



Hvorfor velge

induksjonstopper?



BEHA

Innhold

Innledning	3
Induksjons-prinsippet	4 - 5
Full kontroll over varmen	6
Bedre arbeidsmiljø på kjøkkenet	7
Konstant, jevn varme	8
Reguleringsvennlig	9
Raskt og energibesparende	10 - 11
Rask avkjøling	12 - 13
Enkel rengjøring	14
Sikkerhet	15
Produkter	16 - 17
Hvilke typer kjeler og panner kan brukes?	18
Tekniske data for Beha induksjonstopper	19

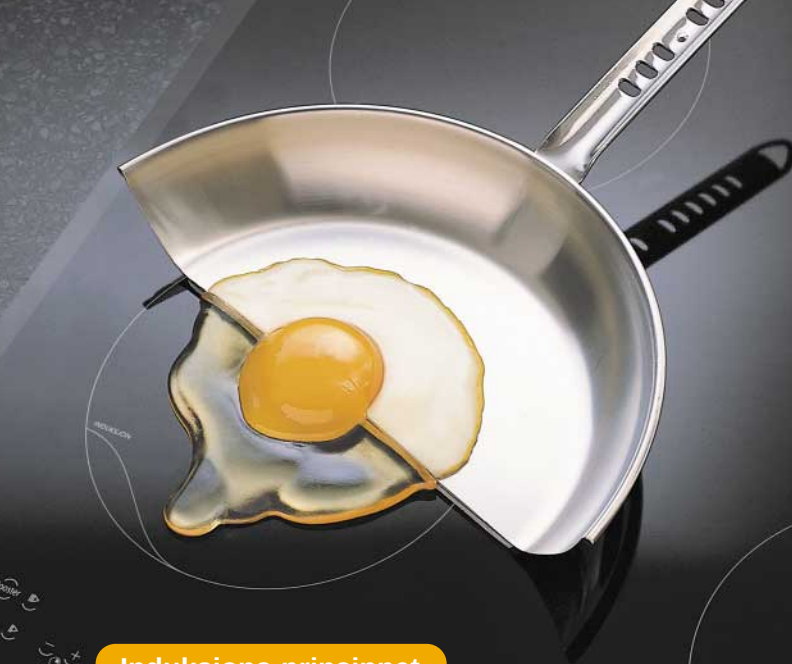
Induksjon

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. Koke- og steketoppen forblir kald! Dette er ganske enkelt fantastisk!

Fordeler med induksjon

- **Raskt**
- **Reguleringsvennlig**
- **Sikkert**
- **Fleksibelt**
- **Energibesparende**
- **Enkel rengjøring**
- **Gir bedre arbeidsmiljø på kjøkkenet**

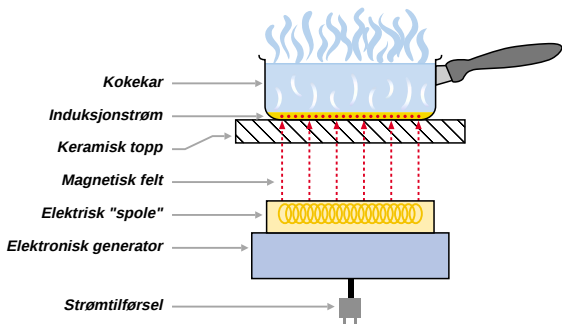




Induksjons-prinsippet

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 induksjon-sonen 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!

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 induksjons-sonen kommer denne i kontakt med det magnetiske feltet og det blir sendt induksjons-strøm 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.





Full kontroll over varmen

Induksjons-koketopper gir deg uovertruffen kontroll over varmen. Varmen kan reguleres i 9 eller 15 trinn. Dette gir deg muligheten til å velge akkurat den temperaturen du trenger - fra den svakeste til den sterkeste - med topp presisjon.

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. Med induksjon er dette enkelt.



Bedre arbeidsmiljø på kjøkkenet

- › Ingen varme plater når de ikke er i bruk
- minimal restvarme
- › Minimal varmeavgivning fra plater til kjøkkenmiljøet
- › Minimale muligheter for å brenne seg

gass



induksjon





Fleksibelt

Avhengig av modell:

- › Wattinstillinger i 9 eller 15 trinn
- › Timerfunksjon
- › Tidsur med start og stopptid (T605IT)
- › Booster funksjon opptil 3200 watt. En booster er en effektforsterker som finnes på våre to mest eksklusive modeller.



