

hvitevarer 2007



- > frittstående komfyrer
- > bygginn stekeovner
- > bygginn koketopper
- > dampovner
- > mikrobølgeovner
- > ventilatorer
- > bygginn ventilatorer
- > bordkomfyr
- > bordkokeplater

Velkommen til Behas verden av komfyrer og ventilatorer



I denne brosjyren finner du alle ønskelige gulvkomfyrer enten du søker et flaggskip av en bakemester med opptil 11 eller 12 forskjellige steke-systemer, eller du ganske enkelt trenger noe "varmt å sette stekepannen på" for å kunne steke deg et egg eller to.

Du finner også et solid utvalg av uimotståelige og uslåelige bygginns komfyrer som vi ikke nøler med å gi våre varmeste anbefalinger. Uansett bruksområde vil du alltid kunne finne en Beha komfyr med en stamtavle som sikrer deg en plass i teten. I tillegg finner du i denne trykksaken et omfattende utvalg med keramiske koketopper, induksjonstopper, gasstopper, ventilatorer og bygginns ventilatorer, bordkomfyrer og kokeplater. Valget er ditt. Kos deg med brosjyren, og nøl ikke med å ta kontakt med forretningen der du fikk utlevert brosjyren, dersom det er noe du lur på.

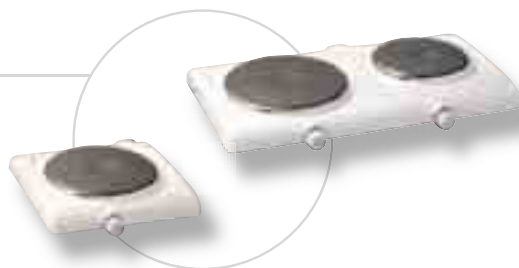
14

Bordkomfyr



14

Bordkokeplater



6

Frittstående komfyrer
Ambassadørserien



4

Hvorfor velge Beha komfyr?





15

Frittstående komfyrer
Diplomat serien



24

Stekeovner
for innbygging



33

Dampovn



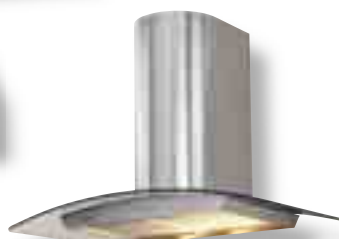
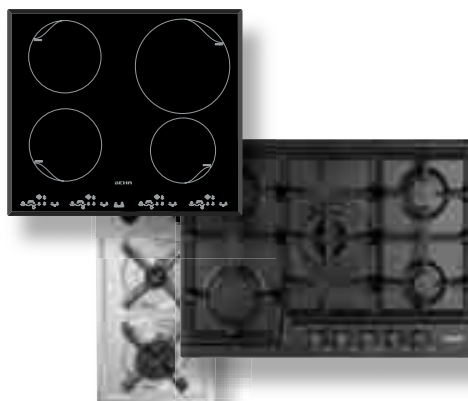
34

Mikrobølgeovner



36

Koketopper for
elektrisitet,
induksjon og gass



47

Kjøkkenventilatorer

*Frittstående og for
innbygging*

54

Tekniske spesifikasjoner





Hvorfor

Det er mange grunner til å velge Beha. Kvaliteten, designet på komfyrene, varemerket eller rett og slett bare vissheten om at Beha har drevet med komfyrer i snart 90 år. Firmaet har følgelig en enorm erfaring innen fagfeltet steking og baking, som er like mangfoldig som livet selv.

Det er i vårt langstrakte land et utrolig mangfold av muligheter og vaner innenfor middager, desserter, kaker og brød. I tillegg påvirkes våre matretter og spisevaner i stadig større grad fra Europa og resten av verden. Taco, pizza og lasagne har for lengst gått fra å være litt annerledes selskapsmat, til å bli helt vanlige retter på norske spisebord. Beha komfyrene, enten du velger frittstående eller bygginn, passer like godt til norske og utenlandske retter, og passer inn i alle typer kjøkken og kjøkkenbenker med standard mål.

Pyrolyse-, JBar- eller ETC-omalje i stekeovnen

Beha benytter seg av den siste emaljetechnologien, som gir enkelt renhold av alle stekeovnene i Behas komfyrer. Flere av bygginn komfyrene er utstyrt med pyrolyse emalje. De øvrige Exclusive og Classic bygginn stekeovnene er utstyrt med ETC-omalje, noe du også finner på Diplomat frittstående komfyrer. Ambassadør frittstående komfyrer har JBar-omalje i stekeovnen. Pyrolyse-omalje er den siste nyutviklede emaljen. Ved å varme opp stekeovnen med denne emaljen til 500 grader, forbrennes fett og matrester til støv. Du kan børste støvet ut av stekeovnen etterpå, når denne er avkjølt. ETC- og JBar-omalje er glatte, harde emaljetyper som gjør rengjøring av stekeovnen til en lek. Den glatte, harde overflaten er jevnere enn vanlig emalje. Dermed unngår vi at matrester brenner seg så fast, at vi får problemer med dette etter at stekeovnen er benyttet.

Kontrollert av Nemko eller Semko

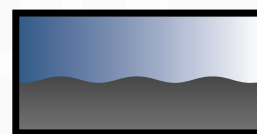
Alle produktene i Behas hvitevareprogram er kontrollert eller godkjent enten av Nemko eller Semko - for din sikkerhets skyld!

Testet av Sifo

Sifo (Statens institutt for forbruksforskning) utfører produkttester for Beha med tanke på produktsikkerhet, bruksegenskaper og miljø. Testene utføres i henhold til nordisk, europeisk og internasjonalt godkjente standarder. Et eksempel på dette er testing av bake- og stekeresultater.

Velg mellom 12, 11, 8 eller 5 stekesystemer

På Beha frittstående Ambassadør komfyrer kan du få opptil 11 stekesystemer. I Beha Exclusive og Classic finner du hele 8 forskjellige stekesystemer. Diplomatkomfyrer gir deg 5 til 12 muligheter. Alle de alternative stekesystemene gir deg utrolig mange muligheter innenfor matlagingen.



Den vanlige syrefaste standard-emaljen har en noe ujevn overflate.



JBar- og ETC-omaljen har en glattere, hardere og jevnere overflate.



velge Beha komfyr?

Mange stekesystemer gir nye og spennende muligheter

Enten du velger den enkle eller mer påkostede og sofistikerte innbyggingskomfyr, eller kanskje en ovn med damp, er du sikret mange muligheter for innstilling av ulike stekesystemer. Dette gir deg uante muligheter til å eksperimentere med nye retter og kanskje videreutvikle noen av dine gamle innarbeidede oppskrifter? Eksperimenter og prøv deg fram!

Dampovn

Ved bruk av steam eller vann-damp gjør du god mat enda bedre. Den beholder fuktigheten i retten og opprettholder et sunt og godt arsenal av matens naturlige vitaminer.



Omluft

Denne stekemuligheten benytter viften til å rotere varmen fra over- og underelementet. Kalles ofte for "falsk varmluft". Kan benyttes med godt resultat til blant annet steking av pizza.

Super- og minigrill

Minigrill benytter kun halve grillelementet. Ideelt til grilling av mindre porsjoner kjøtt, og mer energiøkonomisk enn en full grill.

Supergrill er en grillfunksjon med både grill- og overelement innkoblet, totalt 2900W.



Grill

Ved å bruke grillelementet i full bredde, som er standardutstyr på alle komfyrer, får vi mulighet for variasjon i tilberedningsmåtene ved steking av ulike kjøttretter i stekeovnen.

Over-/undervarme

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



Varmluft

Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjærbakst, som brød, boller og rundstykker.

Pizzafunksjon

Pizzafunksjonen sikrer deg lekke pizzaer med sprø bunn ved at varmluftsviften og undervarmen koples inn samtidig når du velger pizzafunksjonen.



Overvarme

Kan for eksempel benyttes til å gi småkaker en ekstra brun toppfarge.

Kald vifte

Kan benyttes for eksempel til tining av kjøtt. Denne funksjonen kan du også oppnå ved å benytte trinnet for varmluftsviften med innstilling for grader i ovnen avslått.



Undervarme

Denne muligheten kan du benytte dersom du for eksempel baker kaker i former.

Kun lys

Dette er ikke egentlig noen stekemulighet, men kan benyttes dersom du ønsker litt "koselys" på kjøkkenet.



Gratineringsfunksjon

Gratineringsfunksjonen kobler grillelementet og viften (uten varme) inn. Brukes til å sette ekstra brunfarge på matretter, eller til hurtig oppvarming.

Varmeskapsfunksjon

Over- og undervarme kombinert med luft. Egnert til heving av gjærdeig siden temperaturen ikke overstiger 40°C. Kan også benyttes til tining og varming av tallerkner.



Kombinasjonsvarme

Over- og undervarme kombinert med varmluft. Mest undervarme, noe varmluft og litt grill. Ideell for terter og mer fruktige kaker.

Ambassadør serien - proppfull

Beha Ambassadør serien er et resultat av mange års erfaring og forskning. Det har vært mange hensyn å ivareta: Design og utforming, stekeresultater, sikkerhet og tekniske utførelse i kombinasjon med funksjonalitet. Og sist men ikke minst har det vært viktig å få frem den gode følelsen av å eie et kvalitetsprodukt.

Norske kvalitetsprodukter - tilpasset norske matvaner

Ambassadør gulvkomfyrer er produsert ved Behas fabrikk-anlegg i Porsgrunn.

Supermoderne design

Design med ergonomisk riktige bryterknøtter og buet stekeovns- og varmeskapsfront i optisk glass.

Ergonomisk emaljert bryterpanel

Den 15° skrå vinkelen gjør det enkelt for deg å se bryterknottenes innstilling uten at du må bøye deg.

Barnesikring

En ettgreps barnesikring er montert på stekeovnsdøren.

Håndtak i helstøpt Stetanin herdeplast

Helstøpt håndtak uten smusskanter. Enkelt renhold.

Avtagbar innerdør

Gjør rengjøring av innerdør enkelt.

Avtagbare brytere

Gjør rengjøring av bryterpanelet enkelt.

Vaskbar emalje i stekeovnen

Jet Black acid resistant emaljen (JBar) kjennetegnes ved en knallsort overflate som er glatt, hard og gir enkel rengjøring.

Sikker komfyr med lave temperaturer

Maksimal overflatetemperatur på stekeovnsdøren er bare 55°C med 200°C inne i stekeovnen!

Kontakt for steketermometer med beskyttelseslokk

Hindrer fett og smuss i å skade kontakten.

Steketabell

Steketabellen på innsiden av varmeskapsdøren viser deg steketider for de mest brukte typer kjøtt og bakverk.

Tre kontrollamper

En for kontroll av kokeplatene og/eller varmeskap, en for stekeovnen og en tredje for termostaten i stekeovnen.



av gode argumenter, steke- og kokeglede!

Utvidbar sone

Alle modeller med keramisk topp har 3 stk. Highspeed kokesoner og en stk. Highlight kokesone som er utvidbar. Highlight kokesonen kan med et lite klikk utvides fra 180 til 210 mm (fra 700 til 1700 W).

Damputslipp i bakkant

Topp stekeresultat på 4 brett

Beha Ambassador er den eneste komfyren på markedet som anbefaler steking på 4 brett med varmluft. Hemmeligheten er kombinasjonen av åpen dør i underkant av stekeovnen, og at damputslippet i bakkant er regulert ned til under halvparten av hva konkurrentene benytter. Ovnsvolum på 67 liter brutto gir også den varme luften ekstra god plass til å sirkulere jevnt over hele bakeverket.

Lavprofilplater

Lavprofilplater er standard på alle modeller med emaljert koketopp.



Grill

Komfyrene er utstyrt med grillelement.

Spesialdeksel foran varmluftsviften

Dette gjør at varmluften fordeles via spalter på dekelet og gir deg en jevn varmefordeling i hele ovnen.

Dobbel stekeovnsbelysning

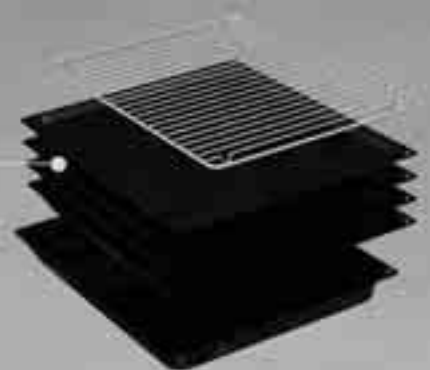
Dette gir det beste arbeidslyset. Belysningen er montert på sidene i stekeovnen for å unngå at du blendes ved innsyn.

Godt isolert

Ekstra tykk isolasjon med høye spesifikasjoner er benyttet.

Emaljerte stekebrett

Stekebrett og panner er emaljerte. Komfyrene leveres med 4 stekebrett, 1 stekerist og 1 langpanne



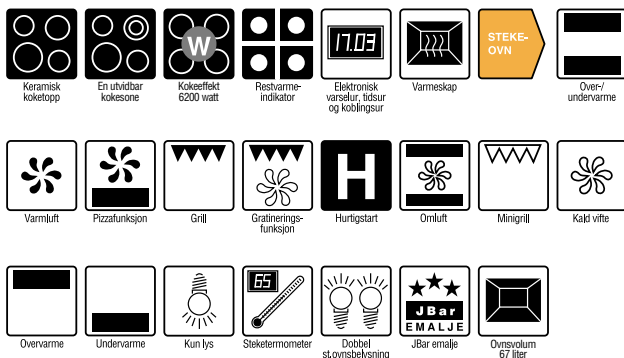
Regulerbar sokkel

Komfyren har regulerbar sokkel som gir alternative høyder på 85, 90 eller 91 cm. To ben i forkant og to hjul i bakkant er også justerbare - ikke noe problem med skjeve gulv.

4 platers kombikomfyr de luxe med keramisk koketopp, elektronisk ur, koblingsur og steke-termometer.

Beha Ambassadør A 2058 K og A 2158 K er den absolutte toppmodellen i den nye Ambassadørserien. Dette er det 21. århundrets komfyr! Den innehar absolutt alt du kan forlange av en komfyr i tillegg til at den har et svært tiltalende ytre. Men til syvende og sist er det funksjonaliteten som teller. 11 forskjellige stekesystemer gir deg en av markedets mest allsidige stekeovner.

For deg som er ute etter noe helt spesielt, kan du velge A 2058 K i sort utførelse. Magisk sort med ekte messingdetaljer. Toppmodellen i sort gir en spennende kjøkkenatmosfære. Alle tekniske spesifikasjoner er identisk med A 2158 K i hvit, med steketermometer, tidsur og koblingsur som kobler av og på stekeovnen eller bakre høyre plate. Ideelt til f.eks. søndagssteken. Dette er en av de absolutt få komfyrer i Norge som kan friste med et praktisk varmeskap.



11 stekesystemer

A 2058 K og A 2158 K kan fremvise hele 11 alternative stekesystemer. Dette er komfyren for deg som virkelig er glad i å steke og bake. Prøv deg frem på nye spennende retter, eller varier gammel favorittmat med nye stekemuligheter.



A 2158 K hvit



A 2058 K sort



Elektronisk koblingsur og steketermometer

A 2058K og A 2158K er utstyrt med elektronisk varselur som varsler tid inntil 24 timer. Den har også koblingsur som gjør det mulig å forhåndsinnstille stekeovnen og/eller en kokesone. Steketermometer er standard. Et uunnværlig verktøy ved steking av kjøtt, for eksempel roastbiff. Selvsagt har komfyren også et vanlig tidsur som viser tiden.



Steketermometer med beskyttelseslokk

Komfyren er utrustet med beskyttelseslokk som faller igjen av seg selv når steketermometerets føler trekkes ut av kontakten. En Behadetalj som effektivt hindrer fett og smuss i å skade termometerkontakten, slik at dårlig kontakt for steketermometeret unngås.

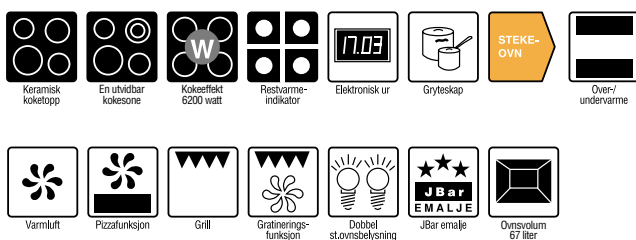


Varmeskap

På toppmodellene A 2058K og A 2158K finner du et praktisk varmeskap. Varmeskapet er ideelt for eksempel til heving av gjærbakst, varme tallerkener, eller for å holde mat varm.

4-platers kombikomfyr med keramisk koketopp og elektronisk ur.

Komfyren har tidsriktig design, og keramisk koketopp. A 2155 K har fem stekesystemer som gjør det mulig å bake eller steke i fire høyder i stekeovnen. Dobbel stekeovnsbelysning sikrer deg et godt arbeidslys. Den harde overflaten på JBar-emaljen gjør rengjøring av stekeovnen til en drøm. Komfyren er utstyrt med et elektronisk varsel- og tidsur som er integrert i fronten.



Highspeed og Highlight kokesoner

De keramiske toppene på Ambassadør har fått det ypperste av tilgjengelige kokesoner. Tre kokesoner med Highspeed elementer med 6 trinns effektregulering og en Highlight kokesone som er utvidbar fra 12 til 18 cm i diameter, eller sagt på en annen måte fra 700 W til 1700 W.



HighLight



Beha har introdusert sin sorte produktlinje, og det hersker ingen tvil om at "black is beautiful". A 2055 K vil fremstå som en virkelig prydgjenstand i ethvert kjøkken. Lekker sort emalje og lakk i kombinasjon med en rekke spennende messingdetaljer, gjør dette til en rålekker komfyr. Tekniske spesifikasjoner som A 2155 K i hvit.



A 2155 K hvit



A 2055 K sort



Ambassadør gulvkomfyr A 2155



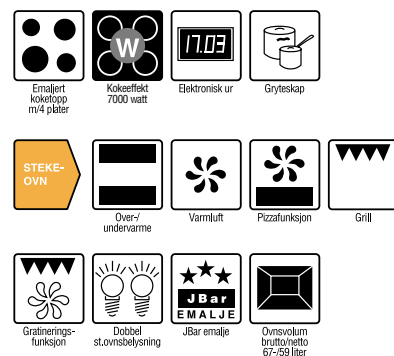
4 platers kombikomfyr med emaljert koketopp og elektronisk ur.

