

HÅNDBOK

Råd om bruk av
Beha induksjonskomfyr



BK6254KI

Kjære kunde

Gratulerer med din nye Beha induksjonskomfyr. Du har kjøpt et moderne produkt av høy kvalitet. I tillegg er det enkelt å betjene.

Denne håndboken gjelder for BK6254KI. 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 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 produktet.

Med vennlig hilsen
Beha Elektro AS

PS: Vi gjør oppmerksom på at induksjonskomfyren som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for privat bruk.



Sikkerhetsregler

Generelle sikkerhetsregler ved bruk.....	4
--	---

Installasjon

Plassering.....	9
Elektrisk tilkobling.....	11
Tekniske data komfyr.....	13

Induksjon

Induksjonsprinsippet.....	14
Krav til kokekar.....	14
Timerdisplay induksjonstopp.....	15
Bruk av induksjonstopp.....	16

Klokke i bryterpanel

Innstilling av klokke.....	18
Bruk av varselur.....	19
Endre lydsignal.....	19

Stekeovn

Bruk av stekeovn.....	20
Beskrivelse av de enkelte stekefunksjoner.....	21
Bruk av steketermometer.....	23

Vedlikehold

Skifte av lyspære i stekeovn.....	24
Rengjøring av stekeovn.....	25
Rengjøring av glass.....	26

Demonternig

Dør og stiger.....	27
Utstyrsskuff.....	28

Feilsøking

Komfyr / stekeovn.....	28
Induksjonstopp.....	29



Generelle sikkerhetsregler

- Komfyren kan brukes av barn fra 8 år og oppover, personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, personer med manglende erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner på bruk av komfyren. Instruksjonen må gies på en sikker måte slik at farene involvert er forstått. Barn skal ikke leke med komfyren. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er kontinuerlig overvåket.
- **ADVARSEL!** Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsugget over håndtaket til stekeovnsdøren. Små barn bør holdes unna.
- **ADVARSEL!** Komfyren må være avslått ved bytte av lyspære for å unngå elektrisk støt.
- Detaljer på komfyren som er ment å berøres for en kortere periode under bruk kan være varme. Små barn bør holdes unna.
- Ikke berør varmeelementer i stekeovnen under bruk.
- Komfyren skal ikke opereres med tidsbryter eller fjernkontrollsystem.



- Ikke bruk damprenser for å rengjøre komfyren.
- Komfyren skal ikke stå på i lengere tid uten oppsyn.
- Komfyren skal aldri brukes til romoppvarming.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten. Sett aldri gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Privatpersoner må aldri skifte den elektriske kabelen selv. Dersom kabelen skades, må du kontakte din forhandler eller autorisert reparatør.
- Pass på at ledningene til andre apparater ikke kommer borti varme punkter på komfyren.
- Ved defekter eller feil skal komfyren kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av autorisert reparatør.
- Komfyren er kun beregnet for privat bruk.
- Ikke bruk stålull eller skarpe metallskraper for å rengjøre dørglasset eller andre flater da det kan ripe opp overflaten og resultere i knust glass eller skade på overflater.



- Barnesikringen på ovnsdøren bør ikke fjernes!
- Komfyren er kun beregnet på tilberedning av matvarer.
- Påse at stekeovn og kokesonene på toppen er avslått etter bruk. Stol ikke på kjeledetektorene for kokesonene.
- Bruk ikke brennbar væske slik som alkohol, bensin etc. i nærheten av komfyren når denne er i bruk.
- **ADVARSEL!** Uovervåket matlaging med fett eller olje på en komfyr kan være farlig og medføre brann. Ved eventuell brann skal man **ALDRI** slukke med vann. Slå av komfyren og dekk flammene med kasserollelokk eller brannteppe.
- All steking og grilling må gjøres med ovnsdøren lukket.
- Åpen stekeovnsdør skal ikke belastes med mer en 15kg.
- Hold touchkontrollpanelet rent og fritt for matsøl for å unngå funksjonsfeil.
- For å forhindre at komfyren tipper kan veltesikringen monteres.



- Ikke plasser ting laget av metall slik som bestikk, kniver, stålboller, kasserollelokk etc. på kokesonene, da de kan bli varme om kokesonene slås på.
- **ADVARSEL!** Det må ikke lagres varer på induksjonstoppen da dette medfører fare for brann.
- **ADVARSEL!** Dersom en brist kommer til syne i glasset til induksjonstoppen må du øyeblikkelig frakoble komfyren for å unngå fare for elektrisk støt.

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av komfyren eller annen bruk enn den som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen. Du har anskaffet deg en elektrisk komfyren for privat husholdningsbruk. Den er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater. Reparasjoner må gjøres av autorisert reparatør. Reparasjoner som utføres av uautorisert reparatør kan skade deg. Komfyren må ikke endres på noen måte. Bruk kun originale reservedeler.

TIL PERSONER MED PACEMAKER ELLER AKTIVE IMPLANTATER

Komfyren er i overensstemmelse med gjeldende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser og oppfyller dermed alle lovbestemte krav (direktiv 89/336/EEC).

For at det ikke skal oppstå interferens mellom komfyren og en pacemaker, skal pacemakern være laget i overensstemmelse med gjeldende lovgivning for slike apparater. Med hensyn til dette kan vi bare garantere for at vårt eget produkt er i hht gjeldende bestemmelser. For å vite om pacemakern er i overensstemmelse med gjeldende regler, bør du ta kontakt med fabrikanten av apparatet eller legen din.



Keramisk induksjonstopp

Den keramiske induksjonstoppen blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Induksjonstoppen kan bli skadet ved at gjenstander som for eksempel saltkar krydderglass ol. faller ned på den.