Reguleringsvennlig

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.



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 strømbesparelser på ca. 45% i forhold til vanlige koketopper.

**Tiden det tar å koke
opp 2 liter vann på ulike
typer koketopper**

*Induksjon
4 min. 46 sek.*



Gass 8 min. 46 sek.



Keramisk 9 min.



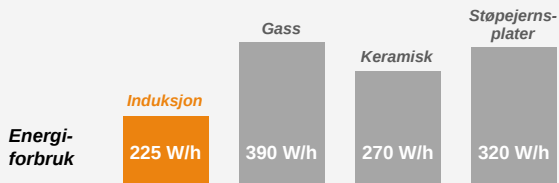
Std. plate 9 min. 50 sek.



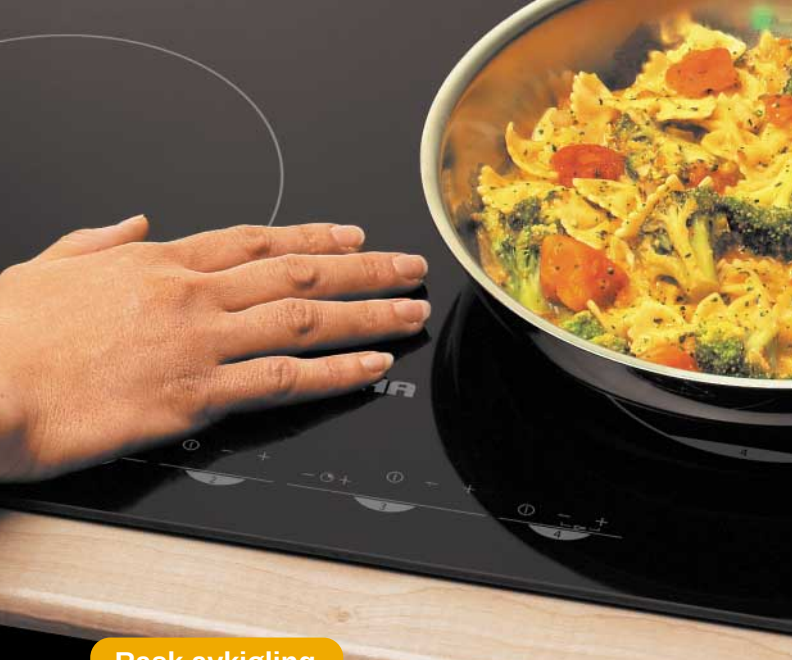
Virkningsgrad sammenlignet med andre typer koketopper

Induksjon	85%
Gass	42%
Keramiske topper	52%
Støpejernsplater	45%

Induksjon er den mest økonomiske kokemetoden



*Testen er utført med 2 liter vann fra temperatur 20°C til 95°C



Rask avkjøling

Kun bunnen av kjelen varmes opp under koking på en induksjonskoketopp. 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.



**Tiden det tar å kjøle ned
kokestedet til 60°C på ulike
typer koketopper**

Induksjon
6 min. 10 sek.



Gass 13 min. 20 sek.



Keramisk 24 min.



Støpejerns plate 49 min.



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.



Sikkerhet

Beha induksjonstopper er ikke bare lekre å se på, de har også masse sikkerhet innebygget.

- **Overflomsikring** - kobler ut strømmen blant annet ved overkok.
- **Overopphetingsikring** - kobler ut strømmen bl.a. ved tørrkoking og varsler med en pipetone.
- **Barnesikret tastatur** - mot både barn og kjæledyr.
- **Restvarmeindikatorer** - lysende H'er (hot) sier fra at det er mer enn ca. 60 grader på kokestedet.
- **Auto Stopp funksjon** - still inn maksimum koketid hvis ønskelig.
- **Kjele detektor** - registrerer at det er bunnen på en kjele, og om denne er magnetisk.
- **Bestikk registrator** - verken kniv, skje eller gaffel er nok til å starte kokestedet.

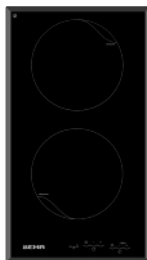
Induksjons koketopp T 301 IT

Denne komfyrtoppen 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.

Maks effekt: 2800 watt.

To kokestedet på 2800 watt.

Farge: Nøytral sort.