Dette er en enklere variant av Ambassadør. Komfyren har tidsriktig design, og "vanlig" koketopp med fire støpejernsplater som kan reguleres i 6 trinn. Denne komfyren har forøvrig samme spesifikasjoner som A 2155 K.

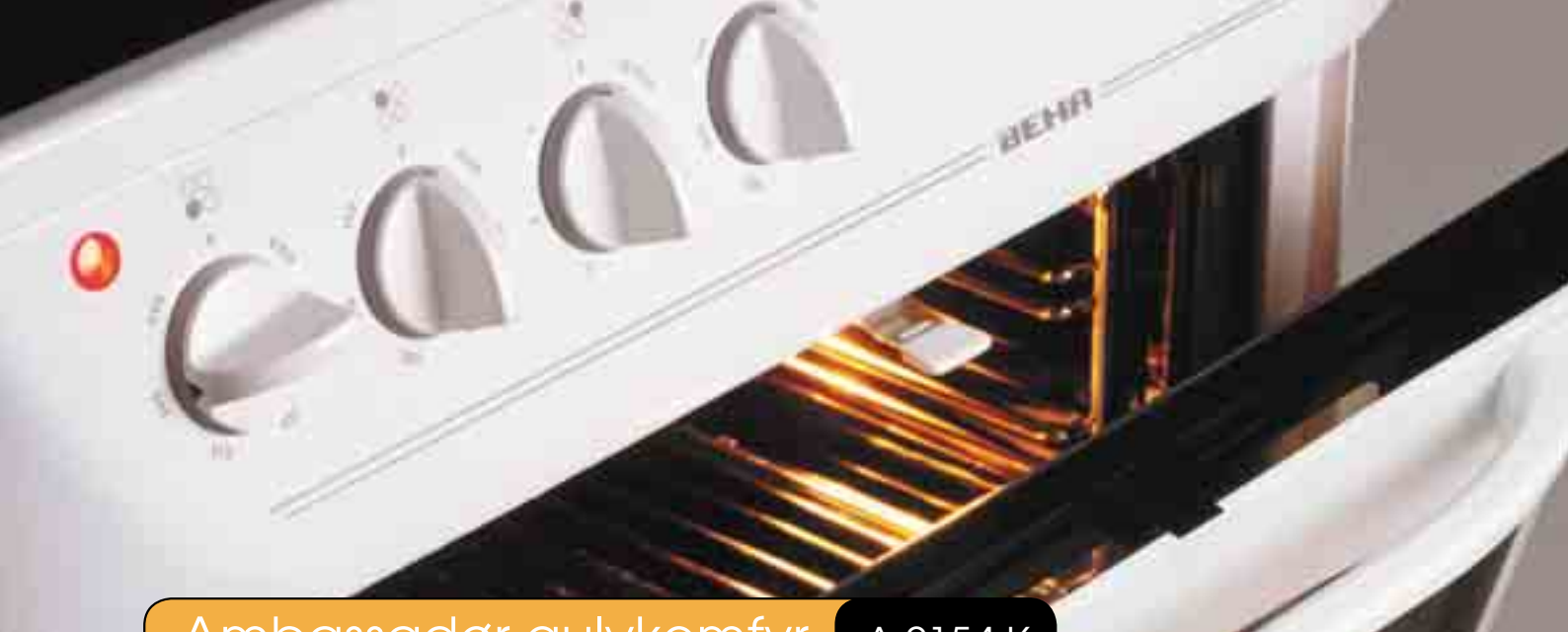


Elektronisk ur

A 2155 har et elektronisk varsel- og tidsur integrert i bryterpanelets front.



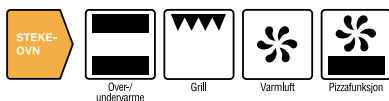
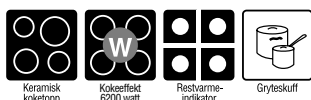
A 2155 hvit



Ambassadør gulvkomfyr A 2154 K

4 platers kombikomfyr med keramisk koketopp

A 2154 K er en komfyr for den som har et mangesidig forhold til kokekunsten. Forlang at komfyren din skal takle helt enkle arbeidsoperasjoner som steking eller oppvarming av pizza og opp til baking og steking av de lekreste suffleer, de mest aromatiske lammelår, vannbakkels og de luftigste sukkerbrødene i verden. Beha komfyren A 2154 K kan alt dette og er et trygt kjøp for den som ønsker en helnorsk kvalitetskomfyr.



A 2154 K hvit

Luftestilling i stekeovnsdør

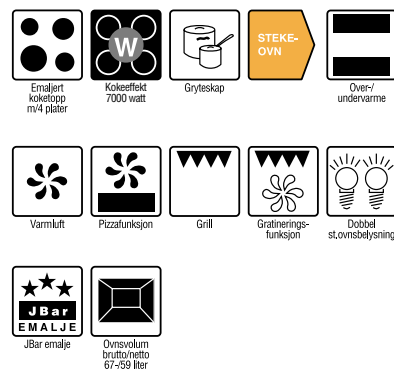
Etter bruk kan stekeovnsdøren settes i luftestilling, dvs. med en liten åpning i døren i overkant. Dermed kan den varme stekeovnen luftes ut etter bruk, uten at den varme stekeovnsdøren blir stående ut på kjøkkenet. Meget barnevennlig.

Ambassadør gulvkomfyr

A 2154

4 platers kombikomfyr med emaljert koketopp

Er du glad i å bake, og baker mange porsjoner, bør du investere i en A 2154. Dette er vår rimeligste Ambassadørkomfyr, men gir deg likevel mange stekeovnsmuligheter med fem stekesystemer. Behas velrenommerte stekeovn gir deg et topp stekeresultat uansett valg av stekesystem. A 2154 er utstyrt med fire støpejernsplater, hvorav tre er utstyrt med EGO-vakt som sikrer deg mot overopphetede kokeplater.



Regulerbar sokkel

Regulerbar teleskopsokkel gir alternative høyder på komfyren på h.h.v. 85, 90 eller 91 cm. Dette dekker alle vanlige benkehøyder. To ben i forkant og to hjul i bakkant, som alle er justerbare. Ingen problemer med skjeve gulv.



Kjempestor kombistekeovn

Kombistekeovnen er på hele 67 liter. Dette muliggjør f.eks. å bake 8 brød eller 50 boller samtidig.

A 2154 hvit

Bordkokeplater KP 22 og KP 15

Dobbel kokeplate KP 22

Dobbel kokeplate med smakfullt design. Trinnløs regulering og termostat på begge kokesteder gir deg eksakt temperatur i kjelen din. Innebygget kontroll-lampe i bryterknappene.

Tekniske data:

Utvendige mål: 480 x 290 x 60 mm
Kokeplater: 180 mm/1200 W og
145 mm/1000 W
Farge: Hvit



Enkel kokeplate KP 15

Solid 1500 W kokeplate med trinnløs regulering av kokeplaten, gjør det enkelt for deg å stille inn ønsket temperatur i kjelen din. Innebygget kontroll-lampe i bryterknappen.

Tekniske data:

Utvendige mål: 260 x 290 x 60 mm
Kokeplate: 180 mm/1500 W
Farge: Hvit



Bordkomfyr BK 5003 G

Bordkomfyr BK 5003 G

Tidsmessig solid bordkomfyr i stilren, moderne design, til bruk i små husholdninger, hybler, eller på hytta. Liten kompakt komfyr som er enkel å plassere. Gjør jobben med matlagingen, og klarer de fleste «kokeoppdrag». Stekeovn på 23 liter, to kokeplater og grill. Dobbelt glass i stekeovnsdør. Bordkomfyren er utstyrt med grillelement. En bestselger på det norske bordkomfyr-markedet. To kokeplater på h.h.v. 1000W og 1500W. Komfyren er ikke egnet for å bygges inn. Farge: Hvit





Diplomat

Frittstående komfyrer av edel klasse

Diplomat er en serie rimeligere komfyrer enn storebroren Ambasadør, med en noe enklere oppbygging av komfyrene og med litt annerledes løsninger. Leveres både i 50 og 60 cm bredde. Designet vitner om kvalitet og matglede. Ser vi litt nærmere på de tekniske detaljene, åpner det seg raskt nye og spennende muligheter for matlaging. Stekeovnene har utlufting i bakkant av komfyren, samt et eget trinn for belysningen som sitter i stekeovnstaket. Komfyrene har en moderne, elegant finish med avrundet bryterpanel og lavprofil kokesteder på modellene med emaljert koketopp. Alle Diplomat komfyrer leveres med den slitesterke ETC-emaljen i stekeovnene.



Ekstra stor stekeovn

BK 5010

Diplomat gulvkomfyr BK 5010

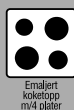
4 platers 50 cm komfyr med emaljert koketopp

Det er ofte ikke størrelsen det kommer an på. Ihvertfall ikke når det gjelder Beha Diplomat 50 cm komfyr. Komfyren er utstyrt med 4 kokeplater og en stekeovn på hele 58 liter. Dette er en av de aller største på markedet for 50 cm komfyrer. Stekeovnen har tradisjonell over- og undervarme. I tillegg er den utstyrt med grillelement. Spesielt godt barnesikret ved at stekeovnsfronten har en svært lav temperatur. I tillegg er stekeovnsdøren selvsagt fysisk barnesikret. Enkelt renhold med ETC emalje i stekeovnen og emaljert bryterpanel. Lys i stekeovnen, og gryteskuff i bunnen av komfyren. Energiklasse A.



Gryteskuff

Diplomat BK 5010 har gryteskuff i bunnen av komfyren for oppbevaring av kjeler og lignende.



Diplomat gulvkomfyr D 620

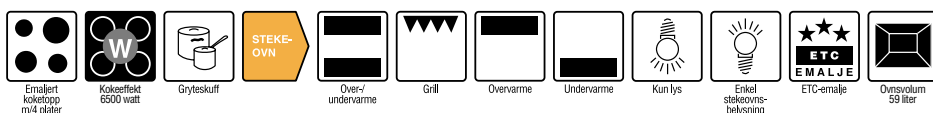
4 platers komfyr med emaljert koketopp

Dette er en enkel 4 platers komfyr med over- og undervarme i tillegg til grill. Koketoppen er plan med den store kokeplaten i front. Moderne aerodynamiske bryterknopper, avrundet bryterpanel og stiger i stekeovnen, gir et flott design og et enkelt renhold. Også stekeovndøren er enkel å holde ren gjennom avtagbart innerglass. Oppbevaringsskuff med glassfront i bunnen av komfyren.



Emaljerte koketopper

Komfyren har emaljert koketopp med kokesteder som har lav høyde. I tillegg har koketoppen den store kokeplaten i front.



D 620 hvit

Diplomat gulvkomfyr D 623

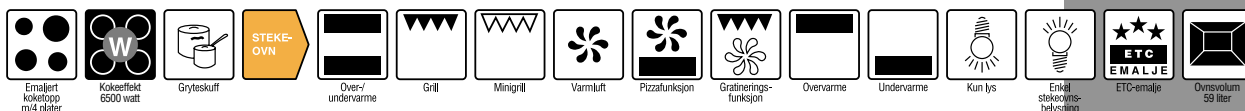
4 platers kombikomfyr med emaljert koketopp

Flott komfyr i Diplomatserien. Stekeovn med hele 8 forskjellige stekesystemer gir deg et utall av nye spennende muligheter innenfor baking og steking. Velg mellom over- og undervarme, varmluft, pizzafunksjon, gratinerings og grill. I tillegg til alt dette kan du velge å benytte kun over- eller undervarme foruten å benytte bare halv grill. Tining kan utføres ved å kun benytte viften uten varme på, og trenger du et koselys på kjøkkenet, har stekeovnsbryteren et eget trinn for belysning. Komfyren har stiger i stekeovnen, og koketoppen er plan med den store kokeplaten i front. Dette er en komfyr å bli glad i, for den som liker å svinge seg litt på kjøkkenet.



8 stekesystemer

Utrolig mange stekemuligheter på toppmodellene i Diplomatserien D 623/D 623K.



D 623 hvit

Diplomat gulvkomfyr

D 620 K



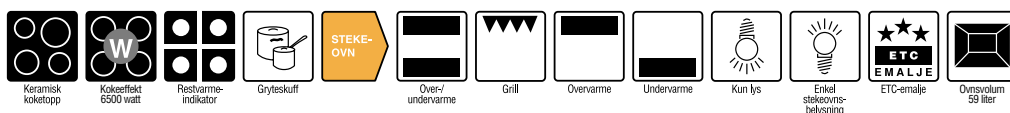
D 620 K hvit

4 platers komfyr med keramisk koketopp

D 620K er en enkel 4 platers komfyr med over- og undervarme i tillegg til grill. Moderne aerodynamiske bryterknøtter i kombinasjon med avrundet bryterpanel og keramisk topp med fire kokesoner. Den helt spesielle Beha-dekoren på glasset gir deg en komfyr med et flott design og et enkelt renhold. Stiger i stekeovnen er selvsagt standard på alle 60 cm Diplomatmodellene. Stekeovnsdøren er enkel å holde ren gjennom avtagbart innerglass. Oppbevaringskuff med glassfront i bunnen av komfyren.

Regulerbar sokkel

Komfyrene blir levert i 90 cm høyde, men kan enkelt gjøres om til 85 cm ved å ta av bunnsokkelen. I tillegg har sokkelen fire justerbare ben.



Diplomat gulvkomfyr

D 623 K



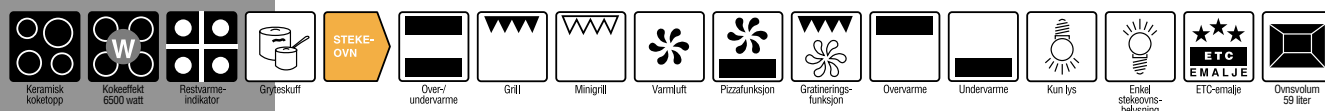
D 623 K hvit

4 platers kombikomfyr med keramisk koketopp

Dette er komfyren for deg som prioriterer matlaging på kjøkkenet, og samtidig vil ha en komfyr med tiltalende utseende. Solid stekeovn med hele 8 forskjellige stekeovnsmuligheter. Dette er samme solide komfyren som D 623, men her har du i tillegg en keramisk topp med fire kokesoner. Komfyren har stiger i stekeovnen. Dette er en av de flotteste Diplomat-modellene - en pryd for ethvert kjøkken.

Keramisk topp

De keramiske komfyrtoppene i Diplomatserien er utstyrt med fire EGO-nomic kokesteder. Trinnregulering sikrer enkel og nøyaktig innstilling av effekten til kokestedene.



Diplomat gulvkomfyr D 644 KI

4 platers kombikomfyr med induksjonstopp

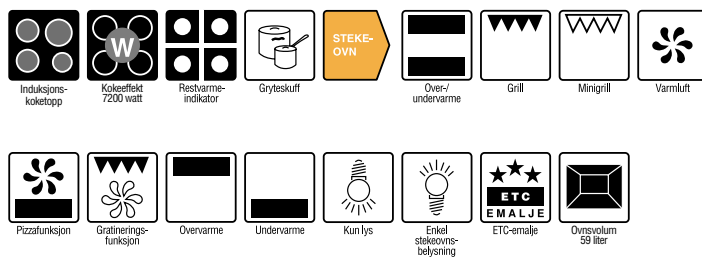
Beha D 644 KI er en frittstående komfyr med fullverdig induksjonstopp i moderne rustfri stål utførelse. Det har lenge vært slik at den som ønsket seg en induksjonstopp måtte bygge om kjøkkenet for å innmontere en bygg inn komfyrtopp, men slik er det ikke lenger. Dette er en komfyr som er helt på høyden med bygg inn komfyrene! 8 forskjellige steke-systemer i stekeovnen og 4 fullverdige induksjonskokesoner gir deg en komfyr med superraske oppkoksmuligheter og meget enkelt renhold.

Induksjonstoppen vil være en kjærkommen hjelper i en hektisk mat-lagingshverdag. Superraske, sikre plater med et lavt energiforbruk og svært enkel rengjøring vil gjøre middagen til en fryd å tilberede. Denne komfyren vil du kunne bli avhengig av og svært glad i! Ekstra stor kapasitet med 7,2 kW totaleffekt på kokesonene.



Hurtig oppvarming og nøyaktig regulering

Induksjons koketoppen gir deg uovertruffen kontroll over varmen. Les mer om fordelene med induksjon på side 40 og 41.



Kokesonene kontrolleres med touch betjening på komfyrens topp. Stekovnen betjenes med pushbrytere i ovns front.



Diplomat gulvkomfyr D 627 K

4 platers kombikomfyr med keramisk koketopp, elektronisk ur, koblingsur og steke-termometer.

Diplomat D 627 K er en komfyrmodell som i tillegg til å ha stekeovn med 8 forskjellige stekeovnsmuligheter, også er utstyrt med ur i front. Gjennom dette kombinasjonsuret får du muligheten til å betjene et tidsur, et koblingsur og ikke minst et steketermometer. Denne lille finessen gir deg maksimal kontroll over svinesteken, roastbiffen eller annet du måtte ønske å tilberede i stekeovnen. Keramisk koketopp og tradisjonelt tidløst Beha design, gjør denne komfyren til en investering av varig verdi.



Elektronisk ur i front

Diplomat komfyr D 627 K er utstyrt med ur i front som gir deg varselur, tidsur, koblingsur og steketermometer.

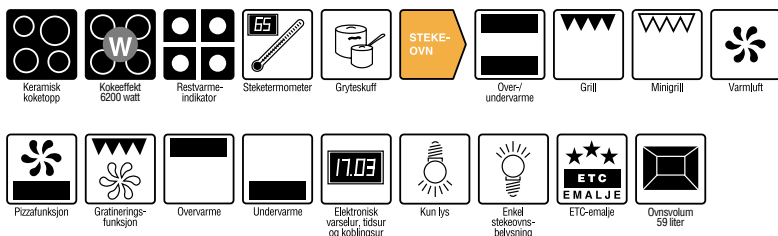


Stiger i stekeovnen

Tippesikre stiger i stekeovnen sikrer enkel plassering, inn- og utkjøring av panne og stekeovnsbrett i alle 60 cm Diplomat komfyrer.



