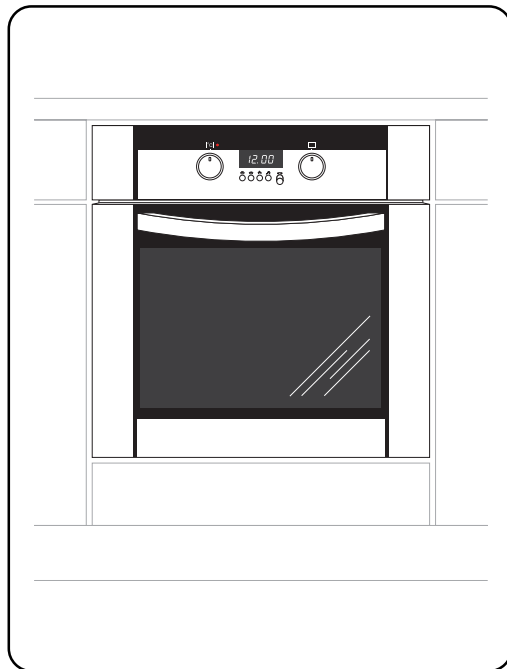


---

# RÅD OG VINK

---

**BEHA**



---

**Bruksanvisning for bygg-inn stekeovn**  
**S607 Sort**  
**S607 Rustfritt**  
**S607 Hvit**

---

Kjære kunde!

Du har kjøpt et produkt av høy kvalitet. Ovnene vi har produsert er moderne og enkle å bruke.

Denne håndboken gjør deg kjent med komfyren på en rask og enkel måte.

Les den nøye og vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd og sikkerhetstips.

Vi håper at 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.

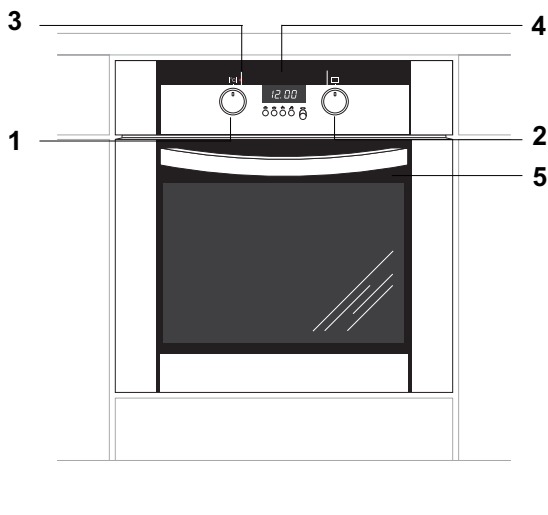
## INFORMASJON TIL BRUKEREN

<b>1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....</b>	<b>4</b>
Oppbygging.....	4
Stekeovn.....	5
Tekniske data.....	5
<b>2. INSTALLASJON.....</b>	<b>6</b>
Plassering av stekeovn.....	6
<b>3. BRUK.....</b>	<b>7</b>
Sikkerhetsregler.....	7
Elektronisk koblingsur.....	8
Bruk av stekeovnen.....	12
Bruk av grillen.....	14
Baking og bakerverer.....	15
<b>4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....</b>	<b>20</b>
Daglig vedlikehold.....	20
Regelmessig kontroll.....	22
Feilsøking.....	22

# 1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

## OPPBYGGING (Fig. 1)

- 1 - stekeovnstemperatur
- 2 - stekeovns funksjoner
- 3 - indikator for stekeovnstemperatur
- 4 - elektronisk koblingsur
- 5 - stekeovnsdør



