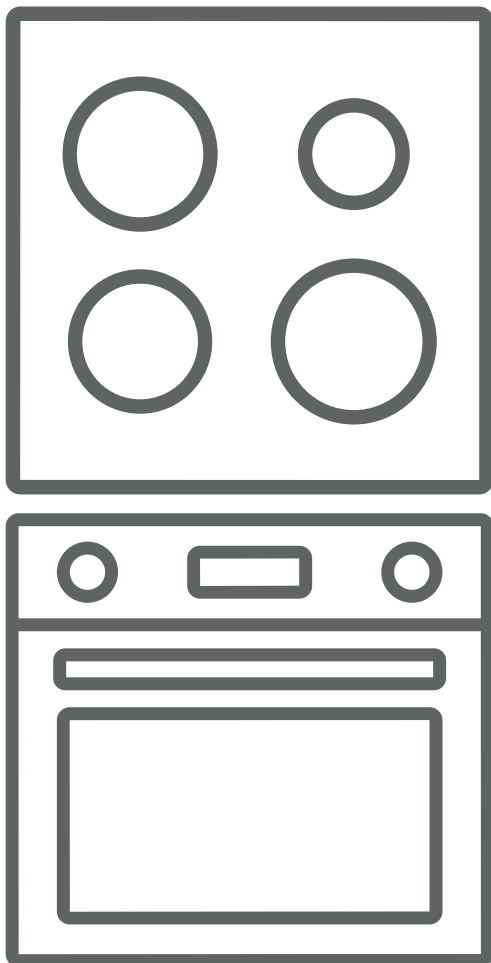


BEHA

NO Innebygd ovn og koketopp-sett / bruksanvisning



SB 624 IT STÅL
SB 624 IT SORT
SB 624 IT HVIT

Takk for at du valgte dette produktet.

Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsinformasjon og instruksjoner for bruk og vedlikehold av produktet.

Vær vennlig å ta deg tid til å lese denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

Symbol	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade- eller dødsrisiko.
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØT	Risiko for farlig spenning
	BRANN	Advarsel: Risiko for brann/brannfarlige materialer
	FORSIKTIG	Risiko for person- eller tingskade
	VIKTIG/MERK	Riktig bruk av systemet

INNHold


1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler	4
1.2 Installeringsadvarsler.....	6
1.3 Under bruk	7
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold	8
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK	10
2.1 Bruksanvisning for installasjon	10
2.2 Installasjon av apparatene.....	10
2.3 Endring av tilførsels kabel	11
3.PRODUKTEGENSKAPER	13
4.BRUK AV PRODUKTET	15
4.1 Ovnsbrytere	15
4.2 Ovnsbrytere	16
4.3 Kokebord	18
Bruk av minutt-tidtakerTidsjustering	18
4.4 Tilbehør	19
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	20
5.1 Rengjøring	20
5.2 VEDLIKEHOLD	22
6.FEILSØKING OG TRANSPORT	23
6.1 Feilsøking	23
6.2 Transport	24
7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....	25
7.1 Energiforbruk	25



1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER


- Les alle instruksjonene før du bruker produktet, og oppbevar disse på et lett tilgjengelig sted for fremtidig referanse.
- Bruksanvisningen er ment for mer enn én modell, så produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med alle egenskapene som omtales. Av denne grunn er det viktig å studere eventuelle figurer i bruksanvisningen når du leser denne.

1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og personer som mangler kunnskap og erfaring, dersom disse får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med dette produktet. Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

 **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementer. Barn som er yngre enn 8 år, skal ha tilsyn til enhver tid.

  **ADVARSEL:** Uovervåket tilberedning på kokeplater med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv **ALDRI** å slukke en slik brann med vann, men slå av apparatet og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.


 **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig

 **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

 **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.

- For modeller som har lokk, må eventuelt søl rengjøres fra lokket før bruk, la komfyren avkjøles før du lukker lokket.
- Ikke bruk apparatet med et eksternt varselur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Produktet vil bli varmt under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementene inne i ovnen.
- Ved bruk kan håndtak kan bli varme etter kort tid.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller stålull ved rengjøring av ovnens overflater. Disse kan ripe opp overflatene noe, som kan føre til at glasset i ovnsdøren knuses eller ødeleggelse av overflater.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av produktet.

 **ADVARSEL:** For å unngå fare for elektrisk støt, sørg for at produktet er slått av før du skifter lyspære.

 **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan bli varme ved matlaging eller grilling. Hold små barn på avstand fra produktet når det er i bruk.

- Produktet er produsert i samsvar med alle gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon og reparasjon som utføres av uautoriserte teknikere, kan være farlig. Produktets spesifikasjoner skal ikke endres eller modifiseres noen måte. Uegnede komfyrvern kan forårsake ulykker.
- Før du kobler til produktet, må du sikre at de lokale

distribusjonsforholdene (gassens egenskaper, gasstrykk eller elektrisk spenning, og frekvens) og produktets spesifikasjoner, er compatible. Spesifikasjonene til dette produktet finner du på etiketten.

⚠️ FORSIKTIG: Dette produktet er kun ment for matlaging og kun ment for bruk innendørs i private husholdninger. Det skal ikke brukes til noe annet formål eller i noe annet øyemed, slik som for eksempel utenfor private husholdninger, for kommersielle formål eller for oppvarming av et rom.

- Ikke bruk ovnsdørens håndtak til å løfte eller flytte apparatet.
- Alle mulige forholdsregler er tatt med tanke på din sikkerhet. Fordi glasset kan knuse, må det utvises forsiktighet ved rengjøring for å unngå å lage riper. Unngå å treffe eller slå til glasset med tilbehørene.
- Påse at strømledningen ikke klemmes eller ødelegges under installering. Hvis strømledningen skades, må den erstattes av produsenten, deres agent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke la barn klarte på ovnsdøren eller sitte på den mens den er åpen.
- Vær vennlig å hold barn og dyr på avstand fra dette produktet.

1.2 INSTALLERINGSADVARSLER

- Ikke ta produktet i bruk før installasjonen er fullført.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skade som kan være forårsaket av feil plassering eller installasjon.
- Når produktet pakkes ut, må du kontrollere at ingenting ble ødelagt under transporten. Hvis noe er ødelagt må du ikke bruke produktet, men ta

umiddelbart kontakt med en kvalifisert serviceagent. Materialene som brukes i emballasjen (nylon, stifter, isopor osv.) kan være skadelige for barn, og bør derfor samles og kastes umiddelbart.

- Beskytt produktet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for forhold som sol, regn, snø, støv eller for mye fuktighet.
- Ethvert materiale (dvs. skap) som omgir produktet, må kunne tåle en minimumstemperatur på minst 100 °C.
- For å unngå overoppheting må produktet ikke installeres bak en pyntedør.

1.3 UNDER BRUK

- Når du først tar i bruk ovnen kan det være at det lukter litt. Dette er helt normalt og forårsaket av varmeelementenes isolasjonsmateriale. Vi foreslår at før du bruker ovnen for første gang, setter du den på maksimumstemperaturen i 45 minutter mens den er tom. Påse at omgivelsene der produktet er installert er godt ventilert.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren under og etter at ovnen er i bruk. Den varme dampen fra ovnen kan forårsake brannskader.
- Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.
- Bruk alltid grytevotter for å ta mat inn og ut av ovnen.
- Ovnen skal under ingen omstendigheter fores med aluminiumsfolie, da dette kan forårsake overoppheting.
- Ikke plasser mat eller stekebrett direkte på bunnen av ovnen mens du steker. Basen blir veldig varm og dette kan forårsake skade på produktet.



Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av ovnen og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.

- Plasser alltid panner over midten av kokesonen, og vri håndtakene i en sikker stilling, slik at de ikke kan bankes eller gripes.
- Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren.
- Sørg for at produktets brytere alltid står i «0»-posisjonen (stopp), når produktet ikke er i bruk.
- Brettene får en helning når de trekkes ut. Vær forsiktig så du ikke søler eller mister mat, når du fjerner mat fra ovnen.
- Ikke plasser noe på ovnsdøren mens den er åpen. Dette kan få ovnen i ubalanse eller ødelegge døren.
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær på produktet eller håndtakene.

1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD


- Påse at produktet er slått av fra strømtilførselen før rengjøring og vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene ved rengjøring av kontrollpanelet.
- For å opprettholde produktets effektivitet og sikkerhet, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter våre autoriserte serviceagenter hvis nødvendig.