D 627 K hvit





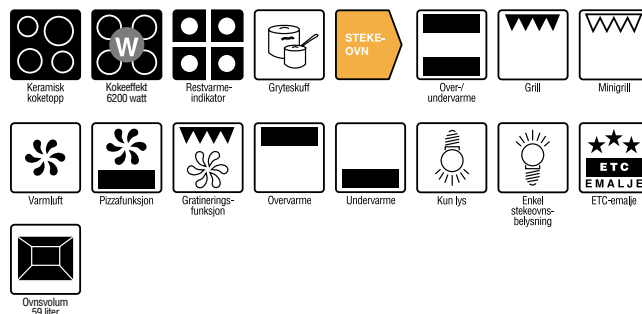
D 632 K - rustfri



D 632 K - hvit

4 platers kombikomfyr med keramisk koketopp

En gjennomført finish av rustfritt stål og sorte detaljer gjør denne komfyren til en estetisk nytelse. Den gjør heller ikke noen dårlig figur i sort eller hvit utførelse. Diplomat D 632 K er en ekte kombikomfyr med 8 forskjellige stekesystemer i stekeovnen, kombinert med komfyrtopp i keramisk utførelse. Topp stekeresultater er en selvfølge også for denne komfyren.



Barnesikret stekeovnsdør

Denne lille innretningen sikrer at små barnefingre ikke klarer å åpne stekeovnsdøren.



Utlufting av stekeovn

Utlufting i bakkant av toppbordet sikrer topp stekeresultater og effektiv evakuering av matos fra stekeovnen.



D 632 K - sort

Diplomat gulvkomfyr D 629 K

Diplomat Exclusive representerer det ypperste innen moderne europeiske designtrender og teknikk. Det nyutviklede Plutronic Computer systemet gir digital anvisning i displayet av komfyrens ulike funksjoner. Virkelig et produkt å vise naboen!



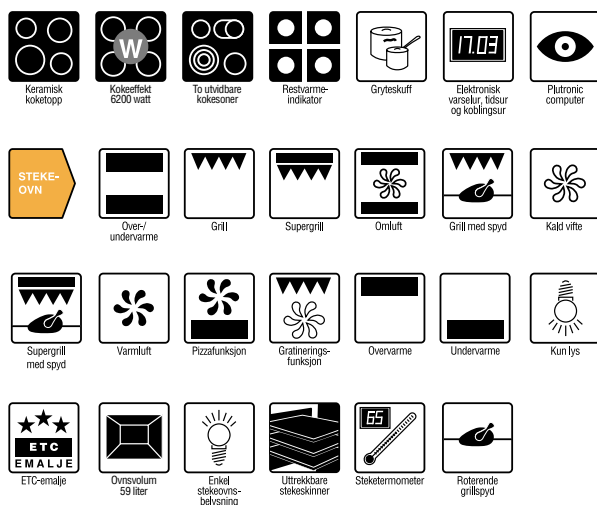
Plutronic Computer

Avansert programmerbar
stekeovn

4 platers kombikomfyr med Plutronic Computersystem, koblingsur, elektronisk ur, steketermometer og digital visning av funksjoner og temperaturer i stekeovnen.

Ønsker du deg en komfyr helt utenom det vanlige er D 629K et skikkelig tøft alternativ. Designet med en elegant rustfri finish kombinert med detaljer i sort og et bryterpanel med opplyste "push brytere", gir et unikt og rålekkert design! Beha Plutronic Computer system gir deg en "tenkende" komfyr som digitalt gir deg informasjon om hvilken av de 12 stekeovnsfunksjonene du har valgt, og temperaturen du har til enhver tid i stekeovnen. I tillegg har du tilgang til en enkel digital innstilling av koblingsur, elektronisk ur, steketermometer og mye mer informasjon. Til og med et elektrisk roterende grillspidd er standard.

Stekeovnen er også utstyrt med uttrekkbare stekeskinner. Dette er komfyren som kan alt, og gir deg mest for pengene!



Diplomat D 629 K kan tilby deg hele 12 forskjellige stekesystemer. Kan noen annen komfyrmodell i markedet tilby deg flere?



Push brytere

Beha Diplomat D 629 K er utstyrt med barnevennlige og elegante "push brytere" med lys.



Uttrekkbare stekeskinner

De uttrekkbare stekeskinnene gir deg full kontroll over inventaret i stekeovnen din. Brett eller panne kan enkelt dras helt ut, uten at de tipper fremover. Hver etasje i ovnen tåler opptil 15 kg belastning. Bedre kontroll med varme panner og brett. Skinnene kan enkelt tas ut uten verktøy for rengjøring.



Digitalt display

Bildet viser et utsnitt av det digitale displayet på D 629 K.



Flere utvidbare koke soner

Beha Diplomat D 629 K er utstyrt med to utvidbare koke soner, hvorav den ene er dobbelt utvidbar. Du kan med et enkelt håndgrep utvide fra 12, 14 eller 18 cm på platen foran. Dette sikrer deg at du alltid har et kokekar som passer. Fiskeplaten i bakkant kan du enkelt omgjøre fra et 14 cm kokested til et felt som passer til en oval fiskekjele dersom du er glad i å koke fisk. Alle 4 kokesoner er av type high light.



Behas serie av innbyggingskomfyrer er uslåelige og uimotståelige!

Ønsker du å gjøre naboen din grønn av misunnelse? Virkelig få ham eller henne til å bli stående og gape i ren henrykkelse over ditt nye kjøkkenmøbel?

Din nye komfyr står der og lyser så flott i kjøkkenbenken din, enten den er utført i sort emalje med herlige messingdetaljer, eller viser supermoderne aerodynamiske linjer. Det er noe udefinert som trekker mennesker til de nye komfyrene. Vi kaller det utstråling. Med teknologiske løsninger som matcher det lekre utseendet, blir resultatet både uslåelig - og uimotståelig! ETC- eller pyrolyse-emalje, 8 eller 12 forskjellige stekesystemer, keramisk topp med eller uten induksjon, med utvidbar sone, grill, elektronisk ur og steketermometer med digital visning i front, er bare noen av elementene som gjør valget vanskelig. Nå kan du også få Beha dampovn for ytterligere sofistikert matlagning. Skal vi gi disse flaggskipene av noen komfyrer noen skikkelige kulinariske utfordringer, eller skal vi bare nyte synet av dem og holde dem blanke?



Bildet viser stekeovn A 602 PYR i rustfritt stål med gasskoketopp T 60 SG4 montert sammen med T 30 SG2 i et MIAS kjøkken i eik utførelse.



Bildet viser stekeovn S 620 PYR montert i et Huseby kjøkken utført i Estragon lys eik.

Komfyren din er i dag blitt et "trendmøbel" som eksponerer og åpenbarer din gode smak! Grunnen er produktets evne til å forene praktiske og nyttige egenskaper med elegant estetikk.

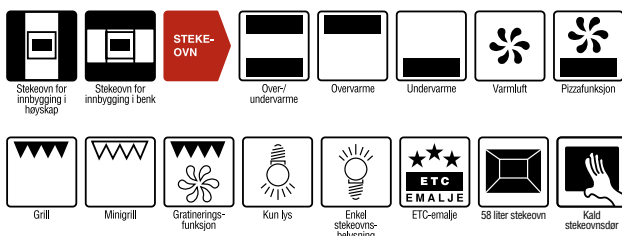
Bildet viser stekeovn S 620 PYR og koketopp T 605 IT innmontert i et Huseby kjøkken av årgangspatinert rosmarin eik.

Exclusive stekeovn S 600

Bygg inn komfyr for høyskap eller benkeskap

Bygg inn komfyren S 600 er beregnet for uavhengig montering i høyskap eller i benkeskap. Den passer kanskje best for den som er opptatt av designet på komfyren, og er kanskje ikke så krevende når det gjelder elektronikk og utstyr. I denne komfyrmodellen får du 8 forskjellige stekesystemer til din rådighet, og regulering av stekeovnen utføres svært enkelt ved hjelp av de to pushbryterne som er plassert i komfyrens front. Topp spesifikasjoner med trippel glass i stekovnsdør gir tilnærmelsesvis "kald" front og ovnen er klassifisert i energiklasse A.

Farge: Rustfritt stål, hvit eller sort. Egnede koketopper: T 621 KT, T 622 KT, T 603 IT, T 604 IT, T 605 IT, T 705 IT, T 905 IT, T 301 KE, T 301 IT, T 30 SG2, T 30 SGW1, T 60 SG4, T 70EGW5 eller T 70 SGW5.



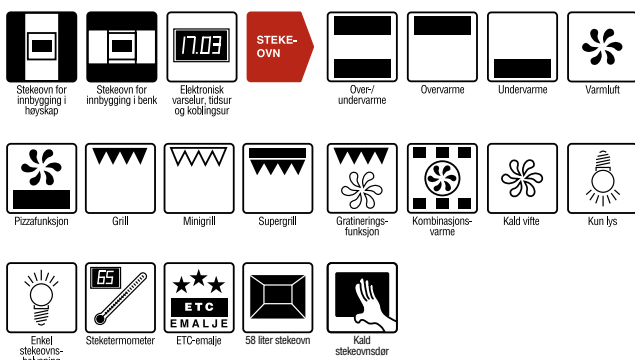
Den nye serien Beha stekeovner gir deg et av markedets største brett og panner. Målene på 40,5 x 35 cm gir deg et stekeareal på hele 14,2 dm²!

Exclusive stekeovn S 607

Bygg inn komfyr for høyskap eller benkeskap

Ønsker du et personlig forhold til din bygg inn komfyr? S 607 er et lite råskinn som du vil sette pris på i hverdagen. Denne stekeovnen leveres standard med digital innstilling av koblingsur, tidsur og steketermometer. Når det gjelder stekeovnstørrelse så leveres ovnen med et av markedets største brett og panner som gir hele 14,2 dm² stekeareal eller stekeflate. 10 stekesystemer og betjening i front er standard også på denne ovnen. 3 lags glass i stekeovnsdør gir "kald front" og stor barnevennlighet. Energiklasse A.

Farge: Rustfritt stål, hvit eller sort. Egnede koketopper: T 621 KT, T 622 KT, T 603 IT, T 604 IT, T 605 IT, T 705 IT, T 905 IT, T 301 KE, T 301 IT, T 30 SG2, T 30 SGW1, T 60 SG4, T 70EGW5 eller T 70 SGW5.



Steketermometer med digital visning av gradene hjelper deg med å finne den beste steketiden for kjøtt.



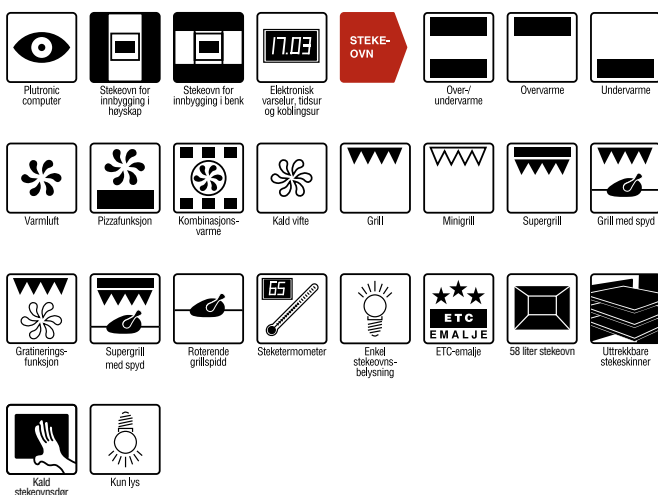
Koketopp: T 604 IT
Stekeovn: S 607

Exclusive stekeovn S 610

Bygg inn komfyr for høyskap eller benkeskap

S 610 er en av de optimale innbyggingsstekeovnene. Med et design bestående av en elegant rustfri finish kombinert med sorte detaljer og bryterpanel med pushbrytere med innebygget lys, gir den enormt inntrykk. Beha Plutronic system gir deg en "tenkende" komfyr som digitalt gir deg informasjon om hvilken av de 12 stekeovnsfunksjonene du har valgt, samt informasjon om innstilt og faktisk temperatur i stekeovnen. Du har også tilgang til digital innstilling av koblingsur, tidsur, steketermometer og en masse annen informasjon. Stekeovnen er også utstyrt med uttrekkbare stekeskiner og et elektrisk roterende grillspidd. Dette er innbyggingskomfyren som gir deg mest for pengene, enten du skal montere den i høyskap eller under benk - real value for money! Energiklasse A.

Farge: Rustfritt stål, hvit eller sort. Egnede koketopper: T 621 KT, T 622 KT, T 603 IT, T 604 IT, T 605 IT, T 705 IT, T 905 IT, T 301 KE, T 301 IT, T 30 SG2, T 30 SGW1, T 60 SG4, T 70EGW5 eller T 70 SGW5.



Beha plutronic system gir deg maksimalt med informasjon og er nærmest en elektronisk hjerne for din stekeovn.



S 610 er utstyrt med barnevennlige og elegante "push brytere" med lys.



Plutronic Computer
Avansert programmerbar stekeovn





Stekeovn: S 610
Mikrobølgeovn: MB 380
Koketopp: T 605 IT

Exclusive stekeovn med pyrolyse

A 600 PYR

Beha A 600 PYR er lillebror i PYR serien, men er likevel ingen smågutt. 9 forskjellige stekesystemer skulle tilfredstille selv den mest kresne gourmetkokk, og pyrolysefunksjon sikrer det enkleste renhold av stekovn. Stekeovnen er klassifisert som energiklasse A, og har en helt "kald" stekeovnsfront.

Stekeovn med 9 stekesystemer

Med denne stekeovnen kan du bake kake eller brød, steke kjøtt eller fisk, gratinere, grille - ja det finnes et hav av forskjellige muligheter til å tilberede mat i denne ovnen.

Rengjøring med pyrolyse

Den enkleste rengjøringen av stekeovnen får du ved bruk av pyrolyse. All smuss forbrennes gjennom et pyrolyseprogram der stekeovnen varmes opp til 500 grader. All smuss forbrenner, og det vil kun være litt støv igjen i bunnen av stekeovnen som du enkelt børster ut eller tørker opp med en fuktig klut. Enklere kan det ikke bli! En innebygget katalysator tar seg av og reduserer både lukt og os fra stekeovnen under bruk.

Boosterfunksjon i stekeovnen

Når du åpner stekeovnsdøra under steking, for eksempel for å kontrollere om en kake er stekt, synker ovnstemperaturen. Straks døren lukkes, tennes kontrollampen for booster. Boosteren legger inn effekt for hurtigst mulig å bringe stekeovnstemperaturen tilbake til innstilt temperatur igjen og lampen slukkes når temperaturen er nådd.

Maks effekt: 3.390 W. Farge: Rustfritt stål

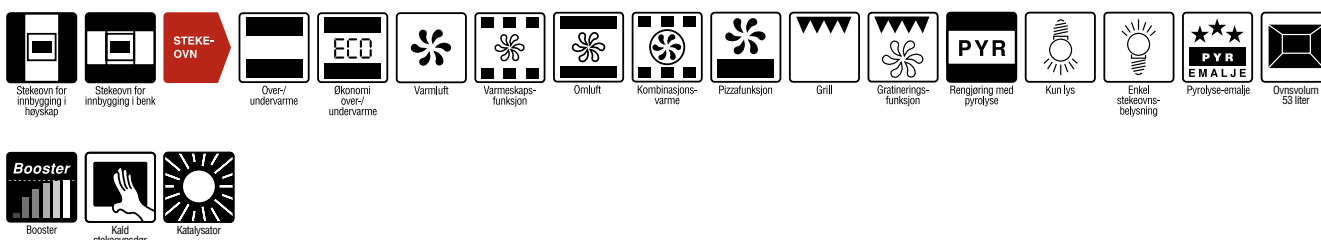
Egnede koketopper: T621KT, T622KT, T603IT, T604IT, T605IT, T705IT, T905IT, T301KE, T301IT, T30SG2, T30SGW1, T60SG4, T70EGW5 eller T70SGW5



Med katalysator
Reduserer lukt og os fra stekeovn



Boosterfunksjonen legger inn ekstra effekt, for hurtigst mulig å bringe stekeovnstemperaturen tilbake til innstilt temperatur, etter at døren har vært åpnet under stekeprosessen.



Er du lei av å gjøre ren stekeovnen?

Beha A 602 PYR er en kombistekeovn med de fleste av de kjente stekemulighetene. I tillegg har stekeovnen pyrolyse, for enkel rengjøring, og "Easycook" som gjør det enkelt å få et topp stekeresultat. Stekeovnen har en helt "kald" stekeovnsfront - energiklasse A. En innebygget katalysator tar seg av og reduserer både lukt og os fra stekeovnen under bruk.

Pyrolyse

Den enkleste, og mest effektive måten å gjøre ren stekeovn, stekebrett og panne, er ved hjelp av pyrolyse. Beha A 602 PYR er utstyrt med denne funksjonen. All smuss og fett forbrennes gjennom et pyrolyseprogram som virker ved 500°C. Det vil kun bli litt støv igjen i bunnen av stekeovnen som enkelt kan børstes bort når ovnen er nedkjølt. Stekeovnen blir så god som ny, uten bruk av kjemikalier av noe slag. Pyrolyseavbrenningen kan foregå enten som Pyrolyse eller Pyrolyse ØKO-programmet, avhengig av hvor mye du har brukt stekeovnen.

Easycook

Easycook stekesystem har ferdig programmert steketider for de fem mest vanlige rettene i Europa: Pizza, kylling, stek, fisk og tert/kake. En fuktighetssensor måler mengden av kjøtt, fisk eller kake (ulike mengder mat avgir ulik mengde fuktighet), og definerer de perfekte koke- eller stekparametrene for den enkelte rett.

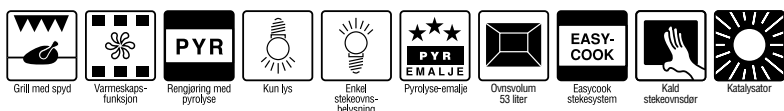
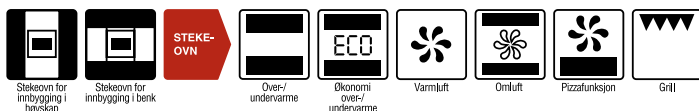
Maks effekt: 3.390 W. Farger: Hvit, sort, rustfritt stål

Egnede koketopper: T621KT, T622KT, T603IT, T604IT, T605IT, T705IT, T905IT, T301KE, T301IT, T30SG2, T30SGW1, T60SG4, T70EGW5 eller T70SGW5

Slik bruker du

EASYCOOK®

- 1 Velg programmet "Easycook"
- 2 Velg type mat som skal tilberedes
- 3 Godkjenn med programknappen
- 4 Stekeovnen beregner selv mengde mat du har plassert i stekeovnen.
- 5 Når stekeovnsdøren lukkes viser displayet gjennomsnittstiden for steking av denne typen mat, og den mengde du har i stekeovnen. Etter 5-15 minutter viser displayet steketiden for maten som nå stekes.