- Kokesonene skal ikke brukes uten at det står kokekar på dem. Induksjonstoppen skal ikke brukes som benkeplate til å sette fra seg ting på. Pass på at kokekarene som du setter på induksjonstoppen har ren og tørr bunn. Bruk bare gryter og panner med glatt bunn. Gryter og panner med ru bunn lager riper i glasset til induksjonstoppen.
- Restvarme – en kokesone kan fortsatt være varm i noen minutter etter å ha vært i bruk. Det vises en “H” i effektindikatoren. Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.
- Hvis du søler sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske induksjonstoppen skal dette fjernes snarest mulig da sukkeret kan føre til kjemisk reaksjon som gir groper i glasset.
- Tilbered ikke matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere direkte på den keramiske induksjonstoppen.
- Pass på at den keramiske induksjonstoppen ikke skrapes opp av skarpkantede kokekar eller lignende.
- Unngå å sette tomme kokekar på den varme induksjonstoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, disketter og lommekalkulatorer, må ikke oppbevares i umiddelbar nærhet av induksjonstoppen når den er i bruk. Da kan funksjonen til disse gjenstandene bli påvirket.
- Når kokesonene brukes vil det høres en svak lyd.

Plassering av komfyren

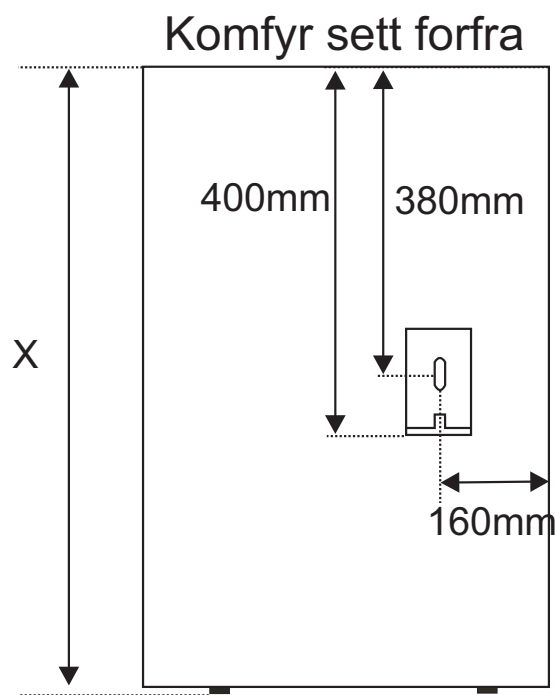
Kjøkkenet skal være tørt og ha tilstrekkelig ventilasjon. Komfyren skal plasseres slik at man får lett tilgang til alle betjenings-elementene. Møblene rundt ovnen må være laget av materialer som tåler en temperatur på 100 C°. Hvis kjøkkenmøblene er høyere enn induksjonstoppen / komfyren må de være minst 11 cm unna komfyren.

- Undersøk komfyren for eventuelle skader med en gang du har pakket den ut. Ved eventuelle synlige skader må den ikke tas i bruk. Ta kontakt med forhandler umiddelbart.
- Fjern all emballasje innvendig og utvendig. Rengjør stekeovnen og tilbehøret med såpe og vann. Ettersom pakkematerialer (nylon, stifter, isopor osv.) kan være farlige for barn, bør det fjernes umiddelbart.
- Komfyren plasseres slik at platene er i vater horisontalt. Det anbefales å bruke vater.
- De fire justerbare bena (skruene) plassert under komfyren, kan brukes for å kompensere for ujevnheter i gulvet.
- Avstand mellom induksjonstoppen og ventilator skal være minimum 65cm.

Montering av veltesikring

Dersom du ønsker det kan veltesikring monteres. Den skrues fast på vegg med følgende avstander:

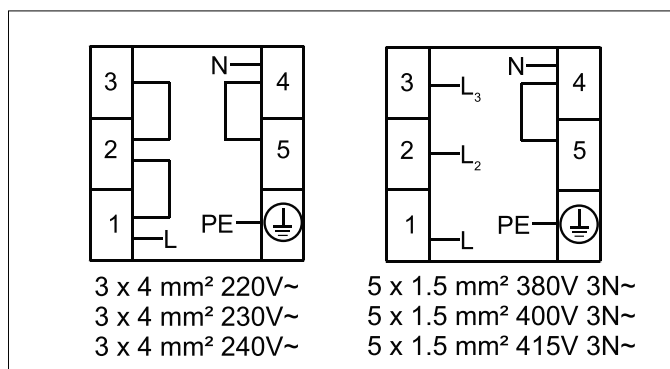
- Mål ferdig justert høyde (x) på komfyren.
- Merk av denne høyden på veggen der komfyren skal stå.
- Mål 380mm ned fra merket og 160mm fra sidevegg.
- Braketten skrues fast. Justeres slik at underkanten av braketten er 400mm fra det øvre merket.



Når komfyren skal settes på plass må den vippes litt mot deg slik at braketten på veggen kommer inn i motfeste bak på komfyren.

