når du har plassert et ovnsfat på den tredje hyllen. Fatet på den tredje hyllen vil samle opp oljen som drypper fra maten.

Dreii på termostaten til den viser symbolet for grilling. Plasser maten i ovnen etter forvarming i 5 minutter.

Etter endt steking, slå av ovnsbryteren og termostaten. Kanseller tidsprogrammet og ta maten ut av ovnen og sett den på et sikkert sted. Ikke kom for nære ovnen, og hold barna unna.

**Advarsel: Termostaten settes til maks 190 °C.**





### Overvarme, grill og grillspyd

Denne funksjonen benyttes til hurtig å grille og dreie kylling eller annen mat på spidd. Til å rotere maten bruker du "dreiespiddet". For å grille, plasser maten på grillen, og grillen på den øverste ovnshyllen. Plasser et stekefat på den tredje hyllen. Fatet på den tredje hyllen vil samle opp oljen som drypper fra maten.

Drei på termostatbryteren til den viser symbolet for denne funksjonen. Plasser maten i ovnen etter 5 minutters forvarming.

Etter endt steking, slå av ovnsbryteren og termostaten. Kanseller tidsprogrammet og ta maten ut av ovnen og sett den på et sikkert sted. Ikke kom for nære ovnen, og hold barna unna.

**Advarsel: Termostaten settes til maks 190 °C.**



### Grill, grillspyd og vifte

Med denne funksjonen vil grillelementet, overvarmen og viften sørge for perfekt grilling. Denne funksjonen benyttes til å grille og dreie kylling eller annen mat på spidd.

Til å rotere maten bruker du "dreiespiddet". For å grille, plasser maten på grillen, og grillen på den øverste ovnshyllen. Du kan begynne å grille ved å plassere fatet på den tredje hyllen. Fatet på den tredje hyllen vil samle opp oljen som drypper fra maten. Drei ovns termostatbryter til den viser symbolet for denne funksjonen. Plasser maten i ovnen etter 5 minutters forvarming.

Etter endt steking, slå av ovnsbryteren og termostaten. Kanseller tidsprogrammet og ta maten ut av ovnen og sett den på et sikkert sted. Ikke kom for nære ovnen, og hold barna unna.

**Advarsel: Termostaten settes til maks 190 °C.**



### Undervarme

Her kommer varmen fra undervarmeelementet. Undervarme er egnet for å varme opp mat, heller enn for å steke den.



### Undervarme og vifte

Her kommer varmen fra undervarmeelementet og viften. Funksjonen er velegnet for å varme opp mat hurtigere.

#### 4. 4. 4 Tilbehør som brukes i ovnen

Du kan bruke glassfat, kakeformer, spesielle ovnsfat som finnes på markedet, i tillegg til ovnsfatene, grillristen og grillspyde t som leveres med ovnen. Les bruksanvisningene fra andre produsenter. Hvis du bruker små fat, bør disse plasseres midt på grillristen.

Følgende må observeres, når du benytter emaljerte fat:

Hvis maten som stekes ikke dekker fatet fullstendig, hvis maten er tatt ut av dypfryseren, eller hvis et fat benyttes til å samle opp væsker som drypper ved grilling, kan disse fatene endre form under steketiden, p.g.a. den sterke varmen de utsettes for. Fatene vil returnere til sine gamle former når de kjøles ned igjen. Det er helt normalt at dette skjer ved overføring av varme.

Glassfat må ikke gå rett fra ovnen og til kulde. Ikke sett dem på kalde eller våte underlag. Plasser dem på et tørt kjøkkenhåndkle eller lignende for at de skal kjøles ned. Hvis ikke kan glassfatet sprekke. Hvis du griller i ovnen, anbefaler vi at du bruker grillristen som er vedlagt ved levering, (hvis produktet ditt inkluderer dette), slik at oljesprut ikke dekker hele ovnens innside. Hvis du bruker den store grillristen, bør du sette et fat under den for å samle opp olje. Hell også i litt vann for å gjøre det lettere å vaske etterpå. Bruk fjerde eller femte hylle til grilling, og smør olje på grillen, slik at maten ikke setter seg fast på grillristen.

