

Brugs- og Installationsvejledning

Multifunktionsovn P900SKX



Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	2
Tillykke.....	3
Vigtig information	3
Sikkerhedsregler	4
Første gang ovnen tændes	5
Installation	6
Indbygning i køkkenelement	7
Beskrivelse af ovnfunktioner	9
Beskrivelse af programmer.....	10
Indstillinger	11
Rengøring og vedligeholdelse.	14
Ovn interiør.....	15
Tekniske data	16
Service	17
Reklamationsbestemmelser	18
Serviceside.....	20

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

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

Sikkerhedsregler

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

Ovnen må aldrig anvendes til andet end tilberedning af fødevarer.

Placer aldrig tunge ting på en åben ovndør, da dette vil skade hængslerne. Installer aldrig ovnen nær gardiner eller bløde møbler. Flyt eller løft aldrig ovnen ved at tage fat i døren eller håndtaget.

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

1. Apparatet skal tilsluttes af Aut. El-installatør. Forsøg aldrig selv.
2. Dette apparat skal tilsluttes jordforbindelse jvf. stærkstrømsreglementet
3. Træk aldrig i apparatets tilslutningskabel.
4. Lad aldrig børn bruge apparatet uden opsyn.
5. Brug aldrig samledåser eller forlængerledninger.
6. Under rengøring skal strømmen til ovnen afbrydes på hovedafbryderen.
7. Hvis apparatet skulle svigte eller en teknisk fejl skulle opstå, må De aldrig forsøge selv at reparere apparatet. Tilkald aut. Baumatic Service.

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

Fabrikant og Importør fralægger ethvert ansvar for skader opstået på personer og omgivelser som følge af forkert brug, installation eller anvendelse af ovnen.



***Dette apparat opfylder følgende EEC direktiver og europæiske normer:
Svagstrømregulativ 93/68 Low voltage – 73/23 EMC – 89/336
Sikkerhedsbestemmelser – EN 60 335-1, EN 60 335 – 2 – 6***

Dette apparat er mærket i henhold til direktiv 2002/96/EC vedrørende elektrisk og elektronisk affald. (WEEE). Denne norm er rammen for europæisk returnering og genbrug af elektronik affald.

Første gang ovnen tændes

Inden ovnen første gang anvendes til tilberedning af fødevarer, skal den vaskes grundigt og varmes igennem.

Vask ovnudstyr, bageplader, riste og bradepander grundigt.

Tænd ovnen og lad den opvarme til max. temperatur.

Lad ovnen være i drift ved max. temperatur i min. 30 minutter før den slukkes.

Når ovnen igen er afkølet, tørres ovnrummet af med en fugtig klud.

Første gang ovnen opvarmes, kan der forekomme lidt røg og os fra ovnen. Dette er normalt, og skyldes at ovnens isoleringsmaterialer opvarmes for første gang.

Installation

Denne ovn skal tilsluttes 240 V ~ 1 PH + N 16 Amp.
(Se koblingsskema på ovn)



Apparatet skal tilsluttes jord.

Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis apparatet er korrekt monteret og tilsluttet en effektiv jordforbindelse, jævnfør 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 mærke effekt. (Se typeskiltet i lågerammen, synligt når lågen er åben).

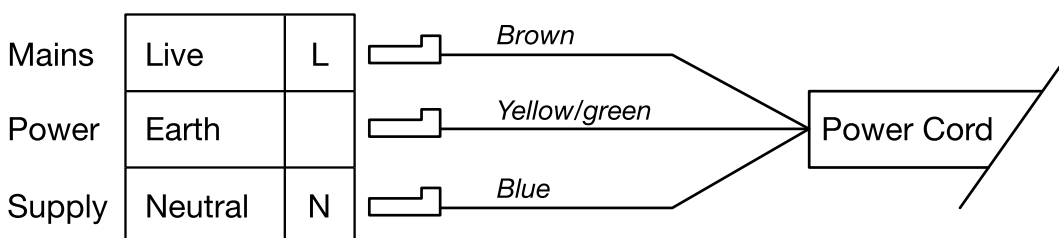
Apparatet skal tilsluttes af aut. elinstallatør.

I modsat fald bortfalder enhver form for garantidækning.