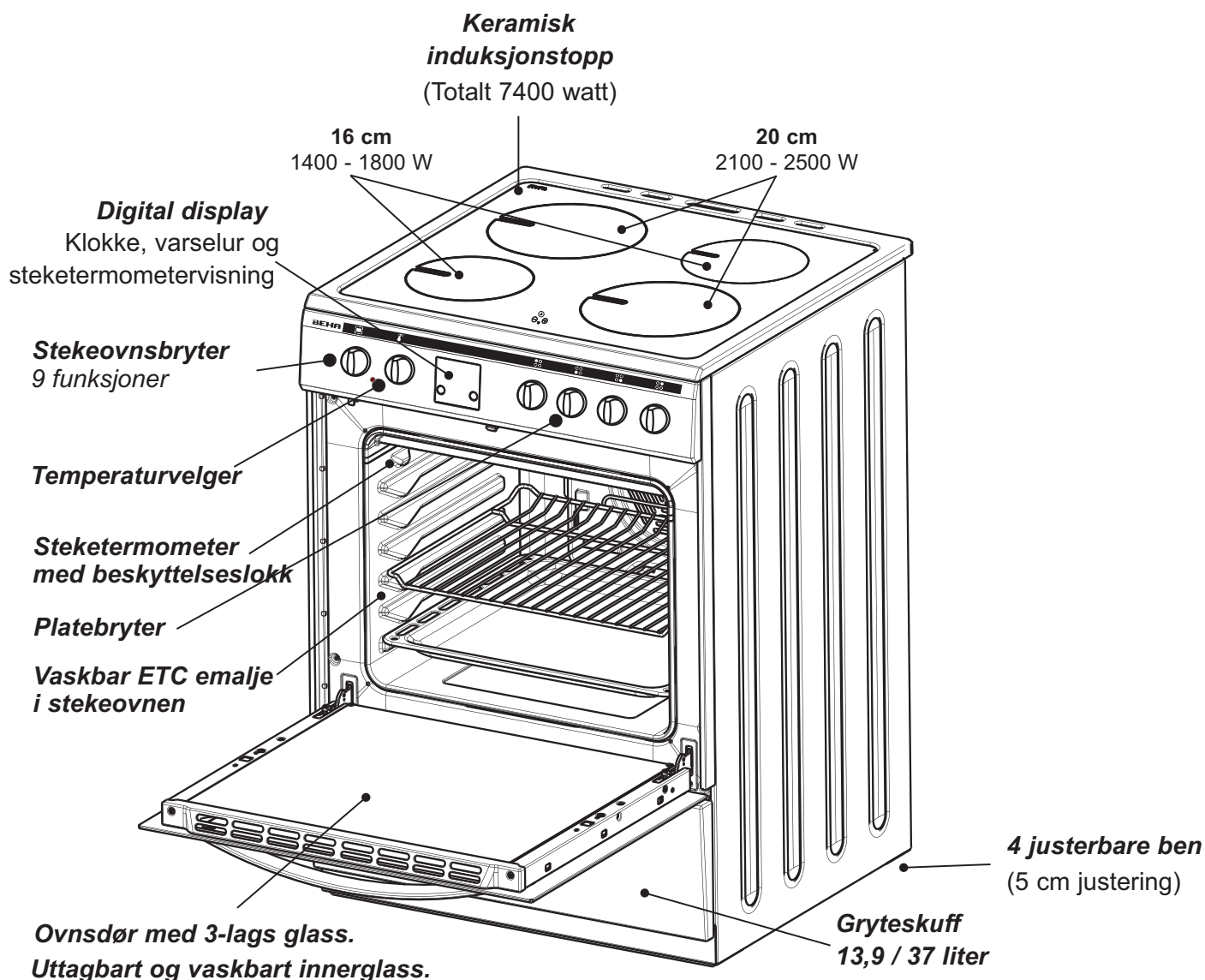
Elektrisk tilkobling

- Komfyren leveres med kabel type H05VV-F og 25 A jordet støpsel. Kursen til komfyren skal være sikret med minst 25 A sikring. Komfyren må være jordet.
- **MERK!** For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm (kan være hovedbryter).
- Komfyren skal tilkobles en jordet stikkontakt. Bruk ikke skjøteledning.
- Kabelen skal ikke være i kontakt med produktets varme overflater. Feilaktig kabling kan skade produktet. Slik skade vil ikke bli dekket av garantien.
- Før tilkobling av komfyren, påse at merkespenningen (informasjonen er på merkeskiltet som er plassert nede foran på stekeovnen) er i overensstemmelsen med nettspenningen på stedet der den monteres. 220-240 V~, 50 Hz.
- Slå på ventilasjonen i rommet eller åpne vinduet.
- Varm opp stekeovnen til 250 °C og la den stå på i ca. 45 minutter for å fjerne lukt av ny ovn.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår p.g.a. feil installasjon. Tilkoblingen skal kun monteres i henhold til det elektriske diagrammet som du finner på utsiden av dekselet for terminalene på bakplaten.
- Eventuelle reparasjoner må utføres av autorisert reparatør.



Komfyren er 90 cm høy. Skal man ha en høyde på 85 cm må sokkelen skrues av.

Skru av de 4 justerbare benene på sokkelen. Disse skrues på under komfyren.



MERK! Ovnens bunn er spesielt utsatt for matsøl. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller pannen i nederste rille ved baking og steking. Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten.

Stekefunksjoners effekt (W)

Tining:	50 W
Varmluft:	2000 W
Over-og undervarme:	2300 W
Omluft:	2300 W
Pizzafunksjon:	3100 W
Minigrill:	1400 W
Supergrill:	2600 W
Gratineringsfunksjon:	2600 W

Komfyrens totale varmeeffekt: maks 10500 W

Kokesoner induksjon

2 soner - 16 cm -	1400/1800W
2 soner - 20 cm -	2100/2500W

Lyspære

25 W – E14. 300 °C. 230V

Komfyr utvendig

Høyde:	850-900 mm
Bredde:	600 mm
Dybde:	600 mm
Vekt ca.:	54,8 kg

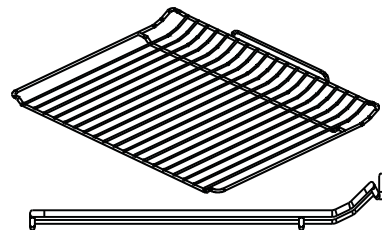
Stekeovn innvendig

Høyde:	335 mm
Bredde:	430 mm
Dybde:	391 mm
Dybde med åpen dør:	1060 mm
Stekeovnsstørrelse:	61 liter

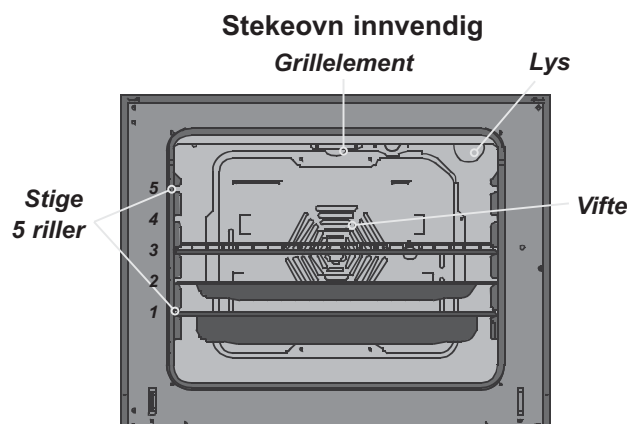
Produktet er godkjent i energiklasse A i henhold til normen EN 50304.