Med katalysator
Reduserer lukt og os fra stekeovn

Hvit - leveringsklar i januar/februar 2007



Sort - leveringsklar i januar/februar 2007



Stekeovn: S 620 PYR

Classic stekeovn S 620 PYR

Retro/classic modell av bygg inn komfyr S 620 PYR for høyskap eller benkeskap

S 620 PYR er ikke som andre komfyrer - den er i en klasse for seg. Rålekker, klassisk stekeovn med basis i sort og messing detaljer. Skal du ha en innbyggingskomfyr for montasje i høyskap eller benk med det tøffeste utseendet, skal du velge S 620 PYR. Denne komfyren har alle argumentene inne. Emaljert stekeovnsdør og bryterpanel i sort matt sikrer deg et herlig klassisk design. Med både digitalt stoppur og "gammeldags" klokke, er den et vakkert skue. Og messingdetaljene i form av brytere og håndtak er selvsagt holdt i EKET messing. Energiklasse A.



Med katalysator
Reduserer lukt og os
fra stekeovn

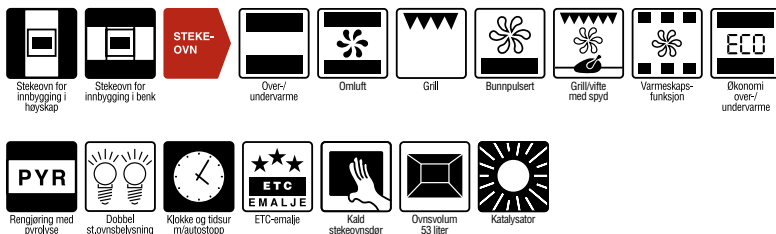
Pyrolyse er i skuddet som aldri før, og nå er også turen kommet til å utstyre en "klassiker" i sort matt med messingdetaljer med denne glimrende rengjøringsmetoden for den som egentlig ikke vil vaske stekeovnen.

Farge: Sort matt med messingdetaljer

Egnede koketopper: T 621 KT, T 622 KT, T 603 IT, T 604 IT, T 605 IT, T 705 IT, T 905 IT, T 301 KE, T 301 IT, T 30 SG2, T 30 SGW1, T 60 SG4, T 70EGW5 eller T 70 SGW5.



Classic Line klokke med tidsur og autostopp gir deg kontroll over stekeovnen når du er opptatt med andre ting.



Exclusive dampovn A 602 ST

Helse i hver dråpe!

Ønsker du å servere dine venner og familie verdens beste fisk og grønnsaker? Med perfekt konsistens og maksimal friskhet? Eller hva med å servere den saftigste, møreste biffen? Da er dampovnen A 602 ST noe for deg. Dette er en dampovn som bruker steam og vanddamp for å gjøre god mat enda bedre. Meget enkel å bruke. Med dampkoking vil du beholde matens naturlige vitaminer, farge og konsistens. Den jevne temperaturen i dampovnen på 98°C gir en skånsom tilberedning, samtidig som det går utrolig fort. Vannet ledes fra vannbeholderen direkte til vanngeneratoren i bunnen av dampovnen. Deretter vil det bli dannet damp som temperaturreguleres svært nøyaktig. Maks effekt: 1770 W. Farge: Rustfritt stål



Stekovn for innbygging i høyskap



23 liter stekovn



Enkel stekovnsbelysning



Dampovn



De aller beste kokeresultatene oppnår du i en Beha dampovn. Dampkoking er kanskje mest benyttet til fisk og grønnsaker som får en fantastisk smak og konsistens, men dampovnen kan også benyttes til kjøtt. Dersom du f.eks. forhåndsteker en biff raskt på begge sider og på denne måten lukker porene, kan du ferdigstille produktet i dampovnen. Du vil garantert kunne servere det flotteste biffstykket dine gjester noen gang har smakt!



Under steking med dampovn vil vannet fra vannbeholderen bli ledet direkte til vanngeneratoren i bunnen av dampovnen. Deretter vil det bli dannet damp som temperaturreguleres svært nøyaktig. Resultatet vil bli grønnsaker eller fisk som er en fryd for øye og gane!



Usikker på koking med damp? Det følger med en liten bok om dampkoking. Denne ligger innlagt i ovnen ved levering



Mikrobølgeovn MB 300



- den nyttige

Mikrobølgeovn med ovnsvolum på hele 23 liter. Ovnens har 5 forskjellige ferdiginnstilte wattnivåer og har en maksimum effekt på 900 W. Ovnens er utstyrt med roterende tallerken, som sikrer den jevneste mulige spredning av magnetronstrålene. I tillegg har den "easy tronic" som sikrer en enkel og oversiktlig betjening av ovnsfunksjonen. Nydelig design i rustfritt stål. Ovnens leveres med ramme i rustfritt stål for innbygging i kjøkkenskap. Kan også benyttes som frittstående modell.

Farge: Rustfritt stål. Effekt: 900 W

Exclusive mikrobølgeovn MB 380

- den stilige

Denne mikrobølgeovnen er utført i samme stil som Behas øvrige bygginn produkter i rustfritt stål. Ovnsvolumet er på hele 24 liter. Men mikrobølgeovnen er mer enn bare design og stilig utseende. Ovnens er utstyrt med defroster for tining av all slags frossen mat. Den kan også stilles inn på ønsket effekt i trinn å 250 W avhengig av hva slags mat som skal tilberedes. I tillegg har du mulighet for å forhåndsinnstille 3 favorittprogrammer som du lager selv. Et trykk og ditt favorittmåltid er tilberedt med kirurgisk presisjon. Du kan også velge hvorvidt du skal ha bunntallerkenen i ovnen roterende eller stillestående ved hjelp av en trykknapp. Ovnens har et grillelement som kan brukes til f.eks. brunng av kjøtt, og en pizza funksjon som med bruk av crisppanne skal gi deg et enda bedre resultat på norges etterhvert favorittmat nr. 1 - pizza.

Farge: Rustfritt stål, sort og hvit.

Effekt: 1000W



MB 380, stål



MB 380, hvit



MB 380, sort

MB 300 har en enkel oversiktlig elektronisk innstilling, som alle kan stille inn og forstå, med visning i et elektronisk display.



MB 380 er utstyrt med elektronikk som gjør det mulig å lagre tre av dine egne favorittprogrammer. Kjempekjekt for den som lager samme rett og mengde ofte.



MB 380 er utstyrt med grill og en pizzafuksjon ved bruk av crisspanne.



Roterende tallerken nedsenket i bunnen på mikrobølgeovnen - praktisk.





Koketopper til Exclusive- og Classic stekeovner

Koketopp T 621 KT

Keramisk bygginn topp med enkel touch betjening for nedfelling i benk. 4 high light kokesoner med trinnløs regulering. Glasstopp i nøytral Beha dekor.

T 621 KT passer like godt til alle Beha innbyggingskomfyrer for høyskap, uansett farge. Kokesoneutrustning 1 x 21 cm (2,2 kW), 1 x 18 cm (1,8 kW) og 2 x 14,5 cm (1,2 kW). Restvarmeindikator for alle fire kokestedene melder fra når temperaturen på kokesonene er over 60°C. T 621 KT har også en innebygget timerfunksjon som gjør det enkelt å

programmere koking.

Farge: Sort. Maks effekt: 6,5 kW.

For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.



Kokeeffekt
6500 watt



14,5 cm
1200 W



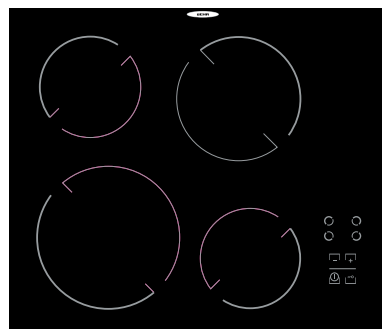
21 cm
2300 W



18 cm
1800 W



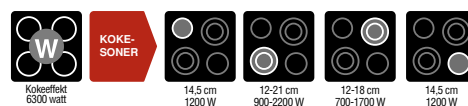
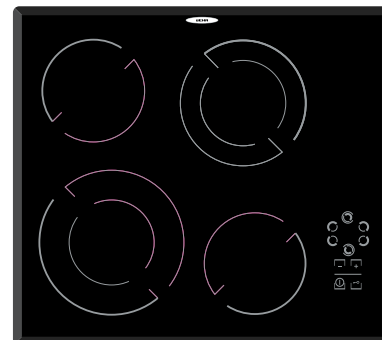
14,5 cm
1200 W



Koketopp T 622 KT

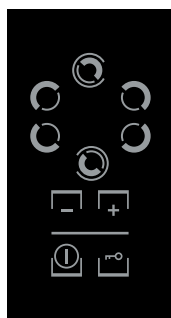
Lekker keramisk bygginn topp med touch betjening for kokesonene, for nedfelling i benk. Koketoppen T 622 KT har fasettslippte kanter, og kan brukes uavhengig eller sammen med en hvilken som helst av Beha innbyggingskomfyrer for høyskap, uansett farge eller finish. 4 high light kokesoner med trinnløs regulering: 1 x 12 - 21 cm (0,9 - 2,2 kW), 1 x 12 - 18 cm (0,8 - 1,7 kW) og 2 x 14,5 cm (1,2 kW). På glasstoppen finner du den elegante Beha dekoren. Kokeautomatikken sørger for at det du ønsker å koke plasseres på kokestedet på full effekt i noen minutter for deretter selv

å stille kokesonene ned til et lavere nivå. En uventet gjest eller telefonsamtale er ikke lenger noe problem, når det gjelder overkok. Kokeautomatikken vil automatisk sørge for at overkok ikke lenger skjer. Restvarmeindikatoren for alle fire kokestedene melder fra dersom kokesonene fortsatt er varme (over 60°C). T 622 KT har en innebygget kokeautomatikk som gjør det mulig å forhåndsprogrammere kokingen. Med timer kan du programmere kokeplate på/av på tid. Farge: Sort. Maks effekt: 6,3 kW. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.



Barnesikring

En spesiell barnesikring garanterer mot uønsket fingring av barnehender på T 622 KT.

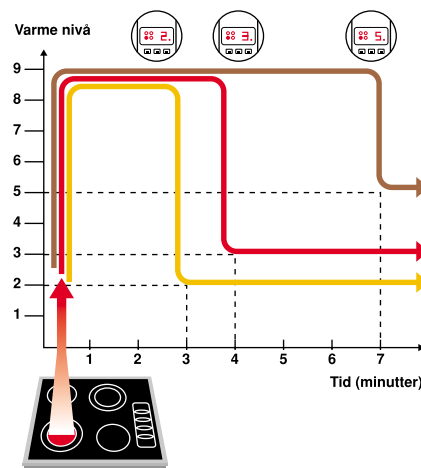


Touch kontroll

Enkel betjening og enkelt renhold på T 622 KT.

Oppkokingsautomatikk på T 622 KT

Alle 4 kokesonene er utstyrt med et system for oppkokingsautomatikk. Dette systemet medfører at effekten på kokesonene automatisk kobler seg ned fra høyeste effekttrinn til et lavere trinn for viderekoking. Dermed er det ikke nødvendig å manuelt slå ned på et lavere trinn for viderekoking.



Koketopp T 301 KE

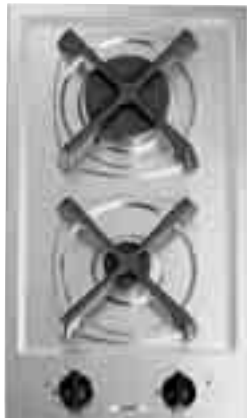
Utsøkt keramisk bygginn topp med to kokesoner og en ramme i rustfritt stål. To kokesoner: 1200 og 1800 W. Denne toppen har trinnløs regulering av high light kokesonene, og er utstyrt med separate restvarmeindikatorer, og indikator for av og på for begge kokesteder. Koketoppen er et glimrende alternativ for den som ønsker å kombinere med gasstopp T 30 SGW1 eller T 30 SG2, eller for den som rett og slett trenger et mindre antall kokesoner separat nedfelt i benkeplate. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.

Maks effekt 3 kW. Farge: Sort/rustfri.



Koketopper for gass til Classic og Exclusive stekeovner

Gass-koketopp T 30 SG2



Denne komfyrtoppen er et glimrende tilleggsalternativ for den som allerede har en innbyggingsstopp, men ønsker seg flere kokesoner, eller gasstopp i tillegg. Denne komfyrtoppen som er utført i rustfritt stål, har to gassbluss, henholdsvis 1000 og 2000 W. Ettgreps reguleringsbrytere med elektrisk start av gassblussene innebygget i bryterknotten, er en selvfølge. Kokeristene er utført i massivt støpejern med et tøft utseende. Komfyrtoppen er utstyrt med en sikkerhetsventil som stenger for gasstilførselen dersom blusset skulle slukne. Komfyrtoppen T 30 SG 2 kan selvsagt også kombineres med T 301 KE, slik at du får to gassbluss i kombinasjon med to elektriske kokesoner, eller den kan kombineres med T 30 SGW1 med wok brenner. Mulighetene er mange! Toppen er klargjort med adapter for flaskegass. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.

Maks effekt 3 kW. Farge: Rustfritt stål.



Gass-koketopp T 30 SGW1



Har du forsøkt deg på å lage deg ei skikkelig wokpanne med friske grønnsaker? Denne 30 cm gasstoppen har ett stk. wokbluss på 3500 W. Ideell enten som separat enhet eller i kombinasjon med andre Beha komfyrtopper. T30SGW1 kan selvsagt kombineres med T301KE, slik at du får to elektriske kokesoner i tillegg til wokblusset, eller den kan kombineres med T30SG2, som gir to gassbluss i tillegg. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn. Maks effekt: 3,5 kW. Farge: Rustfritt stål



Wok-rist

En kjekk liten wok-rist i galvanisert utførelse følger med alle komfyrtopper som er utstyrt med wokbluss. Denne er tilpasset alle de svakt avrundede wokpannene som finnes i handelen.

Gass-koketopp T 60 SG4



Dette er komfyrtoppen for deg som elsker å lage mat. 4 gassbluss, hvorav en er en superkraftig "Wok burner" på 3500 W, sittende på en ramme av vedlikeholdsvennlig rustfritt stål. Denne bygginntoppen er bare tøff! Alle gassbluss er utstyrt med ettgreps reguleringsbrytere på toppbordet med elektrisk start av gassblussene innebygget i bryterknottene. Kokeristene er utført i massivt støpejern. Komfyrtoppen er utstyrt med en sikkerhetsventil som stenger for gasstilførsel dersom blusset skulle slukne. Komfyrtopp T 60 SG4 er klargjort med adapter for flaskegass. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.

Maks effekt: 8,1 kW. Farge: Rustfritt stål/sort



Gass-koketopp

T 70 SGW5 og T 70 EGW5

T 70 SGW5

Dette er komfyrtoppen for "feinschmeckere". 5 individuelle gassbluss med et wokbluss i sentrum utført i rustfritt stålfinish, og kokerister i sort massivt støpejern. Alle gassbluss er utstyrt med ettgreps reguleringsbrytere på toppbordet og elektrisk start av gassbluset innebygget i bryterknottene. T70SGW5 er forberedt med adapter for flaskegass.

For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.

Maks effekt: 11,1 kW. Farge: Rustfritt stål



T 70 EGW5

Denne komfyrtoppen er identisk med T70SGW5, men er i sort matt emalje. T70EGW5 passer blant annet glimrende sammen med innbyggingskomfyr S 620 PYR, eller for separat bruk.

Kan kombineres med alle typer stekeovner.

Maks effekt: 11,1 kW. Farge: Sort matt

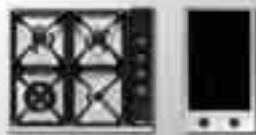


Mange kombinasjoner av koketopper

Bildene viser 9 eksempler på de mange kombinasjonsmulighetene som finnes gjennom å sidemontere Behas gasstopper. Noe for enhver smak og interesse! Du finner sikkert din løsning!



T 60 SG 4 + T 30 SG 2



T 60 SG 4 + T 301 KE



T 621 KT + T 30 SG 2



T 622 KT + T 30 SGW 1



T 301 KE + T 30 SGW 1



T 30 SG 2 + T 301 KE



T 70 SGW 5 + T 301 KE



T 622 KT + T 30 SG 2



T 621 KT + T 30 SGW 1

Induksjons koketopper

- › Raskt
- › Reguleringsvennlig
- › Sikker
- › Fleksibelt
- › Energibesparende
- › Enkel rengjøring
- › Gir bedre arbeidsmiljø på kjøkkenet

Bildet til høyre er et godt eksempel på hvordan induksjon fungerer. Når stekepannen er i kontakt med induksjonssonen blir det produsert varme og egget stekes. Den delen av egget som ligger direkte på koketoppen vil ikke bli stekt. Koketoppen vil her forbli kald!

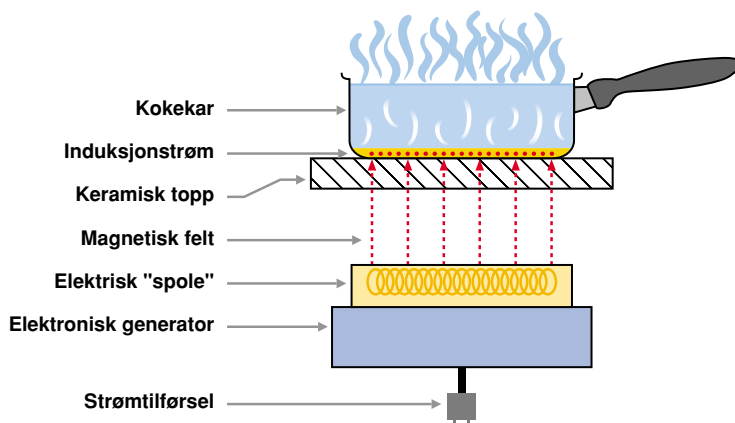


Beha presenterer en revolusjon innen matlaging: Induksjon, den viktigste nyvinningen innen koking og steking de siste årene. Aldri tidligere har det blitt oppnådd en så høy grad av hastighetsøkning, besparelser, sikkerhet og fleksibilitet. Ved koking og steking er det kun maten og kjelen/stekepannen som blir varmet opp. Koketoppen forblir kald! Dette er ganske enkelt fantastisk!