1

## TEKNISKE DATA

### Effektspesifikasjoner til ovnens tilbehør (kW):

Stekeovn overvarme 0,9

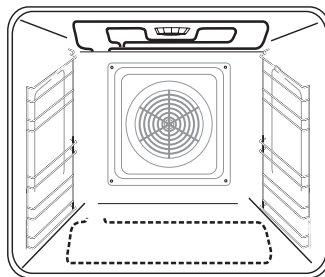
Underverme max 1,3

Grill 2,0

Vifte stekeovn 2,025

Lyspære stekeovn (E 14) 0,025

Stekeovns totale varmeeffekt max 3,3



### STEKEOVN (Fig. 3)

A - høyde: 595 mm

B - bredde: 595 mm

C - dybde: 575 mm

vekt ca. 35 kg

Stekeovn innvendig\*

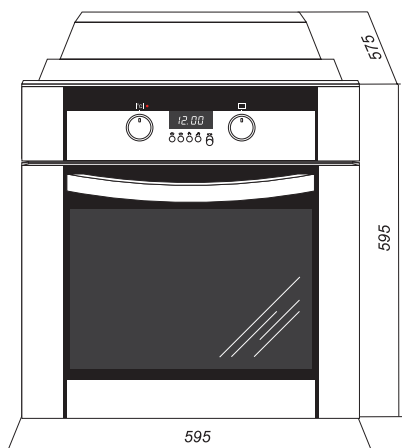
Høyde: 322 mm

Bredde: 408 mm

Dybde: 402 mm

Stekeovnstørrelse: 53 l

2



3

\*Norm EN 50304

## 2. INSTALLASJON

Dette kapitlet tar for seg installasjon av ovnen i kjøkkenet og tilkobling til elektrisitet.

### PLASSERING AV KOMFYREN

Generelle krav

Kjøkkenet skal være tørt og ha tilstrekkelig ventilasjon. Komfyren skal plasseres slik at man får lett tilgang til alle betjeningselementene.

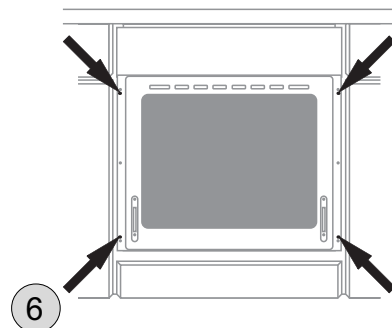
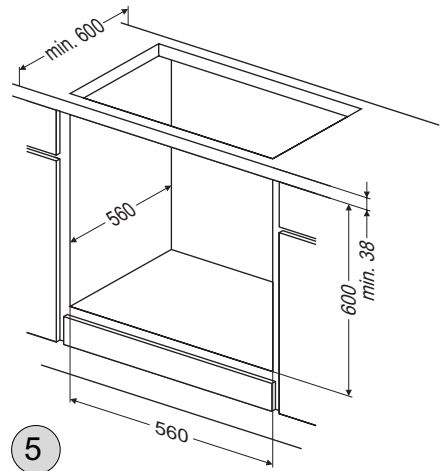
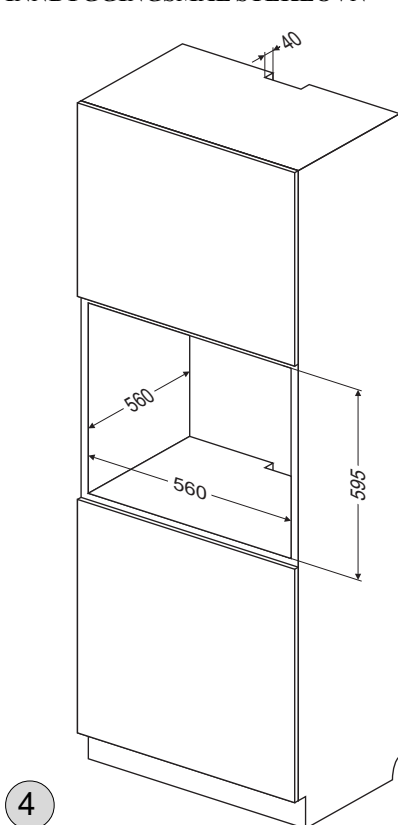
### FORSIKTIG!

Det er forbudt å foreta endringer eller modifisere det elektriske anlegget. Merkespenningen til komfyren er 230 V.

### INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Komfyren er produsert for tilkopping til 230Volts anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret 25 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som sitter på etiketten.

### INNBYGGINGSMÅL STEKEOVN



### **3. BRUK**

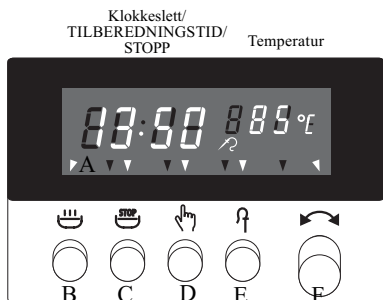
Før du tar komfyren i bruk:

- les bruksanvisningen, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene,
- ta av emballasjen, rengjør stekeovnen innvendig,
- slå på ventilasjonen i rommet eller åpne vinduet,
- varm opp stekeovnen (ved 250°C i ca. 30 minutter), fjern smuss og vask den nøye,
- Følg sikkerhetsreglene når du bruker komfyren.