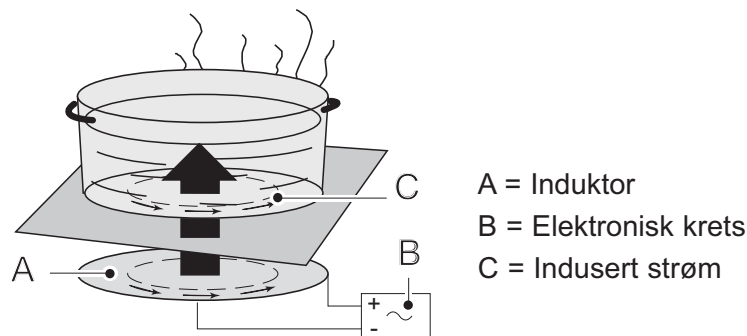
Utstyrsliste

- 2 stekebrett
- 1 dyp panne
- 1 stekerist
- 1 steketermometer

**Stekerist**

Ved bruk skal den siden av risten som er knekt opp vende inn i stekerommet, slik at risten ikke vipper når den trekkes ut.





Induksjonsprinsippet

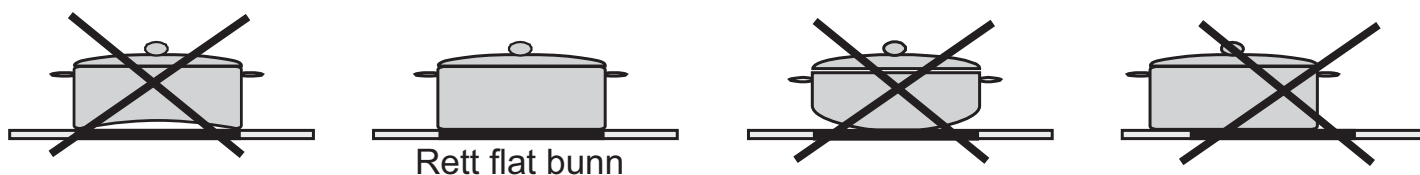
Induksjonsprinsippet er et magnetisk fenomen. Når du setter kokekaret på en kokesone, og deretter slår den på, produserer de elektroniske kretsene i induksjonstoppen indusert strøm i bunnen av kokekaret, og øker umiddelbart temperaturen på dette.

Kokekarene

De fleste kokekar med jern- og magnetisk bunn passer til induksjon. Vi anbefaler deg å velge kokekar med tykk og flat bunn. Dette gir en bedre varmfordeling og mer homogen steking / koking. Kokekar må være plassert sentralt på kokesonen. Hvis de ikke er riktig plassert, vises "⌵" i effektindikatordisplayene.

Disse er ikke egnet til induksjonstopper:

Kokekar i glass, keramikk, steintøy, kobber eller aluminium uten spesialbunn, samt umagnetiske kokekar i rustfritt stål.

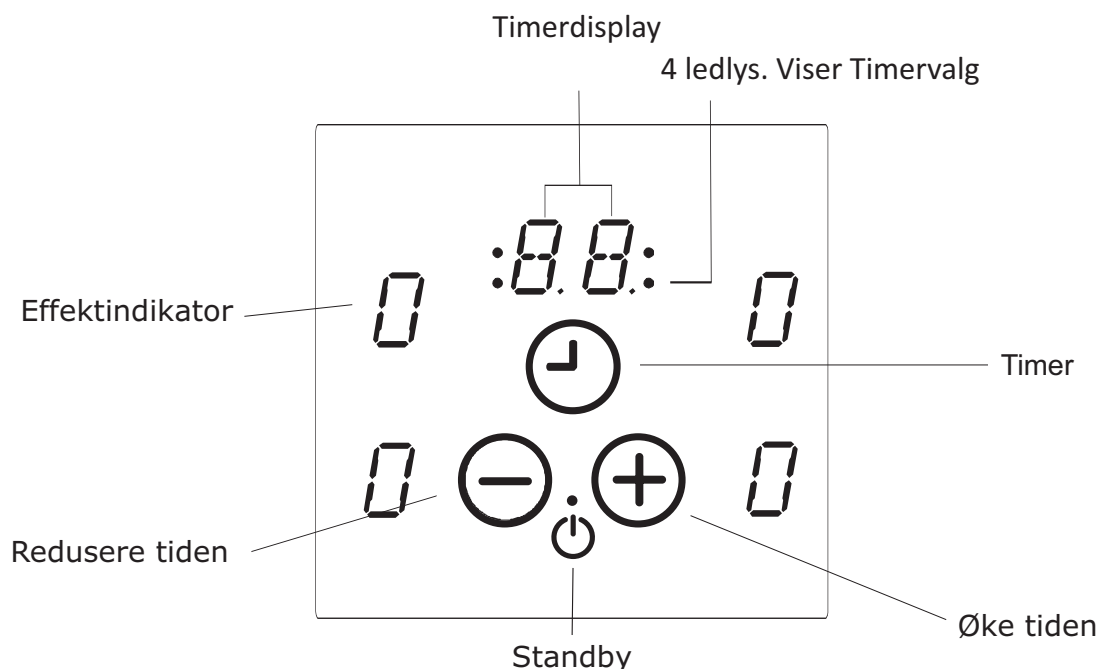


Tips for energisparing

Induksjonssoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på kokekarets bunn opp til en viss grense. Men den magnetiske delen av kokekarbunnen må ha minimumdiameter avhengig av størrelsen på kokesonen.

- Sett kokekaret på kokesonen før den slås på.
- Bruk et lokk på kjelen for å redusere koketiden.

Induksjonstopp



Bruk passende kokeutstyr til induksjonssonene. Når komfyren tilkobles spenning vil timerdisplayet slå seg på i noen sekunder for så å gå til stand-by modus.

Kokesone-effekt stilles inn av trinnløse brytere i bryterpanelet. Effektinnstillinger vises i effektindikatorene.

Induksjonstoppen har Timer for kokesonene. Timeren aktiviseres ved at man trykker på Timer-symbolet. Når Timeren betjenes gir den fra seg en pipelyd. En hvilket som helst operasjon eller tastetrykk vil medføre et pipesignal som er en bekreftelse på at en handling er utført.

Restvarmeindikator

Er kokesonene varme vil symbolet "H" vises i Effektindiktorene inntil kokesonene er avkjølt.

Standby

Standby-symbolet har et ledlys som lyser når toppen ikke er i bruk. Lyset slukker når en eller flere kokesoner slås på.

