

M40704.0

DK/NO

Brugs- og Installationsvejledning

SE

Bruks- och Installationsanvisning

Touch Control Kogesektion
BF16.1 – AS27SS – B27SS




Baumatic®

Indholdsfortegnelse

DK/NO:

Indholdsfortegnelse	2
Tillykke.....	3
Vigtig information	4
Miljøinformation.....	4
General information.....	4
Sikkerhedsregler	5
Tekniske data	6
Første gang kogepladen anvendes	7
Betjenings panel Touch Control.....	8
Sådan bruges kogepladen.....	8
Nyttige tips for brug af kogesektion	15
Rengøring og vedligeholdelse	16
Indbygning i køkkenelement	17
Elektrisk tilslutning	18
Fejl- og kontrolliste.....	19
Reklamationsbestemmelser	20
Serviceside.....	41

SE:

Innehållsförteckning.....	2
Gratulerar	22
Miljöinformation.....	23
Viktig information	23
Säkerhetsregler	24
Tekniska data	25
Första gången	26
Funktionspanel Touch Control.....	27
Så här används kokplattan	27
Nyttiga tips för användning.....	34
Rengöring och underhåll.....	35
Inbyggande i köksenhet	36
Elektrisk anslutning	37
Fel- och kontrollista.....	38
Reklamationsbestämmelser	39
Service	41

Tillykke ...

... med Deres nye Baumatic produkt.

Dette apparat er resultatet af mange års forskning og udvikling – en udvikling, der i høj grad er foregået i samarbejde med brugerne.

Med Baumatic har De valgt kvaliteten og fordelene ved et produkt, der teknologisk er på forkant med udviklingen.

Læs denne instruktionsbog nøje inden apparatet tages i brug.
Instruktionsbogen giver vigtig information vedr. installation, brug og vedligeholdelse af produktet.

Vigtig information

Efter udpakning, kontrolleres det at apparatet er ubeskadiget. Evt. skader skal omgående meddeles til importøren, eller der hvor De har købt apparatet.

Indpakkingsmaterialer (Plastic - Folie - Polystyren o.s.v.) kan være farligt legetøj for mindre børn, og bør omgående fjernes.

Kogepladen er beskyttet af en plastic film, pas på ikke at beskadige eller ridse kanten når denne fjernes.

Miljø information

Dette apparat opfylder EU direktiv 2002/96/EC om elektronisk affald (VEEE). Korrekt affaldshåndtering forebygger de negative konsekvenser for miljøet.



Symbolet på produktet eller produktets dokumentation indikerer, at dette produkt skal afleveres til miljørigtig affaldshåndtering. Affaldshåndtering skal ske i henhold til lokale regler.

Generel information

Læs denne instruktionsbog nøje inden kogesektionen tages i brug. Instruktionsbogen giver vigtig information vedr. installation, brug og vedligeholdelse.

Dette apparat opfylder alle gældende Europæiske sikkerhedsforskrifter. Alligevel vil vi gøre opmærksom på at pladen naturligvis bliver varm under brug og vil holde en eftervarme efter brug.

Fabrikant og Importør kan ikke drages til ansvar for skader opstået som følge af forkert brug, installation eller anvendelse af apparatet.



CE Mærkning

CE Mærkning – 93/68 Lav volt – 73/23 EMC – 89/336

Materialer der kan komme i berøring med fødevarer – 89/109

Sikkerhedsstandard – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 - 6

BEMÆRK: Pladen eller elementet, hvori kogesektionen skal monteres, skal være af et materiale, der kan tåle temperaturer op til 85°C. Desuden skal der være min. 5 cm luft under kogesektionen, for at sikre tilstrækkelig ventilation. Kogesektionen bør monteres min. 4 cm fra sidestående skabe eller vægge, for at undgå varmeskader på disse. HUSK at montere den medfølgende gummistrimmel under kogesektionens kant. Listen monteres på bordplade kanten inden kogesektionen ilægges. Listen hindrer overkog i at løbe ind under kogesektionen.

Sikkerhedsregler

Dette apparat er beregnet til indbygning i køkkenelement, og må under ingen omstændigheder anvendes uden korrekt indbygning og installation.

Koge sektionen må aldrig anvendes til andet end tilberedning af madvarer. Alt anden anvendelse f.eks. som opvarmningskilde i køkkenet eller tørrested for tøj, må under ingen omstændigheder finde sted, og kan i enkelte tilfælde være direkte livsfarligt.

Anvendelse af elektriske apparater kræver omtanke og følgende sikkerhedsregler bør iagttages:

- Apparatet skal tilsluttes af Aut. El-installatør. Forsøg aldrig selv at tilkoble apparatet.
- Dette apparat skal tilsluttes jordforbindelse jvf. stærkstrømsreglementet
- Træk aldrig i apparatets tilslutningskabel for at trække stikket ud af kontakten.
- Lad aldrig børn bruge apparatet uden opsyn.
- Brug aldrig samledåser eller forlængerledninger.
- Under rengøring skal strømmen til apparatet afbrydes på hovedafbryderen.
- Hvis apparatet skulle svigte eller en teknisk fejl skulle opstå, må De aldrig forsøge selv at reparere apparatet, men tilkald Aut. Baumatic Service.

Af sikkerhedsgrunde skal det være umuligt at komme i kontakt med apparatets elektriske dele, når først apparatet er korrekt installeret. Det skal sikres således, at enhver adgang til de elektriske dele kræver brug af værktøj.

UDPAKNING:

Ved udpakning skal det kontrolleres at apparatet er ubeskadiget og at der ikke er ridser eller revner i den glaskeramiske overflade.

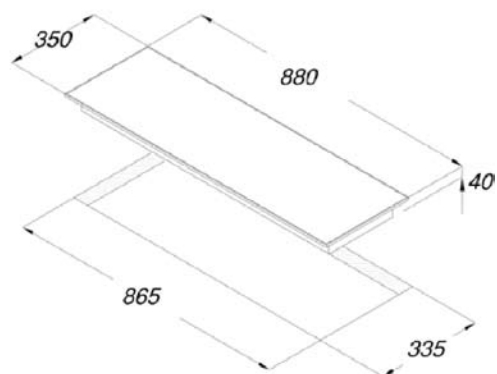
Ridser og skader på glaspladen, der først opdages efter at kogepladen er monteret eller taget i brug, vil blive afvist som reklamations berettiget.

Kontroller at der medfølger følgende:

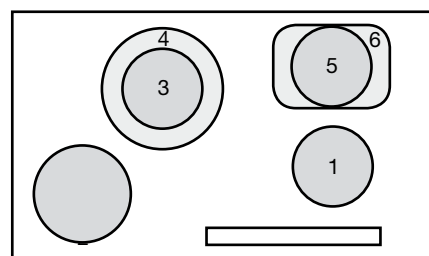
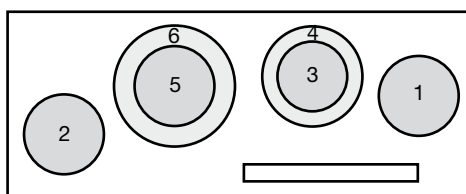
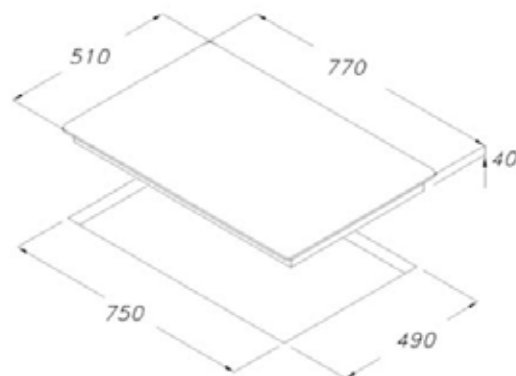
- 1 Baumatic kogesektion
- 1 Glasskraber
- 1 Instruktionsbog
- 4 Fastgørelses bøjler
- 4 Clips
- 4 Skruer
- 1 Pakning

Tekniske data

AS27



BF16.1



Kogezoner effekt og diameter:

Model	1	2	3	4	5	6
AS27	1.20kW- 140mm	1.20kW- 140mm	0.70kW- 120mm	1.70kW- 180mm	0.76kW- 120mm	2.20kW- 210mm
BF16.1	1.20kW- 140mm	1.80kW- 180mm	1.80kW- 180mm	2.20kW- 210mm	1.10kW- 140mm	2.00kW- 240mm

Alle modeller har 4 restvarmeindikeringer.

Elektriske detaljer:

Volt: 230 Vac 50 Hz

For sikring: 2 x 16 Amp.