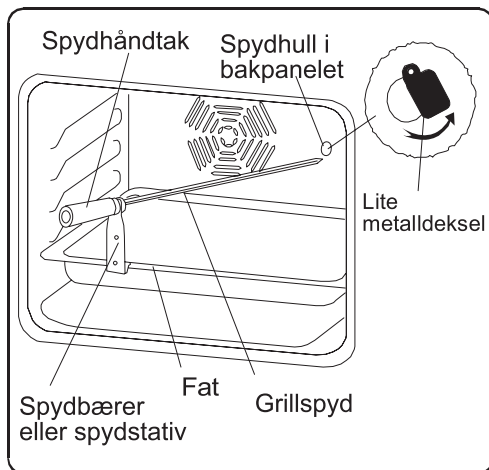
#### Grillspydfunksjon (NB! noen modeller)

Trekk klemmen av spiddet ved å løsne skruene, og stikk spiddet i kyllingen. Før klemmen tilbake på spiddet og skyv dem inn i kyllingen. Skru til. Før du går videre, sørg for at ovnen og dreiegrill-funksjonen ikke er slått på enda. Sett et stekefat på andre hylle, og plasser armen på grillspydet i hullene på fatet, som vist i figuren. Noen produkter kan ha et grillspyd-stativ i stedet for grillspydets bærearmer, og fatet kan være plassert på første hylle.

I dette tilfellet, plasserer du bare grillspydstativet på tredje hylle. Før du stikker spydet inn i hullet i bakpanelet, beveg det lille metalldekslet så du ser hullet. Plasser tuppen på

spydet inn i hullet, og sett den andre enden av spydet i armen eller stativet. Sørg for at spydet sitter godt i hullet.

Mens du griller, skal spydhåndtaket være tatt av spydet, og ovnsdøren skal være lukket.



## Rengjøring og vedlikehold av din komfyr

### 5.1 RENGJØRING

Sørg for at alle bryterne er slått av, og at komfyren er kald, før du begynner å rengjøre den. Trekk ut kontakten.

Før du bruker rengjøringsmidler på ovnen, bør du sjekke at de er godkjent av produsenten. Bruk ikke kaustiske midler, skuremidler eller skurepulver, heller ikke stålull eller stålborster. Hvis væske som renner ut av ovnen skulle antennes, vil dette kunne skade emaljerte deler. Tørk derfor opp væskesøl med en gang!

#### Rengjøring av ovnens innside Trekk ut kontakten før du starter.

Innsiden av ovnen rengjøres lettest når ovnen er varm. Tørk av ovnen med en myk klut med såpevann etter hver gangs bruk. Tørk deretter av med en fuktig klut en gang til og tørk til slutt. Av og til er det nødvendig å bruke et flytende rengjøringsmiddel for å gjøre helt rent. Bruk aldri rengjøringsmidler i pulverform.

#### Rengjøring av ovnsdøren

Bruk et rengjøringsmiddel for glass til å vaske ovnsdøren både innvendig og utvendig. Skyll godt av og tørk. Døren kan tas av for rengjøring som vist i følgende figur.\* Åpne døren helt opp.

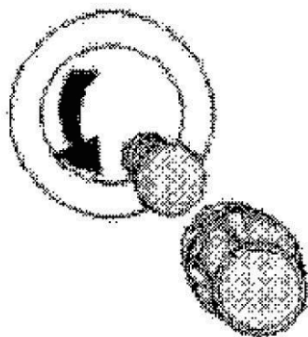
- Skyv metallpinnene gjennom hullene som vist på bildet
- Gjenta dette på begge hengslene.
- Løft døren litt opp og trekk den utover. Døren tas helt av.
- Sett døren tilbake i hengslene og pinnene på plass. Ikke rengjør døren mens glasset fremdeles er varmt. Dette kan få glasset til å sprekke. Kontakt en autorisert tekniker, hvis du får problemer.

#### Rengjøring av vitrokeramiske plater

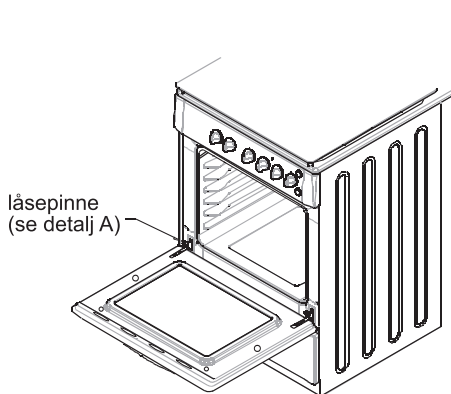
Ikke gjør rent før de vitrokeramiske platene er helt nedkjølt. Ikke bruk rengjøringsmidler som kan ripe. Bruk krem eller flytende såpe. Vitrokeramiske overflater må rengjøres med kaldt vann og tørkes med en myk klut, slik at ikke noe rensmiddel blir igjen. Bruk spatelen som leveres med produktet til å fjerne matrester. Søte stoffer må fjernes med en gang, før glasset kjøles ned. Rengjøringsmidler for stål kan skade glasset. Støv tørkes bort med en fuktig klut. Fargeendringer på keramiske overflater har ingen innvirkning på holdbarhet og ytelse. Fargeforandringer skjer pga. matrester, slitasje fra gryter og bruk av feil rengjøringsmidler, og oppstår ikke pga. endringer i selve materialet. Bruk alltid en rengjøringsspatel før du bruker kjemikalier. Med denne spatelen kan du fjerne selv den minste resten på overflaten. Materialer som er vanskelige å fjerne, som flytende plast, olje og søte stoffer, kan lett fjernes med spatelen. Spatelen er farlig, fordi den er utstyrt med barberblad, og den må derfor holdes utenfor barnas rekkevidde. Vær forsiktig, så du ikke skraper på silikonet på kantene av glasset, når du bruker dette verktøyet.