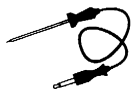
#### **SIKKERHETSREGLER**

- Husk at noen elementer, som stekeovnsdøren og spesielt glassdelen og metalldeksler på knapper, etc. blir varme under bruk.
- Direkte kontakt med komfyren kan føre til at man brenner seg!
- Forsikre deg om at husholdningsapparater og ledninger ikke kommer i direkte kontakt med den varme ovnen. Isolasjonen til disse er ikke varmebestandig.
- Pass på at ovnen ikke er uten tilsyn under steking. Olje og fett kan ta fyr og føre til overoppheting eller overkoking.
- Sett ikke matretter som er tyngre enn 15 kg på den åpne stekeovnsdøren.
- Det er ikke tillatt å bruke komfyren hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert servicerepresentant.
- 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 komfyren.

## Elektronisk koblingsur



- A Funksjonsindikator
- B Tast for TILBEREDNINGSTID
- C STOPP-tast
- D Omkobling  
AUTOMATIKK/MANUELL
- E Steketemperatur
- F Tidsinnstilling
  
- G Steketermometer



### Virkemåte

Komfyren er utstyrt med et elektronisk ur. Ved hjelp av dette kan du tilberede mange retter uten at du er er nødt til å stå ved komfyren hele tiden.

Du gjør retten klar til koking/steking og stiller inn uret. Komfyren blir da automatisk slått på, og når den forhåndsinnstilte koketiden nås, blir den slått av igjen.

Du kan selvsagt også bruke komfyren uten uret. Hvis du etter halv- eller helautomatisk bruk trykker på omkoblingstasten [D], fungerer komfyren som vanlig uten elektronisk ur.

### Følg disse sikkerhetsinstruksjonene:

Det elektroniske uret tar seg kun av inn- og utkobling av kokesonene og stekeovnen.

Noen retter må overvåkes under koking/steking, slik at man unngår overkoking. Varm olje kan selvantenne over en viss temperatur. Komfyren må derfor aldri være uten tilsyn ved fritering eller grilling.

For å unngå skader må du også informere de andre familiemedlemmene (spesielt barn) om at komfyren slår seg på til et bestemt tidspunkt. Dermed unngår du at noe annet blir lagt eller satt på komfyren mens du er borte.

### Innstilling av klokkeslett

Da dette uret drives elektrisk, er ikke batterier nødvendig.

Den lagrede tiden vil likevel ikke gå tapt ved kortere strømutkoblinger. Først ved lengre tid uten strøm eller når apparatet kobles fra strømmettet for en tid, må man stille inn klokken på nytt.

Når man kobler komfyren til strømmettet, blinker indikatoren til uret. Nå kan du stille klokken.

- Trykk inn tastene TILBEREDNINGSTID [B] og STOPP [C] samtidig og hold dem inne.
- Still inn riktig klokkeslett ved å dreie tidsinnstillingen [F] forover eller bakover.
- Etter at klokken er stilt, slipper du begge tastene igjen. Nå vises korrekt klokkeslett.



## Halvautomatisk drift

Ved halvautomatisk drift kan du stille inn koke-/steketiden på to måter. Når denne tiden er gått, slår kokesonen / stekeovnen seg av automatisk.

- Man slår på stekeovnen med velgerbryteren for stekeovnen og termostaten .
- Trykk deretter inn tasten STOPP [C] og hold den inne. Ved å dreie tidsinnstillingen [F] framover stiller man så inn ønsket utkoblingstid.
- Alternativt kan du også trykke inn tasten TILBEREDNINGSTID [B] og dreie tidsinnstillingen [F] framover for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- Slipp deretter ut tasten igjen. Nå vises klokkeslettet igjen. Kokingen / steking starter nå (funksjonsindikatoren [A] viser STOPP eller symbolet for tilberedningstid, og AUTOMATIKK/MANUELL lyser). Når den innstilte tiden er utløpt, avsluttes kokingen / steking automatisk. Det gis en tre minutter lang varsel tone som du kan stoppe ved å trykke på tastene B, C eller D.
- **Til slutt må** man slå av kokesonen og/ eller stekeovnen ved hjelp av velgerbryteren for stekeovnen og termostaten.
- Slå deretter av den halvautomatiske funksjonen ved å trykke på omkoblingstasten [D].