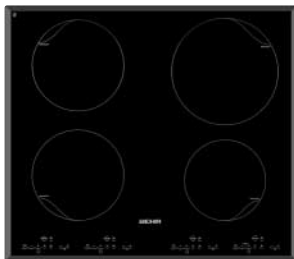
Induksjons koketopp T 603 IT

En fullverdig induksjons komfyrtopp, men i litt enklere utførelse. Den har glatt kant på alle fire sider, men utseendet viser med all tydelighet at den er en av Beha familien. Med en maks effekt på 5900 watt er dette heller ingen sinke innenfor koking. Det er 7 forskjellige sikkerhetssystemer også på denne. Farge: Nøytral sort.



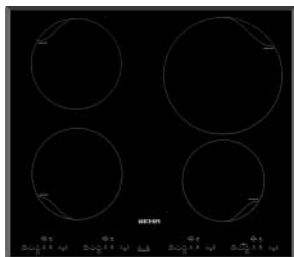
Induksjons koketopp T 604 IT

60 cm induksjonstopp med 4 kokesoner og fasettkanter. 4 separate kontrollpanel, en for hver enkelt kokesone. Rask og konsentrert oppvarming gjennom et "booster" system som fungerer som en akselerator på hvert kokested. Barnesikring av kontrollpanel og auto stopp system som sikrer at koketoppen blir slått av ved overoppheting eller søling. Maks effekt: 5900 watt. Farge: Nøytral sort



Induksjons koketopp T 605 IT

Topppmodellen av Beha induksjonstopper. 60 cm induksjonstopp med fasettkanter. 4 boostere - en for hver "kokesone". 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 en "Start-kontroll" som muliggjør at du kan f. eks. sette over potetene om morgenen, og få de ferdigkokte på ettermiddagen. Maks effekt: 7200 watt. Farge: Nøytral sort



Hvilke typer kjeler og panner kan brukes?

De fleste kjeler og panner kan brukes på en induksjonskoke-
topp, men det finnes unntak: Kjeler i kobber, glass eller ren
aluminium.

Det eneste som kreves er at kjelen må være magnetisk. Du kan
sjekke om gryta er egnet ved hjelp av en magnet. Henger mag-
neten fast, vil gryta fungere på en induksjonskoke-
topp.

Ja



Støpejern



Rustfritt 19/8 stål



Blandet aluminium

Nei



Kobber



Glass



Aluminium

Tekniske data

Type	T 301 IT	T 603 IT	T 604 IT	T 605 IT
Mål	26,8 x 51 cm	58 x 51 cm	58 x 51 cm	58 x 51 cm
Utførelse	Nøytral sort med fasettkant	Nøytral sort med rettkant	Nøytral sort med fasettkant	Nøytral sort med fasettkant
Design	Beha design/ Beha logo	Beha design/ Beha logo	Beha design/ Beha logo	Beha design/ Beha logo
Størrelse kokesteder	2 x 18 cm	2 x 18 cm 1 x 21 cm 1 x 16 cm	2 x 18 cm 1 x 21 cm 1 x 16 cm	2 x 18 cm 1 x 23 cm 1 x 16 cm
Kokesteder i watt	2 x 2800 W	2 x 2800 W 1 x 3100 W 1 x 2000 W	2 x 2800 W 1 x 3100 W 1 x 2000 W	2 x 2800 W 1 x 3200 W 1 x 2200 W
Maks watt	2800 W	5900 W	5900 W	7200 W
Sikkerhet *	7 moments sikkerhetpakke*	7 moments sikkerhetpakke*	7 moments sikkerhetpakke*	7 moments sikkerhetpakke*
Timer	99 min.	99 min.****	99 min.	99 min.
Regulering Watt	9 trinn	9 trinn	15 trinn + 4 x booster **	15 trinn + 4 x booster ***

* Sikkerhetspakke som består av: Temperatur begrenser 300°C. Overkok sikring - kobler ut ved overkok. Restvarmeindikatorer viser minimum 60°C. Barnesikring (låsing av betjeningspanel). Auto-stop system (tidsbegrenser). Automatisk kjele-detektor - magnetisk kjele på min. 12 cm. "Metalldetektor" sikring mot små metall gjenstander.

** 4 x booster vil gi 1400 watt x 4 (5600 watt) Den er lydsvak, men ikke lydløs (IX4000 teknologi med releer).

*** 4 x booster vil gi 1800 watt x 4 (7200 watt) Denne er tilnærmet lydløs (IX3-WR teknologi uten releer).

**** Gjelder bakre høyre plate.



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