Slå på en kokesone

Induksjonssonene kontrolleres med bryterknappene i bryterpanelet. For å øke / senke effekten under koking vries bryterknappen til kokesonen til ønsket effekt. Effektindikatorne vil vise effektrinn.

Slå av kokesone

Vri bryterknappen for kokesonen til "0".

Er en kokesone varm vil "H" vises i effektindikatoren.

Booster

Ønskes en hurtig oppkoking kan man bruke booster (P).

Valgte kokesone vil «låne» effekt fra sonen på samme side. Den andre sonen vil da ikke kunne gi maks effekt. Det kan brukes booster på to soner samtidig. En sone på venstre side og en på høyre side.

Vri bryterknappen til "P" og hold i 2 sekunder for å aktivisere booster. Når booster brukes blinker det "P" og innstilt effekt i effektindikatoren.

Boosterfunksjonen deaktiveres automatisk etter maks 10 minutter eller ved å vri bryterknappen til null.

Kokesonetimer (1..99 min):

Alle kokesoner har Timer. Rundt Timerdisplayet finner man fire lysdioder (LED). Disse indikerer hvilke kokesoner Timeren har aktivert.

- Trykk på Timertasten "⊖" til led-lyset lyser for ønsket kokesone.
- Trykk på "⊕" for å øke og "⊖" for å redusere koketiden.

Når innstilt tid er utløpt vil et signal lyde og Timerdisplayet blinker "00". Den programmerte kokesonen slås av. Lydsignalet og blinkingen til Timerdisplayet (LED), stopper automatisk etter 2 minutter og / eller ved å trykke på hvilken som helst tast.

Når mer enn en tidsinnstilling er aktivert, viser Timerdisplayet den tidsinnstillingen som har kortest tid igjen med tilhørende ledlys.

Barnesikring for induksjonstopp

Barnesikringen aktiviseres med platebrytere for sone høyre og venstre bak. Vri bryterne mot venstre for 0 sammtidig og hold dem der i 4 sekunder.

Når barnesikringen er aktivert vil " L " vises i timerdisplayet når man slår på kokesonene. Om kokesonene er varme vil det blinke " H " og " L " timerdisplayet.

Gjenta for å slå av barnesikringen. " L " forsvinner fra timerdisplayet.

Sikkerhetsbryter for kokesoner

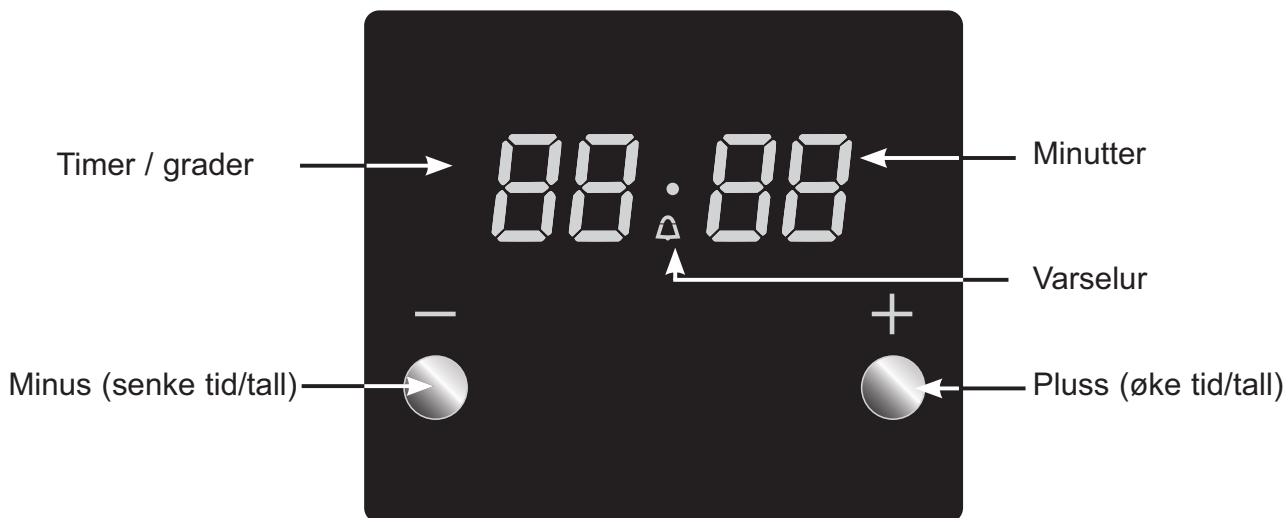
Kokesonene blir slått av etter en definert maksimumstid. Enhver endring i effekten nullstiller denne tiden / timeren.

Effektinnstilling	Sikkerhetsbryter aktiviseres etter
1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1,5 time

VIKTIG!

Kokesonene vil være varme under og rett etter bruk. Etter at kokesonene er slått av vil symbolet "H" vises i timerdisplayet inntil kokesonene er avkjølt.

Innstilling av klokke

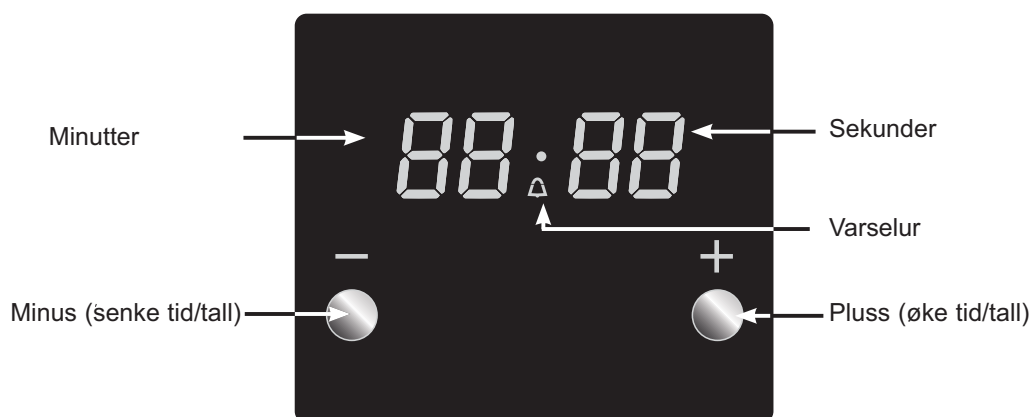


Elektronisk klokke / ur

Når man kobler komfyren til strømnettet må uret stilles. Urets klokke takler korte strømbrudd opptil 20 sekunder. Ved strømbrudd lengere en dette må klokken stilles på nytt.