*Hvis du vil se den innstilte utkoblingstiden under tilberedningen, trykker du kort på STOPP-tasten [C].*

*Hvis du vil se hvor mye tid som er igjen, trykker du kort på tasten TILBEREDNINGSTID [B].*

*Når du holder tastene [C] eller [B] inne kan du også endre den innstilte tiden ved hjelp av tidsinnstillingen [F].*

## Helautomatisk drift

Ved helautomatisk drift kan du stille koke-/steketiden, og tidspunktet når du ønsker at retten skal være ferdig. Det elektroniske uret vil regne seg fram til innkoblingstiden automatisk.

- Man slår på stekeovnen med velgerbryteren for stekeovnen og termostaten.
- Trykk deretter inn tasten TILBEREDNINGSTID [B] og hold den inne. Ved å dreie tidsinnstillingen [F] framover stiller man så inn ønsket tilberedningstid. Funksjonsindikatoren [A] viser symbolet for tilberedningstid.
- Slipp deretter tasten TILBEREDNINGSTID [B] og trykk inn tasten STOPP [C] og hold den inne.
- Ved å dreie tidsinnstillingen [F] framover stiller man så inn klokkeslettet man ønsker at retten skal være ferdig. Kokesonen og/eller stekeovnen slår seg automatisk på og av til de angitte tidene. Mens man er i automatisk drift lyser symbolene for tilberedningstid, STOPP og AUTOMATIKK/MANUELL i funksjonsindikatoren [A]. Etter utkobling gis det en tre minutter lang varsel tone som du kan stoppe med å trykke på tastene B, C eller D.

Hvis du vil se den innstilte utkoblingstiden under tilberedningen, trykker du kort på STOPP-tasten [C].

Hvis du vil se hvor mye tid som er igjen, trykker du kort på tasten TILBEREDNINGSTID [B].

Når du holder tastene [C] eller [B] inne kan du også endre den innstilte tiden ved hjelp av tidsinnstillingen [F].

- **Til slutt** må man slå av kokesonen og/eller stekeovnen og termostaten. Slå deretter av den automatiske driften ved å trykke på omkoblingstasten [D].

#### **Eksempel: Innstilling av tider**

Retten du skal tilberede skal være ferdig klokka 13:00. Tilberedningstiden er 20 minutter.

- *Stil først inn tilberedningstiden 20 minutter ved hjelp av tasten TILBEREDNINGSTID [B] og tidsinnstillingen [F].*
- *Deretter stiller du inn tidspunktet retten skal være ferdig, 13:00, ved hjelp av tasten STOPP [C] og tidsinnstillingen [F].*
- *Kokingen / stekingene starter nå automatisk klokka 12:40 (13:00 minus 20 minutter) og varer 20 minutter. Retten er ferdig klokka 13:00.*

#### **Endring av innstilte tider**

- Trykk inn tastene TILBEREDNINGSTID [B] eller STOPP [C] og korrigjer innstillingen ved å dreie på tidsinnstillingen [F].

## **Super-stekeautomatikk**

Ved hjelp av super-stekeautomatikken oppgir du bare ønsket kjøretemperatur til maten. Det medfølgende steketermometeret [G] måler denne temperaturen og avslutter tilberedningen når den valgte kjøretemperaturen er nådd.