Max Effekt: 7.20 kW

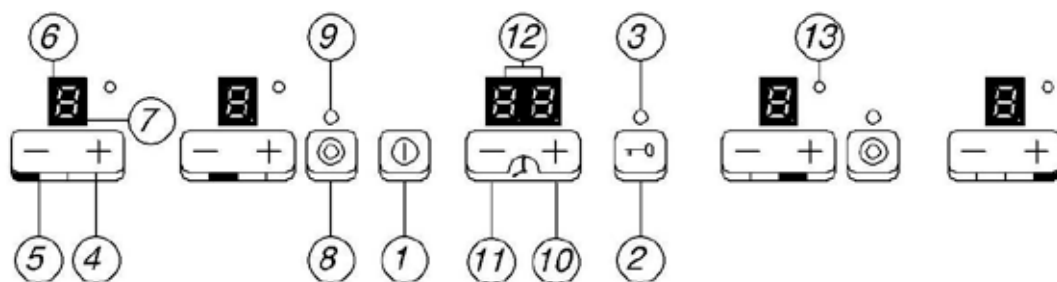
Første gang kogepladen tændes

Inden kogepladen tages i brug første gang er det en god ide at vaske glaspladen med en blød klud opvredet i sæbevand. Dette fjerner eventuelle olierester fra produktionen.

Tænd kogezoneerne én ad gangen. Hver kogezone skal opvarme til maksimum og være i drift ved maksimum i min. 3 minutter før kogezoneen slukkes og en ny tændes.

Når kogepladen opvarmes første gang kan der forekomme lidt lugtgener, men dette er normalt og vil hurtigt forsvinde.

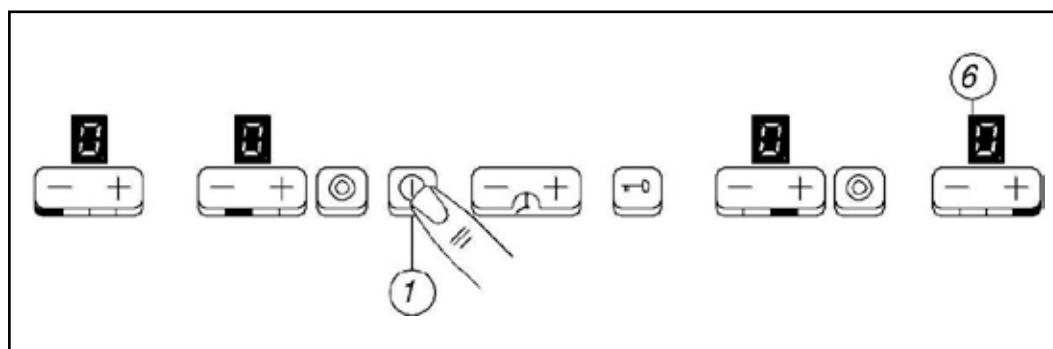
Betjeningspanel Touch Control



1. ON/OFF knap
2. Børne lås
3. Kontrollampe for børne lås
4. Minus (mindre) knap
5. Plus (mere) knap
6. Koge zone indikator
7. Decimal prik symbol
8. Dobbelt hyperspeed zone ON/OFF knap
9. Dobbelt zone ON indikator
10. Plus (mere) knap Timer
11. Minus (mindre) knap Timer
12. Timer display
13. Timer kontrol lampe

Sådan bruges kogepladen

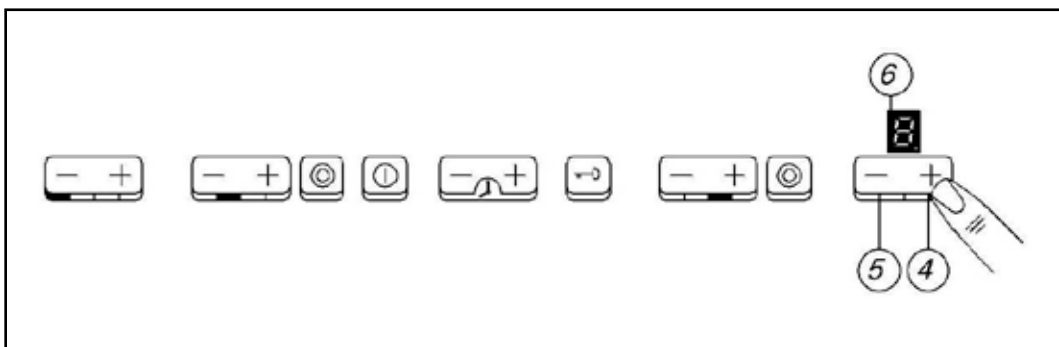
Tænde kogepladen



Før kogezoneerne kan bruges, skal kogesektionen tændes.
Hold en finger på ON/OFF knappen (1) i 3 sekunder. Der høres en akustisk lyd.
Der blinker et »0« i effekt vinduet for alle zoner (6).

Kogepladen er nu klar til valg af kogezone.

Sådan bruges kogepladen



Hvis ikke en kogezone bliver aktiveret inden 10 sekunder vil hele kogesektionen slukke igen.

Tryk på minus (4) knappen eller plus knappen (5) for den kogezone der ønskes aktiveret. Indstil den ønskede effekt med knapperne + og - (4) og (5).

Justeringen sker i trin på et step. Holdes knappen konstant sker ændringen kontinuerligt.

Startes kogepladen med minus knappen (4) vælges effektrin 9. Startes med plus (5) knappen vælges effektrin 1.

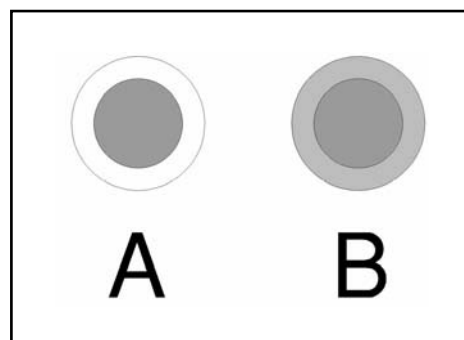
Tænde for dobbelt kogezone

Dobbelt kogezone har to størrelser som kan anvendes.

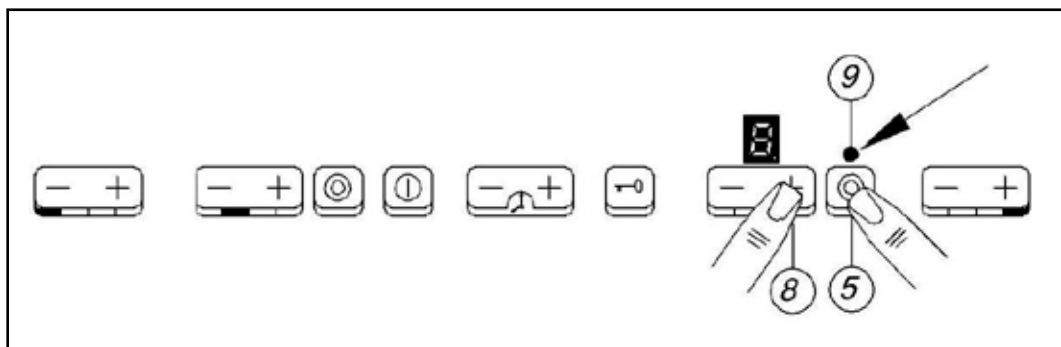
Lille kogezone (A) og Stor kogezone (B)

Den lille kogezone kan anvendes alene (A), eller sammen med den yderste ring (B).

- Tænd den inderste kogezone som beskrevet tidligere.
- Aktiver dobbeltzonen med knappen (5). Indikator for dobbeltzone tændes (9)
- Kogepladen A+B kan nu reguleres med knapperne + og -



Sådan bruges kogepladen



Deaktiver den yderste zone

Begge zoner må være aktive.

- Tryk på knap (5) for at deaktivere den yderste zone
- Lampen (9) vil slukke og afbryde den ydre kogezone.

Slukke en kogezone ved at skru ned til »0«

Tryk på minus knappen (4) til den kogezone du ønsker at slukke indtil indikatoren viser »0«. Når indstillinger er »0« slukker kogezone efter tre sekunder.

Slukke en kogezone omgående

Tryk Samtidigt på knapperne (4) og (5)

Kogezone slukker omgående

Et »H« vil blinke i feltet (6) (se afsnitte restvarme)

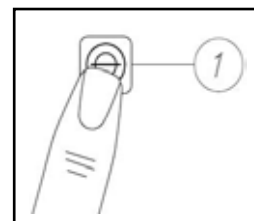


Slukke for kogepladen

Når alle zoner er afbrudt bør kogepladen slukkes.

Tryk på ON/OFF knappen (1)

Det er muligt at afbryde hele kogepladen på en gang med knappen (1)



Restvarme indikator

Når en kogezone er slukket, vil et »H« i displayet (6) indikere at den tilhørende kogezone stadig er varm. Når kogezone er kølet tilstrækkeligt ned, under 60 °C, vil lampen slukke.



Hvis kogepladen afbrydes på ON/OFF knappen (1) vil »H« stadig lyse indtil temperaturen er under 60 °C.

VIGTIGT: Restvarmeindikatoren vil ikke lyse hvis strømmen til apparatet afbrydes.

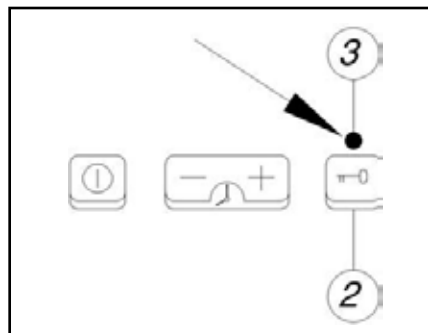
Sådan bruges kogepladen

Betjeningslås - børnesikring

Betjeningslåsen kan aktiveres både når kogepladen er tændt, og når denne er slukket.