- Trykk ” + ” og ” - ” samtidig og hold dem inne noen sekunder. ” 00:00 ” vises og displayet begynner å blinke.
- Trykk ” + ” eller ” - ” tasten for å angi hele timer.
- Trykk ” + ” og ” - ” samtidig igjen og minuttene vil blinke.
- Angi minutter med ” + ” og ” - ” tastene.

Etter at klokken er stilt blinker punktet mellom time- og minutfeltet i ca 6 sekunder, før den går i standby-modus.



Bruk av varselur

Varseluret kan brukes uten at stekeovnen er på. Det venstre feltet i klokka angir minutter og det høyre sekunder.

Varseluret slår ikke av stekeovn når innstilt tid er utløpt.

- Trykk " + " og slipp. "0:00" vises i displayet.
- Still inn tiden med " + " eller " - " tasten for å angi ønsket tid. Gjenta for å endre tid.

Symbolet " Δ " vises i displayet når varseluret brukes.

Når innstilt tid er utløpt høres et lydsignal. Lydsignalet stoppes ved å trykke på " + " eller " - " tasten.

For å slå av ovnen, må du slå av stekeovnsbryteren og termostaten.

Endre lydsignal

Man kan endre lydsignal på varseluret. Det er 3 ulike lyder å velge i. Mens vanlig klokketid vises i displayet, holdes " - " tasten nede i 1-2 sekunder, det vil da høres et lydsignal.

For å endre dette, trykkes " - " tasten til ønsket lyd høres.

Nytt lydsignal er da valgt.

Under bruk

Under bruk vil komfyrens ytre og indre overflater bli varme. Når du åpner ovnsdøren må du ta en skritt tilbake for å unngå at varm damp fra ovnen treffer deg. Det kan være en fare for forbrenning.

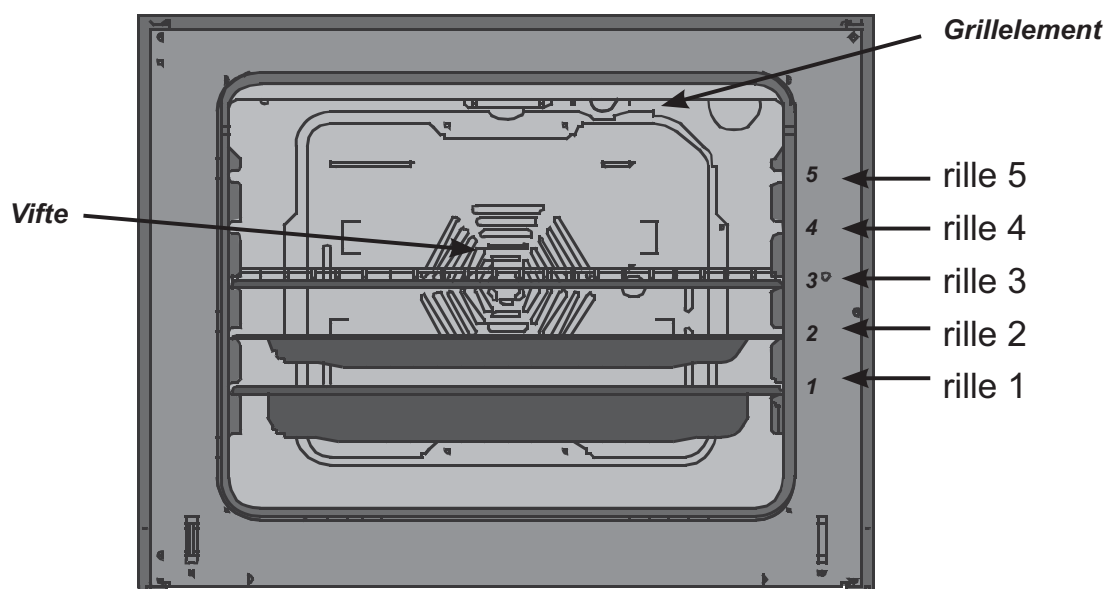
Bruk av stekeovnen

- Når man velger en stekefunksjon slår lyset i stekeovnen seg på. Drei alltid funksjonsvelgeren tilbake til 0 når du er ferdig med å bruke ovnen.
- Termostaten kan reguleres fra 0 til 270°C. Velg 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 synker.

- Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes.

MERK! Av sikkerhetsårsaker vil lyset være på hele tiden under bruk.



Beskrivelse av de enkelte funksjoner i stekeovnen



Over- og undervarme

Termostat, varsellys, over- og undervarme.

Over-og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen, som vi bruker til mindre porsjoner med tradisjonelt bakverk samt til steking av kjøtt.



Varmluft

Termostat, varsellys, vifte og varmlufts-element.

Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjærbakst. Funksjonen er også godt egnet til steking av kjøtt. Viftefunksjonen gjør at varmen sirkulerer i hele stekerommet.



Omluft

Termostat, varsellys, vifte, over- og undervarme.

Ovnen 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.



Pizzafunksjon

Termostat, varsellys, varmluft og undervarme.

Pizzafunksjonen sikrer deg lekre pizzaer med sprø bunn. Varmluftsviften og undervarmen koples inn samtidig når du velger pizzafunksjonen.



Gratineringsfunksjon

Termostat, varsellys, supergrill og kald vifte.

Gratineringsfunksjon (også kalt turbogrill) gir på samme måte som grillen muligheter for variasjon ved steking av matretter. Gratineringen brukes til å sette ekstra brunfarge på matretten, eller til hurtig oppvarming.

**Minigrill**

Termostat, varsellys, indre element (oppe i stekeovn).

Grillfunksjon benyttes til steking over kortere tid med døren lukket. F. eks. noen minutter (under konstant overvåking) for å få sprø svor på ribba.

**Supergrill**

Termostat, varsellys, indre og ytre element oppe.