- Skyv maten som skal stekes inn i stekeovnen.
- Stikk støpslet til steketermometeret [G] inn i kontakten oppe til høyre i stekeovnen.
- Stikk spissen av steketermometeret [G] inn i maten, slik at spissen står mest mulig midt i stykket.
- **OBS!** Pass på at steketermometeret ikke er i kontakt med varmeelementet.
- Lukk døren til stekeovnen. I displayet vises nå temperaturvisningen og funksjonsindikatoren [A] viser symbolet for steketemperatur. Hvis den målte temperaturen er lavere enn 30 °C, blinker også symbolet °C.
- Trykk på tasten STEKETEMPERATUR [E] og hold den inne. Ved å vri tidsinnstillingen [F] forover stiller du inn ønsket kjøretemperatur.
- Til slutt stiller du inn ønsket temperatur i stekeovnen og velger ønsket stekemetode med stekeovnsbryteren. Under stekingene viser temperaturvisningen kjøretemperaturen til enhver tid.
- Ved å trykke på tasten STEKETEMPERATUR [E] en gang til vises den innstilte temperaturen. Denne kan endres ved behov. Når innstilt temperatur er nådd slås stekeovnen av, og det avgis en tre minutter lang varsel tone som du kan stoppe ved å trykke på tastene B, C eller D.

- **Til slutt** slår man stekeovnsbryteren og termostaten på null og slår av automatikken ved å trykke på omkoblingstasten [D].
- **FORSIKTIG** – Fare for forbrenning! Steketermometeret [G] er varmt. Beskytt hendene når du tar i det.

#### Slå av automatikken før tiden

- Sett stekeovnsbryteren og termostaten på null. Trykk deretter på tasten STEKETEMPERATUR [E] og vri tidsinnstillingen [F] til venstre til displayet viser 00.

**Eksempel:** Du ønsker å steke en stek som skal være „ferdig” også inni.

- Koble til steketermometeret [G] og stikk det inn i steken.
- Lukk stekeovnsdøren og still inn steketemperaturen på 90 °C.
- Still stekeovnen slik som oppskriften angir. Når kjernetemperaturen til steken har nådd 90 °C, slås stekeovnen av – steken er ferdig.

#### Temperaturtabell for forskjellige kjøttyper (veiledende)

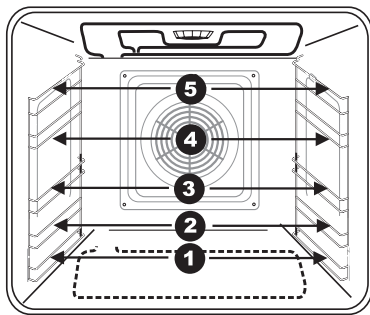
Kjøtttype	Kjernetemperatur
<b>Svinekjøtt</b>	<b>80 til 85 °C</b>
Bog, skinke, nakke	80 til 85 °C
Hakkekjøtt	75 til 80 °C
Knoke	85 til 90 °C
<b>Storfekjøtt</b>	<b>90 til 95 °C</b>
Grytesteik	90 til 95 °C
Roastbeef	45 til 50 °C
rosa	
medium	60 til 65 °C
gjennomstekt	70 til 75 °C
<b>Kalvestek</b>	<b>75 til 80 °C</b>
Stekt kalvenyre	75 til 80 °C
Surret stek	75 til 80 °C
Kalveknokke	75 til 80 °C
<b>Lammestek</b>	<b>75 til 80 °C</b>
Får, fårestek	75 til 80 °C
Lammestek	75 til 80 °C
Kjøtttype	Kjernetemperatur
<b>Vilt</b>	<b>70 til 75 °C</b>
Villsvin	70 til 75 °C
Rådyr, hjort	70 til 75 °C

## BRUKE STEKEOVNEN


Komfyrer, avhengig av type, har forskjellige funksjoner i stekeovnen.

Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes. Rillene er merket med tallene I til V.

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



## OVNENS ARBEIDSFUNKSJONER

Du velger funksjon med funksjonsbryteren, markert på betjeningspanelet med . Symboler på bryteren indikerer respektive funksjoner til ovnen.

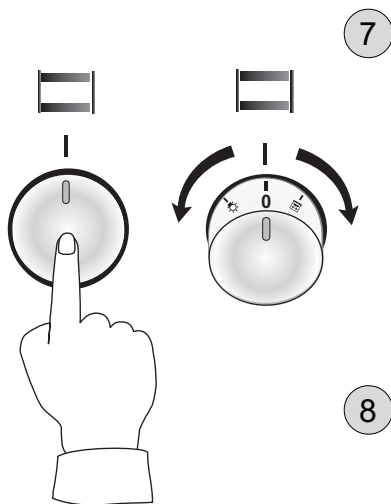
Bryterne er „skjult” i betjeningspanelet. For å slå på eller justere effekten må man:

- trykke inn bryteren og slipp den,
- stille bryteren til ønsket stilling.