EU-samsvarserklæring

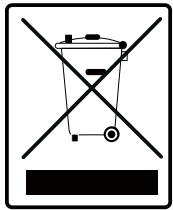
 Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som

det henvises til.

Dette produktet er kun ment for matlaging i private husholdninger.. Ethvert annet bruk (slik som oppvarming av et rom) er upassende og farlig.

 Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det kan være forskjeller mellom disse bruksanvisningene og modellen din.

Kassering av din gamle maskin



Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan kastes sammen med normalt husholdningsavfall. Den må leveres til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av produktet vil du bidra til å forhindre potensielle negative miljøkonsekvenser farer for folkehelsen, som kan oppstå hvis dette produktet ikke kastes på riktig måte. For mer informasjon om resirkulering av dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter, lokal avfallshåndtering eller butikken der du kjøpte produktet.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

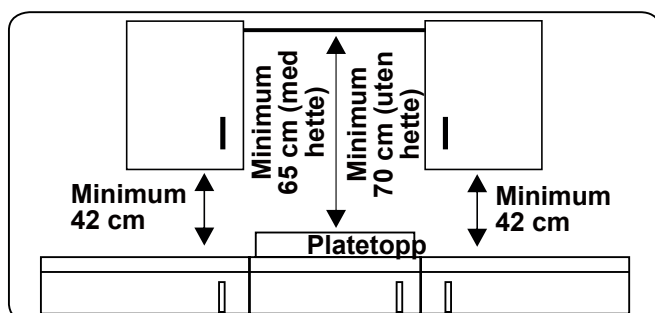
⚠ ADVARSEL : Dette produktet må installeres i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens) og produktets innstillinger, er compatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).

2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLASJON

Generelle instruksjoner

- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Hvis det skal installeres en hette eller et skap over apparatet, bør sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og ethvert skap/komfyr være som vist nedenfor.



- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.
- Forsikre deg om at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og utløpet ikke er blokkert.

2.2 INSTALLASJON AV APPARATENE

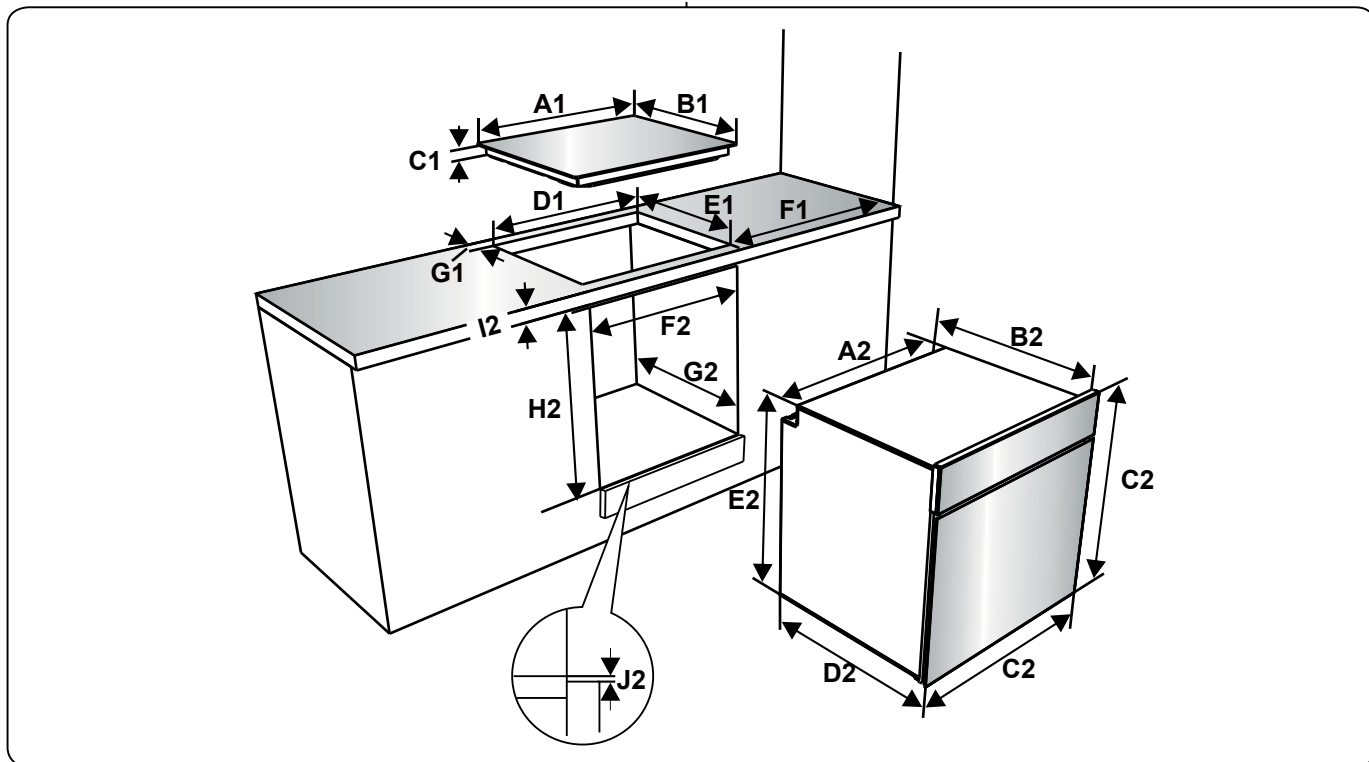
Produktene leveres med monteringstilbehør og kan installeres i en benkeplate som har de rette målene. Målene for installering av kokeplate og ovn er oppgitt nedenfor.

Installasjonsdimensjoner for platetoppen

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

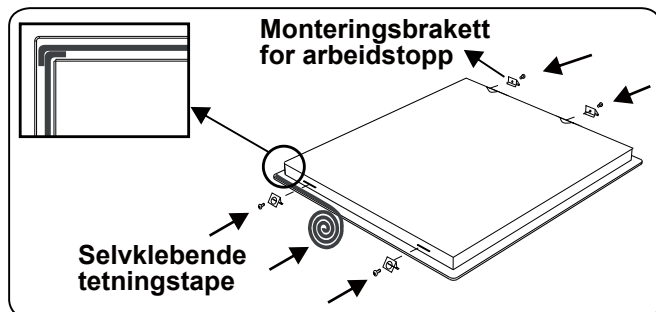
Installasjonsdimensjoner for ovnen

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



Installasjon av platetoppen

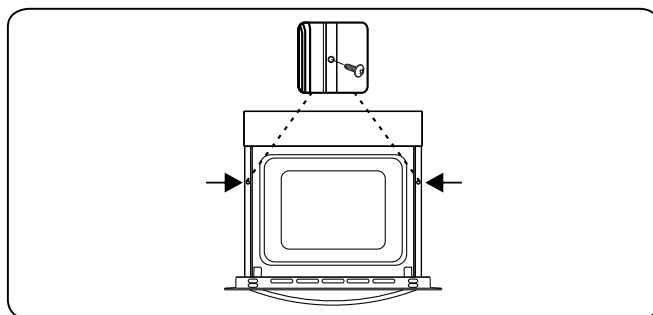
- Bruk det medfølgende ensidige selvklebende tetningstapen rundt underkanten av platetoppen. Ikke strekk den.



- Skru de fire monteringsbrakettene på benkeplaten på sideveggene på apparatet.
- Sett produktet ned i åpningen.

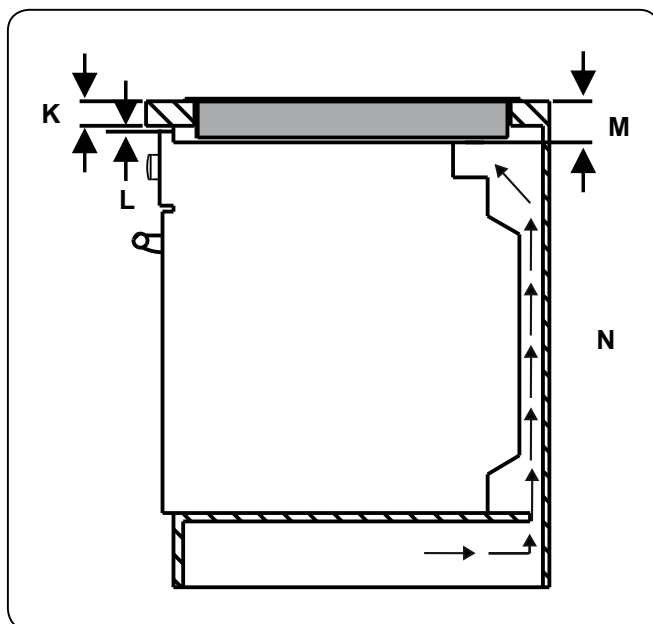
Installasjon av ovnen

- Etter å ha gjort de elektriske koblingene, sett ovnen inn i kabinettet ved å skyve det fremover. Åpne ovnsdøren og sett to skruer inn i hullene på ovnsrammen. Skru inn skruene mens produktrammen ligger inntil treoverflaten i kabinettet.