Hele grillelementet blir varmt. For grilling av større porsjoner. Grillfunksjon benyttes til steking med døren lukket under konstant overvåking!

**Tining**

Rød varsellys og vifte.

Funksjon for raskt å tine opp frossen mat. Sett maten på rist på rille 2, med stor langpanne på rille 1 (nederst), denne vil samle opp eventuell vann ved tining.

**Lys**

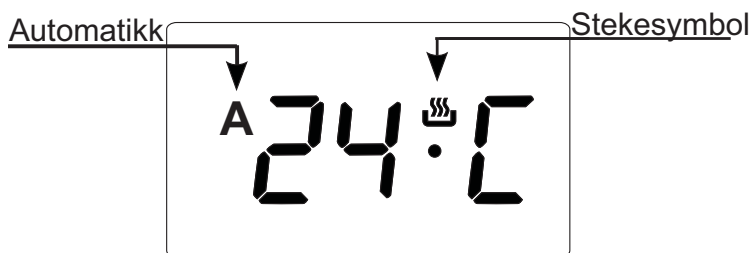
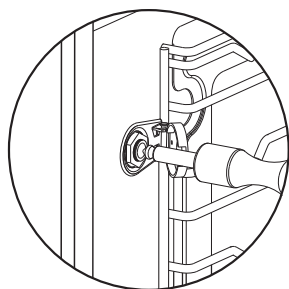
Lyset i stekeovnen står på (f.eks. under rengjøring) uten at det er varme i ovnen. Lyset i stekeovn vil være på når stekeovnen er på.

Dersom du skulle ha problemer med at bakverket ditt ikke blir stekt slik som i den forrige stekeovn din, forsøk da følgende:

- Senk temperaturen med 10 - 20 grader i forhold til hva du er vant med.
- Forsøk å eksperimentere med å flytte brettet eller pannen opp eller ned et nivå i stekeovnen. Disse to endringer kan gjøre store forskjeller på stekeresultatet.

**Bruk av grill**

- *Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.*
- *Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme.*
- *Barn MÅ IKKE være i nærheten av stekeovnen, da denne er meget varm.*



Bruk av steketermometer

- Stikk termometeret inn slik at spissen står mest mulig midt i kjøttet. Sonden bør ikke være i hule områder, noe som kan forekomme med fjørfe.

OBS! Pass på at steketermometeret ikke er i kontakt med varmeelementet.

- Legg kjøttet inn i stekeovnen.
- Stikk steketermometeret inn i kontakten oppe til venstre i stekeovnen og lukk døren.

Ønsket temperatur i kjøttet

Temperatur kan justeres mellom 20-99 °C.

- Trykk "⊕" en gang for å aktivisere steketermometeret.
"80°C" vises i displayet (uret er forhåndsinnstilt på 80°C).
- Trykk "⊕" eller "⊖" tastene for å endre den forhåndsinnstilte temperaturen.

Under steking vil uret vise kjøttets gjeldende temperatur fra 10 grader og oppover.

Innstilt temperatur kan endres underveis ved å trykke "⊕" eller "⊖".

Når innstilt temperatur er nådd vil et alarmsignal høres. Symbolet "🔥" begynner å blinke. Trykk på "+" eller "-" tasten for å stoppe alarmen (stopper av seg selv etter 7 min). Displayet går tilbake til klokke-visning.

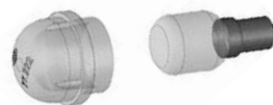
Slå av av stekeovnsbryteren og termostaten når steking er ferdig.

FORSIKTIG – Fare for forbrenning!

Steketermometeret er varmt. Beskytt hendene når du tar i det.

Skifte av lyspære

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



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

1. Lyspæren sitter til venstre i bakveggen på stekeovnen og er beskyttet av et rundt dekkglass. Dekkglasset fjernes ved å skru det mot venstre.
2. Skift den defekte lyspæren (type 25 W / E 14, T 300 °C) med en ny lyspære av samme type.
3. Sett deretter alltid på dekkglasset ved å skru det mot høyre.
(Lyspæren er en forbruksvare og omfattes ikke av garantien på stekeovnen).



Før du skifter lyspære, er det viktig å koble komfyren fra strømmettet for å unngå elektrisk støt. La stekeovnen kjøle seg ned hvis den er varm.

Rengjøring av stekeovnen

Benytt vanlig kjente rengjøringsmidler. Ikke bruk slipemidler.

- Gjør ren stekeovnen – hvis det er nødvendig – så snart som mulig etter at den er brukt.
- Etter å ha vasket stekeovnen med vann, skal døren stå åpen en stund slik at stekeovnen får tørke.
- Ved damping, sterilisering og konservering blir det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk den godt etter bruk, ellers kan det oppstå rustskader.

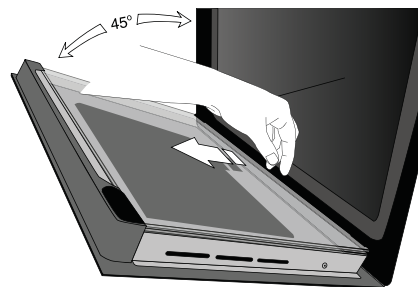
Utvendige rengjøring

- Til rengjøring av overflatene i rustfritt stål bruker du en fuktig klut med egnet rengjøringsmiddel.
- Bryterknappene kan trekkes rett ut og tas av for rengjøring. Fukt fastbrent smuss med såpevann en tid før du tørker det bort.
- ***Bruk ikke slipende pusse- eller skuremidler!***

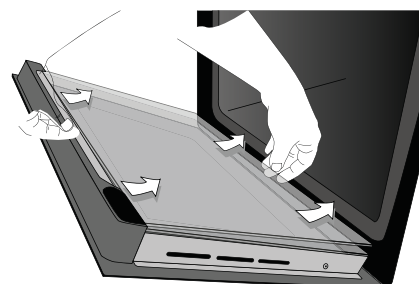
Rengjøring av glass

Stekeovnsglassene er plassert i spor.