Aktivering

Tryk på knappen (2). Lampen (3) lyser og kogepladen er låst. Når betjeningslåsen er aktiv kan ingen andre knapper på kogepladen aktiveres, bortset fra ON/OFF knappen



Deaktivering

Tryk på knappen (2). Lampen (3) går ud og kogepladen kan igen betjenes normalt.

Bemærk

Hvis kogepladen afbrydes på ON/OFF knappen mens betjeningslåsen er aktiveret, vil låsen stadig være aktiv når kogepladen igen tændes på ON/OFF knappen.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone er tændt i længere tid end normalt afbrydes denne automatisk efter en tid. Tiden af afhængig af hvilken effekt kogepladen er indstillet på.

<i>Effekttrin</i>	<i>Tid i timer</i>
1	10
2-3	5
4	4
5	3
6-8	2
9	1

Sådan bruges kogepladen

Opkogs-automatik:

Opkogsautomatik giver mulighed for at starte kogning på fuld styrke for derefter automatisk at skrue ned til forvalgt effekt trin for at fortsætte kogning.

Eksempel:

Tænd kogepladen med On/Off knappen (1)

Vælg den kogezone du ønsker.

Indstil kogezone til max. Effekt »9«.

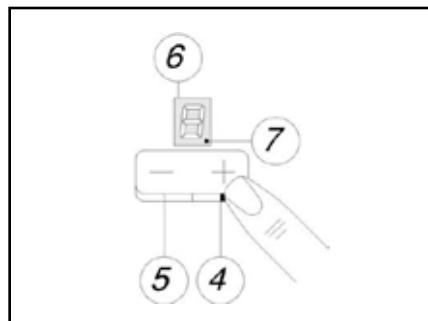
Tryk nu en gang på «+» (Plus knappen).

Effekt trin 9 vises nu i display (6), og decimal

punkt (7) blinker. Tryk nu på minus knappen indtil

det ønskede effektrin vises i displayet (6). Decimal punktet (7) lyser nu fast og det

valgte effekt trin vises nu i display (6).



Den tid kogepladen automatisk vil varme på fuld effekt inden der automatisk skrues ned til den indstillede effekt, fremgår af skemaet.

Opkogstider ved valgt effekt:

Valgt efterkog effekt trin	Opkogs tid på fuld effekt
1	1 min. 11 sek.
2	2 min. 44 sek
3	4 min. 47 sek.
4	5 min. 28 sek.
5	6 min. 29 sek.
6	1 min. 11 sek.
7	2 min. 44 sek.
8	2 min. 44 sek.
9	-----

Annullering af opkogsautomatik

For at annullerer opkogs indstillingen vælges den aktive zone. Tryk på »-« knappen for at aktiverer zonen, decimal punktet (7) vil lyse. Tryk nu igen på minus knappen og opkogs automatikken er nu afbrudt.

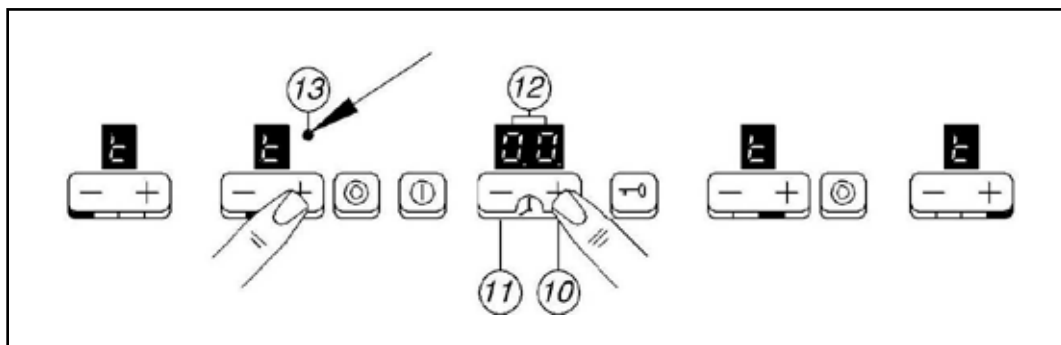
Bemærk:

Annullering af automatikken afbryder ikke kogezone. Skal denne slukkes, må det gøres manuelt.

Sådan bruges kogepladen

Timer funktion

Timeren kan anvendes som almindelig alarm ur, men kan også afbryde en valgt kogezone efter indstillet tid. Timeren aktiveres med knapperne (11) og (10). Tiden indstilles med knappen (11) minus og (10) plus. Et tryk øger eller mindsker tiden med et minut. Holdes knappen skifter intervallet med 5 minutter.



Alarm ur

Aktiver timeren med knappen (10), »00« vil nu vises i displayet (12)
Indstil den ønskede alarm tid med knapperne (10) og (11).
Efter endt indstilling starter nedtællingen helt automatisk.
Når tiden er udløbet lyder en alarm i 10 sekunder. Alarmen kan afbrydes med knap (11)

Automatisk afbrydelse af en kogezone

Aktiver timeren ved at trykke en enkelt gang på knappen (10) eller (11).
Timer display vil nu vise »00«, de øvrige displays viser »t«.

Vælg nu hvilken kogezone der ønskes tilknyttet timeren med plus knappen.
Valget skal ske inden 10 sek. Kontrollampen (13) for den valgte kogezone tændes.
Indstil nu kogetiden fra 1 til 99 minutter med knapperne (10 og (11)
Vælg den ønskede koge effekt med knapperne (4) og (5)

Efter endt indstilling starter nedtællingen helt automatisk.
Når tiden er udløbet lyder en alarm i 10 sekunder.
Timerfunktionen kan kun anvendes med een kogezone af gangen.

En indstillet timerfunktion kan afbrydes ved samtidigt at trykke på knapperne (10) og (11).

Bemærk:

Hvis du annullerer en timerfunktion, vil kogezoneen stadig være tændt.
Denne må afbrydes manuelt.

Sådan bruges kogepladen

Effekttrin 1 - 9

Nedenstående tabel er retningsgivende for de forskellige effekt trin. Variationer kan opstå afhængig af mængden af fødevarer og kvaliteten af det kogevej, der benyttes.

EFFEKTTRIN SKEMA		
Tilberedningsform	Effekttrin	Eksempel på anvendelse
Afbrudt	0	Ingen varme
Holde mad varm	1	Holde små retter varme
Smelte, langsom opvarmning	2	Chokolade, smør, sauce
Opvarmning	3	Opvarmning af færdigretter
Stegning, svag varme	4	Æggekage, omelet
Holde i kog, simre	5	Grønsager, frugt
Kogning	6	Gryderetter, suppe, kartofler, ris
Stegning	7	Kødskiver, fisk i olie
Stegning, stærk varme	8	Pandekager, spejlæg, kartoffelskiver, pommes frites
Max. effekt oliestegning	9	Fisk, chips stegt i olie

Nyttige tips for brug af kogesektion

For at få det fulde udbytte af kogepladen, er det vigtigt at iagttage følgende:

HOLD ALTID GRYDER OG PANDER FRI FOR SNAVS OG FUGT

Pas på når en gryde skal fyldes med vand eller når den tages direkte fra køleskab og lignende. Der kan nemt forekomme fugt under bunden, som bør aftørres inden gryden sættes på komfuret. Det forhindrer samtidig kalkafsætning på den keramiske plade.

BRUG KUN GRYDER OG PANDER, SOM ER BEREGNET TIL EL

For at opnå maksimal varmeudnyttelse er det nødvendigt at gryder og pander har en flad og jævn bund. Anvend aldrig gryder eller pander med beskadiget bund, buler eller lignende.

BRUG KUN GRYDER OG PANDER, SOM KAN DÆKKE HELE KOGEZONEN

Gryder og pander skal kunne dække kogezone helt. Hvis der anvendes gryder og pander, som er en smule større end kogezone, opnås den bedste varmeudnyttelse.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogeplader i glas er normalt meget hårdføre og kan med den rette rengøring og vedligeholdelse holde i mange år og stadig bevare en flot og glat overflade.

Den keramiske kogesektion skal ubetinget vedligeholdes regelmæssigt. På markedet findes forskellige plejemidler til rengøring og beskyttelse af keramiske plader. Disse midler renser pladen og efterlader en tynd silikonefilm, som beskytter overfladen.

Til rengøring anvendes

- 1) Køkkenrulle og en ren klud
- 2) Glasskraber (barbérbladsskraber)
- 3) Rengøringsmiddel til keramiske plader (fx. Vitro Cleen)

Det anbefales at bruge en glasskraber til rengøring, fordi den ved rigtig anvendelse hverken ridser eller laver mærker på overfladen.

Almindelig rengøring

Pladen skal rengøres jævnlige og hver gang, der har været spildt på pladen, eller hvis pladen får misfarvninger, kalkpletter eller lignende.

Brug en fugtig klud eller svamp og en smule rengøringsmiddel til keramiske plader. Efter rengøring tørres pladen af med en tør klud. Der må ikke være rester af rengøringsmidlet tilbage på pladen efter endt rengøring.

