
RÅD OG VINK

BEHA



Bruksanvisning for frittstående Beha komfyr
BK 6145 Rustfri
BK 6145 Sort
BK 6145 Hvit

God mat med Beha

Med nærmere 90 års erfaring og fremgangsrike tradisjoner bak seg er dagens moderne Beha-komfyr den beste hjelper en husmor eller husfar kan få i sin husholdning. Når de har anskaffet en av våre komfyrer ønsker vi lykke til. De vil snart oppdage at den kan alt som man med rimelighet kan forlange av en topp moderne elektrisk komfyr. Alltid vil den være klar til innsats, slik Behas produkter har vært like fra elektrisitetens barndom her i landet. Nå håper vi også de vil bli fornøyd over å tilhøre en stadig voksende „Beha-familie”.

Med den nye komfyren vil de snart oppdage at det er fullt mulig å gjøre god mat enda bedre. Den er enkel å bruke, og ved å iakttå de råd og vink som finnes i dette heftet, tror vo at Beha-komfyren raskt vil bli en uadskillelig venn og arbeidskamerat på ditt kjøkken. Vi ønsker lykke til. Samtidig minner vi om at Beha ikke bare er et nøkkelord for kvalitet, men også for service!

Vennlig hilsen
BEHA ELEKTRO AS

Innhold

Tekniske data	3
Sikkerhetsregler	4
Betjeningspanel	5
Plassering - installasjon	5
Keramiske komfyrtopper	6
Stekeovn	10
Betjening av stekeovn	10
Grilling	11
Baking og bakervaver	12
Vedlikehold og pleie	17
Montering av veltesikring	21

Tekniske data

Kokesoner

2 sone	14,5 cm - 1200 W
1 sone	21 cm - 2100 W
1 sone	18 cm - 1700 W

Stekeovn	max 3300 W
Grill	2900 W

Volum stekeovn*	
BK 6145 K	53 liter

Belysning

Lyspære 25 watt/E 14, T 300°C.

Installert effekt

230 V ~ 50 Hz

Mål

Høyde x bredde x dybde: 90 x 60 x 60 cm
(85 cm høyde uten sokkel)

Tilbehør

- 1 x Stor panne
- 2 x Stekebrett
- 1 x Grillrist

*Norm EN 50304

Sikkerhetsregler

VIKTIGE RÅD

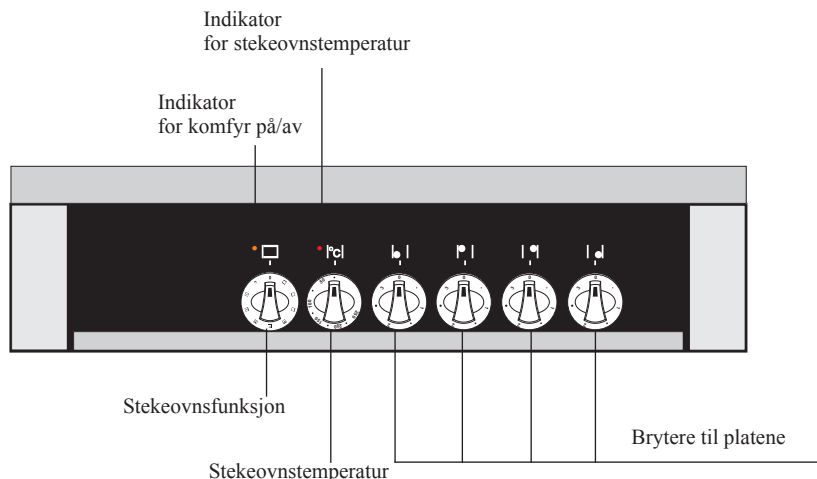
Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annen enn den som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen.

Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for husholdningsbruk, den er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater. Hvis apparatet skal brukes i industriell sammenheng, skal man følge gjeldende bestemmelser for bruksområdet.

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
 - Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
 - La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
 - Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
 - Pass på at nettleddninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
 - Komfyren skal aldri brukes til oppvarming av rommet.
 - Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
 - Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen i bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
 - Ved defekter eller feil skal komfyren kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det *ytre varmeelementet*, ved grilling det *indre varmeelementet*, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
 - „Parker ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen”. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.

Foreta aldri noen inngrep i apparatet, overlat eventuelle reparasjoner til autorisert installatør.