Hvis ovnen er installert under en platetopp:

- Tykkelsen på benkeplaten, avstandene mellom komfyren og ovnen må være som vist i figurene for luftsirkulasjon.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

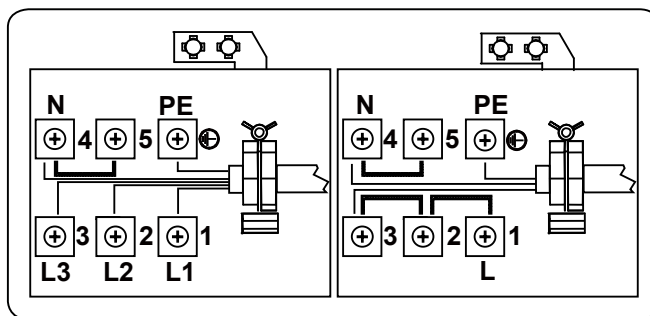
2.3 ENDRING AV TILFØRSELS KABEL

ADVARSEL: Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

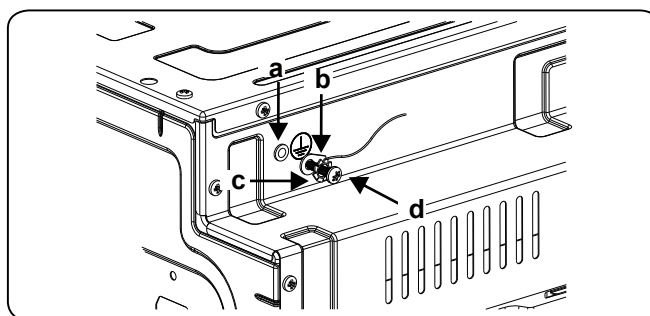
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stempelt på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømmettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkkontakten med en plugg, må en flerpolet frakobling (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfylle sikkerhetsforskriften.
- Apparatet er konstruert for en strømforsyning på 220–240 V~ eller 380–415 V 3N~. Hvis din strømforsyning er en annen, tar du kontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Strømledningen (H05VV-F) må være lang nok til å kobles til apparatet, også dersom apparatet står fremst i kabinettet.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekselet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er

plassert på terminalboksen.




- Den gul-grønne jordingskabelen skal installeres som vist på bildet, ved bruk av skruen og skiven du finner i posen med dokumentet. Denne prosedyren bør utføres når ovnen monteres.

a	Mutter	c	Skive
b	Jordingskabel	d	Skrue

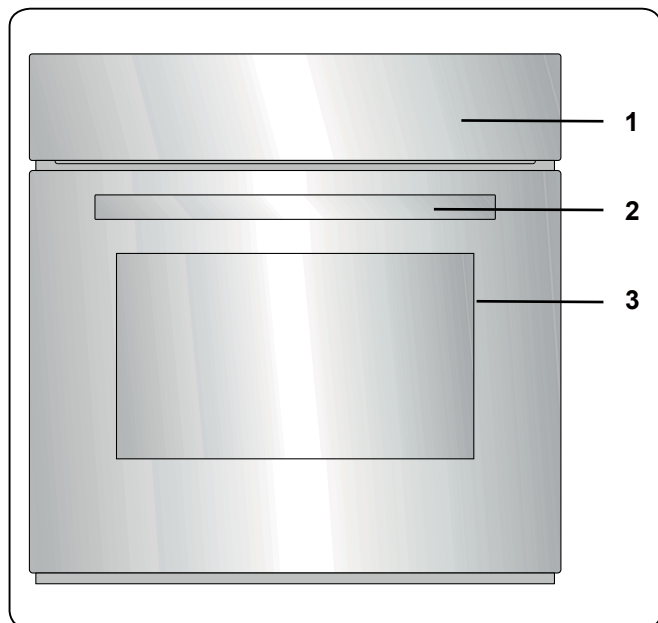


- Apparatet kan utstyres med en spesiell plugg (Perilex eller Norplug). Hvis det er nødvendig å bytte støpsel, bytter du det ut med en egen reservedel.
- Bruk 16A/400V 5-pinner til en Perilex-plugg og 25A/250V til en Norplug. Disse støpslene kan bare brukes i enkelte land.

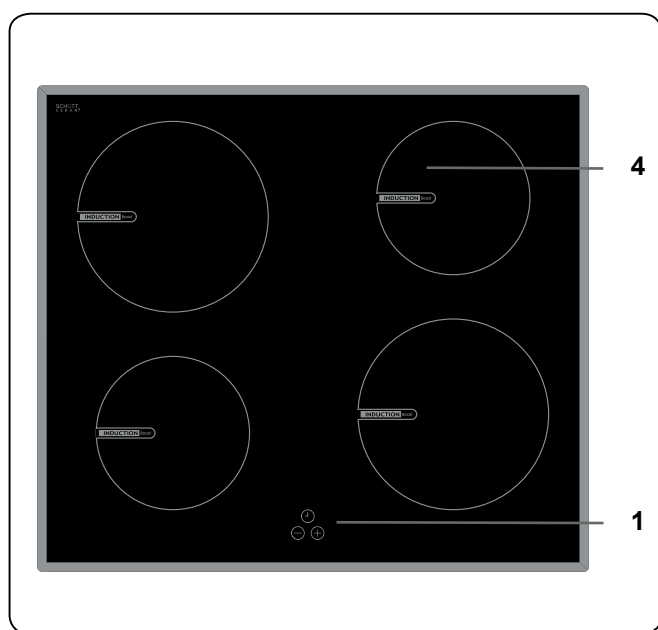
3. PRODUKTEGENSKAPER

 **Viktig:** Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

Komponentliste

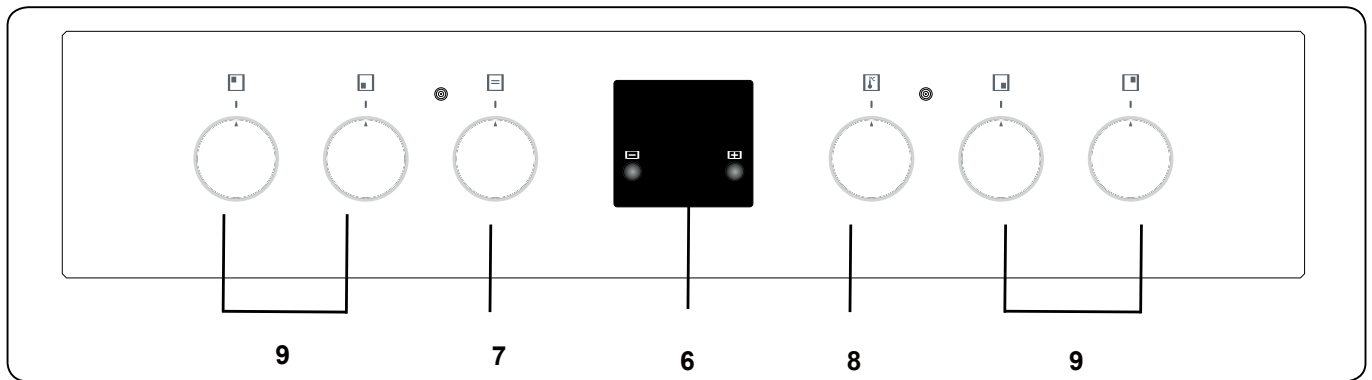


1. Kontrollpanel
2. Ovnsdørens håndtak
3. Ovnsdør



4. Elektrisk varmer
5. Timer-knapp

Kontrollpanel



- 6.** Varselur
- 7.** Kontrollbryter for ovnsfunksjoner
- 8.** Ovnens termostatbryter
- 9.** Knapp for platetopp

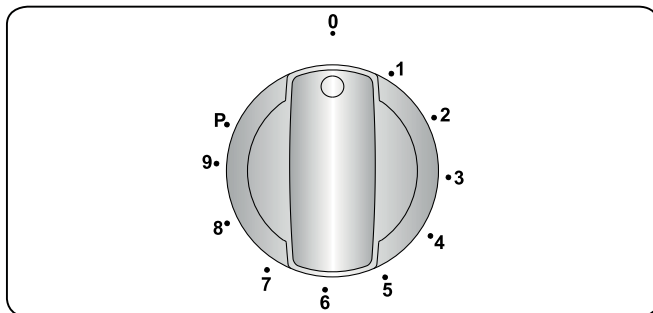
4. BRUK AV PRODUKTET

4.1 OVNSBRYTERE

Induksjonssone

Induksjonssonen styres av en knapp med 9 posisjoner.