Rengøring af meget snavset plade

Anvend glasskraber og rengøringsmiddel. De værste pletter fjernes med glasskraberen. Påfør herefter rengøringsmidlet med en fugtig klud eller svamp og vask efter med en fugtig klud. Efter rengøring tørres pladen efter med en ren og blød klud.

VIGTIGT: Hvis der under kogning kommer overkog på pladen, eller der spildes på pladen, skal dette omgående fjernes mens pladen endnu er varm. Brug glasskraberen og rengør pladen med rengøringsmiddel efter brug.

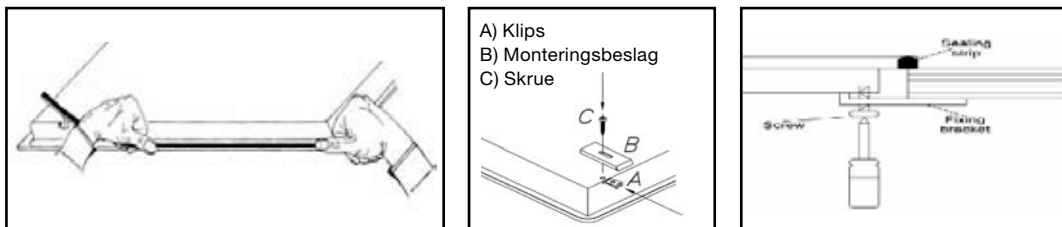
Smeltet sukker eller overkog med sukkerindhold skal omgående fjernes med glasskraberen (mens pladen endnu er varm) da sukkeret ellers kan brænde sig fast og sætte sig i pladens overflade.

BEMÆRK: Hold alt, hvad der kan smelte – f.x. kunststof, alufolie og sukkerholdige ting – væk fra pladen. Skulle uheldet være ude og noget smelter sig fast på pladen, fjernes dette omgående (mens pladen er varm) med glasskraberen og overfladen rengøres som foreskrevet.

Glaskeramiske plader er meget modstandsdygtige, men kan beskadiges, hvis hårde, skarpe eller spidse genstande tabes på pladen. Skulle pladen revne eller blive knust, må pladen under ingen omstændigheder bruges, men skal afbrydes, og derefter skal der tilkaldes service.

Indbygning i køkkenelement

Montering og indbygning af dette apparat skal gøres af en kvalificeret person, der er bekendt med gældende lovgivning inden for området.



Lav udskæring efter de mål der er angivet i målskitsen.

Bemærk: Der skal være mindst 25 mm luft under kogepladen når denne er monteret. Monter nu omhyggeligt pakningen på kogepladens kant. Pakningen skal nå hele vejen rundt og der må ikke efterlades huller. Pakningen må ikke overlappe.

Bemærk: Brug ikke silikone pakning til montering af kogepladen. Dette gør det meget vanskeligt at afmontere kogepladen ved evt. reparation. Monter de 4 clips (A) i de respektive huller på undersiden af kogepladen. Monter beslag og isæt skrue.

Ilæg nu forsigtigt kogepladen og fastspænd beslag.

Elektrisk tilslutning

Apparatet skal tilsluttes af aut. el-installatør. I modsat fald bortfalder enhver form for reklamationsret.

Advarsel: Forsøg aldrig selv at tilkoble kogesektionen.

Denne kogesektion skal tilsluttes 240 V ~ 2 PH + 0 16 Amp. (Se koblingskema)

Apparatet skal tilsluttes jord 

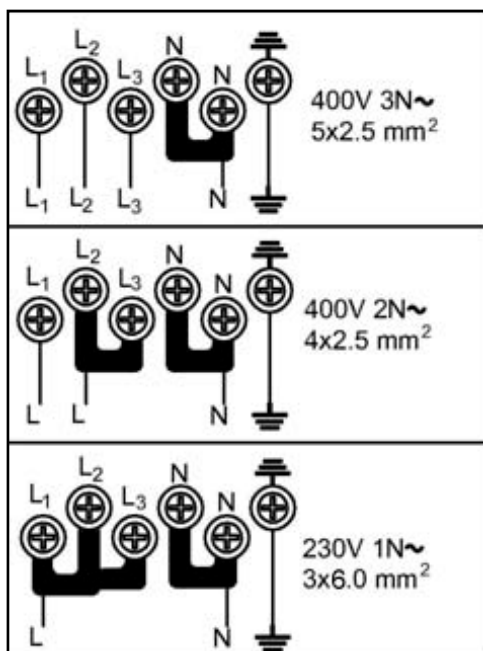
Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis apparatet er korrekt monteret og tilsluttet en effektiv jordforbindelse, jvf. stærkstrømsreglementet.

Kontroller, at strømforsyningen er korrekt, og at sikringer og kabeldimensioner er beregnet til den effekt, som apparatet kræver.

Apparatet skal forbindes til strømkilden med et godkendt gummikabel, der har en ledningstykkelse, der svarer til apparatets mærkeeffekt.



Fabrikant og Importør kan ikke drages til ansvar for skader på personer, dyr eller andre ting, hvis skaden skyldes forkert installation, manglende jordforbindelse eller forkert indbygning.



Anvendes i DK og SE

Anvendes i DK og SE

Anvendes kun i Norge

Fejl- og kontrolliste

Hvis kogesektionen ikke virker, kontrolleres følgende inden der tilkaldes service:

FEJL	ÅRSAG	UDBEDRING
Kogesektionen virker ikke, der kommer ikke lys i panelet	Ingen strøm til kogesektionen	Kontroller stik, kontakt og sikringer
Kogesektionen stopper, og går i stå under drift	Elektronikken er overophedet	Lad kogesektionen køle af
Kogezonen afbrydes under drift	Der har været overkog	Tør kogezonen af og start igen
Kun de to af kogezonerne virker	Der mangler en elektrisk forbindelse	Kontroller stik, kontakt og sikringer

Hvis apparatet stadig ikke virker, tilkald Aut. Service. Forsøg aldrig selv at reparere.

Reklamationsbestemmelser

Dette apparat er omfattet af reklamationsret jvf. købeloven i det land, hvor apparatet er købt og anvendes. Deres købskvittering er Deres garanti/reklamationsbevis.

Reklamationsbestemmelserne omfatter ikke skader opstået som følge af forkert brug, manglende vedligeholdelse eller forkert opstilling og installation.

Reklamationsbestemmelserne er gældende for apparater, der bruges i en normal husholdning, og omfatter således ikke apparater opstillet i udlejningsejendomme, hvor flere end en familie bruger apparatet.

Reklamationsretten omfatter ikke:

- Enhver skade opstået som følge af transport, vold, forkert anvendelse eller forsømmelighed.
- Kosmetiske og periferiske dele så som stik, sikringer, pærer, lampeglas, filtre, gummidele, pakninger, knapper, keramiske overflader, tryk og malede overflader.
- Tilbehør såsom riste, stegeplader, bradepander, grydeopsatse, hylder, brændere, brænderdæksler, selvrenseplader og teleskopudtræk.
- Periodisk vedligeholdelse, rengøring, vedligeholdelse af gashaner, reparation og udskiftning af dele som følge af naturlig slitage eller vedligeholdelse.
- Tæring og rust som følge af dårlig vedligeholdelse eller beskadigede overflader.
- Skader opstået som følge af forkert eller mangelfuld installation.
- Forkert brug eller mangelfuld vedligeholdelse.
- Brug af uautoriserede reservedele eller personel.
- Skader opstået som følge af fremmedlegemer eller substans.
- Apparater brugt til anden brug en normal husholdning.
- Skader eller fejl opstået som følge af ukorrekt spænding, vand, vandtryk, gas eller gstryk.

Reklamationsbestemmelser i forbindelse med kommercielt brug

Der er begrænsede reklamationsret på apparater der bruges kommercielt. D.v.s.:

- Apparater der bruges i udlejningsejendomme, hvor brugeren ikke er ejeren.
- Apparater der bruges af mere end en bruger.
- Apparater der bruges i forbindelse med erhverv, køkkener, kantiner, institutioner, campingpladser.

På apparater, der anvendes, jævnfør ovenstående, ydes der 3 måneders fuld reklamationsret på fejl, der kan henføres til produktionsfejl, montagefejl fra fabrikken eller materialefejl.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter.

Reklamationsbestemmelser

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos slutbruger, er primært en sag mellem slutbruger og forhandler. I tilfælde, hvor slutbruger selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil krav kunne afvises.

Hvis en umiddelbar synlig transportskade konstateres, må apparatet ikke monteres og tilsluttes. Hvis det konstateres, at apparatet alligevel er eller har været monteret og tilsluttet, bortfalder leverandørens og transportørens ansvar.

Et skadet apparat må under ingen omstændigheder tages i brug, hvis apparatet tages i brug bortfalder enhver mulighed for ombytning.

Husk at gemme emballage, hvis der konstateres transportskade.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter.

Gratulerar ...

... till inköpet av din nya Baumatic-produkt.

Denna apparat är resultatet av många års forskning och utveckling – en utveckling som i hög grad har utförts i samarbete med användarna.

Med Baumatic har du valt kvaliteten och fördelarna med en produkt som är i spetsen för den teknologiska utvecklingen.