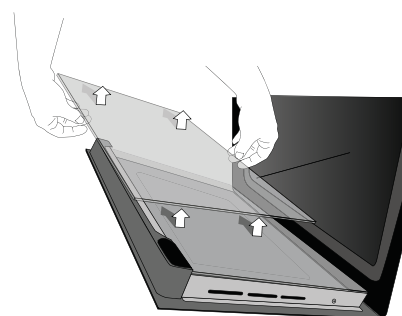
Dra glasset litt mot deg, vipp så **FORSIKTIG** og enkelt ut av spor i bakkant, og deretter forkant. Påse at glasset er ute av begge sporene før du løfter det ut. Det er ingen skruer. Det samme gjentas om ovnen har flere lag med glass.



Legg glassplaten på mykt underlag, evt. et håndkle, og rengjør med vanlig glassvask. Ikke bruk stålull eller slipemidler på glasset, da dette gir riper. Ved innbrent fettsprut, kan dette fjernes med en glass-skrape om det ikke går vekk ved vanlig vask.



Merk – ved demontering av glass når døren er helt åpen: Hvis du tar ut samtlige glass, blir døren veldig lett, og pga. fjæringen vil døren "smelle" igjen. Hold derfor på døren når samtlige glass er fjernet og lukk den.

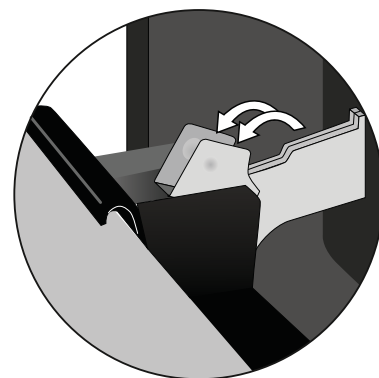


Merk: Bruk ikke skrubbe eller skarpe metallskraper for rengjøring av glasset, da glasset kan bli ripet og ødelagt.

Hvordan ta av ovnsdør og stigene for rengjøring:

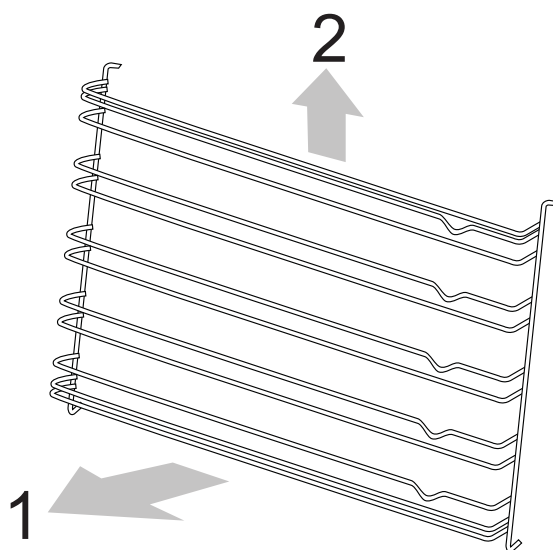
Ovnsdør:

Åpne døren helt.
Vipp opp festet over hengslene.
Døren løftes forsiktig ut.



Hvordan ta ut stigene:

- 1: Stigen løsnes i de nederste hjørnene.
- 2: Løft så skrått opp.



Vask stigene for hånd eller i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsøling kan de legges i bløt før du rengjør dem.

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.

Feilsøking på komfyren

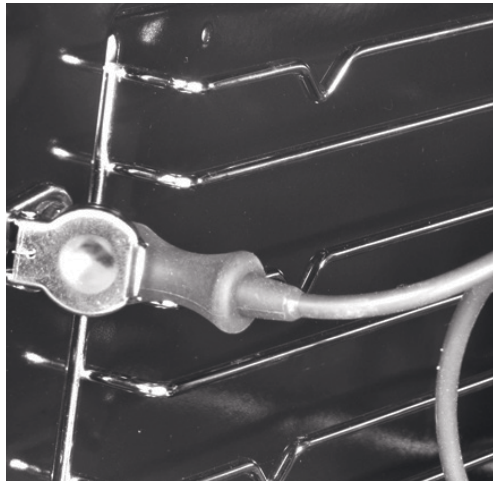
Får man problemer med komfyren kan man sjekke om årsaken er noe av det som er beskrevet på de to neste sidene.

Stekeovn		
Problem	Årsak	Løsning
Ingenting fungerer.		Slå av sikringene til komfyren og kontakt autorisert reparatør.
Lyset i stekeovn fungerer ikke.	Defekt lyspære.	Slå av sikringene og bytt lyspære. Se side 23.
Lamper for termostat og stekeovn lyser ikke.	Sikringer er avslått.	Sjekk sikringene til komfyren.

FORSIKTIG!

I tilfelle brist, revne eller sprekk, selv om den er liten, i glasset på indukjonstoppen, slå av sikringen til komfyren for å unngå elektrisk støt. Ta kontakt med autorisert reparatør.

Indukjsonstopp		
Problem	Årsak	Løsning
Når AV/PÅ tasten trykkes vises "L" i effektindikatorene.	Barnesikringen er aktivert.	Slå av barnesikringen. Se side 16.
Det blinker "⌞" på kokesonen(e).	Kjelen(e) er ikke magnetisk eller for liten i forhold til kokesonen(e).	Bytt kjele(r) eller bruk større kjele.
Bare en side fungerer på indukjonstoppen.	Defekt elektronikk.	Kontakt autorisert reparatør.
Induksjonstoppen fungerer ikke og lysdisplayene på panelet forblir slukket.	Komfyren får ikke strøm eller defekt elektronikk.	Sjekk sikringene. Kontakt autorisert reparatør.
Induskjonstoppen fungerer ikke og en pipelyd høres.	Betjenigspanelet er tildekket / eller tilsølt med vann etc....	Gjør rent betjeningspanelet for induksjonstoppen.
Det blinker E1 eller E5 i effektindikatorene.	Temperaturen på elektronikken er for høy.	Slå av koketoppen og la den avkjøles. Hvis feilen kommer igjen kontaktes autorisert reparatør.
Det blinker E3 i effektindikatorene.	Nettspenningen er over 270V.	Komfyren tilkobles riktig nettspenning. 220-240V.
Det blinker E6,E7 eller E8 i effektindikatorene.	Div. feil i elektronikken.	Kontakt autorisert reparatør.



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

www.beha.no