Induksjonssonen betjenes ved å vri kontrollknappen til ønsket innstilling. I nærheten av hver kontrollknapp er et symbol som indikerer sonen som styres av knappen.



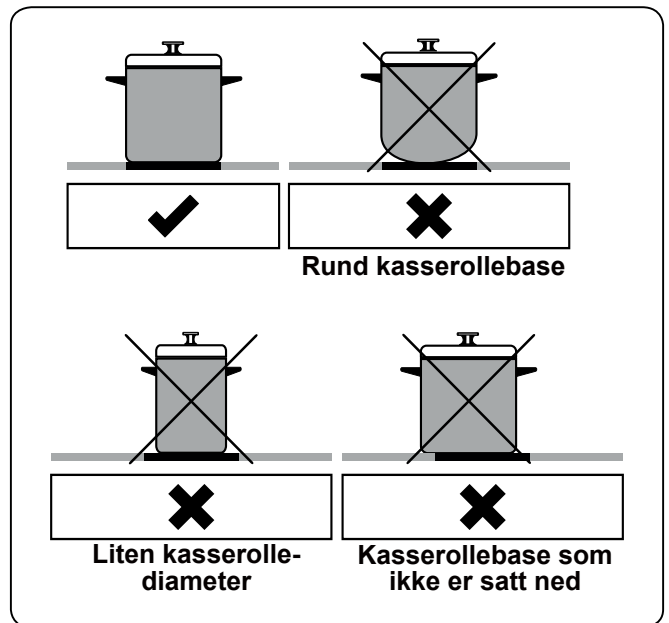
Informasjonen i følgende tabell er kun for veiledning.

Innstillinger	Brukes for
0	Element av
1-3	Mild varming
4-5	Forsiktig steking, langsom varming
6-7	Oppvarming og rask steking
8	Koking, sautering og steking
9	Maksimum varme
P	Boost-funksjon

Steketøy

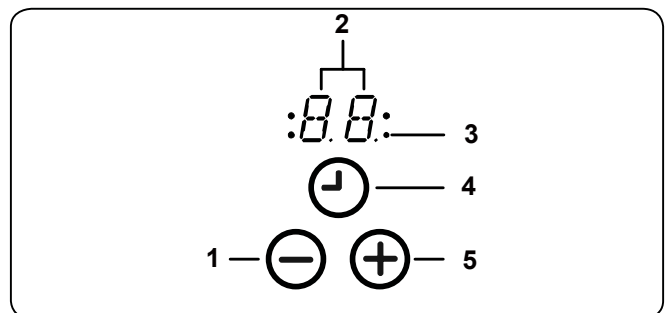
- Bruk tykt, flatt, glattbunnet kokekar av god kvalitet, laget av stål, emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål. Steketøyet kvalitet og sammensetning har en direkte innvirkning på matlagingsytelsen.
- Steketøy med emaljert stål, aluminium eller kobberbunn kan føre til at en metallisk rest blir liggende på kokeplaten. Hvis denne ikke fjernes kan den bli gjenstridig. Rengjør koketoppen etter hver gangs bruk.
- Steketøyet er egnet for induksjonskoking hvis det er en magnet i bunnen på det.
- Steketøyet må settes sentralt på koketoppen. Hvis det ikke er riktig plasser, vises .

- Når du bruker bestemte panner, kan det hende du hører forskjellige lyder fra dem. Dette skyldes utformingen av pannene og påvirker ikke platens ytelse eller sikkerhet.
- Det minste steketøyets diameter som elementene kan oppdage er Q110mm for 160mm - 210mm kokeplater og Q160mm for en 250mm komfyr. Stekeytelsen blir forbedret med et større kokeområde.



Apparatet betjenes med trykknapper, og funksjonene bekreftes av skjermer og hørbare lyder.

Berør kontrollenheten



- 1- Reduser timer
- 2-Timerdisplay
- 3- Tidssoneindikator
- 4- Varselutvalg
- 5- Øk varselur

Bruk induksjonskokesonene med egnet steketøy.

Etter at nettspenningen er tilkoblet, er platetoppen i ventemodus og er klar til bruk. Koketoppen styres av bruk av

dreieknapper for å stille inn kokeplanet og berøringssensorer for innstilling av tidtakeren. Hver knapp som trykkes etterfølges av et lydsignal.

Slå på kokesonene

Bruk korresponderende knapp for å innstille kokenivået fra 0 til 9. Elementet er nå klart til bruk. For raske koketider, hold bryteren på "P"-posisjonen i 2 sekunder for å aktivere Boost-funksjonen og juster deretter til ønsket nivå.

Slå av kokesonene

Juster knappen til "0".

Hvis kokesonen er varm vil "H" bli vist istedet for "0".

Restvarme-indikator

Restvarmeindikatoren indikerer at det keramiske området i glass er så varmt at det er farlig å berøre.

Når du har slått av kokesonen, vil den respektive skjermen vise "H" til den korresponderende temperaturen på kokesonen er på et sikkert nivå.

Funksjon for sikkerhetsavstenging


En kokesone vil automatisk slå seg av hvis varmeinnstillingen ikke har blitt modifisert for en spesifikk tidsperiode. En endring av varmeinnstillingen på kokesonen vil nullstille tidsperioden til den innledende verdien. Denne innledende verdien avhenger av det valgte temperaturnivået, så vist under.

Varmeinnstilling	Sikkerhetsavstenging etter
1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1,5 timer

Varselur-funksjon

Kokesone-varselur (1 - 99 min.)

Når platetoppen er slått på kan et uavhengig varselur programmeres for hver kokesone.

Velg en kokesone, velg deretter temperaturinnstillingen, og til slutt, aktiver tidsinnstillingsknappen , varseluret kan programmeres til å slå av en kokesone. Det finnes fire LED rundt varseluret som indikerer hvilken kokesone varseluret er innstilt for.

10 sekunder etter den siste operasjonen, vil

timerdisplayet skifte til tidtakeren som vil gå ut neste (i tilfeller der en timer er satt til mer enn en kokesone).

Når varseluret har tallet ned vil man høre et signal, varseluret vil vise **00** og tildelt kokesone-LED vil blinke. Den programmerte kokesonen vil slå seg av og "H" vil bli vist hvis kokesonen er varm.

Lydsignalet og blinkingen til varselurets LED vil stoppe automatisk etter 2 minutter og/eller ved at du trykker på hvilken som helst knapp.

Alarm

Mens platetoppen er i bruk, vil følgende aktiviteter bli signalisert av alarmen.

- Normal aktivering av knapper vil bli ledsaget av et kort lydsignal.
- Kontinuerlig aktivering av knapper over en lengre tidsperiode (10 sekunder) vil bli ledsaget av et lengre periodisk lydsignal.

Boost-funksjon

For å bruke denne funksjonen må du velge en kokesone og innstille ønsket kokenivå, og deretter trykke på "P" (Boost)-knappen.

Boost-funksjonen kan kun aktiveres hvis den kan brukes med den valgte kokesonen. Hvis Boost-funksjonen er aktiv, vises en "P" på korresponderende display.

Aktivering av boosterens kan overstige maksimumstrøm, og da vil den integrerte strømstyringen bli aktivert.

Den nødvendige strømreduksjonen vises ved at den korresponderende kokesonen blinker. Den vil blinke i 3 sekunder for å muliggjøre ytterligere tilpasninger av innstillingene før strømreduksjon.