Induksjonsprinsippet

En induksjon-sone produserer varme kun hvis det plasseres en kjele/stekepanne over sonen. Bildet over er et godt eksempel på hvordan induksjon fungerer. Når stekepannen er i kontakt med induksjonssonen blir det produsert varme og egget stekes. Den delen av egget som ligger direkte på koketoppen vil ikke bli stekt - koketoppen vil her forbli kald! Slik tilberedning skjer praktisk talt uten noen form for energitap mellom induksjonstoppen og maten.

Inne i koketoppen er det en elektrisk krets som kontrollerer og gir energi til en elektrisk "spole" som lager et magnetisk felt. Når en kjele blir plassert på induksjonssonen kommer denne i kontakt med det magnetiske feltet og det blir sendt induksjonsstrøm gjennom den. Dette varmer opp kjelen umiddelbart. Varmen blir derfor konsentrert i kjelen. Ingen åpen flamme, ingen glovarme plater - kun en rask økning av temperaturen i kjelen. Temperaturen kan reguleres meget nøyaktig, og ikke minst hurtig ved hjelp av "boostere" som er en effektforsterker som finnes på våre mest eksklusive modeller.



Mange gode grunner til å velge induksjon...

Nøyaktig regulering

Induksjons-koketopper gir deg uovertruffen kontroll over varmen. Varmen kan reguleres i opp til 15 trinn. Dette gir deg muligheten til å velge akkurat den temperaturen du trenger - fra den svakeste til den sterkeste - med topp presisjon.



Hurtig respons når varmen reguleres

Siden varmen blir produsert i kjelen vil du få en svært rask respons når varmen reguleres. Ideelt til for eksempel risengrynsgrøt eller annen melkemat. Melk som er i ferd med å koke over vil f.eks. stoppe umiddelbart når varmen reguleres ned.

Konstant, jevn varme

Induksjon er ideell for alle typer koking og steking siden temperaturen holdes helt jevn til ethvert tidspunkt. Siden varmen produseres i kjelen/stekepannen blir den også jevnt fordelt i kjelen/stekepannen.



Fleksibelt

På en vanlig koketopp er det ikke enkelt å f.eks. smelte sjokolade uten at den brenner seg fast i kjelen, eller sørge for at den ikke stivner igjen når den først er smeltet. Beha induksjons-koketopper kan stilles inn på svært lave temperaturer slik at dette ikke lenger er noe problem. Du kan smelte sjokoladen og deretter la den stå i timevis uten at den stivner eller brenner seg fast.

Raskt og energibesparende

Dobbelt så rask som noen annen koke-/stekemetode og i tillegg mer økonomisk i bruk! Med induksjon tar det mindre enn 5 minutter å koke opp 2 liter vann, eller 45 sekunder å "lunke" på vannet. Den ekstremt raske koketiden gir deg strøm-besparelser på ca. 45% i forhold til vanlige koketopper.

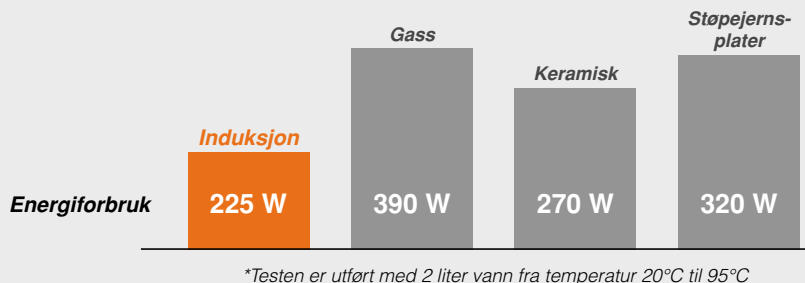
Virkningsgrad sammenlignet med andre typer koketopper	
Induksjon	85%
Gass	42%
Keramiske topper	52%
Støpejernsplater	45%

Koketiden halveres med induksjon

Test som viser ca. tider det tar å koke opp 2 liter vann med ulike kokesystemer



Induksjon er den mest økonomiske kokemetoden



Sikkert

Kun bunnen av kjelen varmes opp under koking på en induksjons-koketopp. Kjelen vil varme opp området på koketoppen direkte under seg - ikke motsatt. Dette medfører at det oppvarmede området på koketoppen blir raskt avkjølt når kjelen løftes bort. Ingen annen kokemetode gir så rask avkjøling av kokestedene som induksjon. Dette gir deg en sikker koketopp - alle med barn i huset vet å sette pris på dette.



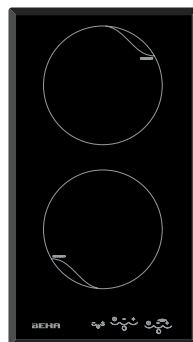
Enkel rengjøring

På en induksjons-koketopp vil området rundt kjelen/stekepannen holde seg kaldt. Sprut og søl fra kjeler og panner vil derfor ikke brenne seg fast på koketoppen. Dette gjør at rengjøring blir mye enklere enn på andre typer koketopper.



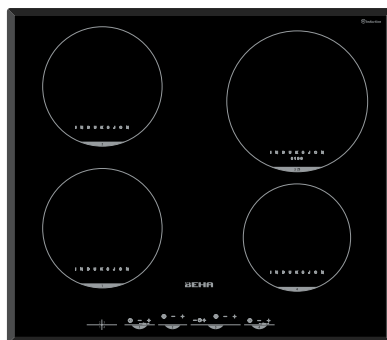
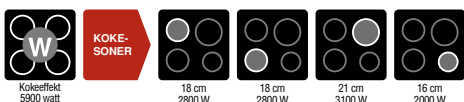
Induksjons-koketopp T 301 IT

Denne komfyrtoppen som er basert på induksjonsvarme passer godt inntil en koketopp med 4 plater. Den kan plasseres sammen med gass- keramisk- eller annen induksjonstopp, eller benyttes rett og slett som en egen kokeløsning der du har lite plass eller reduserte kokebehov. To kokesoner som begge gir 2.800 W. Varselur (inntil 99 minutter) på bakre kokesone. Maks effekt: 5.600 W. Farge: Nøytral sort. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.



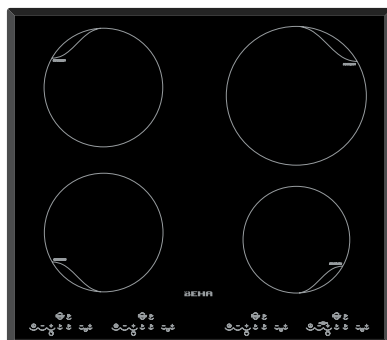
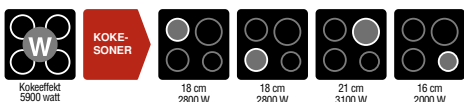
Induksjons-koketopp T 603 IT

T 603 IT er en fullverdig induksjons komfyrtopp, men i litt enklere utførelse. Den har fassetkant på alle fire sider, og utseendet viser med all tydelighet at den er en av Beha familien. Med en maks effekt på 5900 W er dette heller ingen sinke innenfor koking, superrask koking med et minimalt strømforbruk gjelder også for denne toppen. Det er 7 forskjellige sikkerhetssystemer også på denne. Varselur (inntil 99 minutter) på høyre kokesone bak. Maks effekt: 5.900 W. Farge: Nøytral sort. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.



Induksjons-koketopp T 604 IT

Lækker 60 cm induksjonstopp med 4 kokesoner og fasettkanter. 4 separate kontrollpanel, en for hver enkelt kokesone. Utrolig rask og konsentrert oppvarming gjennom et "booster" system som fungerer som en aksellerator på hvert kokested. Maksimal sikkerhet med barnesikring av kontrollpanel og autostopp system som sikrer at koketoppen blir slått av ved overoppheting eller søling. Varselur (inntil 99 minutter) på alle fire kokesonene. Maks effekt: 5.900 W. Farge: Nøytral sort. For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.



Bildet viser induksjons koketopp T 605 IT og stekeovn A 602 PYR montert i et MIAS kjøkken.

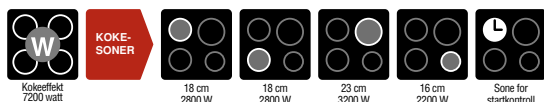
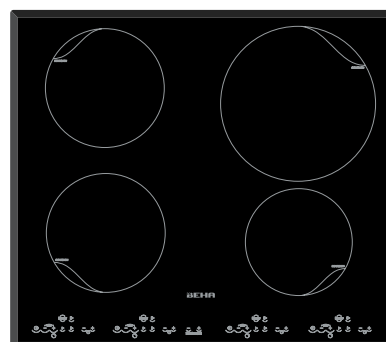


Induksjons-koketopp T 605 IT

Deluxe modell av Beha induksjonstopper. 60 cm induksjonstopp med fasettkanter gir deg en superrask koking med et minimalt strømforbruk. 4 boostere - en for hver "kokesone". Sikkerheten er vel ivaretatt med 7 forskjellige sikkerhetssystemer som hver for seg ivaretar kontroll av blant annet overkok, for høy temperatur, metalldetektor som hindrer at platene blir utilsiktet aktivert av mindre metallgjenstander. Komfyrtoppen er utstyrt med en stor kokesone på hele 23 cm som skulle passe for den største stekepannen. Toppen har også et "Koblingsur" på kokesonen venstre bak som gjør det mulig å f.eks. sette over potetene om morgenen, og få de ferdigkokte på ettermiddagen. Varselur (inntil 99 minutter) på alle fire kokesonene.

Maks effekt: 7.200 W. Farge: Nøytral sort.

For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.





Induksjons-koketopp T 705 IT

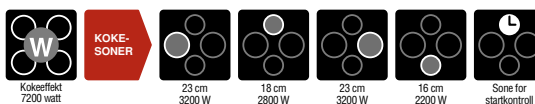
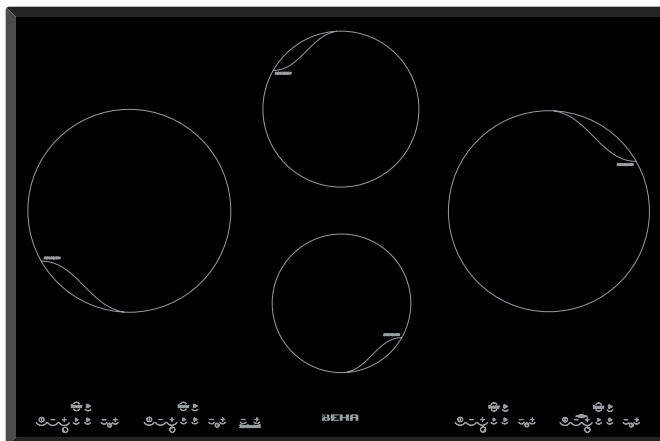
Deluxe wide screen induksjonstopp i 78 cm bredde fra Beha. Denne koketoppen har fire kokesteder, alle med booster, med bedre plass mellom kokestedene enn en tradisjonell 60 cm kokested. Dette gjør det enklere å ha flere store kjeler i gang på samme tid. Koketoppen har 2 stk kokesoner med diameter 23 cm.

Sikkerheten er vel ivaretatt med 7 forskjellige sikkerhetssystemer som hver for seg ivaretar kontroll av blant annet overkok, for høy temperatur, metalldetektor som hindrer at platene blir utilsiktet aktivert av mindre metallgjenstander.

Toppen har også et "Koblingsur" som gjør det mulig å f.eks. sette over potetene om morgenen, og få de ferdigkokte på ettermiddagen. Elektronisk varselur (inntil 99 minutter) på alle fire kokesonene.

Maks effekt: 7.200 W. Farge: Nøytral sort.

For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.



Induksjons-koketopp T 905 IT

Koketoppen for feinschmeckerne

Superluxe wide screen induksjonstopp fra Beha med hele 93 cm bredde. Koketoppen har fem separate kokesteder med boostere, to 16 cm på 2200 W, to 23 cm på 3200 W, i tillegg til et "wokbluss" på hele 28 cm i diameter og hele 3600 W.

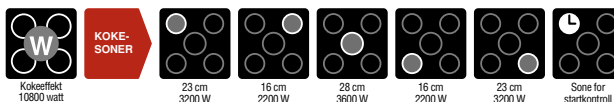
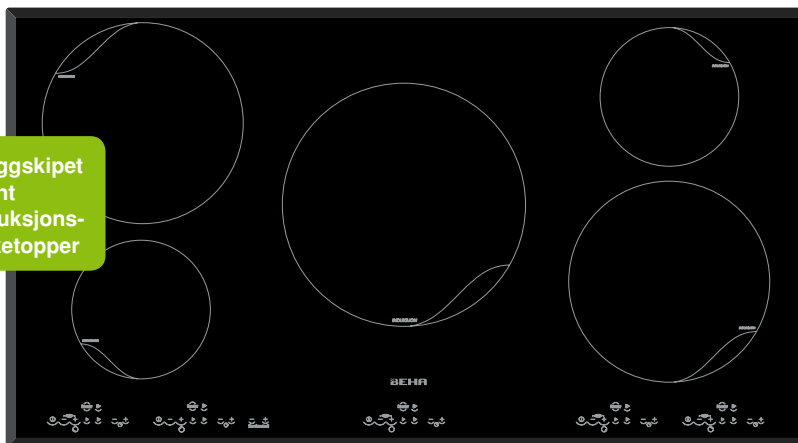
Sikkerheten er vel ivaretatt med 7 forskjellige sikkerhetssystemer som hver for seg ivaretar kontroll av blant annet overkok, for høy temperatur, metalldetektor som hindrer at platene blir utilsiktet aktivert av mindre metallgjenstander.

Toppen har også et "Koblingsur" på venstre kokesone bak, som gjør det mulig å f.eks. sette over potetene om morgenen, og få de ferdigkokte på ettermiddagen. Varselur (inntil 99 minutter) på alle fem kokesonene. Designet er holdt i kjent Beha stil med en sort, blank overflate og fasettkanter på alle fire sider. En riktig lekkerbiskken blant induksjonselskere!

Maks effekt: 10.800 W. Farge: Nøytral sort.

For separat bruk eller i kombinasjon med valgfri stekeovn.

Flaggskipet blant induksjons-koketopper



Med en kokesone på 28 cm som gir hele 3600 "induksjonswatt" har du det nærmeste du kommer et Wokbluss uten å bruke gass. Ideelt til "wooking" av grønnsaker og strimlet kjøtt. Den store suppekjelen passer også her.



Bildet viser ventilatorhette BVR 990 (side 53)

Kjøkkenventilatorer

Ved matlaging utvikles matos og damp. Velger du en Beha kjøkkenventilator fjernes matosen effektivt, slik at fett ikke avsettes på vegger og i tak. En effektiv ventilator skal fjerne matosen uten å pumpe for mye luft ut av kjøkkenet ditt. Enkelt renhold og et ekstra lavt lydnivå er i tillegg viktige punkter ved valg av ventilator. Beha ventilatorene imøtekommer alle disse kravene.

Valg av ventilator

Du trenger en ventilator eller en ventilatorhette, og må gjøre et valg. Hva skal man legge vekt på?

Design - Selvsagt er du opptatt av hvordan din nye ventilator er utformet, form og farge, ja at den er stilig.

Støy eller lyd - Selvsagt skal du kunne oppholde deg på kjøkkenet uten å bli plaget av sjenerende støy fra ventilatoren, kanskje et lavlydstrekk er det du trenger?

Effekt - Selvsagt skal ventilatoren ha en viss effekt. Du skal på relativt kort tid fjerne matlukt for eksempel etter en solid panne med stekt makrell. Men samtidig bør ikke effekten være så stor at du tømmer huset for oppvarmet luft i vinterhalvåret.

Rengjøring - Selvsagt er det viktig å kunne fjerne fettfilter og komme til motor og viftehjul. Hvis ikke dette rengjøres skikkelig vil ventilatoren din miste effekten over tid. I det hele tatt er det mange ting å ta hensyn til ved valg av ventilator. Beha dekker de aller fleste...

Kjøkkenventilatorer



BV 950 sort, side 48



BV 950 hvit, side 48



BV 950 rustfri, side 48



BV 917, side 49



H 19 hvit, side 49



H 19 rustfri, side 49

Kjøkkenventilatorer for innbygging



BV 405, side 50



BV 420, side 51



BVR 560, side 52



BVR 600, side 52

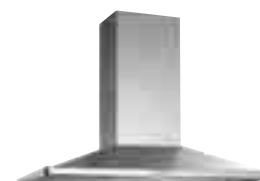
Ventilatorhetter i rustfritt stål



BVR 980, side 52



BVR 990, side 53



BVR 995, side 53

Kjøkkenventilator BV 950

For montering under alle typer overskap/ krydderhylle. Direkte utblåsing eller resirkulasjon (med vaskbart kullfilter BV 301). Automatisk filtervakt (AFC) varsler når filteret må rengjøres. Fettfilter i aluminium. Hele 5 reguleringstrinn. Separat lysbryter. Meget enkelt renhold. Meget stillegående - kun maks. (60 dB (A)). Lavlydtrinn, kun 29 dB (A). Toppkarakter i luftfjerning (94% oppfangningsgrad). Behagelig arbeidslys (11 W lysstoffrør).

Farge: hvit (50, 60, 70 cm), sort (60 cm), rustfri (60 cm)

Klargjort for pyntesett BV 100 (messing eller stål). Se nederst på siden.

Automatisk filtervakt (AFC)

Skal du oppnå en maksimal oppfangningskapasitet på ventilatoren din, er det viktig at fettfilteret rengjøres regelmessig. På de luxe ventilator BV 950 er det innebygget filtervakt som varsler når filteret må rengjøres, ved en rød indikator på bryterpanelets venstre side.



Tilleggsutstyr til BV 950

Kanalsett BV 154, vaskbart kullfilter med utluftingsgitter BV 301, kanalsett for kullfilterløsning BV 303, se side 51, samt pyntesett BV 100 (se under).