## 5.2 VEDLIKEHOLD Skifte av ovnslampe

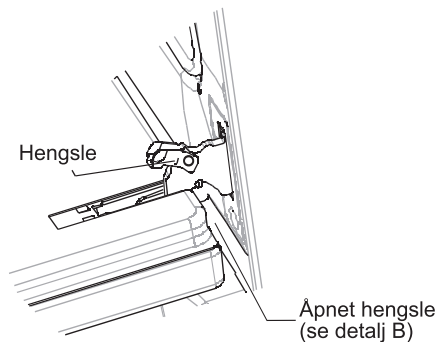
Lampen bør være 230V, 25W, type E14.  
Før skiftingen, bør ovnen slås av og kjøles ned.



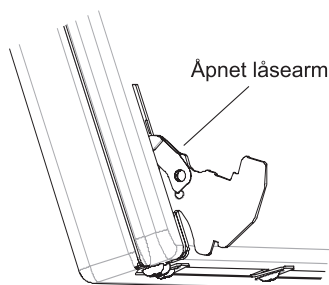
## Hvordan ta av ovnsdør for rengjøring



Åpne ovnsdøren

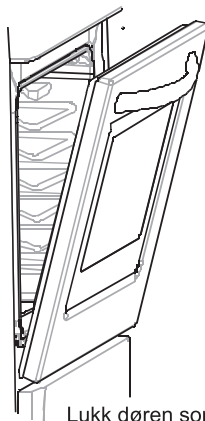


DETALJ A



DETALJ B

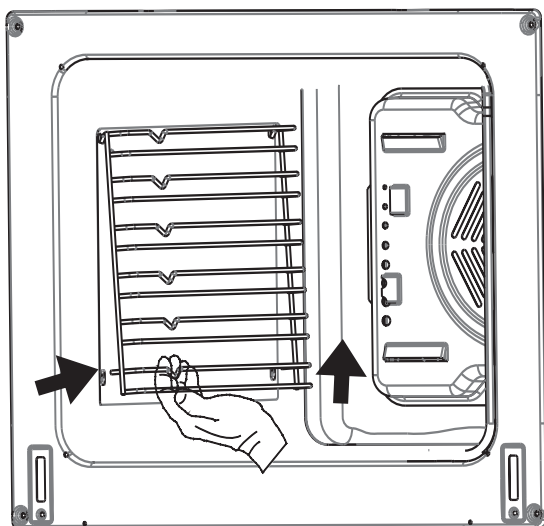
Åpne hengsle helt fra låsearm



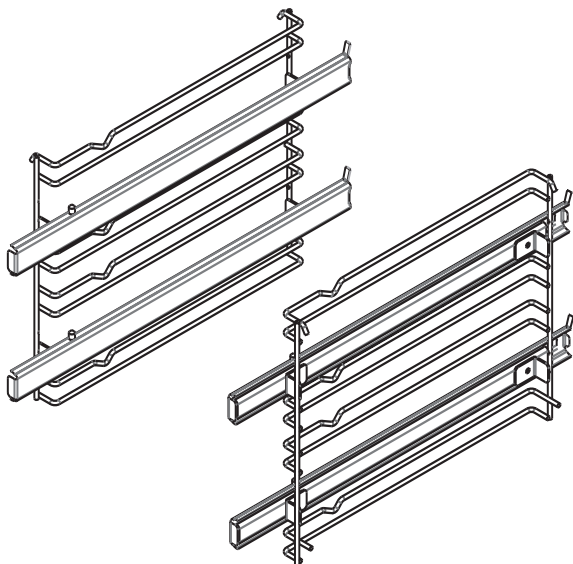
Lukk døren som vist på bildet, og løft døren mot deg.