Slik skjuler du en bryter:

- trykk inn bryteren til utgangsstillingen

Posisjonen til bryteren indikeres med en strek (se fig. 8).

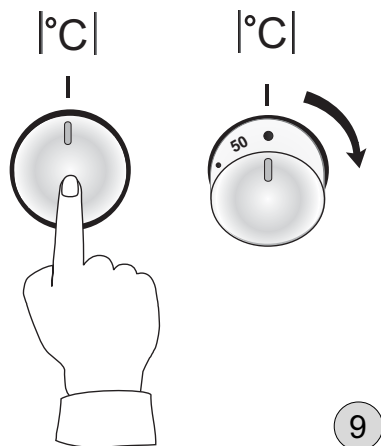


Når man velger en funksjon tennes tilhørende lampe, og lyset i stekeovnen tennes. Drei alltid funksjonsvelgeren tilbake til 0 når du er ferdig med å bruke ovnen.

Temperaturvelger-bryteren kan reguleres fra 0 til 250°C.

Du må velge riktig temperatur.

Termostatlampe for stekeovnen slukker når valgt temperatur er nådd. For å opprettholde riktig temperatur slås varmen og lampen av og på etter hvert som temperaturen stiger og øker (se fig. 9).



## Funksjonsvelger



### Lys i stekeovn



### Varmluft

En vifte bak i ovnen sikrer at varmen fra topp- og bunnelementene fordeles jevnt i stekeovnen. Systemet med varmluft er ideelt for baking kun på ett plan og for mange formkaker. Stekeovnstemperaturen er lavere enn ved steking med konvensjonelt system; på denne måten er det energiøkonomiserende.



### Pizzafunksjon

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



### Gratinerer

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



### Grill (kun indre-element)

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



### Grill (indre- og ytter-element)



### Overvarme



### Undervarme



### Konvensjonell oppvarming (over- og undervarme)

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

## Bruk av grillelementet

Grillprosessen forårsakes av at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmelement.

For å slå grillen på skal man:

- sette stekeovnsbryteren i posisjonen merket med symbolet grill,
- varme ovnen i ca. 5 min (med stengt stekeovnsdør).
- sette stekeplaten med matretten inn på riktig høyde i ovnen, og ved spydsteiking skal langpannen settes i skinnen rett under spydet, for oppsamling av fett,
- stenge stekeovnsdøren.

**For grillfunksjonen eller styrket grillfunksjon skal man stille inn temperaturen på 250 °C, og for funksjonen grilling med varmluft stiller man maksimalt inn på 200 °C.**

## Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme.

Det anbefales å ikke slippe barn til stekeovnen.

## **BAKING OG BAKERVARER**

### **Nyttige tips**

- Til baking av kaker brukes originalbrettene levert av produsenten.
- Man kan også steke kaker på andre brett og i boller som står på rist. Vi anbefaler å bruke brett og kopper av metall. Disse leder varmen bedre og reduserer steketiden slik at man sparer strøm.
- Noen kaker settes i varm ovn. Innstilt temperatur er nådd når den røde varsellampen slukker.
- Forvarming av ovnen må gjøres svært forsiktig, og kun for store, tunge kaker som ikke hever seg mye. For kaker som heves fort bør stekeovnen forvarmes bare litt.
- Vi anbefaler at du sjekker kaken når du slår av ovnen. Bruk f.eks. en tannstikker (hvis kaken er ferdigstekt, er pinnen tørr og ren). Kaken bør stå i ovnen i 5 minutter etter at ovnen er slått av.
- I tabeller finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

## Steking ved standard oppvarming (over- og undervarme)



Tabell 1

Type	Rille (fra bunnen)	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kake i bakeboller			
Marengs	2-3	80-100	60-70
Gjærbakst	1-2	170-180	50-60
Sukkerbrød	1-2	160-180	30-50
Pai	1-2	forvarmet ovn 200-220	10-25
Kake stekt på originalbrettene			
Gjærbakst	2-3	170-190	30-40
Fruktpai	2-3	170-190	30-50
Smuldrekake	2-3	170-190	20-35



## Steking av kaker med varmluft

Når du bruker varmluft er det ikke nødvendig å forvarme ovnen. Foreslåtte temperaturer og steketider er vist i tabell 2.