Läs noggrant denna instruktionsbok innan du börjar använda apparaten. Instruktionsboken ger dig viktig information rörande installation, användning och underhåll av produkten.

Miljöinformation

Den här apparaten uppfyller EU-direktivet 2002/96/EC om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Korrekt avfallshantering förebygger negativa miljökonsekvenser.



-symbolen på produkten eller i produktens dokumentation visar att den här produkten skall överlämnas till miljövänlig avfallshantering. Avfallshanteringen sker enligt lokala föreskrifter.

Viktig information

Kontrollera, efter uppackning, att ugnen är oskadad. Eventuella skador skall omgående meddelas till importören eller inköpsstället.

Förpackningsmaterial, (plast - folie - polystyren etc), kan vara farligt för mindre barn och skall kastas omgående.

UPPACKNING:

Vid uppackning skall det kontrolleras att apparaten är oskadad och att det inte förekommer sprickor eller repor i den glaskeramiska ytan.

Repor och skador på glasytan, som först upptäcks efter att hällen är monterad eller tagen i bruk, kommer att bli avvisade som reklambaserade.

Kontrollera att följande medföljer:

- 1 Baumatic glaskeramikhäll
- 1 glasskrapa
- 1 instruktionsbok
- 4 infästningsbeslag
- 4 clips
- 4 skruvar
- 1 packning

Säkerhetsregler

Denna apparat är konstruerad för inbyggnad i köksstommar, och får under inga omständigheter användas utan korrekt montering och installation.

Keramikhällen får aldrig användas till annat än tillredning av matvaror. All annan användning t.ex. som uppvärmningskälla i köket eller torkning av kläder, får under inga omständigheter förekomma, och kan i vissa fall vara direkt livsfarligt.

Användning av elektriska apparater kräver omtanke och följande säkerhetsregler bör iakttas:

- Apparaten skall anslutas av auktoriserad elinstallatör.
Försök aldrig själv att inkoppla hällen.
- Denna apparat skall anslutas till jord enligt starkströmsföreskrifterna.
- Drag aldrig i apparatens anslutningsledning.
- Låt aldrig barn bruka apparaten utan tillsyn.
- Använd aldrig kopplingsdosor eller förlängningsledningar.
- Under rengöring skall strömmen till hällen avbrytas med huvudbrytaren.
- Om apparaten skulle krångla eller ett teknisk fel skulle uppstå, skall Ni aldrig själv försöka att reparera apparaten. Tillkalla auktoriserad Baumatic Service.

Av säkerhetsskäl skall det vara omöjligt att komma i kontakt med hällens elektriska delar, när den är korrekt installerad. Hällen skall monteras så att all tillgång till de elektriska delarna kräver bruk av verktyg.

Läs denna instruktionsbok noga innan keramikhällen tas i bruk. Instruktionsboken ger viktig information avseende installation, användning och underhåll.

Denna apparat uppfyller alla gällande Europeiska säkerhetsföreskrifter. Likväl vill vi göra Er uppmärksam på att hällen naturligtvis blir varm under bruk och kommer att hålla en eftervärme efter bruk.

Fabrikant och importör kan inte ställas till ansvar för skador uppkomna till följd av felanvändning, felinstallation eller dåligt underhåll av apparaten.



CE Märkning – 93/68 Lågvolt – 73/23 EMC – 89/336

Material som kan komma i beröring med matvaror – 89/109

Säkerhetsstandard – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 - 6

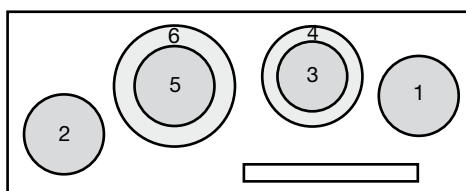
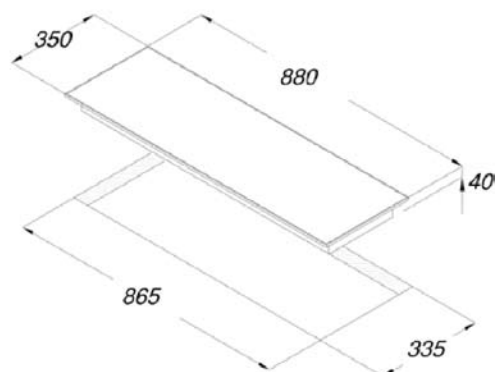
OBSERVERA: Bänken eller stommen, vari keramikhällen skall monteras, skall vara av ett material som kan tåla temperaturer upp till 85°C.

Dessutom skall det vara min. 5 cm luft under keramikhällen, för att garantera tillräcklig ventilation. Keramikhällen bör monteras min. 4 cm från sidostående skåp eller vägg, för att undgå värmeskadorna på dessa.

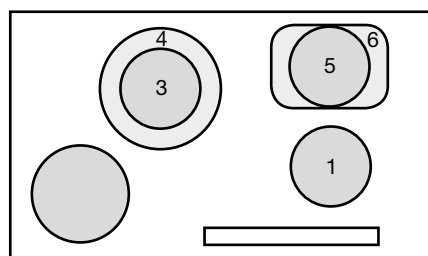
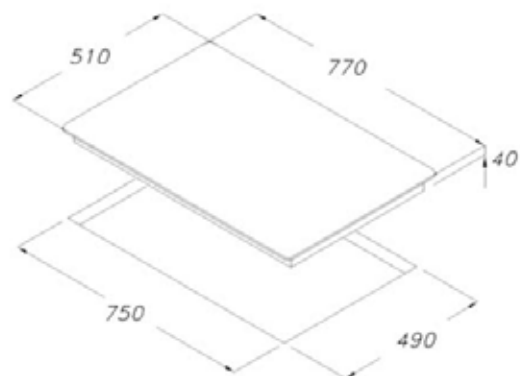
KOM IHÅG att montera den medföljande gummipackningen under keramikhällens kant. Packningen monteras på bänkkanten innan hällen iläggs. Packningen hindrar överkok från att rinna in under hällen.

Tekniska data

AS27



BF16.1



Kokzoner effekt och diameter:

Model	1	2	3	4	5	6
AS27	1.20kW- 140mm	1.20kW- 140mm	0.70kW- 120mm	1.70kW- 180mm	0.76kW- 120mm	2.20kW- 210mm
BF16.1	1.20kW- 140mm	1.80kW- 180mm	1.80kW- 180mm	2.20kW- 210mm	1.10kW- 140mm	2.00kW- 240mm

4 individuella restvärmeindikatorer i alle modeller.

Elektriska detaljer:

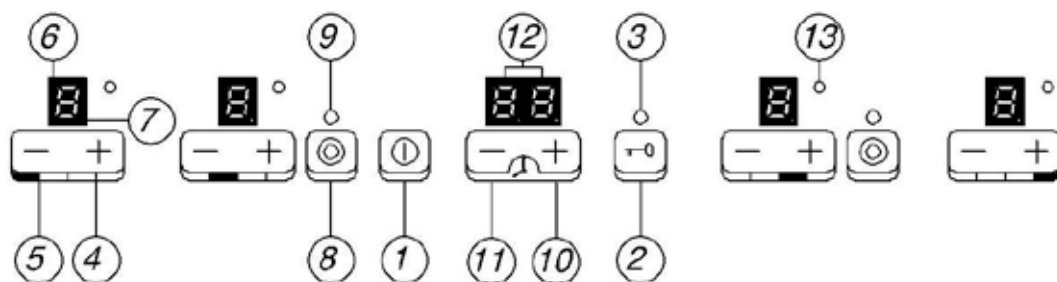
Volt: 230 Vac 50 Hz
 För säkring: 2 X 16 Amp.
 Max Effekt: 7.20 kW

Första gången glaskeramikhällen används:

Innan hällen tas i bruk första gången är det en god ide att tvätta glasytan med en mjuk trasa rviden i såpvatten. Detta avlägsnar eventuella oljerester från produktionen.

Koppla in kokzonerna en åt gången. Varje kokzon skall värmas upp till maximum och vara i drift vid maximum i min. 3 minuter före kokzonen stängs av och en ny kopplas in. När kokzonerna uppvärms första gången kan det förekomme lite lukt, men detta är normalt och försvinner snabbt.