BV 950 sort



BV 950 hvit



BV 950 rustfri

Pyntesett i messing eller forniklet stål, type BV 100

Stilig og funksjonelt pyntesett til BV 917 og BV 950. Leveres som tilleggsutstyr.



Kjøkkenventilator H 19



H 19 hvit



H 19 rustfri

Dette er den enkleste og rimeligste Beha ventilatoren. Direkte utblåsning eller resirkulasjon. Ventilatoren med det standard klassiske utseendet fåes både i hvit og rustfri utførelse. Funksjonell og enkel å montere - stillegående med tre reguleringsmuligheter og to lys. Fettfilter i aluminium. Kan styres med kullfilter for bruk i omluftsløsning. Leveres i bredde 60 cm i hvit eller rustfri utførelse. Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154 og kullfilter K 56, se side 53.

Kjøkkenventilator BV 917



BV 917 hvit

For montering under alle typer overskap/krydderhyll. 3 reguleringstrinn. Kombibryter for motor/lys. Direkte utblåsning eller resirkulasjon med kullfilter. Fettfilter i aluminium utførelse. Meget enkelt renhold. Meget stillegående - kun maks. 60 dB (A). Toppkarakter i luftfjerning (94% oppfangningsgrad). Behagelig arbeidslys (11 W lysstoffrør). Farge: hvit. Leveres i bredde 60 cm. Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154, vaskbart kullfilter BV 301, kanalsett for kullfilter BV 303 (se side 51), samt pyntesett BV 100 (se side 48).

BV 950 og BV 917 med toppresultater i test!

Behas ventilatorer har oppnådd topp testresultater i nordiske forbrukertester, med toppkarakterer både for lavt støynivå, enkelt renhold og oppfangingskapasitet.

Maks lydnivå for Beha BV-ventilatorene er 60 dB (A), som er blant markedets desidert mest stillegående. Merk spesielt at BV 950 har et lavlydtrinn (trinn 1) på kun 29 dB (A).

Enkelt renhold

En ventilator suger opp fett, matos og damp fra komfyren. Fettet avsettes i ventilatorens fettfilter eller kullfilter. Det er viktig med hyppig renhold av fettfilteret, og at kullfilteret



byttes når det er "mettet" med fett. Forøvrig må ventilatorens overflater være enkle å renholde. Behas ventilatorer er meget enkle å renholde. På de luxe ventilator BV 950 er det en innebygget filtervakt som varsler når filteret må rengjøres, ved

en rød indikator på bryterpanelets venstre side. Det er viktig at man kommer enkelt til å ta ut viftehjulet for renhold. Dette må gjøres om sugeeffekten skal opprettholdes. På disse ventilatorene er det meget enkelt å ta ut viftehjulet for renhold.



Beha ventilatorer for innbygging gir et ekstra elegant inntrykk av kjøkkenet ditt, ved at ventilatoren monteres over en kokeøy eller under en damphetten (BV 405), eller som innebygget super slimline ventilator (BV 420).

Bygginn ventilator BV 405

Bygginn ventilator i rustfritt stål utførelse. For montering over kokeøyer, dampheatter eller lignende. Direkte utblåsing i kombinasjon med kanalsett BV 154 eller for sirkulasjon eller omluft med kullfilter K 12. Ventilatoren har 2 stk fettfilter i aluminium som enkelt kan vaskes i oppvaskmaskin. 2 x 50 W halogenlys gir glimrende lysforhold. Enkelt renhold. Meget stillegående, maks 56 db, med en solid kapasitet på hele 500 m³. Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154 og kullfilter K 12, se neste side.



Bygginn ventilatoren BV 405 monteres oppe over kokeøyer, under damphetten o.l. En meget elegant løsning.

Bygginn ventilator BV 420

Bygginn ventilator BV 420 leveres med front i rustfritt stål, og er kun 2,6 cm høy.

BV 420 er en ventilator beregnet for montering under overskap eller krydderhylle. For direkte utblåsning, eller resirkulasjon med vaskbart kullfilter BV 302. 3 reguleringstrinn. Ventilatoren har en uttrekkbar front med et elegant design utført i rustfritt stål. Ventilatoren er kun 2,6 cm høy. Den er utstyrt med kompaktlys-rør, og fettfilter. Viftehjul kan taes ut for rengjøring uten behov for verktøy. En av markedets mest stillegående ventilatorer, og

meget effektiv. Fjerner opptil 96% av matos og damp.

Farge: Front i rustfritt stål (kan evt. skiftes ut til front i tre).

OBS. Viften er 29,6 cm dyp og krever en skapdybde på 31,5 cm eller mer.

Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154, vaskbart kullfilter BV 302, kanalsett for kullfilter BV 303, se under.

Tilleggsutstyr til kjøkkenventilatorer

K 12 Kullfilter til BV 405

Denne lille kullkassetten monteres på innbyggingsventilator BV 405 dersom du ønsker en omlufts-løsning.



BV 301 Vaskbart kullfilter med utluftingsgitter til BV 917/BV 950

Smart vaskbart kullfilter som passer for den som er ute etter en god omlufts-løsning. Standardfilteret i ventilatoren erstattes med det vaskbare kullfilteret.



BV 154 Kanalsett til alle Beha ventilatorer

Dette kanalsettet inneholder en 1,5 m 5 tommer slange, og passer til alle Beha ventilatorer. Slangeklemmer medfølger.



BV 302 Vaskbart kullfilter med utluftingsgitter til BV 420

Spesialtilpasset kullfilter til ventilator BV 420. Ideell løsning der det ikke er mulig å få kanal ut. Standardfilteret i ventilatoren erstattes med det vaskbare kullfilteret.



BV 303 Kanalsett ved bruk av vaskbare kullfiltere BV 301 eller BV 302

Sett bestående av et kanalsett for innvendig skapmontasje, og et gitter for montasje i toppen på overskapet. Benyttes sammen med kullfilter BV 301 eller BV 302.



Ventilatorhette BVR 560

Denne hetten er virkelig et kupp for den som ønsker seg en ventilatorhette i rustfritt stål utførelse uten at det skal "koste skjorta". Økonomimodellen har et nydelig design kombinert med en grei sugekapasitet på 300 m³ pr time. Ventilatoren er kun 60 cm bred, slik at denne skulle kunne passe inn i de fleste kjøkkenløsninger. Ventilatorhetten er utstyrt med 2 x 40 W belysning og fettfilter i aluminium. For montering på rett vegg over komfyr eller komfyrtopp.

Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154 og kullfilter K 56, se neste side.



BVR 560

Ventilatorhette BVR 600

Dette er en enkel ventilatorhette som de fleste har plass til. Ventilatoren er kun 60 cm bred, og passer inn i et hvert kjøkken enten du har valgt bygginn eller frittstående komfyr. BVR 600 har et enkelt, kvadratisk design. Ventilatoren er utstyrt med to fettfiltere i aluminium, og har trykknappkontroll for regulering av de tre hastighetene på motoren. Ventilatorhetten er utstyrt med to halogenlys. Hetten har fleksibel tilpasning opp til full takhøyde. For montering på rett vegg over komfyr eller komfyrtopp.

Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154, kullfilter K12, se neste side.



BVR 600

Ventilatorhette BVR 980

Denne ventilatorhetten er 90 cm bred, og har delikate avrundede hjørner. Ventilatorhetten har elektronisk touchkontroll av motorens 6 reguleringstrinn, og er selvsagt utstyrt med fettfiltere i aluminium som er enkle å ta ut og vaske i oppvaskmaskinen. Det er hele 6 hastigheter på motoren. Enkel programmering av 15 minutters autostopp gir deg muligheten for at ventilatoren automatisk slår seg av. En særdeles elegant hetteløsning som har to halogenlys (2 x 50W) i bakkant. Hetten har fleksibel tilpasning opp til full takhøyde. For montering på rett vegg over komfyr eller komfyrtopp. Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154, kullfilter K12, se neste side.



BVR 980

Ventilatorhette

BVR 990



BVR 990

Toppmodellen i Behas BVR serie av ventilatorhetter. Det er sjeldent å se en ventilatorhette som kombinerer funksjon og elegant utseende så bra som på Beha BVR 990. Inspirasjonen av europeisk kunst er tydelig å se gjennom de buede og glatte kurvene i denne 90 cm brede ventilatorhetten. Sikret med høy kvalitet klart glass, som også leverer mengder av naturlig lys til rettene som tilberedes på komfyrtoppen. Kombinasjonen av glass og børstet rustfritt stål innbyr til en romslig forfinelse og raffinement til ethvert kjøkken.

Motor- og lysregulering foretas meget enkelt ved hjelp av et touch control system. Det er hele 6 hastigheter på motoren. Enkel programmering av 15 minutters auto stopp gir deg muligheten for at ventilatoren automatisk slår seg av. 2 x 50 W halogenlys gir deg et stilig arbeidslys. Fettfiltere i aluminium er en selvfølge i denne klassen. Hetten har fleksibel tilpasning opp til full takhøyde. For montering på rett vegg over komfyr eller komfyrtopp. En ventilator for den som skal ha det absolutt beste! NB! Kun for utblåsning. Kan ikke benyttes med kullfilter. Tilleggsutstyr: Kanalsett BV 154, se nederst på siden.

Ventilatorhette, fritthengende

BVR 995



BVR 995

Dette er flaggskipet i Behas serie av ventilatorhetter i rustfritt stål. En fritthengende ventilator beregnet for takmontasje over for eksempel en kokeøy. Motor og lysregulering foregår med hjelp av et enkelt touch control system med betjening plassert på en av ventilatorens langsider. 6 hastigheter på motoren. Enkel programmering av 15 minutter autostopp gir muligheten for at ventilatoren automatisk slår seg av.

Elektronisk filtervakt sier fra når fettfilteret må rengjøres. 2 x 50 W halogen gir mer enn tilstrekkelig arbeidslys. Hetten er regulerbart for å oppnå eksakt takhøyde. Med to motorer oppnår du en totaleffekt på 750 kubikkmeter luft pr. time.

Tilleggsutstyr: Kullfilter K 15 (passer kun til BVR 995), kanalsett BV 154. Se nederst på siden.

Tilleggsutstyr til ventilatorhetter



BV 154 Kanalsett til alle Beha ventilatorer

Dette kanalsettet inneholder en 1,5 m 5 tommers slange, og passer til alle Beha ventilatorer. Slangeklemmer medfølger.



K 12 Kullfilter til BVR 600 og BVR 980

Denne kullkassetten monteres på ventilatorhettene BVR 600 og BVR 980, dersom du ønsker en omluftsløsning.



K 15 Kullfilter til BVR 995

Denne kullkassetten monteres på ventilatorhette BVR 995, dersom du ønsker en omluftsløsning.



K 56 Kullfilter til BVR 560 og H 19

Kullkassett beregnet for montering på ventilatorhetten BVR 560, eller ventilator H 19 dersom du ønsker en omluftsløsning.

Tekniske data for gulvkomfyrer

Produkt		A 2058 K og A 2158 K	A 2055 K og A 2155 K	A 2155	A 2154 K	A 2154
FARGEUTVALG		Sort/hvit	Sort/hvit	Hvit	Hvit	Hvit
SPENNING		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
MAKS. BELASTNING		9615 W	9365 W	10165W	9365 W	10160W
STEKETERMOMETER		Ja				
ELEKTRISK KOBLINGSUR		Ja				
VARSELUR		Ja	Ja	Ja		
TIDSUR		Ja	Ja	Ja		
PLUTRONIC COMPUTER						
VEKT		67 kg	67 kg	67 kg	67 kg	67 kg
LETT Å FLYTTE/JUSTERINGSMULIGHETER		2 stillbare hjul 2 stillskruer	2 stillbare hjul 2 stillskruer	2 stillbare hjul 2 stillskruer	2 stillbare hjul 2 stillskruer	2 stillbare hjul 2 stillskruer
MÅL	Utvendige mål (B x D cm)	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60
	Alternative høyder (cm)	85 - 90 - 91	85 - 90 - 91	85 - 90 - 91	85 - 90 - 91	85 - 90 - 91
	Dybde m/åpen dør (cm)	95	95	95	95	95
	Stekeovn (cm) Nto. (B x D x H cm)	46 x 45,5 x 31	46 x 45,5 x 31	46 x 45,5 x 31	46 x 45,5 x 31	46 x 45,5 x 31
	Varme-/gryteskap (B x D x H cm)	45 x 43 x 17,5	45 x 43 x 17,5	45 x 43 x 17,5	45 x 43 x 17,5	45 x 43 x 17,5
KOKEPLATER/ KOKESONER	Antall/type	4 (keramiske)	4 (keramiske)	4 (støpejern)	4 (keramiske)	4 (støpejern)
	Ant. kokesteder m/6 trinns reg.	3	3	4	3	4
	Ant. kokesteder m/trinnløs reg.	1 (utvidbar)	1 (utvidbar)	0	1 (utvidbar)	0
	Kokeeffekt	6200 W	6200 W	7000 W	6200 W	7000 W
	Kokeplate-/kokesone (diameter/effekt)	21 cm/2100 W	21 cm/2100 W	22 cm/2000 W	21 cm/2100 W	22 cm/2000 W
		14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1500 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1500 W
		18/12cm-1700/700 W	18/12cm-1700/700 W	18 cm/2000 W	18/12cm-1700/700 W	18 cm/2000 W
		14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1500 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1500 W
	Temp. sikring kokeplater	4 x ROD Term.	4 x ROD Term.	3 x egovakt	4 x ROD Term.	3 x egovakt
STEKEOVN	Ovnsvolum (EN 50304)	67 liter	67 liter	67 liter	67 liter	67 liter
	Hurtigstart	Ja	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon
	Oppv.tid til 200° hurtigstart	8 minutter	8,5 minutter	8,5 minutter	8,5 minutter	8,5 minutter
	Elektrisk roterende grillspidd					
	Oppv.tid til 200° o/u varme	12 minutter	12 minutter	12 minutter	12 minutter	12 minutter
	Oppv.tid til 200° varmluft	10,5 minutter	10,5 minutter	10,5 minutter	10,5 minutter	10,5 minutter
	Termostat reg. område	70 - 280°C	70 - 280°C	70 - 280°C	70 - 280°C	70 - 280°C
	Emaljetype stekeovn	JBar-emalje	JBar-emalje	JBar-emalje	JBar-emalje	JBar-emalje
	Med stekeskinner					
	Belysning	Dobbel, 2x25 W	Dobbel, 2x25 W	Dobbel, 2x25 W	Dobbel, 2x25 W	Dobbel, 2x25 W
	Tilbehør	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne
		4 stekebrett	4 stekebrett	4 stekebrett	4 stekebrett	4 stekebrett
		1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist
STEKEOVNSDØR	Barnesikret dør	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Luftavkjølt dobbelt glass	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Avtagbart innerglass	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Varmereflekt. glass	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
STEKE- FUNKSJONER	Antall stekefunksjoner	11	5	5	5	5
	Over-/undervarme	1100 W + 1100 W	1100 W + 1100 W	1100 W + 1100 W	1100 W + 1100 W	1100 W + 1100 W
	Varmluft	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W
	Grill	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W
	Mini grill	900 W				
	Supergrill					
	Pizzafunksjon	3100 W	3100 W	3100 W	3100 W	3100 W
	Gratinerer	2200 W	2200 W	2200 W	2200 W	2200 W
	Omluft	2200 W				
	Hurtigstart	3100 W				
	Kald vifte	Ja				
	Overvarme separat	1100 W				
	Undervarme separat	1100 W				
VARMESKAP/ GRYTESKAP/ SKUFF	Type	Varmeskap	Gryteskap	Gryteskap	Gryteskap	Gryteskap
	Varmeskap effekt W	250 W				
	Volum varme-/gryteskap	34 liter	34 liter	34 liter	34 liter	34 liter
	Elementplassering varmeskap	i bunnen				
ENERGIKLASSE (EN 5304)		B	B	B	B	B

	D 629 K	D 632 K	D 627 K	D 623 K	D 623	D 620 K	D 620	BK 5010	D 644 KI
	Rustfri	Rustfri, sort, hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Hvit	Rustfri
	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
	10000 W	9400 W	9400 W	9400 W	8800 W	9300 W	8700 W	7200 W	10500 W
	Ja		Ja						
	Ja		Ja						
	Ja		Ja						
	Ja		Ja						
	Ja								
	52 kg	52 kg	52 kg	52 kg	52 kg	52 kg	52 kg	47 kg	52 kg
	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer	4 stillskruer
	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	59,5 x 60	50 x 60	59,5 x 60
	85 - 90	85 - 90	85 - 90	85 - 90	85 - 90	85 - 90	85 - 90	85 - 90	85 - 90
	103	103	103	103	103	103	103	102	103
	43,5 x 40,5 x 33,5	43,5 x 40,5 x 33,5	43,5 x 40,5 x 33,5	43,5 x 40,5 x 33,5	43,5 x 40,5 x 33,5	43,5 x 40,5 x 33,5	43,5 x 40,5 x 33,5	41,5 x 43,5 x 32,2	43,5 x 40,5 x 33,5
	52,5 x 47 x 16	52,5 x 47 x 16	52,5 x 47 x 16	52,5 x 47 x 16	52,5 x 47 x 16	52,5 x 47 x 16	52,5 x 47 x 16	40 x 46 x 7	525 x 47 x 16
	4 (keramiske)	4 (keramiske)	4 (keramiske)	4 (keramiske)	4 (støpejern)	4 (keramiske)	4 (støpejern)	4 (støpejern)	4 (induksjon)
	0	0	4	4	4	4	4	4	0
	4 (2 utvidbare)	4	0	0	0	0	0	0	4
	6200 W	6200 W	6200 W	6200 W	6500 W	6200 W	6500 W	5000 W	7200 W
	14,5 cm-1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1000 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1000 W	14,5 cm/1000 W	14,5 cm/1400 W
	21/12 cm-2300/800 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1500 W	14,5 cm/1200 W	14,5 cm/1500 W	14,5 cm/1000 W	21,0 cm/2200 W
	25/14 cm-2200/1400 W	21cm 2100 W	21cm 2100 W	21,0 cm/2100 W	18 cm/2000 W	21,0 cm/2100 W	18 cm/2000 W	18 cm/1500 W	18 cm/1800 W
	14,5 cm/1200 W	18 cm/1700 W	18 cm/1700 W	18,0 cm/1700 W	22 cm/2000 W	18,0 cm/1700 W	22 cm/2000 W	18 cm/1500 W	18 cm/1800 W
	4 x Rod term.	4 x ROD Term.	4 x ROD Term.	4 x Rod term.	2 x egovakt	4 x Rod term.	2 x egovakt	4 x Rod term.	4 x Rod term.
	59 liter	59 liter	59 liter	59 liter	59 liter	59 liter	59 liter	58 liter	59 liter
	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon	Ja, m/pizzafunksjon				Ja, m/pizzafunksjon
	13 minutter	13 minutter	13 minutter	13 minutter	13 minutter	13 minutter	13 minutter		13 minutter
	Ja								
	14 minutter	14 minutter	14 minutter	14 minutter	14 minutter	14 minutter	14 minutter		14 minutter
	15 minutter	15 minutter	15 minutter	15 minutter	15 minutter				15 minutter
	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C	50 - 250°C
	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile	ETC-emaile
	Ja								
	Enkel 25 W	Enkel, 25 W	Enkel, 25 W	Enkel 25 W	Enkel 25 W	Enkel 25 W	Enkel 25 W	Enkel 25 W	Enkel 25 W
	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne	1 stor panne
	2 stekebrett	2 stekebrett	2 stekebrett	2 stekebrett	2 stekebrett	1 stekebrett	1 stekebrett	1 stekebrett	2 stekebrett
	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist	1 steke-/grillrist
	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
	12	8	8	8	8	4	4	4	8
	900 W + 1100 W	900 W + 1100 W	900 W + 1100 W	900 W + 1100 W	900 W + 1100 W	900 W + 1100 W	900 W + 1100 W	900 W + 1300 W	900 W + 1100 W
	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W				2000 W
	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W
		900 W	900 W	900 W	900 W				900 W
	2900 W								
	3000 W	3100 W	3300 W	3100 W	3300 W				3300 W
	2000 W	2000 W	2200 W	2000 W	2200 W				2200 W
	2000 W								
	Ja								
	900 W	900 W	900 W	900 W	900 W	900 W	900 W	900 W	900 W
	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	1300 W	1100 W
	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff	Gryteskuff
	39 liter	39 liter	39 liter	39 liter	39 liter	39 liter	39 liter	39 liter	39 liter
	B	B	B	B	B	B	B	A	B