Tabell 2

Type	Temperatur °C	Steketid i minutter
Kaker i bakeboller		
Marengs	80	60-70
Gjærbakst	150	60-70
Bløtkake	150	25-35
Kake stekt på originalbrettene		
Sukkerbrød	150	30-45
Smuldrekake	150	20-30
Fruktpai	150	40-55
Sukkerbrød	150	30-40

Vi anbefaler å steke kaker på rille III når man bruker varmluft.

## Steking av kjøtt med over-/undervarme



Tabell 3

Type kjøtt	Tips	Rille	Tid in min.	Tempera- tur in °C
Surret oksekjøtt		2	120-150	225-250
Svinekjøtt		2	30-120	150-170
Kalvekjøtt		2	45-120	150-170
Lam		2	90-120	150-170
Viltkjøtt	forvarmet ovn	2	60-110	170-190
Fjærkre, kylling		2	45-60	160-180
And		2	60-90	200-220
Gås		2	150-360	160-180
Surring		2	45-60	210-225

**MERK!** Steketipsene i tabell 6 gjelder kjøttstykker på 1 kg. Bruk tabell 4 for steking med varmluft.

## Foreslåtte temperaturer og steketider for steking av kjøtt med varmluft



Tabell 4

Type kjøtt	Porsjon	Temperatur i °C	Steketid i min.
Kylling	1	180	50-60
Viltkjøtt	1-1,5	160	120-140
Kalvekjøtt	1	160	100-140
Svinekjøtt	1	175	110-120
Oksekjøtt	1	160	120-150
Gås, and	1	175	vektavhengig

**MERK!** Temperaturen skal være 200°C når man bruker tildekkede fat.

### GRILLING

Kjøtt og fisk bør snus når halve steketiden er gått. I tabell 5 finner du foreslåtte grillparametere.

**Grilltider ved grilling av kjøtt og fisk. NB. Grilling ved max. temp!**



Tabell 5

Type mat	Rille	Grilltid i minutter	
		side 1	side 2
Svinekoteletter	4	8-10	6-8
Svinekjøtt	3	8-10	6-8
Grillet oksekjøtt	3	10-12	6-8
Pølser	4	8-10	6-8
Oksestek	4	6-7	5-6
Grillet oksekjøtt	3	10-12	10-12
Kalvekoteletter	4	8-10	6-8
Kalvestek	4	6-7	5-6
Lammekoteletter	4	8-10	6-8
Halv kylling	2-3	25-30	25-30
Fisk	4	6-7	4-5
Filet	4	4-7	6
Ørret	4	4-7	6
Toast	4	2-3	2-3
Varme sandwich	3	6-8	

**MERK!** Parametrene for steking og grilling som er presentert i dette kapitlet bør justeres etter egen erfaring.

## 4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Daglig vedlikehold og det at man holder ovnen ren øker levetiden til ovnen.

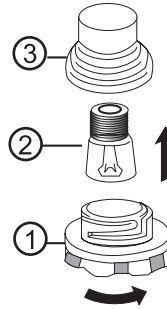
### DAGLIG VEDLIKEHOLD

Hold ovnen og omgivelsene rundt den ren. Rengjør regelmessig ovnen på utsiden, samt utvendige elementer og kontroller.

**MERK!** Før du rengjør den må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling „0”. Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.

### STEKEOVN

- Stekeovnen bør rengjøres hver gang den har vært i bruk. Slå på lyset mens du rengjør den. Da blir det lettere å se.
- Stekeovnen rengjøres med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Tørk stekeovnen godt etter at den er vasket.
- Hvis dekslet på lampen er flekkete, skal du;
  - slå av lyset og trekke ut støpslet av ovnen
  - skru ut dekslet (1) og rengjør det. Husk å tørke det godt.
  - skru pæren (2) ut av sokkelen (3).Rengjør den og tørk den godt. Bytt pære hvis nødvendig.