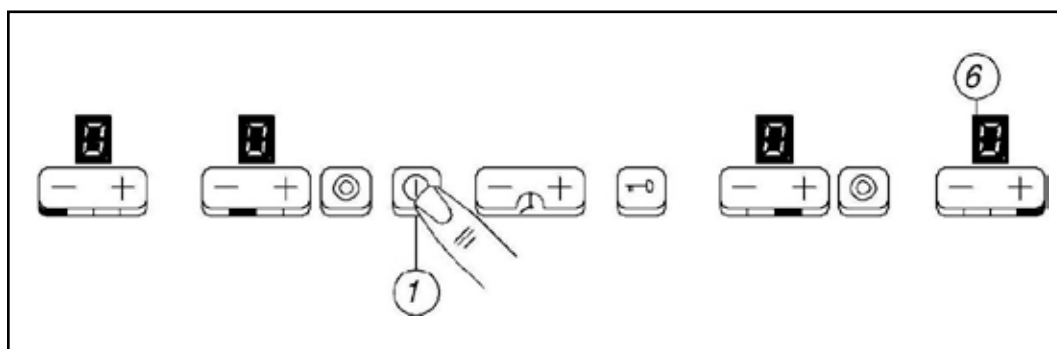
Funktionspanel Touch Control



1. ON-/OFF-knapp
2. Barnlås
3. Kontrollampa för barnlås
4. Minus (mindre)-knapp
5. Plus (mer)-knapp
6. Kokzonsindikator
7. Decimalprickssymbol
8. Dubbel hyperspeed-zon ON-/OFF-knapp
9. Dubbel zon ON-indikator
10. Plus (mer)-knapp Timer
11. Minus (mindre)-knapp Timer
12. Timer display
13. Timer kontrollampa

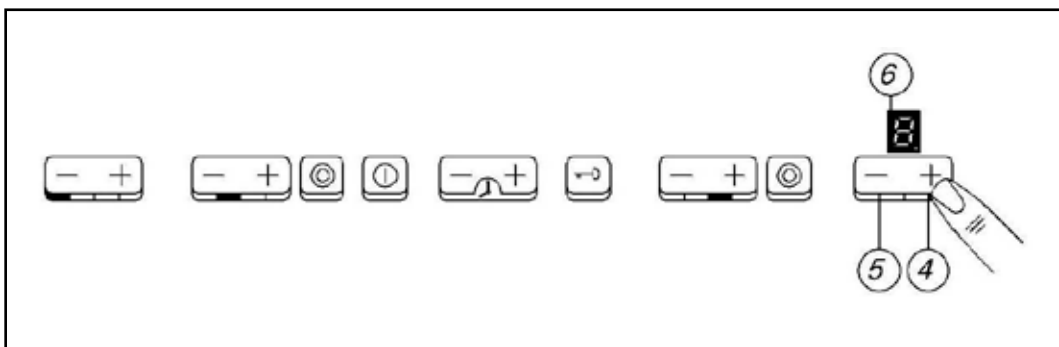
Så används glaskeramikhällen

Sätta på kokplattan



Innan kokzonerna kan användas ska koksektionen sättas på.
Håll ett finger på ON-/OFF-knappen (1) i 3 sekunder. Du hör ett ljud.
Ett "0" blinkar i effektfönstret för alla zoner (6).
Kokplattan är nu klar för val av kokzon.

Så används glaskeramikhällen



Om inte kokzonen blir aktiverad inom 10 sekunder kommer hela koksektionen att släckas igen.

Tryck på minus (4)-knappen eller plus-knappen (5) för den kokzon du vill aktivera. Ställ in den önskade effekten med knapparna + och - (4) och (5).

Justeringen sker i steg i en etapp. Hålls knappen in sker ändringen kontinuerligt.

Startas kokplattan med minus-knappen väljs effektsteg 9. Startas den med plusknappen väljs effektsteg 1.

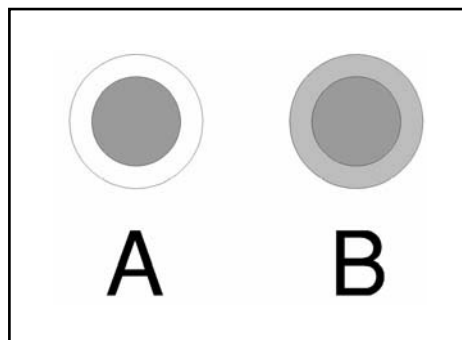
Sätta på dubbel kokzon

Den dubbla kokzonen har två storlekar som kan användas.

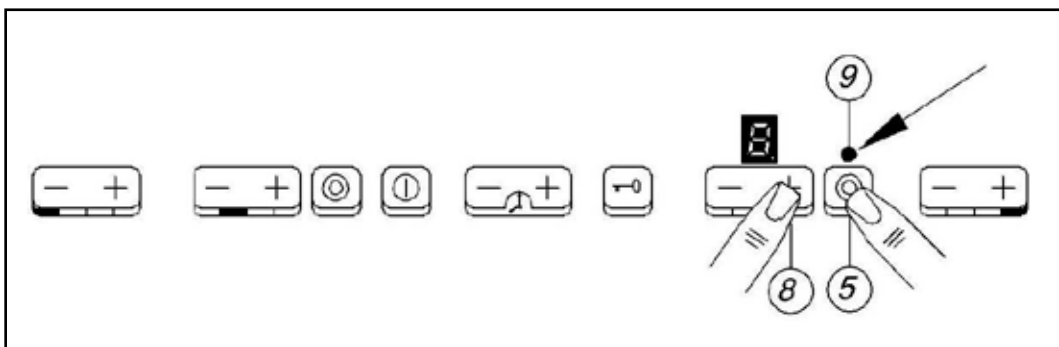
Liten kokzon (A) och stor kokzon (B)

Den lilla kokzonen kan användas enskilt (A), eller tillsammans med den yttersta ringen (B).

- Sätt på den innersta kokzonen som beskrivet tidigare.
- Aktivera dubbelzonen med knappen (5). Indikatorn för dubbelzonen tänds (9)
Kokplattan A+B kan nu regleras med knapparna + och -



Så används glaskeramikhällen



Deaktivera den yttersta zonen

båda zoner måste vara aktiva.

Tryck på knapp (5) för att deaktivera den yttersta zonen

Lampan (9) kommer att släckas och avbryta den yttre kokzonen.

Stäng en kokzon genom att skruva ner till »0«

Tryck på minus-knappen för den kokzon du vill stänga av tills indikatorn visar »0«.

När inställningen är »0« släcks kokzonen efter tre sekunder.

Släcka en kokzon omgående

Tryck på knapparna (4) och (5) samtidigt

Kokzonen släcks omgående

Ett »H« kommer att blinka i fältet (6) (se avsnitt om restvärme)

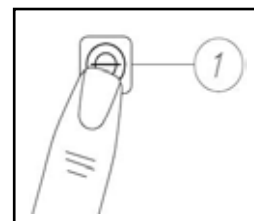


Stänga kokplattan

När alla zoner är avbrutna bör kokplattan stängas av.

Tryck på ON/OFF-knappen (1).

Det är möjligt att avbryta hela kokplattan på en gång med knappen (1)



Indikator restvärme

När en kokzon har stängts av kommer ett »H« i displayen (6) att indikera att motsvarande kokzon fortfarande är varm. När kokzonen har svalnat tillräckligt, under 60 °C, kommer lampan att släckas.



Om kokplattan stängs av med ON/OFF-knappen (1) kommer »H« fortfarande att lysa tills temperaturen är under 60 °C.

VIKTIGT: Restvärmeindikatorn kommer inte att lysa om strömmen till apparaten avbryts.

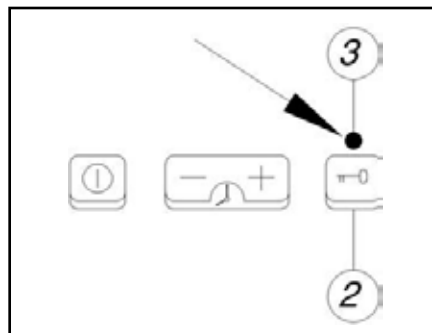
Så används glaskeramikhällen

Användningslås - barnlås

Användningslåsen kan aktiveras både när kokplattan är tänd och när den är släckt.

Aktivering

Tryck på knappen (2). Lampan (3) lyser och kokplattan är låst. När användningslåset är aktivt kan inga andra knappar på kokplattan aktiveras, bortsett från ON/OFF-knappen.



Deaktivering

Tryck på knappen (2). Lampan (3) släcks och kokplattan kan åter användas normalt.

Notera:

Om kokplattan stängs av med ON-/OFF-knappen medan användningslåset är aktiverat kommer låset fortfarande att vara aktivt när kokplattan sätts på igen med ON-/OFF-knappen.

Säkerhetsbrytare

Om en kokzon är på längre än normalt avbryts denna automatiskt efter en tid. Tiden beror på vilken effekt kokplattan är inställd på.

<i>Effekt steg</i>	<i>Tid i timmar</i>
1	10
2-3	5
4	4
5	3
6-8	2
9	1

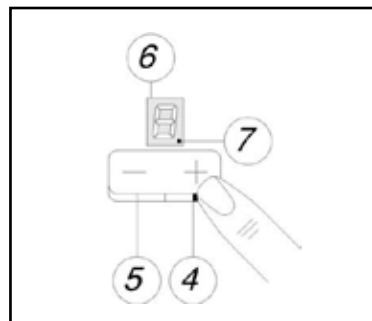
Så används glaskeramikhällen

Uppkokningsautomatik

Uppkokningsautomatik ger dig möjlighet att börja koka på full styrka för att därefter automatiskt skruva ner till förvalt effekt-steg för att fortsätta kokning.

Exempel:

Sätt på kokplattan med On-/Off-knappen (1)
Välj den kokzon du vill använda.



Ställ in kokzonen på max effekt »9«.

Tryck nu en gång på »+« Plus-knappen

Effektsteg 9 visas nu i displayen (6), och decimalpunkten (7) blinkar.