4.2 OVNSBRYTERE

Kontrollbryter for ovnsfunksjoner

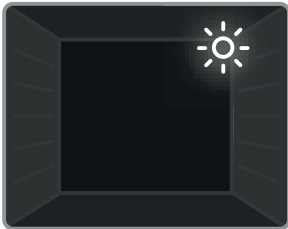
Vri bryteren til det symbolet som tilsvarer den ønskede funksjonen. For opplysninger om de ulike funksjonene, se Ovnsfunksjoner.

Ovnens termostatbryter

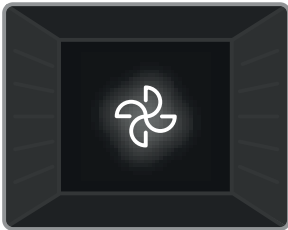
Etter å ha valgt en funksjon, vri denne bryteren til ønsket temperatur. Ovnens termostatlys tennes når termostaten er aktiv med å varme opp ovnen eller med å opprettholde temperaturen.

Ovnsfunksjoner

* Ovnsfunksjonene på ovnen din kan være annerledes avhengig av modell.

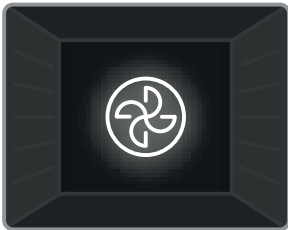


Ovnslampe: Kun ovnslampen vil slå seg på. Det vil forbli på så lenge kokefunksjonen er på.



Tinefunksjon: Ovnens varsellys tennes og viften starter å gå. For å bruke tinefunksjonen, sett den frosne maten i ovnen på en hylle i tredje innsettingshøyde

fra bunnen. Det anbefales at du setter inn et stekebrett under maten som skal tines, slik at vann fra smeltende is kan samles opp. Denne funksjonen vil ikke steke eller bake maten, men bare bidra til opptining.



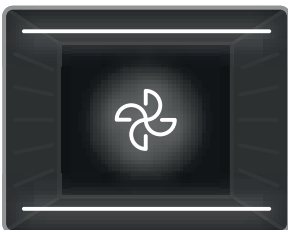
Turbofunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det runde varmeelementet og viften starter opp. Turbofunksjonen sprer

varmen jevnt i ovnen slik at all mat på alle riller blir jevnt stekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



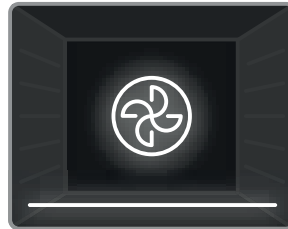
Statisk funksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Den statiske funksjonen avgir varme og sikrer jevn steking

av maten. Dette er ideelt for bakverk, ovnsbakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forvarme ovnen i ti minutter, og med denne funksjonen det er best å bare bruke én hylle av gangen.



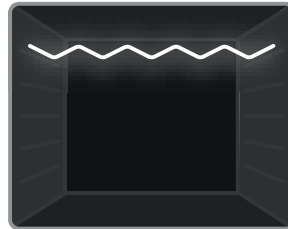
Viftefunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er bra for

bakverk. Ovnens bruker ovnens øvre og nedre varmeelement og viften som bidrar med luftsirkulering, noe som gir maten litt grilleffekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



Pizzafunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er ideell for

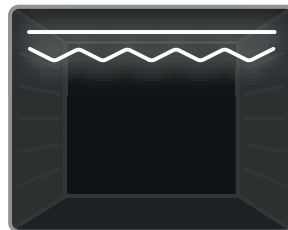
jevn steking av mat, som f.eks. pizza, på kort tid. Viften sørger for jevn fordeling av varme i ovnen, det nedre varmeelementet sørger for at pizzabunnen blir stekt.



Grillfunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillens varmeelement slås på. Denne funksjonen brukes til grilling og bruning av mat på

ovnens øvre hylle. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

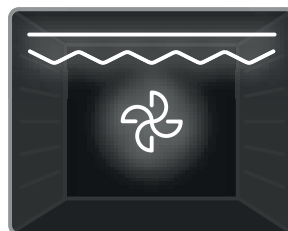
⚠ Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



Raskere grillfunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling og til mat med større overflateområde, som f.eks. kjøtt. Bruk ovnens øverste hylle. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

⚠ Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.






Dobbel grill og viftefunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillen, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling av tykkere mat og til mat med større overflateområde. Både de øvre

varmeelementene og grillen vil få strøm sammen med viften for å sikre jevn matlaging. Bruk ovnsens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

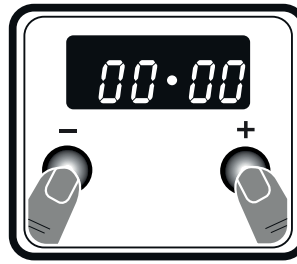
⚠ Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.

4.3 KOKEBORD

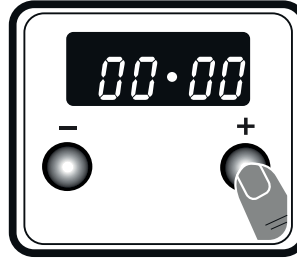
Funksjon	Retter			 min.
Statisk	Smørdeig	1 - 2	170-190	35-45
	Kake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	1 - 2	200	45-60
Vifte	Smørdeig	1 - 2	170-190	25-35
	Kake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	1 - 2	200	45-60
Turbo	Smørdeig	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Kake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kake på to brett	1 - 4	160-180	30-40
	Bakverk på to brett	1 - 4	170-190	35-45
Grilling	Grillede kjøttboller	4	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelett	3 - 4	200	15-25
	Biff	4	200	15-25

*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

BRUK AV MINUTT-TIDTAKER Tidsjustering



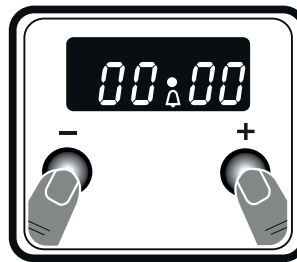
1. Trykk på “+” and “-” tastene samtidig. Skjermen vil begynne å blinke.




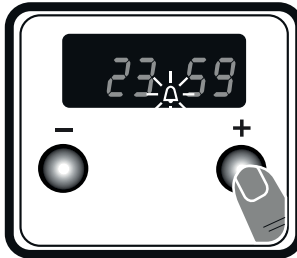
2. Ved å bruke “+” og “-” tastene kan du justere tidspunktet mens dette punktet blinker.


Justere lydvarsel for tiden

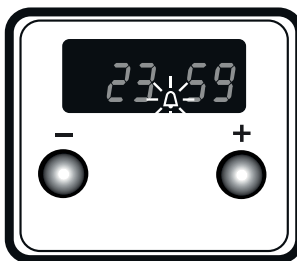
Tiden for lydvarselet kan stilles inn til en tid mellom 0:00 og 23:59 timer. Justering av lydvarsel for tid er bare for at ovnen skal kunne varsle. Ovnen vil ikke deaktiveres av denne funksjonen.






1. Trykk på “+” og “-” tastene. Symbolet  vil begynne å blinke “000” vil bli vist.



2. Velg ønsket tidsperiode ved bruk av “+” og “-”-tastene mens  blinker.



3. Symbolet “” vil forbli opplyst, tiden vil bli lagret og varselet vil bli innstilt.

Når tidtakeren når null høres et varsel og symbolet vil blinke på  displayet. Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe alarmen og -symbolet vil forsvinne. Dette symbolet vil forsvinne, men ovnen vil fortsette å virke. Bruk bryteren og ovnskontrollene for å slå av ovnen.

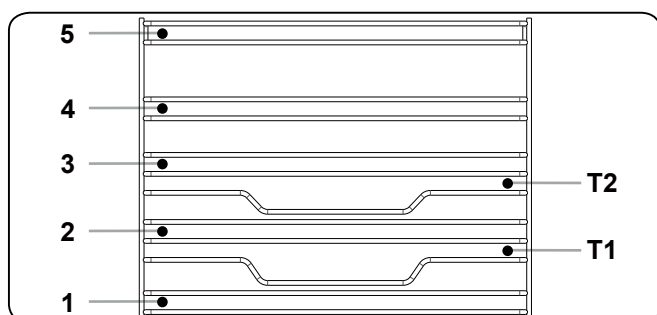
Lydjustering

For å justere volumet på den hørbare lydvarselet, mens gjeldende klokkeslett på dagen vises, trykk og hold “-”-knappen i 1-2 til du hører et signal. Etter dette vil et annet lydsignal høres hver gang du trykker på “-”-knappen. Det er tre forskjellige typer signallyder. Velg ønsket lyd og ikke trykk på noen andre knapper. Etter kort tid lagres den valgte lyden.