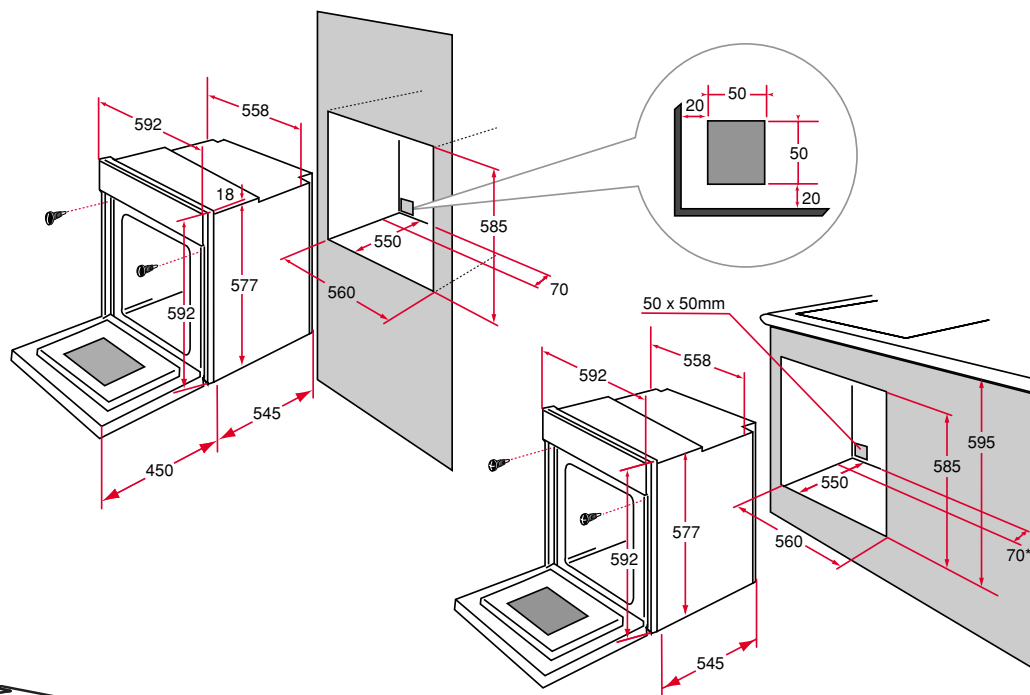
Tekniske data for bygginn stekeovner

Produkt		S 600	S 607	S 610
TYPE		Multifunksjon	Multifunksjon	Multifunksjon
FARGEUTVALG		Stål, hvit, sort	Stål, hvit, sort	Stål, hvit, sort
STRØMTILFØRSEL		AC 1N 230 V	AC 1N 230 V	AC 1N 230 V
STRØMKABEL	Lengde (cm)	150	150	150
	Plugg	AC 1 N 230V/50Hz, 16A	AC 1 N 230V/50Hz, 16A	AC 1 N 230V/50Hz, 16A
DISPLAY I BRYTERPANEL			Ja	Ja
VARSELLAMPER		Ja	Ja	Ja
Steketermometer			Ja	Ja
El. koblingsur			Ja	Ja
Varselur			Ja	Ja
Tidsur			Ja	Ja
Plutronic computer				Ja
BELYSNING STEKEOVN	Lyspære(r)	1 x 25 W	1 x 25 W	1 x 25 W
	“På” når døren er åpen			
THERMOSTATENS ARBEIDOMRÅDE		50-250°C	50-250°C	50-250°C
EMALJETYPE STEKEOVN		ETC-omalje	ETC-omalje	ETC-omalje
VEKT (kg)		43	44	44
MÅL B X H X D (mm)	Forpakning	670 x 710 x 650	670 x 710 x 650	670 x 710 x 650
	Total mål	595 x 595 x 575	595 x 595 x 575	595 x 595 x 575
	Stekeovn	40,8 x 32,2 x 40,2	40,8 x 32,2 x 40,2	40,8 x 32,2 x 40,2
OVNSVOLUM		Liter (EN 50304)	58	58
STEKE- FUNKSJONER	Antall stekefunksjoner	8	10	12
	Omluft			Ja
	Over-/undervarme	Ja	Ja	Ja
	Grill med grillspyd			Ja
	Grill/vifte med spyd			
	Supergrill med grillspyd			Ja
	Gratineringsfunksjon	Ja	Ja	Ja
	Supergrill	Ja	Ja	Ja
	Pizzafunksjon	Ja	Ja	Ja
	Økonomi over-/undervarme			
	Varmeskapfunksjon			
	Grill	Ja	Ja	Ja
	Varmluft	Ja	Ja	Ja
	Kald vifte	Ja	Ja	Ja
	Dampovn			
	Easycok steke-system			
	Kombinasjonsvarme		Ja	Ja
	Minigrill		Ja	Ja
	Overvarme	Ja	Ja	Ja
	Undervarme	Ja	Ja	Ja
STRØMFORBRUK	Bunnpulsert			
	Energiklasse (EN 5304)	A	A	A
	Maks (W)	3300 W	3300 W	3300 W
	Overvarme (W)	900 W	900 W	900 W
	Undervarme (W)	1300 W	1300 W	1300 W
	Varmluft (W)	2000 W	2000 W	2000 W
RENGJØRING	Dampkoking (W)			
	Metode	Manuell	Manuell	Manuell
	Pyrolyse			
DØR	Pyrolyse ECO			
	Kald dør			
	Antall glass	2	2	2
	Avtagbart innerglass	Ja	Ja	Ja
TILBEHØR	Dør lukket under pyrolysebehandling			
	Bøyd rist			
	Flat rist	1	1	1
	Langpanne 20 mm	2	2	2
	Langpanne 45 mm	1	1	1
	Grillspidd			Ja
	Perforert tilberedningsfat			
Fatbeholder				

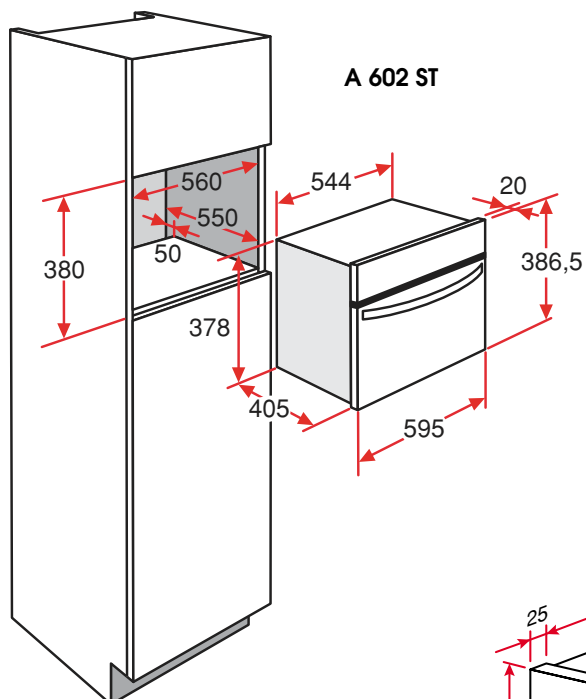
	S 620 PYR	A 600 PYR	A 602 PYR	A 602 ST
	Multifunksjon	Multifunksjon +	Multifunksjon +	Dampkoking
	Sort matt	Rustfritt stål	Sort, hvit, rustfritt stål	Rustfritt stål
	220 - 240 V, 16A	220 - 240 V, 16A	220 - 240 V, 16A	220 - 240 V, 10A
	130	130	130	130
	AC 1 N 230V/50Hz, 16A	AC 1 N 230V/50Hz, 16A	AC 1 N 230V/50Hz, 16A	AC 1 N 230V/50Hz, 16A
	1 analog, 1 digital	1 digital (grønn LCD)	1 digital (grønn LCD)	1 digital (grønn LCD)
	Ja	Ja	Ja	Ja
	Ja	Ja	Ja	
	Ja	Ja	Ja	
	Ja	Ja	Ja	
	2 x 15 W	1 x 15 W	1 x 15 W	1 x 15 W
	Ja	Ja	Ja	Ja
	50°C-250°C	50°C-250°C	50°C-250°C	100°C
	Pyrolitisk emalje	Pyrolitisk emalje	Pyrolitisk emalje	Rustfritt stål
	45	43	43	23
	640 x 670 x 660	640 x 670 x 660	640 x 670 x 660	700 x 500 x 580
	592 x 577 x 592	592 x 577 x 592	592 x 577 x 592	595 x 387 x 405
	435 x 320 x 380	435 x 320 x 410	435 x 320 x 410	390 x 185 x 325
	53	53	53	23,5
	7	8	8	1 (dampkoking)
	Ja	Ja	Ja	
	Ja	Ja	Ja	
	Ja		Ja	
	Ja			
		Ja		
		Ja	Ja	
	Ja	Ja	Ja	
	Ja	Ja	Ja	
	Ja	Ja	Ja	
		Ja	Ja	
				Ja
			Ja	
		Ja	Ja	
	Ja			
	A	A	A	
	3390 W	3390 W	3390 W	1770 W
	2100 W	2100 W	2100 W	
	1200 W	1200 W	1200 W	
		2000 W	2000 W	
				1770 W
	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Manuell
	2 h / 2830 W	2 h / 2830 W	2 h / 2830 W	
	1h30 / 2830 W	1h30 / 2830 W	1h30 / 2830 W	
	Ja	Ja	Ja	
	4	4	4	2
	Ja	Ja	Ja	
	1	1	1	1
	1	1	1	
	1	1	1	
		1	1	
	Ja		Ja	
				1
				1

Utskjæringsmål for bygginn stekeovner

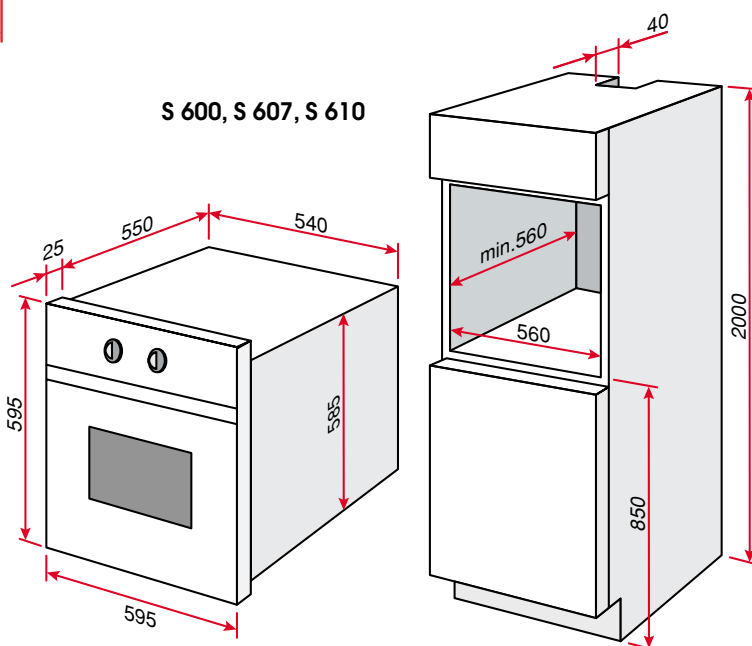
A 600 PYR
A 602 PYR
S 620 PYR



A 602 ST



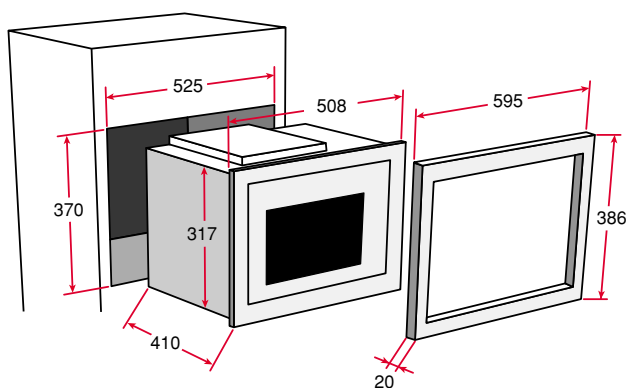
S 600, S 607, S 610



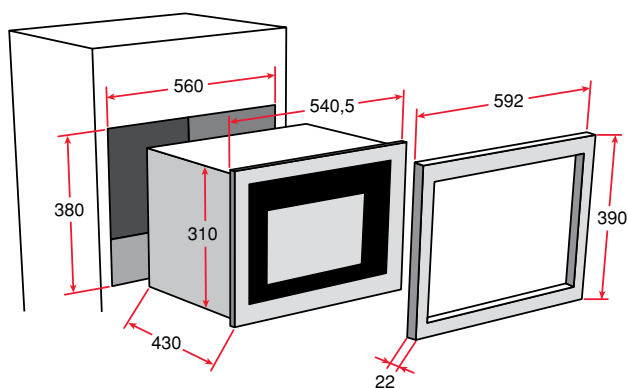
Tekniske data mikrobølgeovner

TYPE	MB 300	MB 380
Fargeutvalg	Stål	Stål, hvit, sort
Utvendige mål (mm)	317 x 508 x 410	390 x 592 x 400
Ovnsvolum	23 liter	24 liter
Utstyr	Innbyggingsramme	Crisppanne
Total effekt (maks)	900 W	2800 W
Crisppanne/pizzafunksjon		Ja
Nødvendig sikr. stør.	16 A	16 A
Timer	30 minutter	60 minutter
Grillelement		Ja, 1250 W

MB 300



MB 380



OBS! ta hensyn til rammens totale høyde ved montering

Tekniske data bordkomfyr

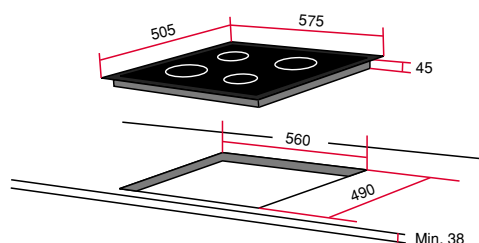
TYPE	BK 5003G
Utvendige mål (mm)	B: 570mm D: 385mm H: 330mm
Ovnsvolum	23 liter
Utstyr	1 stor emalj. stekepanne, 1 liten emalj. stekepanne, 1 stekerist
Total effekt (maks)	2650W
Stekeovnseffekt	1150W
Termostat	Trinnløs regulerbar
Kontroll-lampe	For alle funksjoner
Kokeplater	180mm - 1500W , 145mm - 1000W Begge platene har 6-trinns regulering
Nødvendig sikr. stør.	16A
Praktisk bruk	Stekeovn + 1000W kokeplate, eller begge kokeplatene samtidig
Grillelement	Ja

Tekniske data for bygginn koketopper

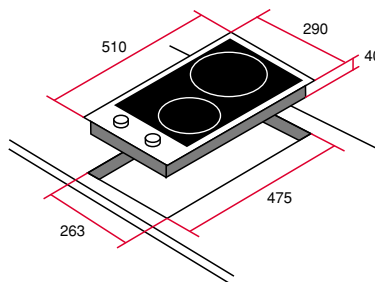
UTRUSTNING-TYPE	T 621 KT (elektrisk)	T 622 KT (elektrisk)	T 301 KE (elektrisk)	T 30 SGW 1 (gass)	T 60 SG 4 (gass)	T 30 SG 2 (gass)
Type platetopp	Keramisk	Keramisk	Keramisk	Rustfritt	Rustfritt	Rustfritt
Antall kokesoner	4 high light	4 high light	2 kokesoner	2 kokesoner	4 gassbrennere	2 gassbrennere
Antall utvidbare kokesoner		2 kokesoner				
Koblingsur						
Farge på ramme			Rustfritt stål	Rustfritt stål		
Ytre mål B x H x L	575 x 48 x 505 mm	575 x 48 x 505 mm	510 x 290 x 48 mm	510 x 290 x 48 mm	580 x 500 x 40 mm	510 x 290 x 40 mm
Utskjæringsmål	560 x 490 mm	560 x 490 mm	475 x 263 mm	475 x 263 mm	555 x 475 mm	475 x 263 mm
Elektrisk installasjon	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles kontakt	Tilkobles kontakt	Tilkobles kontakt
Kokeeffekt	6,5 kW	6,3 kW	3 kW	3,5 kW	8,1 kW	3 kW
Watt/dimensjoner på kokesteder	2 x 14,5 cm 1,2 kW	2 x 14,5 cm 1,2 kW	1,2 kW	1 x wok bluss 3,5 kW	1 gassbluss 1 kW	1 gassbluss 1 kW
	1 x 18 cm 1,8 kW	1 x 12/18 cm 0,7/1,7kW	1,8 kW		2 gassbluss 1,8 kW	1 gassbluss 2 kW
	1 x 21 cm 2,3 kW	1 x 12/21 cm 0,9/2,2 kW			1 gassbluss 3 kW	
Restvarmeindikatorer	Ja, 4 stk.	Ja, 4 stk.	Ja, 2 stk.			
Med reguleringsbrytere	Ja, enkel touch control (1)	Ja, touch control (4)	Ja	Ja	Ja	Ja
Vekt	9,5 kg	9,5 kg	5 kg	6 kg	17 kg	6,5 kg
Fargeutvalg	Sort	Sort m/fassettslipte kanter	Sort m/rustfri ramme	Rustfritt stål	Rustfritt stål	Rustfritt stål
Sikkerhetsventil				Ja	Ja	Ja
Varselur						
Antall boostere						