Betjeningspanel



Plassering - installasjon - tilkobling

Komfyren kan installeres mellom kjøkken-skap som er like høye.

Komfyren må plasseres på en slik måte at platene står horisontalt. Vi anbefaler å bruke vater. Da unngår man at fett samler seg på den laveste siden av stekepannen, mens maten blir brent på den andre siden.

Fire skruer plassert nederst på komfyren kan brukes for å kompensere for ujevnheter i gulvet. Når man trekker ut utstyrsskuffen kommer man til disse skruene fra baksiden av komfyren.



Miljøet vårt er svært utsatt. Vi ber derfor om at du følger disse instruksjonene. Tenk på at både innpakningsmateriale, brukte apparater, utskiftede deler og lignende er verdifulle stoffer. Ved hjelp av kil-desortering og stedets renovasjonssystem kan dette sendes til resirkulering.

Deponering av brukte apparater

- For deponering av et brukt apparat skal du henvende deg til det nærmeste oppsamlingsstedet i din kommune.



Deponering av innpakningen til et nytt apparat

Alt innpakningsmaterieell som er brukt til å pakke inn ditt nye apparat kan deponeres uten fare og uten at det blir skader på miljøet.

- Kartongen kan deles opp og sendes med ved papirinnsamling.
- Folien består av polyetylen (PE) og polstringen er av KFK-fri polystyrol (PS). Disse verdifulle stoffene kan anvendes igjen etter resirkulering, om du oppgir dette på oppsamlingstedet.

Adressen til ditt nærmeste oppsamlingssted for deponering av innpakningsmaterialet og brukte apparater får du ved å henvende deg til kommuneforvaltningen.

KERAMISKE KOMFYRTOPPER

Din keramiske komfyrtopp er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.

Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller en annen liten, hard gjenstand faller ned på den.

- Den keramiske komfyrtoppen skal ikke brukes uten at det står kokekar på den. Den skal ikke brukes som benkeplate til å sette fra seg ting på. Pass på at kokekarene som du setter på komfyrtoppen har ren og tørr bunn.
- Hvis du søler sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske komfyrtoppen, skal dette snarest mulig, helst mens det ennå er varmt, fjernes, slik at et ikke oppstår noen kjemiske reaksjoner.
- Det er ikke tillatt å tilberede matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere, på den keramiske komfyrtoppen.
- Pass på at den keramiske komfyrtoppen ikke skrapes opp av utsmykkede, skarpkantede kokekar eller lignende.
- Husgeråd av kunststoff (skjeer, skåler og lignende) skal ikke legges på den varme keramiske komfyrtoppen, de kan raskt smelte og brenne seg fast. Unngå også å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Hvis det på grunn av mekanisk påvirkning oppstår riper eller sprekker i den keramiske komfyrtoppen, må man koble apparatet fra strømmettet umiddelbart ved å dra pluggen ut av støpselet.

TIPS FOR ENERGISPARING

Energisparing er et viktig bidrag til vern av vårt miljø. Derfor bør du alltid følge disse rådene.

- Riktig valg av kokekar er meget viktig ved bruk av elektriske komfyrer. Eventuelle merkostnader for kjøp av kokekar tjener du raskt inn ved energisparingen og lengre levetid på kokekar og komfyrtoppen. I tillegg forkortes tilberedningstiden, slik at man sparer arbeidstid. Ved bruk av for små kokekar er det ikke det at energi går tapt det eneste problemet, det er også stor fare for at mat som koker over brennes fast på komfyrtoppen.
- Restvarmeindikatorne minner deg på at en av kokesonene fremdeles er påslått. I alle tilfeller vil vi anbefale å sette bryteren på trinn 0 noen minutter før man er ferdig med kokingen. Kokesonen vil fremdeles avgi opplagret varme, uten at det forbrukes noe mer energi.
- Sett alltid kasserollen eller stekepannen på kokesonen, før den slås på.
- Bruk alltid – når det er mulig – et lokk som passer til kasserollen, tilberedningstiden blir dermed vesentlig kortere.
- Spesielt energisparende er det å benytte hurtigkasseroller.
- Bruk det høyeste trinnet kun til å få et hurtig oppkok. Når det kommer ut damp under lokket, skal man snarest mulig slå ned bryteren til det lavest mulige trinnet for fortsatt koking. Slik vil du ikke bare bruke mindre energi, men du vil også unngå overkoking og fastbrenning av maten.
- Ved mindre mengder og når retten skal koke videre med minst mulig energiforbruk, velger du det lavest mulige trinnet for fortsatt koking.