4.4 TILBEHØR

EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



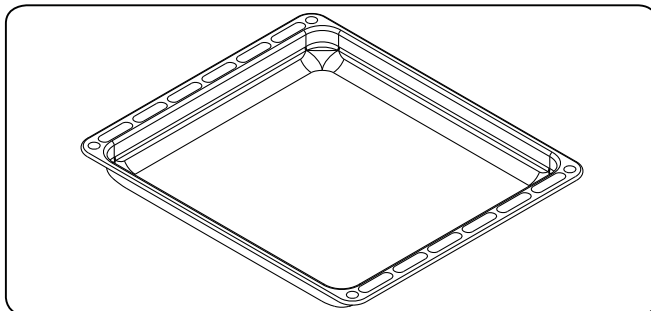
- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekelet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 5.
- Teleskopskinner kan settes på nivåene T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinner.

****Tilbehør kan variere avhengig av modell.

Dypt brett

Det dype brettet er best egnet for å lage gryteretter.

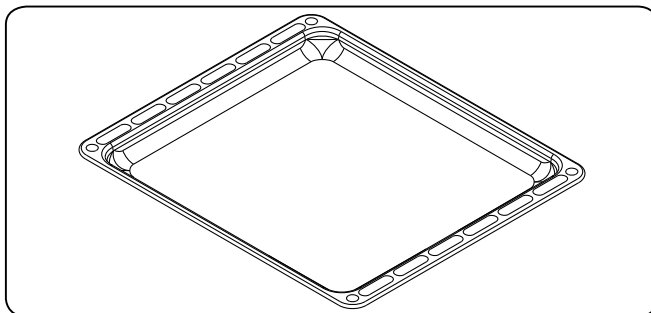
Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



Flatt brett

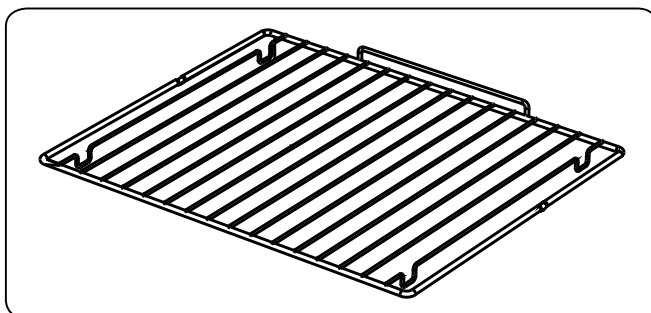
Det flate brettet er mest egnet til bakverk.

Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



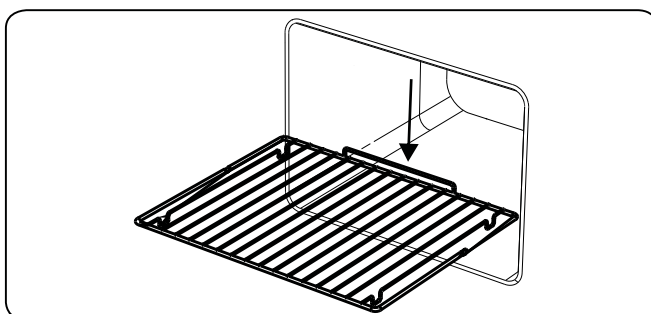
Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



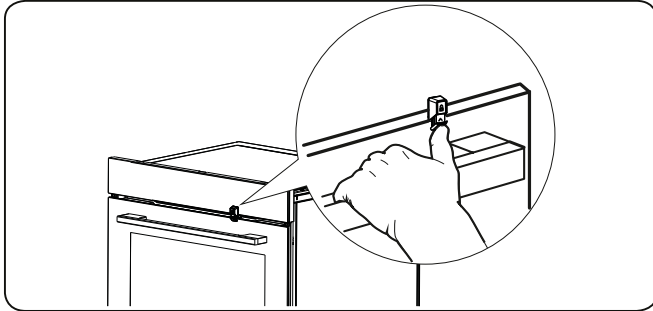
⚠ ADVARSEL

Plasser risten riktig på en av rillene i ovnsrommet, og skyv den helt inn.

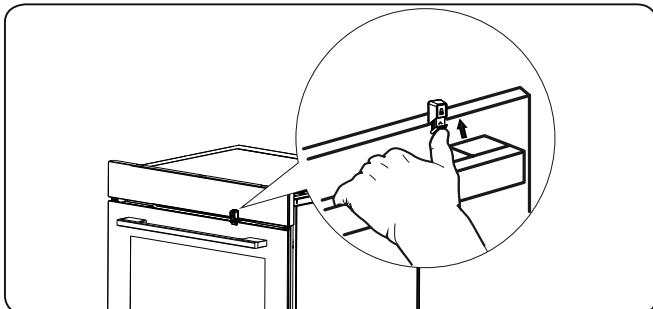


Barnesikring

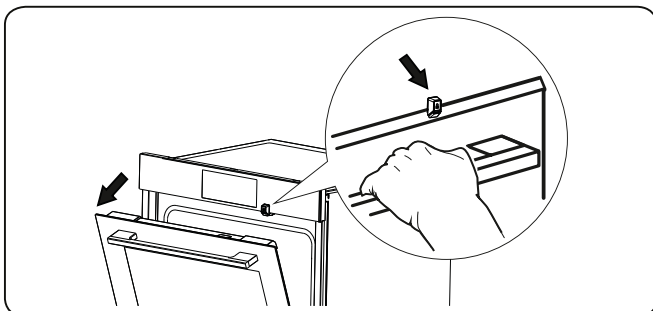
1. Ta tak i håndtaket med den frie hånden din og sett tommelen under barnesikringen for å åpne ovnsdøren.



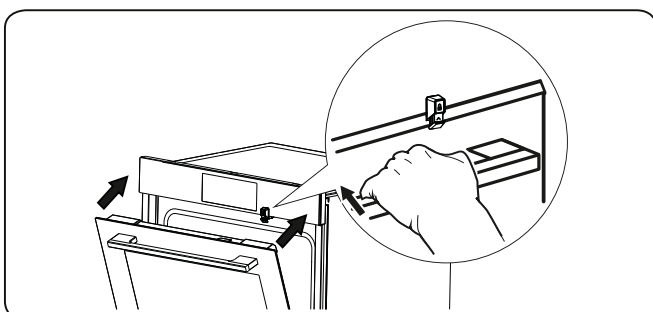
2. Trykk barnesikringen oppover med tommelen.



3. Dra ovnsdøren mot deg med håndtaket i den frie hånden din.

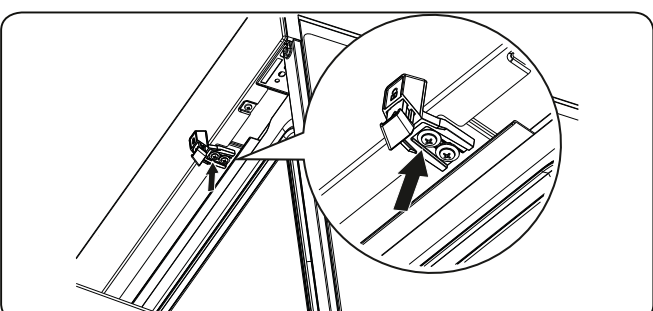


4. Frigjør barnesikringen. Dytt forsiktig i døren for å lukke den.

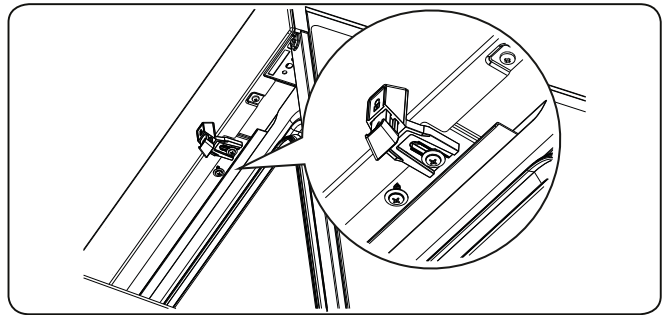


Demontere barnesikringen

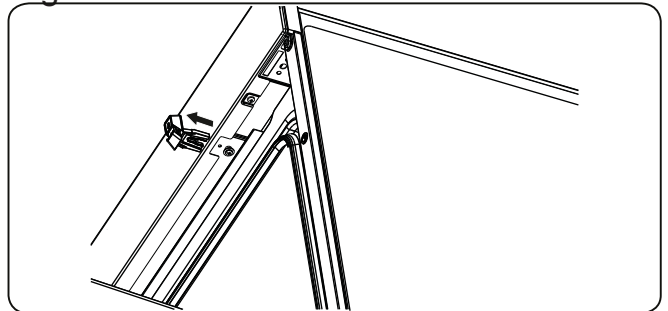
1. For å demontere barnesikringen, skrur du løs skruen som er indikert med pilen.