Utskjæringsmål for bygginn koketopper

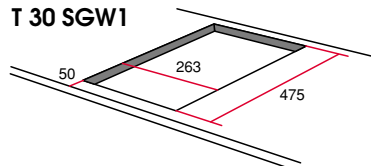
T 621 KT, T 622 KT



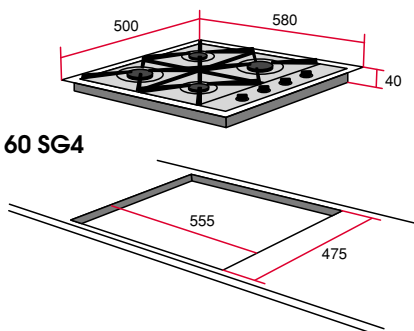
T 301 KE



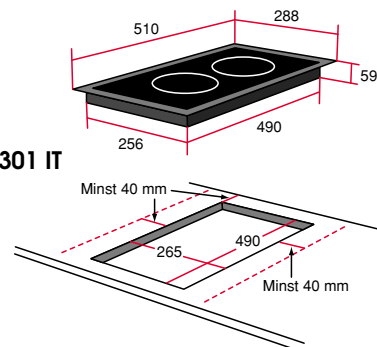
T 30 SG2
T 30 SGW1



T 60 SG4

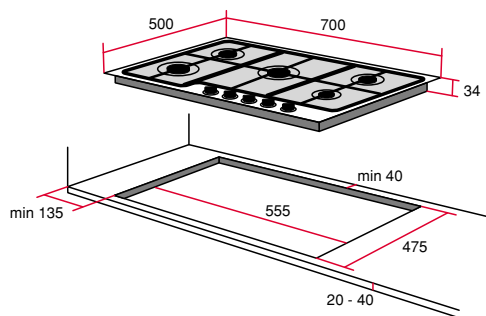


T 301 IT

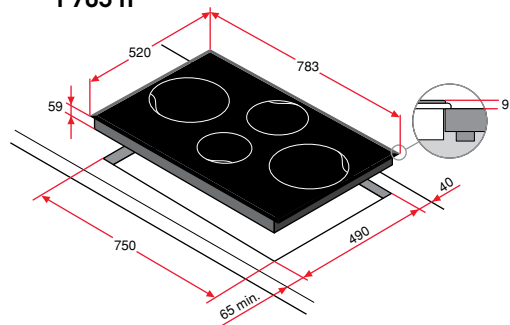


	T 70 SGW 5 (gass)	T 70 EGW 5 (gass)	T 301 IT (induksjon)	T 603 IT (induksjon)	T 604 IT (induksjon)	T 605 IT (induksjon)	T 705 IT (induksjon)	T 905 IT (induksjon)
	Rustfritt	Emaljert	Keramisk	Keramisk	Keramisk	Keramisk	Keramisk	Keramisk
	5 gassbrennere	5 gassbrennere	2	4	4	4	4	5
			Induksjon	Induksjon	Induksjon	Induksjon	Induksjon	Induksjon
						På kokesone venstre bak	På kokesone midten bak	På kokesone venstre bak
		Matt						
	700 x 500 x 34 mm	700 x 500 x 34 mm	268 x 59 x 510 mm	580 x 59 x 510 mm	580 x 59 x 510 mm	580 x 59 x 510 mm	783 x 59 x 520 mm	931 x 59 x 520 mm
	555 x 475 mm	555 x 475 mm	265 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	750 x 490 mm	900 x 490 mm
	Tilkobles kontakt	Tilkobles kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 25A kontakt	Tilkobles 2 stk 25A kontakter
	11,1 kW	11,1 kW	5,6 kW	5,9 kW	5,9 kW	7,2 kW	7,2 kW	10,8 kW
	1 gassbluss 1 kW	1 gassbluss 1 kW	2 x 18 cm - 2,8 kW	1 x 21 cm - 3,1 kW	1 x 21 - 3,1 kW	1 x 23 - 3,2 kW	1 x 16 cm - 2,2 kW	2 x 16 cm - 2,2 kW
	2 gassbluss 1,8 kW	2 gassbluss 1,8 kW		2 x 18 cm - 2,8 kW	2 x 18 cm - 2,8 kW	2 x 18 cm - 2,8 kW	1 x 18 cm - 2,8 kW	2 x 23 cm - 3,2 kW
	1 gassbluss 3 kW	1 gassbluss 3 kW		1 x 16 cm - 2 kW	1 x 16 cm - 2 kW	1 x 16 cm - 2,2 kW	2 x 23 cm - 3,2 kW	1 x 28 cm - 3,6 kW
	1 wokbluss 3,5 kW	1 wokbluss 3,5 kW						
			Ja, 2 stk	Ja, 4 stk	Ja, 4 stk	Ja, 4 stk	Ja, 4 stk	Ja, 5 stk
	Ja	Ja	Ja, touch control	Ja, touch control	Ja, touch control	Ja, touch control	Ja, touch control	Ja, touch control
	19 kg	19 kg	5,5 kg	9,5 kg	9,5 kg	10 kg	13 kg	17 kg
	Rustfritt stål	Sort emaljert	Sort, med fassett- slipte kanter	Sort, med rettskårne kanter	Sort, med fassett- slipte kanter	Sort, med fassett- slipte kanter	Sort, med fassett- slipte kanter	Sort, med fassett- slipte kanter
	Ja	Ja						
			På bakre kokesone, 99 minutter	På høyre kokesone, bak, 99 minutter	På alle kokesoner, 99 minutter	På alle kokesoner, 99 minutter	På alle kokesoner, 99 minutter	På alle kokesoner, 99 minutter
			0	0	4	4	4	5

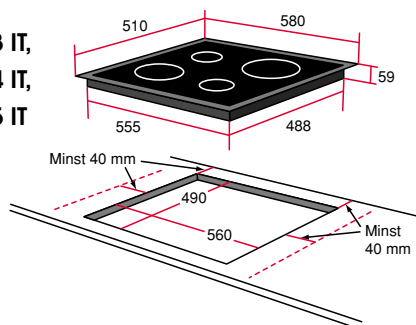
T 70 SGW5, T 70 EGW5



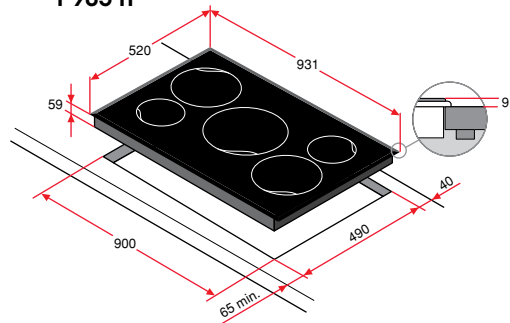
T 705 IT



**T 603 IT,
T 604 IT,
T 605 IT**



T 905 IT

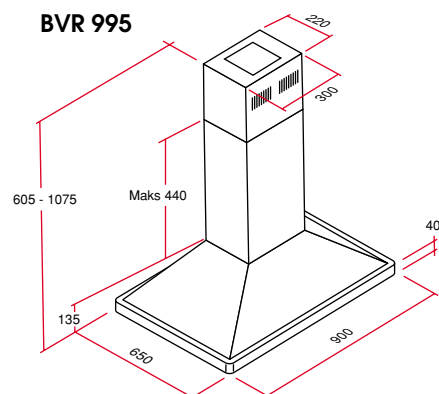
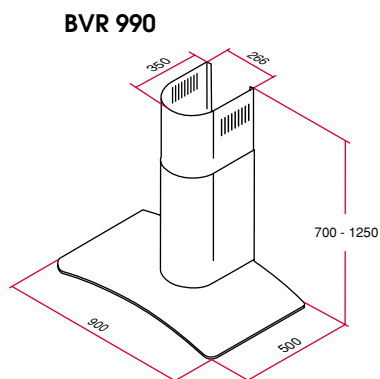
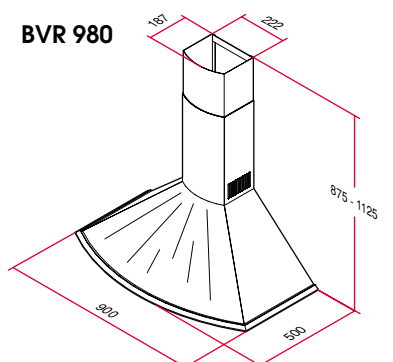
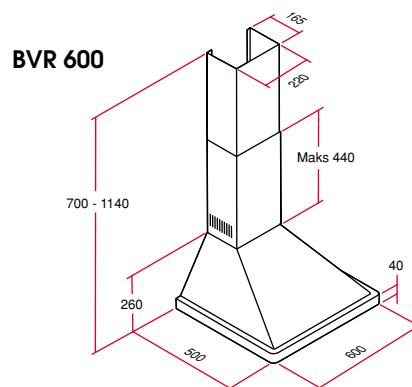
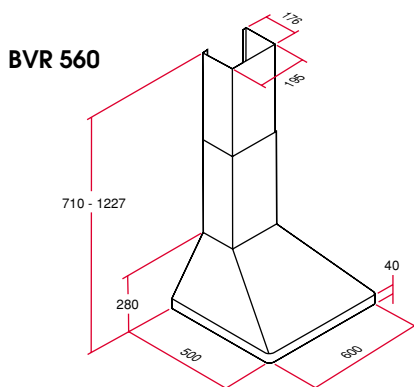


Tekniske data for kjøkkenventilatorer og ventilatorhetter

TYPE	Utvendige mål (mm)	Bruksområde	Maks kapasitet (m³/time)	Belysning	Motoreffekt (maks)
BV 405	B: 530 D: 310 H: 240	Utblåsning eller resirkulasjon	500 m³/t	2 x 50 W halogen	200 W
BV 420	B: 598 D: 296 H: 26	Utblåsning eller resirkulasjon	390 m³/t	Lysrør 11W (G23)	65 W
BVR 560	B: 600 D: 500 H: 710 - 1227	Utblåsning eller resirkulasjon	300 m³/t	2 x 40 W mignon	120 W
BVR 600	B: 600 D: 500 H: 700 - 1140	Utblåsning eller resirkulasjon	500 m³/t	2 x 50 W halogen	200 W
BVR 980	B: 900 D: 500 H: 875 - 1125	Utblåsning eller resirkulasjon	500 m³/t	2 x 50 W halogen	200 W
BVR 990	B: 900 D: 500 H: 700 - 1250	Kun utblåsning	500 m³/t	2 x 50 W halogen	200 W
BVR 995	B: 900 D: 650 H: 605 - 1075	Utblåsning eller resirkulasjon	750 m³/t	2 x 50 W halogen	2 x 200 W
BV 917	B: 598 D: 480 H: 80	Utblåsning eller resirkulasjon	389 m³/t	Lysrør 11W (G23)	70 W
BV 950 hvit	B: 598, 698, 498 D: 480 H: 80	Utblåsning eller resirkulasjon	385 m³/t	Lysrør 11W* (G23)	70 W
BV 950 sort	B: 598 D: 480 H: 80	Utblåsning eller resirkulasjon	385 m³/t	Lysrør 11W (G23)	70 W
BV 950 rustfri	B: 598 D: 480 H: 80	Utblåsning eller resirkulasjon	385 m³/t	Lysrør 11W (G23)	70 W
H 19 hvit/rustfri	B: 598 D: 500 H: 130	Utblåsning eller resirkulasjon	300 m³/t	2 x mignon 40W	120 W

* 50cm versjon - lysrør 9W (G23)

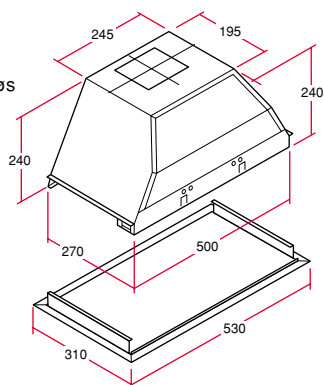
Målskisser for kjøkkenventilatorer og ventilatorhetter



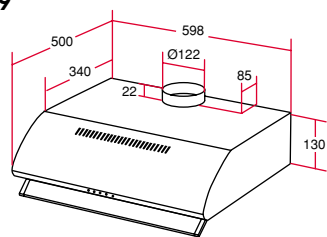
	Regulering	Lydnivå dB(A) Maks(min)	Oppfangningsgrad (%)	Filtertype	Filterkontroll	Anmerkning
	3-trinn	56dB(A) (40db(A))		Aluminiums trådfilter		Med front i rustfritt stål
	3-trinn	63dB(A) (45dB(A))	95%	Aluminiums trådfilter		
	3 trinn	69dB (45dB)		Aluminiums trådfilter		Produsert i rustfritt stål
	3 trinn	60dB (50dB)		Aluminiums trådfilter		Produsert i rustfritt stål
	6 trinn m/touch control	60dB (50dB)		Aluminiums trådfilter	Ja	Produsert i rustfritt stål
	6 trinn m/touch control	60dB (50dB)		Aluminiums trådfilter	Ja	Produsert i rustfritt stål
	6 trinn m/touch control	64dB (54dB)		Aluminiums trådfilter	Ja	Produsert i rustfritt stål
	3-trinn	60dB(A) (43db(A))	94%	Aluminiums trådfilter		
	5-trinn	60dB(A) (29db(A))	94%	Aluminiums trådfilter	AFC - automatisk filterkontroll	Leveres i 50, 60, 70 cm bredde
	5-trinn	60dB(A) (29db(A))	94%	Aluminiums trådfilter	AFC - automatisk filterkontroll	
	5-trinn	60dB(A) (29db(A))	94%	Aluminiums trådfilter	AFC - automatisk filterkontroll	
	3-trinn	69dB(A) (47db(A))	79%	Aluminiums trådfilter		

BV 405

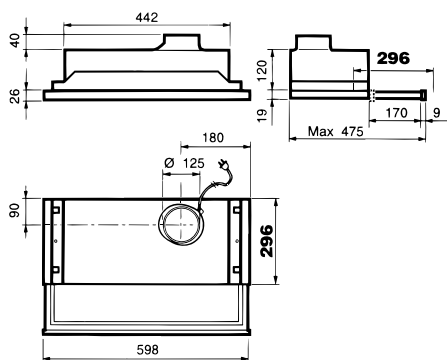
NB, ikke løs ramme



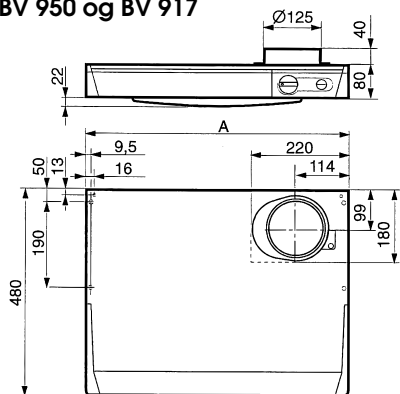
H 19



BV 420



BV 950 og BV 917



BV 917

Bredde	A
600	598

BV 950

Bredde	A
700	698
600	598
500	498



Beha er også en totalleverandør av elvarmeovner. Spør etter vår spesialbrosjyre for elvarmeprodukter.



www.beha.no - alltid oppdatert

Våre internettsider vil alltid ligge et hestehode foran vårt trykte materiell. Ta turen innom www.beha.no for å finne den siste oppdaterte informasjon om våre produkter, nyheter og mye, mye mer...



Beha produkter siden 1917

BEHA har i mer enn en menneskealder vært blant de ledende leverandører av elektriske husholdningsapparater og varmeovner til norske hjem og bedrifter. BEHA-produkter i et antall av over 10 millioner, mer enn dobbelt så mange som det finnes mennesker i landet vårt, er gjennom årene levert til kvalitetsbevisste norske forbrukere.

Snart 90 års forskning og erfaring er bygget inn i dagens BEHA-produkter. Denne kompetansen, sammen med det faktum at Beha alltid er i forkant av utviklingen med forbedrede produksjonsmetoder og nyutvikling, utgjør det solide fundamentet for BEHAs gode renommé.

BEHA er et heleiet norsk firma, som idag produserer komfyrer og varmeovner i sitt toppmoderne fabrikkbygg på Heistad, 9 km. syd for Porsgrunn sentrum.

For å komplettere Behas produktsortiment innen koke-, kjøkkenventilasjon- og elvarmeprodukter, har Beha Elektro AS innledet samarbeide med anerkjente internasjonale produsenter av kvalitetsprodukter som tilfredstiller Behas strenge krav til kvalitet, design og produktspesifikasjoner. Dette gjør at Beha kan tilby et komplett produktsortiment innen ovennevnte produktområder.

Din Beha forhandler:

Vi takker Huseby Kjøkken AS i Våle, MIAS (Miljø Interiør AS) i Sandefjord og Byggmakker Carlsen i Sandefjord for velvillig bistand under fotograferingen til denne brosjyren. Rett til tekniske endringer for alle produkter i denne brosjyren, forbeholdes uten forutgående varsel. Det tas forbehold om eventuelle trykkfeil. Vi gjør oppmerksom på at denne brosjyren kan inneholde fargeavvik i forhold til faktiske produkter.

BEHA

Beha Elektro AS, 3940 Porsgrunn, Norge Tlf.: 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 60

E-post: post@beha.no Internett: www.beha.no