**MERK:** For å montere på døren igjen, gjør som anvist ovenfor i motsatt rekkefølge. Påse at døren plasseres riktig på låsearm før hengslene festes på, og låses med pinnen. (detalj A)

## Fjerning av stigene

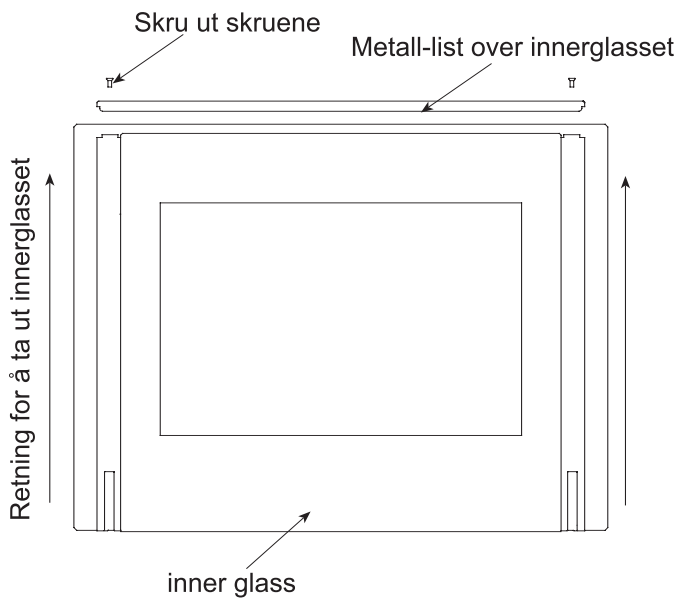


Dra stigen som vist på bildet over. Etter at du har fjernet den fra klemmene løfter du den opp.



Stekeskinner.  
NB! noen modeller.

## Hvordan ta ut innerglasset i ovnsdøren



- Åpne ovnsdøren og fjern metall-listens to skruer. Løft deretter glasset oppover mot deg.
- For å sette det på plass igjen, følges anvisningene i motsatt rekkefølge

## Service og transport

### 6.1 Før du kontakter service

Hvis komfyren ikke virker:

Støpslet kan være trukket ut, sikringen kan ha gått. På modeller med tidsbryter, kan denne være feilinnstilt.

Hvis komfyren ikke blir varm:

Du kan ha glemt å stille inn termostaten. Hvis ovnslampen ikke lyser:

Elektrisiteten må kontrolleres.

Det må kontrolleres om lampene er defekte. Hvis de er defekte, kan du skifte dem ut som følger:

Steking (hvis øvre/nedre deler ikke steker likt);

Kontroll plassering på hyller, steketid og termostatverdier iht . manualen.

**Etter dette, hvis du fremdeles har problemer med produktet, ring "Autorisert Service".**

### 6.2 Transport

Hvis du behøver transport:

Ta vare på originalesken og bruk denne, hvis produktet må transporteres. Følg transportanvisningene på esken.

Tape komfyrens øvre deler, hetter og hoder og gryteholdere til kokepanelene.

Legg papir mellom det øverste dekslet og kokeplatene, dekk det øverste dekslet, og tape det hele fast til komfyrens side.

Tape papp eller papir til innsiden av ovnens glassdør for å beskytte den mot fat og grill under transporten.

Tape også ovnens deksler til sideveggene. Hvis du ikke har originalesken:

Ta forholdsregler for at de ytre flatene (glass og malte flater) ikke blir utsatt for støt.



## GARANTI

Det ytes 2 års garanti og totalt 5 års reklamasjonsrett på fabrikkasjons- og materialfeil på din nye komfyr fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og transport.

Ved henvendelser om service ber vi deg oppgi komfyrrens navn og serienummer. Du finner disse opplysningene på typeskiltet. Skriv eventuelt opplysningene ned i denne bruksanvisningen slik at du har dem for hånden. Det gjør det lettere for serviceteknikeren å finne de riktige reservedelene.

### **Garantien dekker ikke:**

Feil og skader som ikke skyldes fabrikkasjons- og materialfeil.

Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler.

Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt.

Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

### **Transportskader**

En transportskade som konstateres ved levering fra forhandleren til kunden, er primært en sak mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden har stått for transporten av produktet selv, påtar leverandøren seg ikke noen forpliktelse i forbindelse med eventuell transportskade. Eventuelle transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. Hvis ikke vil kundens krav kunne avvises.

### **Ubegrunnet servicebesøk**

Hvis du tilkaller en servicemontør, og det viser seg at du like godt kunne ha rettet feilen selv ved f.eks. å følge anvisningene i denne bruksanvisningen, eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for servicebesøket.

### **Næringskjøp**

Næringskjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller lignende formål (restaurant, kantine osv.) eller til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

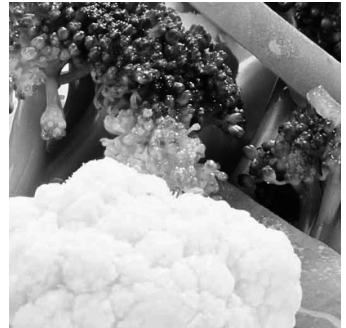
I forbindelse med næringskjøp ytes det ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet for bruk i en vanlig husholdning.

## SERVICE

Kontakt din forhandler.








### **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 miljø risiko.

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](mailto:post@beha.no)

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