2. Ikke rør den andre skruen.



3. Når du har skrudd ut skruen helt, som vist på bildet, drar du barnesikringen mot deg.




4. Du kan fortsette å bruke ovnen uten barnesikring.

5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

5.1 RENGJØRING

⚠ ADVARSEL: Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

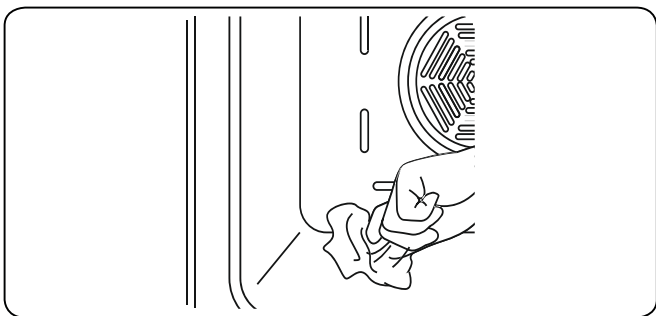
Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalte av produsenten før de brukes på produktene.
- Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.
-  Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.
- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.
-  Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

Rengjøre ovnen innvendig

- Det er best å rengjøre innsiden av emaljerte ovner, mens ovnen er varm.
- Tørk av ovnen med en myk klut fuktet med såpevann, etter hver bruk. Tørk så av ovnen igjen med en våt klut, og tørk den.

- Det kan være nødvendig å bruke et flytende rengjøringsmiddel fra tid til annen for å få ovnen helt ren.



Rengjøring av keramisk glass

Keramisk glass kan holde tunge redskaper, men kan bli ødelagt hvis det blir truffet med en skarp gjenstand.

ADVARSEL: Keramiske koketopper - Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt, og man ringe service.

- Bruk renseskrem eller -væske for å rengjøre det vitrokermiske glasset. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.
- Ikke bruk rengjøringsmaterialer som er ment for stål, da disse kan skade glasset.
- Hvis det brukes stoffer med lavt smeltepunkt i kokekarets basis eller belegg, kan de skade glasset-keramisk platetopp. Hvis plast, tinnfolie, sukker eller sukkerholdig mat har falt på den varme glasskeramiske platetoppen, skrap den av varm overflate så raskt og så sikkert som mulig. Hvis disse substansene smelter, så kan de skade koketoppen i keramisk glass. Når du koker veldig sukkerholdige varer som syltetøy, må du bruke et lag med et egnet beskyttelsesmiddel på forhånd hvis det er mulig.
- Støv på overflaten må fjernes med en våt klut.
- Eventuelle endringer i farge på det keramiske glasset vil ikke påvirke strukturen eller holdbarheten til det keramiske og skyldes ikke endring i materialet.

Fargeendringer i det keramiske glasset kan skje av en rekke årsaker:

1. Matsøl er ikke fjernet fra overflaten.
2. Feil bruk av utstyr på koketoppen vil skade overflaten.
3. Bruk av feil rengjøringsmaterialer.

Rengjøre glassdeler

- Rengjør produktets glassdeler med jevne mellomrom.
- Bruk rengjøringsmiddel for glass for å rengjøre glassdelene innvendig og utvendig. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.

Rengjøring av emaljerte deler

- Rengjør produktets emaljerte deler med jevne mellomrom.
- Tørk av de emaljerte delene med en myk klut fuktet med såpevann. Tørk deretter av dem igjen med en våt klut, og tørk dem.
- Ikke rengjør de emaljerte delene mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.
- Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på de emaljerte delene.

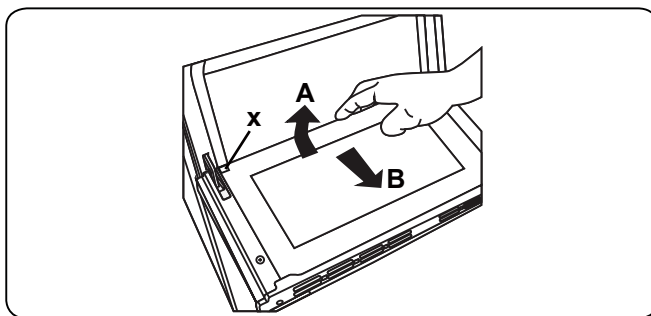
Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

- Rengjør produktet av rustfritt stål, med jevne mellomrom.
- Tørk av deler av rustfritt stål med en myk klut kun fuktet med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.
- Ikke rengjør deler av rustfritt stål mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.
- Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på rustfritt stål.

Fjerning av det indre glasset

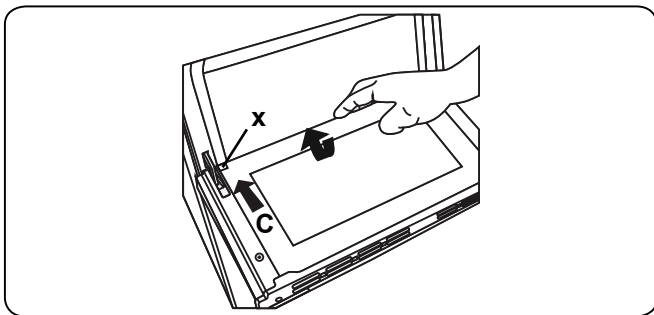
Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.


1. Skyv glasset i retning **B** og frigjør den fra plasseringsbraketten (**x**). Trekk glasset ut i retning **A**.



Bytting av det indre glasset

1. Skyv glasset mot og under plasseringsbraketten (**y**), i retning **B**.

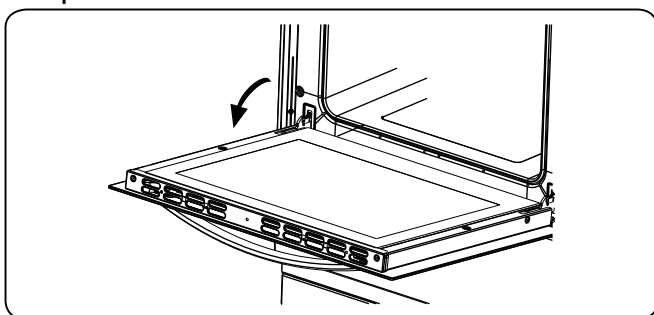


 Hvis ovnsdøren er en tredobbelt glassovnsdør, kan det tredje glasslaget fjernes på samme måte som det andre glasslaget.

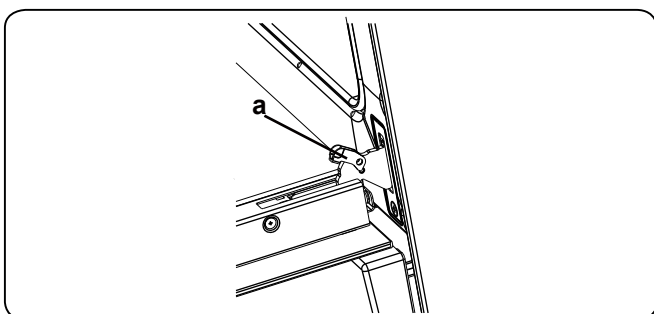
Fjerne ovnsdøren

Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

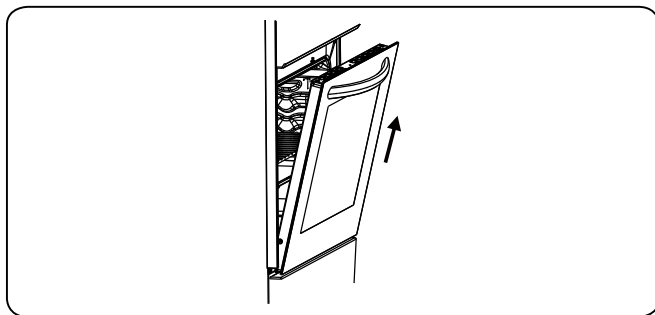
1. Åpne ovnsdøren.