Tryck nu på minus-knappen tills det önskade effektsteget visas i displayen (6).

Decimalpunkten (7) lyser nu stadigt och det valda effektsteget visas nu i displayen (6).

Den tid kokplattan automatiskt kommer att värma med full effekt innan den automatiskt skruvas ner till den inställda effekten framgår av schemat

Uppkokningstider vid vald effekt.

Valt efterkok effektsteg	Uppkokningstid med full effekt
1	1 min. 11 sek.
2	2 min. 44 sek
3	4 min. 47 sek.
4	5 min. 28 sek.
5	6 min. 29 sek.
6	1 min. 11 sek.
7	2 min. 44 sek.
8	2 min. 44 sek.
9	-----

Annullering av uppkokningsautomatik

För att annullera uppkokningsinställningen väljs den aktiva zonen. Tryck på »-«-knappen för att aktivera zonen, decimalpunkten (7) kommer att lysa.

Tryck nu igen på minus-knappen och uppkokningsautomatiken är nu avbruten.

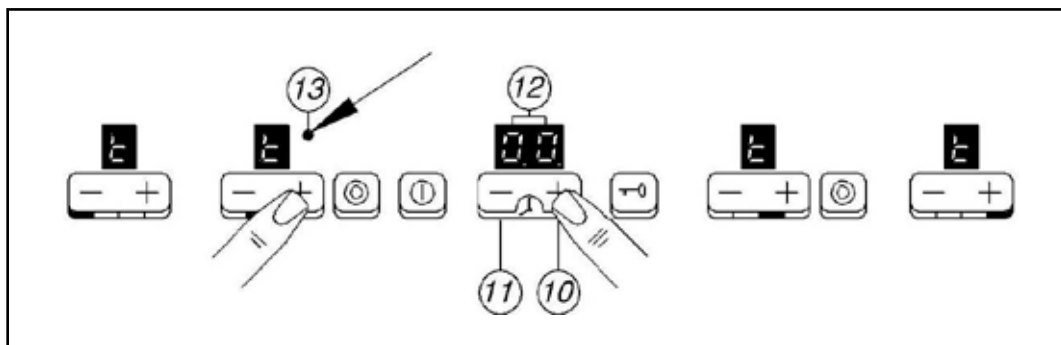
Notera:

Annullering av automatiken avbryter inte kokzonen, ska denna stängas av måste man göra det manuellt.

Så används glaskeramikhällen

Timerfunktion

Timern kan användas som en vanlig alarmklocka, men kan också avbryta en vald kokzon efter inställd tid. Timern aktiveras med knapparna (11) och (10). Tiden ställs in med knappen (11) minus och (10) plus. Ett tryck ökar eller minskar tiden med en minut. Om knappen hålls inne ändras intervallen med 5 minuter.



Alarmklocka

Aktivera timern med knappen (10), "00" kommer nu att visas i displayen (12).
Ställ in den önskade alarmtiden med knapparna (10) och (11).
Efter avslutad inställning startar nedräkningen helt automatiskt.
När tiden har löpt ut ljuder ett alarm i 10 sekunder. Alarmet kan avbrytas med knapp (11).

Automatisk avstängning av en kokzon

Aktivera timern genom att tryck en gång på knappen (10) eller (11). Timerdisplayen kommer nu att visa »00«, de övriga displayerna visar »t«.
Välj nu vilken kokzon du vill förbinda med timern med plus-knappen. Valet ska ske inom 10 sek.
Kontrolllampan (13) för den valda kokzonen tänds.
Ställ in den nya koftiden från 1 till 99 minuter med knapparna (10 och (11)
Ställ in den önskade kokeffekten med knapparna (4) och (5).
Efter avslutad inställning startar nedräkningen helt automatiskt.
När tiden har löpt ut ljuder ett alarm i 10 sekunder.
Timerfunktionen kan endast användas med en kokzon åt gången.
En inställd timerfunktion kan avbrytas genom att samtidigt trycka på knapparna (10) och (11).

Notera:

Om du annullerar en timerfunktion, kommer kokzonen fortfarande att vara på.
Den måste stängas av manuellt.

Denne må afbrydes manuellt.

Så används glaskeramikhällen

Effektsteg 1 - 9

Nedanstående tabell är en vägledning för de olika effektstegen. Det kan uppstå variationer beroende på mängden livsmedel och kvaliteten på det kokkärl som används.

EFFEKTSTEGSSCHEMA		
Tillagningsform	Effektsteg	Exempel på användning
Avstängd	0	Ingen värme
Hålla maten varm	1	Hålla små rätter varma
Smälta, långsam uppvärmning	2	Choklad, smör, sås
Uppvärmning	3	Uppvärmning av färdigrätter
Stekning svag värme	4	Omelett
Hålla kokande, sjuda	5	Grönsaker, frukt
Koka	6	Gryträtter, soppa, potatis, ris
Stekning	7	Köttskivor, fisk i olja
Stekning, hög värme	8	Pannkakor, stekt ägg, potatisskivor, pommes frites
Maxeffekt steka i olja	9	Fisk, chips stekta i olja

Nyttiga tips för användning

För att erhålla maximalt utbyte av spishällen, är det viktigt att iaktta följande:

HÅLL ALLTID GRYTOR OCH PANNOR RENA FRÅN SMUTS OCH FUKT

Se upp när en gryta skall fyllas med vatten eller när den tas direkt från kylskåp eller liknande. Det kan finnas fukt på botten. Därför är det viktigt att torka av grytans botten, före den sätts på plattan. Det förhindrar samtidig kalkavsättning på den keramiske glasytan.

ANVÄND ENDAST GRYTOR OCH PANNOR SOM ÄR AVSEDDA FÖR EL

För att uppnå maximalt värmeutnyttjande är det nödvändigt att grytor och pannor har en flat och jämn botten. Använd aldrig grytor eller pannor med skadad botten, bulor eller liknande.

ANVÄND ENDAST GRYTOR OCH PANNOR SOM TÄCKER HELA KOKZONEN

Grytor och pannor skall täcka kokzonen helt. Om Ni använder grytor och pannor, som är en smula större än kokzonen, uppnås det bästa värmeutnyttjandet.

Rengöring och underhåll

Spishällar i glaskeramik är normalt mycket tåliga och kan, med rätt rengöring och underhåll, fungera i många år med stadigt bevarande av en fin och blank yta.

Den keramiska spishällen skall obetingat underhållas regelmässigt. På marknaden finns ett flertal olika medel för rengöring och skydd av keramiska ytor. Dessa medel rengör ytan och efterlämnar en tunn silikonfilm som skyddar den.

Till rengöring används:

- 1) Hushållspapper och en ren trasa
- 2) Glasskrapa
- 3) Rengöringsmedel för keramiska ytor (ex. Vitro Cleen)

Vi rekommenderar att Ni använder en glasskrapa för rengöring, eftersom den, vid rätt användning, varken repar eller lämnar märken på ytan.

Allmän rengöring:

Hällen skall rengöras kontinuerligt, och varje gång man har spillt på ytan, eller om ytan får missfärgningar, kalkfläckar eller liknande.

Använd en fuktig trasa eller svamp och en smula rengöringsmedel för keramiska ytor. Efter rengöring torkas ytan av med en torr trasa. Det får inte finnas rester av rengöringsmedlet kvar på ytan efter avslutad rengöring.

Rengöring av mycket smutsig häll:

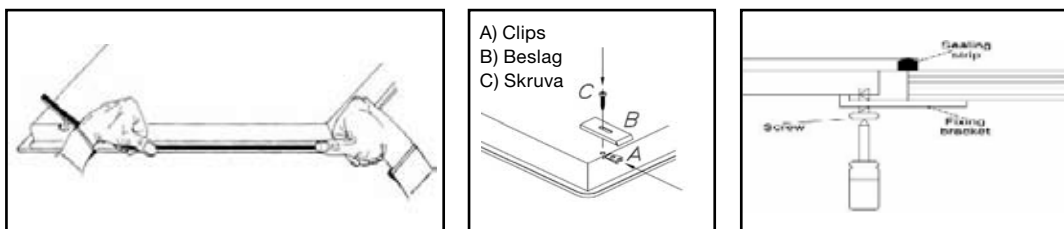
Använd glasskrapa och rengöringsmedel. De värsta fläckarna avlägsnas med glasskrapan. Påför därefter rengöringsmedlet med en fuktig trasa eller svamp och eftertvätta med en fuktig trasa. Efter rengöring torkas ytan av med en ren och mjuk trasa.

VIKTIGT: Om det under kokning kommer överkok på ytan, eller Ni spiller på den, skall detta omgående avlägsnas medans ytan ännu är varm. Använd glasskrapan och rengör ytan med rengöringsmedel efter användning. Smält socker eller överkok med sockerinnehåll skall omgående avlägsnas med glasskrapan (medans ytan ännu är varm) då sockret annars kan bränna sig fast och sätta sig i hällens yta.