VALG AV KOKEKAR

Kokesonene på den keramiske komfyrtoppen er utstyrt med overopphetingsvern. Riktig valg av kokekar er derfor spesielt viktig. Ved feil type kokekar kan det inntreffe at overopphetingsvernet kobler ut varmen.

Noe ekstra kostnader for kjøp av egnede kokekar inntjenes i løpet av kort tid gjennom energisparing og lengre levetid på kokekar og den keramiske komfyrtoppen. I tillegg sparer man tilberedningstid og arbeidstid.

- Bruk alltid kokekar med et tverrmål på bunnen som er lik eller større enn den kokesonen på den keramiske koketoppen som benyttes. Dermed oppnår du størst mulig varmeoverføring.
- Ved for små kokekar sløser man ikke bare med energi, man kan også brenne fast overkøkt mat på den keramiske komfyrtoppen.
- Bruk ikke kokekar med tynn eller buet bunn, da dette kan føre til overoppheting av den keramiske komfyrtoppen. Spesielt godt egnet er kokekar beregnet på elektriske komfyrer, og som er utstyrt med planslipt bunn.
- Pass på at kokekar med håndtak i kunststoff ikke er egnet til bruk i stekeovnen.
- Hold bunnen av kokekaret tørt, slik at du unngår kalkavleiringer på den keramiske komfyrtoppen.
- Ved bruk av spesialkokekar må du i tillegg følge anvisningene til produsenten av kokekaret.



RIKTIG



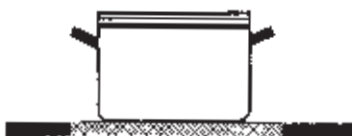
Buet bunn

FEIL!



Hvelvet bunn

FEIL!



Kokekaret for lite

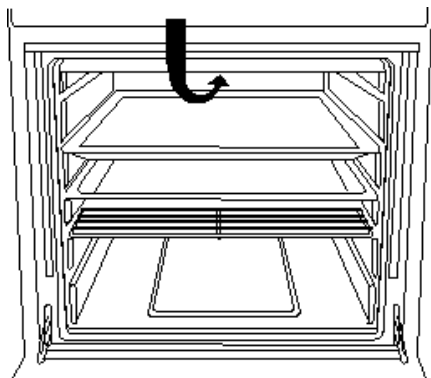
FEIL!

Stekeovnen har flere funksjoner. Man kan selv bestemme om man ønsker å slå på over- og undervarme eller grillen, dette avhenger av mengde og type matvare som tilberedes.








Fordelene med den konvensjonelle over- og undervarmen er som følger:

- God varmfordeling, noe som gir jevn temperatur
- Fin bruning av kjøtt på grunn av høy steketemperatur

Belysning i stekeovnen.



Funksjonsvelger

- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
|  | Overvarme |  | Lys i stekeovn |
|  | Undervarme |  | Gratineringsymbol |
|  | Konvensjonell oppvarming (over- og undervarme) |  | Grill (kun indre-element) |
|  | Varmluft |  | Grill (indre og ytter-element) |
|  | Pizzafunksjon | | |

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

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

Du må velge riktig temperatur.

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

Grilling



Still bryteren på dette symbolet

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

For å slå grillen på skal man:

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

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

Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

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

Det anbefales å ikke slippe barn til stekeovnen.

BAKING OG BAKERVARER

Nyttige tips

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

Steking ved standard oppvarming (over- og undervarme)



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

Steking av kaker med varmluft

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



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

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

Steking av kjøtt med over-/undervarme



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

MERK! Steketipsene i tabell 6 gjelder kjøttstykker på 1 kg. Bruk tabell 7 for steking med varmluft.

Foreslåtte temperaturer og steketider for steking av kjøtt med varmluft



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

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

GRILLING

Kjøtt og fisk bør snus når halve steketiden er gått. I tabell 8B finner du foreslåtte grillparametere.