2. Åpne sperrebøylen (a) (ved hjelp av en skrutrekker) opp til sluttposisjonen.

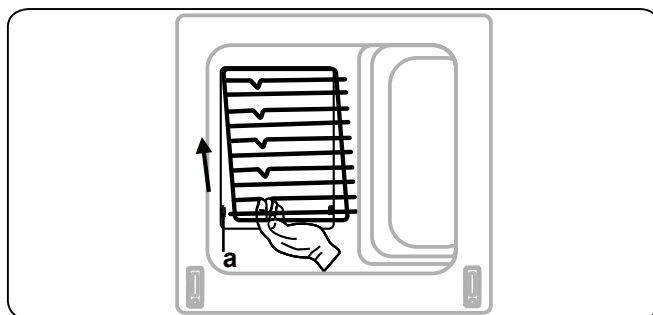


3. Lukk døren til den nesten er helt lukket, og fjern døren ved å trekke den mot deg.




Fjerne risten


For å fjerne risten, trekk risten som vist i figuren. Løft den opp etter at den er frigjort fra klemmene (a).



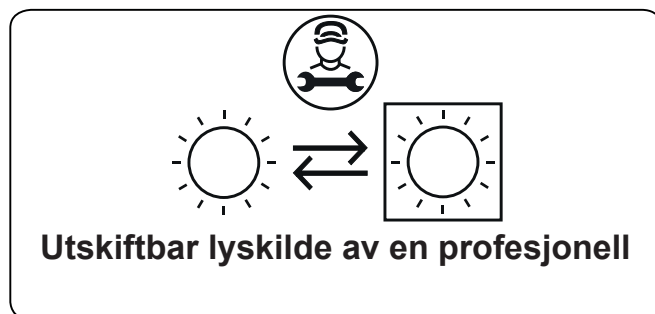
5.2 VEDLIKEHOLD


 **ADVARSEL:** Vedlikehold av dette produktet bør kun utføres av autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Skifte ovns lyspære

 **ADVARSEL:** Slå av produktet og la det avkjøles før rengjøring.

- Fjern glassdekslet og deretter lyspæren.
- Sett inn ny lyspære (som tåler 300 °C) for å erstatte den fjernede lyspæren (230 V, 15–25 Watt, type E14).
- Sett tilbake glassdekslet, og ovnen er klar til bruk.
- Produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke byttes ut av sluttbruker. Kundeservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilden er ikke beregnet for bruk i andre applikasjoner.



 Lyspæren er spesielt utformet for bruk i husholdningsprodukter ment for tilberedning av mat. Det er ikke egnet som rombelysning.

6. FEILSØKING OG TRANSPORT

6.1 FEILSØKING



Dersom du fortsatt har problemer med produktet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, ta kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Platetoppens skjerm er svart. Platetoppens kokesoner kan ikke slås på.	Det er ingen strømtilførsel.	Sjekk husholdningens sikring for produktet. Sjekk om det er strømtilførsel ved å prøve andre elektroniske apparater.
Platetoppen slås av mens den er i bruk, og en «F» blinker på hvert display.	Kontrollene er fuktige eller det ligger en gjenstand på dem.	Tørk kontrollene eller fjern gjenstanden.
Platetoppen slår seg av mens den er i bruk.	En av kokesonene har vært på for lenge.	Du kan bruke kokesonen igjen ved å slå den på igjen.
Platetoppens kontroller fungerer ikke og barnesikringens LED er på.	Barnesikringen er fortsatt aktiv.	Slå av barnesikringen.
Kasserollene lager en lyd i løpet av bruk, eller platetoppen lager en klikkelyd i løpet av bruk.	Dette er normal med steketøy på induksjonspladetopp. Dette skyldes overføring av energi fra platetoppen til steketøyet.	Driften er normal. Dette innebærer ingen risiko, verken for deg eller steketøyet.
«U» symbol tennes på displayet på en av kokesonene.	Det er ingen kasserolle på kokesonen, eller kasserollen er uegnet.	Bruk en egnet panne.
Strømnivå 9 eller «P» er automatisk redusert. Hvis du velger effektnivå «P» eller 9 på to kokesoner som er på samme side samtidig.	Maksimum strømnivå for de to sonene er nådd	Hvis man bruker begge sonene på strømnivå «P» eller 9, vil tillatt maksimum strømnivå for de to sonene bli oversteget.
Ovnen slår seg ikke av.	Strømmen er slått av.	Sjekk dersom det er strømtilførsel. Sjekk også om andre hvitevarer fungerer på kjøkkenet.
Ingen varme, eller ovnen varmes ikke opp.	Ovnens temperaturkontrollen er feil innstilt. Ovnسدøren er åpen.	Sjekk at ovnens temperaturkontroll er riktig innstilt.
Maten stekes ujevnt inne i ovnen.	Ovnshyller er feil posisjonert.	Sjekk at det brukes anbefalte temperaturer og hylleposisjoner. Unngå å åpne døren hyppig, med mindre du tilbereder noe som må snus. Dersom du åpner døren hyppig, vil temperaturen synke og dette kan påvirke resultatene av matlagingen.
Ovnens lyspære (hvis noen) virker ikke.	Pæren har gått. Strømtilførselen er frakoblet eller slått av.	Bytt lyspære i henhold til bruksanvisningen. Påse at strømtilførselen er skrudd på ved stikkontakten.
Tidsur-knappene kan ikke trykkes godt nok ned.	Det kan være fremmedlegemer mellom varselurknappene. Berøringsmodell: det er fuktighet på kontrollpanelet. Tastelåsfunksjonen er aktivert.	Fjern fremmedlegemer og prøv på nytt. Fjern fukt og prøv på nytt. Sjekk om tastelåsfunksjonen er aktivert.
Ovnsviften (om noen) bråker.	Ovnshyller vibrerer.	Sjekk at ovnen er horisontal. Sjekk at hyller og eventuelle kokekar ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bakpanel.

6.2 TRANSPORT

Dersom du må transportere produktet, bruk originalemballasjen og transporter det i denne. Følg transportsymbolene på emballasjen. Fest alle individuelle deler til produktet med tape, for å forhindre ødeleggelse under transport.

Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.

7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

ENERGIFORBRUK

Merke		BEHA
Modell		SB624IT STÅL SB 624 IT SORT SB 624 IT HVIT
Ovnstype		ELEKTRISK
Mengde	kg	34,0
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		103,6
Energieffektivitetsindeks – vifte		94,0
Energiklasse		A
Energiforbruk (elektrisitet) – konvensjonell	kWh/syklus	0,87
Energiforbruk (elektrisitet) – vifte	kWh/syklus	0,79
Antall rom		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volum	l	69
Denne ovnen er i samsvar med EN 60350-1		
Tips for energisparing		
Ovn		
– Stek retter sammen, hvis mulig.		
– La forvarmingen være så kort som mulig.		
– Ikke forleng tilberedningstiden.		
– Ikke glem å slå av ovnen etter matlagingen.		
– Ikke åpne ovnsdøren under steking.		

Merke		BEHA
Modell		SB624IT STÅL SB 624 IT SORT SB 624 IT HVIT
Komfyrtype		Elektrisk
Antall kokesoner		4
Varmeteknologi-1		Induksjon
Størrelse-1	cm	Ø16,0
Energiforbruk-1	Wh/kg	189,0
Varmeteknologi-2		Induksjon
Størrelse-2	cm	Ø16,0
Energiforbruk-2	Wh/kg	189,0
Varmeteknologi-3		Induksjon
Størrelse-3	cm	Ø21,0
Energiforbruk-3	Wh/kg	189,0
Varmeteknologi-4		Induksjon
Størrelse-4	cm	Ø21,0
Energiforbruk-4	Wh/kg	189,0
Komfyrens energiforbruk	Wh/kg	189,0
Denne komfyren er i samsvar med EN 60350-2		
<p>Tips for energisparing</p> <p>Komfyr</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bruk kokekar med flat bunn. – Bruk kokekar med egnet størrelse. – Bruk kokekar med lokk. – Minimer mengden væske eller fett. – Reduser innstillingen når væsker begynner å koke. 		

BEHA

BEHA ELEKTRO as
Evjeløkka 3
N-1661 Rolvsøy
Beha.no
a part of Beha Group AS

52506470