OBSERVERA: Håll allt, som kan smälta – t.ex. plast, alufolie och saker med sockerinnehåll – väck från hällen. Skulle olyckan vara framme, och något smälter sig fast på hällen, avlägsnas detta omgående (medans hällen är varm) med glasskrapan, varefter ytan rengörs som föreskrivet. Glaskeramiska hällar är mycket motståndskraftiga, men kan skadas om hårda, skarpa eller spetsiga föremål tappas på hällen. Skulle hällen spricka eller krascha, får den under inga omständigheter användas, utan skall avbrytas, och därefter skall service tillkallas.

Inbyggande i köksenhet

Montering och inbyggning av denna apparat skall göras av en kvalificerad person som har nödvändig kännedom om gällande lagar och förordningar inom området.



Klipp ut enligt de mått som anges i måttkissen.

Notera: Det måste finnas minst 25 mm luft under kokplattan när denna är monterad.

Montera nu omsorgsfullt tätningen på kokplattans kant. Tätningen ska nå hela vägen runt och det får inte lämnas några hål. Tätningen får inte överlappa.

Notera: Använd inte silikontätning för montering av kokplattan. Detta gör det mycket besvärligt att avmontera kokplattan vid eventuella reparationer. Montera de 4 clipsen (A) i de motsvarande hålen på undersidan av kokplattan. Montera beslag och sätt i skruvar.

Lägg nu i kokplattan försiktigt och spänn fast beslagen.

Elektrisk anslutning

Apparaten skall anslutas av auktoriserad elinstallatör. I annat fall bortfaller all form av garantitäckning.

Varning: Försök aldrig själv att inkoppla spishällen.

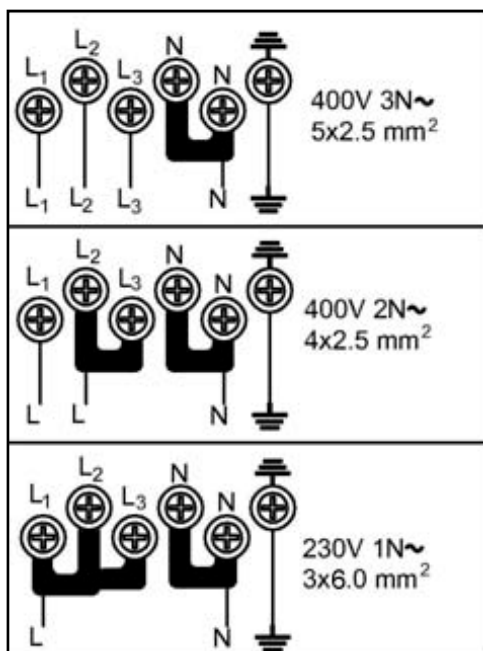
Denna spishäll skall anslutas 230 V ~ 2-fas + 0. 16 Amp. (Se kopplingschema)

Apparatet skal tilsluttes jord 

Den elektriska säkerheten kan endast garanteras om apparaten är korrekt monterad och effektivt jordansluten, enligt starkströmsföreskrifterna. Kontrollera att strömförsörjningen är korrekt, samt att säkringar och kabeldimensioner är dimensionerade för den effekt som apparaten kräver. Apparaten skall nätanslutas med en godkänd gummiledning, med en ledningarea som svarar mot apparatens märkeffekt.



Tillverkare och importör kan inte hållas ansvariga för skador som har uppstått genom felaktig anslutning, avsaknad av en jordad anslutning, eller felaktig installation.ning.



Används i DK och SE

Används i DK och SE

Används endast i Norge

Fel- och kontrollista

Om spishällen inte fungerar kontrolleras följande innan service tillkallas:

FEL	ORSAK	ÅTGÄRD
Spishällen fungerar inte, panelen lyser inte	Ingen ström till spishällen	Kontrollera anslutning och säkringar
Spishällen stoppar eller hänger upp sig under drift	Elektroniken är överhettad	Låt spishällen kylas av
Kokzonen avbryts under drift	Der har varit överkok	Torka av kokzonen, och starta igen
Endast två av kokzonerna fungerar	En elektrisk fas fattas	Kontrollera anslutning och säkringar.

Om apparaten fortfarande inte fungerar, tillkalla auktoriserad service. Försök aldrig att reparera själv.

Reklamationsbestämmelser

Denna apparat är omfattad av reklamationsrätt. Köplagen i det land var apparaten är köpt och används. Ert köpkvitto är er garanti/reklamationsbevis.

Reklamationsbestämmelserna omfattar inte skador som uppstått som följd av felaktig användning, brist på underhåll eller felaktig uppställning och installation.

Reklamationsbestämmelserna är gällande för apparater som används i ett normalt hushåll. Och omfattar således inte apparater uppställda i uthyrningsegendom, där fler än en familj använder apparaten.

Reklamationsrätten omfattar inte:

- Enskild skada som uppstått som följd av transport, våld, eller felaktig användning eller oaktsamhet.
- Ytliga och yttre delar såsom kontakter, säkringar, lampor, lampskydd, filter gummidelar och packningar, knappar, keramiska ytor, tryck och målade ytor.
- Tillbehör, galler, stekplattor, långpannor, grytuppsättning, hyllor, brännare och brännarskydd, självrengörande, teleskoputdragning.
- Regelbunden underhållning, rengöring och underhållning av gaskranar, reparation och ersättning av delar till följd av naturligt slitage eller underhåll.
- Frätning och rost som följd av dåligt underhåll eller skadade ytor.
- Skador uppstådda som följd av felaktigt eller bristfälligt installation.
- Felaktig användning eller bristfälligt underhåll.
- Användning av icke auktoriserade reservdelar eller personal.
- Skador uppstådda som följd av främmande objekt eller substanser.
- Apparater använda till annat än normalt hushåll.
- Skador eller fel uppstådda som följd av inkorrekt spänning, vatten, vattentryck, gas eller gastryck.

För ytterligare information eller frågor, kontakta ert servicecenter.

Reklamationsbestämmelser rörande kommersiellt bruk:

Reklamationsrättigheten är begränsad för apparater som används för kommersiella syften. Dvs.

- Apparater som används i hyresfastigheter där användaren inte är ägaren.
- Apparater som används av mer än en användare.
- Apparater som används för kommersiella syften, kök, matsalar, institutioner, campingplatser.

Apparater som används som ovanstående åtnjuter 3 månaders full reklamationsrätt för fel som kan hänvisas till tillverkningsfel, monteringsfel från fabriken, och fel på material. För eventuella frågor eller ytterligare information, kontakta ditt servicecenter.

För ytterligare information eller frågor, kontakta ert servicecenter.

Reklamationsbestämmelser

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans till slutanvändaren är först och främst en sak mellan slutanvändare och återförsäljare. I det fall att slutanvändaren själv har stått för transporten av produkten påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan har levererats. I annat fall kan kravet avvisas.

Om en omedelbar synlig transportskada konstateras får apparaten inte monteras och anslutas. Om det konstateras att apparaten ändå har monterats och anslutits bortfaller leverantörens och transportörens ansvar.

En skadad apparat får under inga omständigheter tas i bruk, om apparaten tas i bruk bortfaller alla möjligheter till ersättning.

Kom ihåg att spara emballaget om en transportskada har konstaterats.

För ytterligare information eller frågor, kontakta ditt servicecenter.

Importør:

PVimport A/S

Gaardsalvej 20 · Ravnstrup · DK-8800 Viborg

<p><i>Danmark:</i></p> <p>PV Import A/S Gaardsalvej 20, Ravnstrup DK-8800 Viborg</p> <p>Tlf.: +45 87262310 Fax: +45 87262301 E-mail: Salg@baumatic.dk Internet: www.baumatic.dk</p> <p>Service: Uni-service as Tlf.: +45 87262305 Fax: +45 87262301 E-mail: uni-service@uni-service.dk Internet.: www.baumatic.dk</p>	<p><i>Norge:</i></p> <p>Nordic Trading AS</p> <p>Tlf.: +47 23897510 Fax: +47 21697774 E-mail: post@nordic-trading.no Internet: www.baumatic.no</p> <p>Service & support: VM Elektro Norge Tlf.: +47 23897520 Fax: +47 72604044 E-mail: support@nordic-trading.no Internet: www.vm-elektro.no</p>
<p><i>Sverige:</i></p> <p>Ekner Design AB</p> <p>Tlf.: +46 33103790 Fax: +46 33104790 E-mail: info@ekner.se Internet: www.Baumatic.se</p> <p>Service: GarantGruppen AB Tlf.: +46 013-154510 Fax: +46 013-154507 E-mail: info@garant.se Internet.: www.garantgruppen.se</p>	<p><i>Reservedele/Spareparts:</i></p> <p>VM Elektro A/S Gaardsalvej 20, Ravnstrup DK-8800 Viborg</p> <p>Tlf.: +45 87262300 Fax: +45 87262301 E-mail: vm@vm-elektro.dk Internet: www.vm-elektro.dk</p> <p>Teknisk Support/Technical support: Uniservice a/s Tlf.: +45 87262305 Fax: +45 87262301 Internet: www.uni-service.dk E-mail: uni-service@uni-service.dk</p>

I stadig stræben efter produktforbedringer, forbeholder Baumatic sig ret til uden varsel at ændre specifikationerne for sine produkter.



Baumatic tager forbehold for evt. trykfejl i denne instruktionsbog.