Foreslåtte temperaturer og steketider ved bruk av termometer

Type kjøtt	Temperatur inne i kjøttet i °C	Rille	Ovnfunksjon			
			Over- og undervarme		Varmluft	
			Temperatur i ovnen i °C	Tid i min.	Temperatur i ovnen i °C	Tid i min.
Svinekjøtt	80-90	2	210-230	90-120	160-180	90-145
Viltkjøtt	80-85	2	220-250	100-120	160-175	100-120
Oksekjøtt	80-95	2	210-230	100-150	160-180	120-160
Kalvekjøtt	85-90	2	210-230	90-140	160-175	90-140
Fisk	80-85	2	210-220	45-60	160-175	45-60

Grilltider ved grilling av kjøtt og fisk. NB. Grilling ved temp 250°C!



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

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

Keramisk komfyrtopp

Rengjør din keramiske komfyrtopp regelmessig, og helst når den er lunken eller kald. Unngå gjentatt fastbrenning av smuss.

Vi anbefaler:

- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjerner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fettflekker og misfarging med metallisk glass fjernes ved hjelp av Jif eller spesialmidlet Cerafix.

Du kan unngå skader på grunn av sukker eller sukkerholdige matvarer ved å rengjøre den keramiske komfyrtoppen med Cerafix – enten alltid eller før tilbereding av sukkerholdige matvarer. Dette middelet legger igjen en silikonfilm på den keramiske komfyrtoppen, som ikke bare beskytter komfyrtoppen, men som også gjør den glattere.

Stekeovn

Hvis mulig rengjøres stekeovnen med mildt såpevann hver gang den har vært brukt mens den fortsatt er litt varm.

Skifte lyspæren inne i stekeovnen

Når du skal skifte lyspæren inne i stekeovnen, skal du først koble komfyren fra strømmettet ved å ta ut eller slå av sikringene.

- Åpne døren til stekeovnen og legg en håndduk i bunnen av stekeovnen, slik at dekkglasset ikke så lett blir knust om det faller ned.
- Lyspæren sitter foran midten oppe i taket i stekeovnen. Den er beskyttet av et rundt dekkglass. Dette dekkglasset fjernes ved å skru det mot venstre.
- Skift den defekte lyspæren (type 25 W / E 14, T 300 °C) med en ny lyspære av samme type.
- Sett deretter **alltid** på dekkglasset ved å skru det mot høyre.

Egenkontroll:

Kontroller sikringene.

Kontroller om komfyren er koblet riktig til nettet. Den kan være overbelastet på grunn av feil tilkobling.

Lyspærer og lamper utsettes for vanlig slitasje, og det omfatter kun garanti på at de fungerer ved installasjon av komfyren.

Rengjøring

Stekeovn

I utgangspunktet gjelder følgende for stekeovnen:

Lave tilberedningstemperaturer = lite tilsmussing av stekeovnen

- Gjør ren stekeovnen – hvis det er nødvendig – så snart som mulig etter at den er brukt.
Bruk ikke stekeovnspray eller slipende pusse- eller skuremidler.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen for å holde den ren.
- Etter å ha vasket stekeovnen med vann, skal døren stå åpen en stund slik at stekeovnen får tørke.
- Ved damping, sterilisering og konservering blir det mye fuktighet i stekeovnen. Tørk den godt etter bruk, ellers kan det oppstå rustskader.

Utvendige emaljeflater

Tørk av de utvendige emaljerte flatene og betjeningspanelet med en fuktig klut.

Bryterknappene kan trekkes rett ut og tas av for rengjøring. Fukt fastbrent smuss med såpevann en tid før du tørker det bort.

Bruk ikke slipende pusse- eller skuremidler

Utføring i rustfritt stål: Til rengjøring av overflatene i rustfritt stål bruker du en fuktig klut, eventuelt med litt rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

Damprensing - Steam-clean

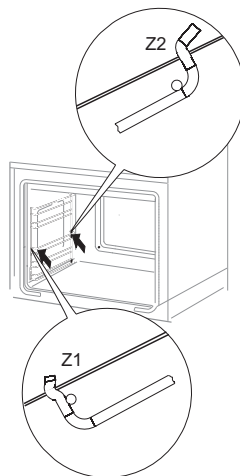
Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: ”nederste varmeelement” og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

Deretter åpne stekeovnen og tørke innvendige vegger med en klut eller svamp. Til slutt vask hele innvendige delen forsiktig. Benytt mildt vann tilsatt rengjøringsmiddel.