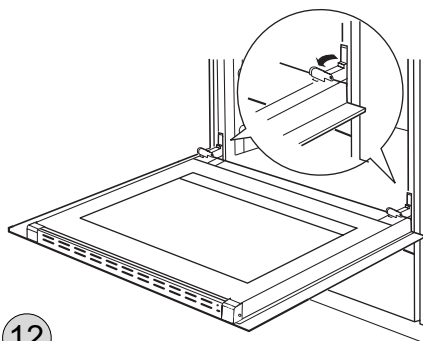


11

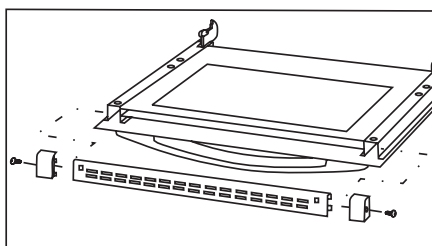
## Demontering av ovnsdøren

For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.

For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselen. Døren lukkes så lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig på hengselsarmene. Etter at døren er satt på skal sikringen senkes. Å unnlate å senke sikringen kan forårsake skader på hengselen når man forsøker å lukke døren.



12

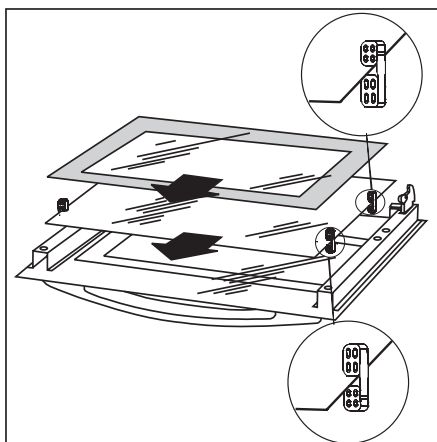


13

## Demontering av innerglasset

For å gjøre dette skal man skru ut skruen og bøye tilbake låseelementet i plast, som sitter øverst på døren.

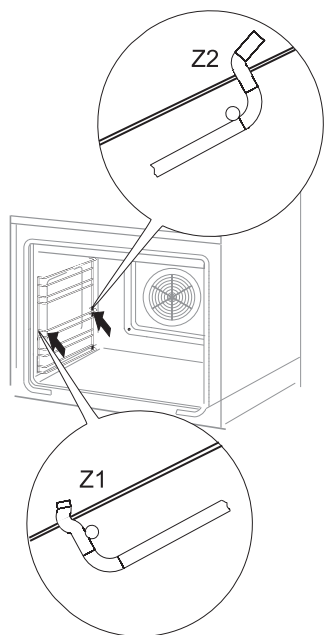
Deretter skal glasset skyves ut av det andre låseelementet, og tas av. Etter rengjøring skal glasset skyves på plass og låses ved å skru igjen låseelementet.



14

## Stekeskinner

Stekeovner som er merket med bokstaven D er utstyrt med lett uttagbare stålskinner. For å ta ut disse til vask, skal man trekke i festet som befinner seg på forsiden (Z1), deretter bøye tilbake skinnen og ta ut den ut av det bakre festet (Z2). Etter vasking av stålskinnene, skal disse settes inn i åpningene, og festene (Z1 og Z2) skal trykkes på plass.



15

## REGELMESSIG VEDLIKEHOLD

I tillegg til daglig vedlikehold, som består i å holde ovnen ren, må du:

- med jevne mellomrom kontrollere at knappene fungerer og funksjonene fungerer. Sørg for at ovnen sjekkes av fagfolk minst hvert andre år etter at garantien er utløpt.
  - utbedre feil
  - foreta periodisk forebyggende vedlikehold
- MERK!** Reparasjoner og justeringer skal foretas av serviceverksted, eller av autorisert installatør.

## FEILSØKING

I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

- slå av ovnen (oppvarming, belysning, etc.)
- trekk ut støpslet
- rapporter feilen (til serviceverksted), Noen enkle feil kan du ordne selv ved å følge fremgangsmåten nedenfor:

Lyset virker ikke:

- trekk ut støpslet
- sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått
- sjekk lyspæren (E 14, 25 W, 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 den fortsatt ikke virker - Kontakt autorisert reparatør.

Komfyren virker ikke:

- Kontakt autorisert verksted!

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

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	spenningsfall i strømmettet	kontroller 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 ordentlig i eller skift den hvis den er gått (se kapittelet <i>Rengjøring og vedlikehold</i> )



---

**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](mailto:post@beha.no)

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

**IOAK-914**  
(09.2006./1)