Stekeskinner

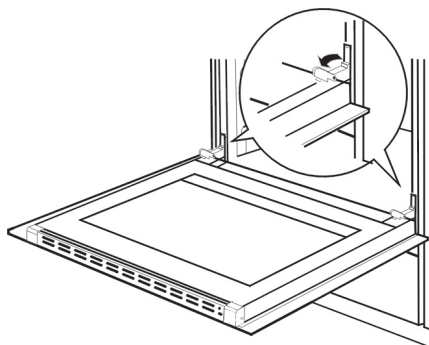
For å ta ut disse til vask, skal man trekke i festet som befinner seg på forsiden (Z1), deretter bøye tilbake skinnen og ta ut den ut av det bakre festet (Z2). Etter vasking av stålskinne, skal disse settes inn i åpningene, og festene (Z1 og Z2) skal trykkes på plass.



Demontering av ovnsdøren

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

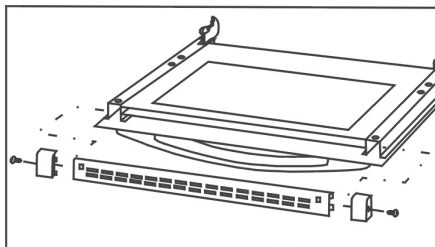
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselen. Døren lukkes så lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig på hengselsarmene.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



Demontering av innerglasset

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

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



Utstyrsskuff

Skuffen under komfyren kan trekkes ut og brukes til stekepanner, stekebrett, griller og annet kjøkkenutstyr.

Når skuffen skal rengjøres må den dras ut, løft fronten litt og ta den ut. Gå fram i motsatt rekkefølge for å sette den på plass igjen.

Påse at skuffen går glatt i rillene på siden.

Før du tar i bruk komfyren første gang

Oppvarming av stekeovnen

Varm opp stekeovnen i 30 minutter. Stekeovnen skal være tom og døren lukket. Still temperaturen på 250. Dette vil fjerne lukten av „nytt“.

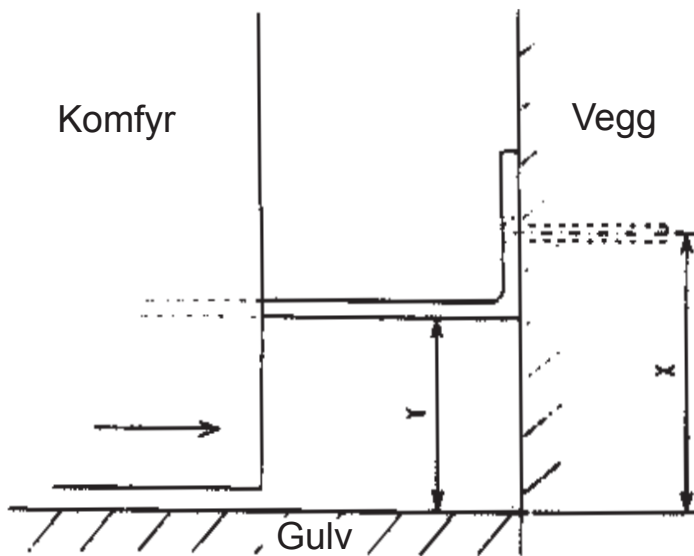
Hvis det oppstår feil

- Ved eventuelle feil skal du i utgangspunktet alltid kontakte vår kundetjeneste eller en autorisert fagmann.
- Forsøk aldri å foreta reparasjoner selv.
- Du bør likevel, før du ringer til kundeservice, kontrollere om sikringene til komfyren er i orden.
- Ved feil eller defekter skal komfyren kobles fra strømmettet ved å ta ut eller slå av sikringene. Den skal først tas i bruk igjen når en fagmann har rettet feilen.

OBS!

Hvis motoren til varmluftsviften på baksiden av stekeovnen stopper, skal man umiddelbart slutte å bruke stekeovnen. Bruk av varmeelementet uten viften kan føre til skader på stekeovnen.

Montering av veltesikring



Komfyr 600, høyde 850: $x = 60$ mm, $y = 30$ mm

Komfyr 600, høyde 900: $x = 100$ mm, $y = 80$ mm

Komfyr 500, høyde 900: $x = 55$ mm, $y = 25$ mm

x = avstand til innfestning mot vegg

y = avstand fra gulv



Beha Elektro AS, 3940 Porsgrunn

Tlf: 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 61

Ordre: 35 51 62 70 e-post: post@beha.no

Internett: www.beha.no

IOAK-1006
(01.2007./1)