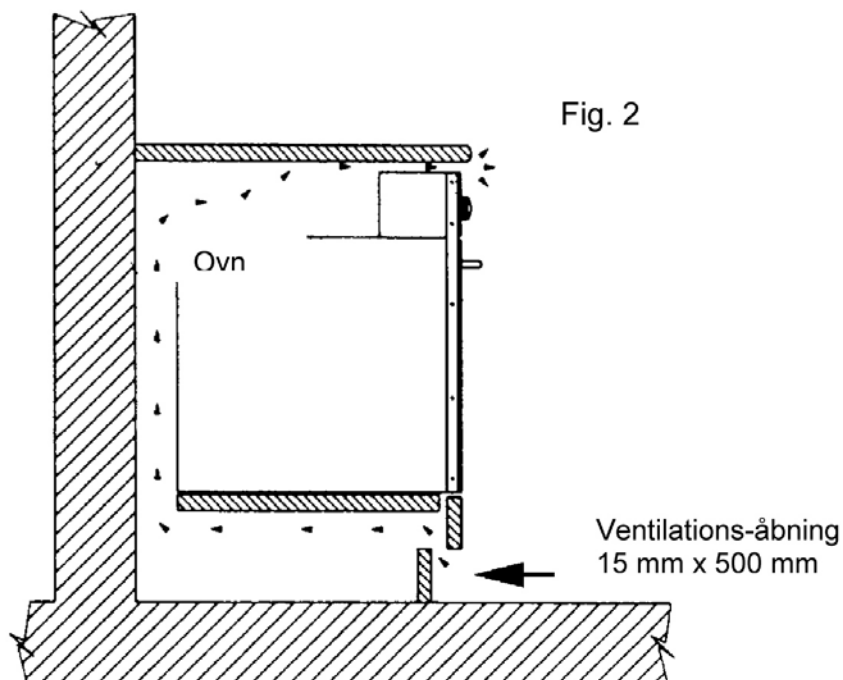
Advarsel: Forsøg aldrig selv at tilkoble ovnen.



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.



Indbygning i køkkenelement



Ved indbygning under bordet skal der desuden være en åbning i sokkel forstykket under ovnen (15 mm x 500 mm), samt min. 1 cm luft mellem ovns panel og bordplade – fig. 2.

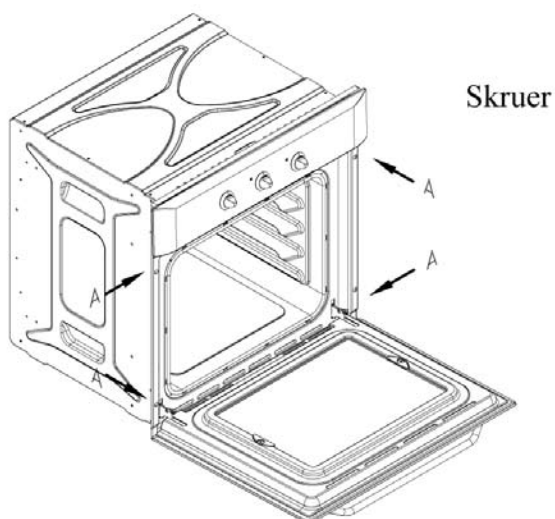


Fig. 3

Ovnen fastgøres til elementet med fire skruer (A) gennem de 4 huller i ovnrammen. Disse er synlige når ovnlågen er åben – fig. 3.

Beskrivelse af ovnfunktioner

Funktionerne vil blive beskrevet generelt, men for alle ovne gælder følgende:

- Programvælger
- Termostat
- Grøn kontrollampe – lyser ved drift
- Orangekontrollampe – lyser ved temperatur
- Ur – manuelt eller elektronisk

Den grønne kontrollampe tænder, når ovnen bruges.

Den orange kontrollampe tænder, når ovnens temperatur er indstillet, og viser på den måde, at opvarmning finder sted.

Når den indstillede temperatur er opnået, vil lampen slukke. Kontrollampen tænder dog igen, når termostaten igen indkobler varmen for at holde den indstillede temperatur.

Beskrivelse af programmer



Lys

Separat position for lys.

Tillader lyset at være tændt uden at ovnen tændes.



Traditionel Over & Undervarme

Traditionel brug. Opvarmning foregår med varme fra top og bund. Velegnet til stegning eller bagning på en hylde.



Undervarme alene

Opvarmning foregår med varme fra bunden.

Velegnet til opvarmning af tærter og lignende, der kræver opvarmning og bagning fra bunden uden at overfladen brankses.



Overvarme alene

Opvarmning foregår med varme fra toppen.

Velegnet til efterbruning eller for at holde ting varme.



Grill med spidvender

Varmen kommer fra det mindste element i toppen.

Velegnet for tilberedning og grillning af mindre portioner kødstykker i fad, bacon, fisk, toast.

OVNDØREN SKAL VÆRE LUKKET!



Grill med spidvender

Varmen kommer fra det mindste element i toppen.

Velegnet for tilberedning og grillning af mindre portioner kødstykker i fad, bacon, fisk, toast.

OVNDØREN SKAL VÆRE LUKKET!



Over- og undervarme + Blæser

Varmen kommer fra det mindste element i toppen.

Velegnet for tilberedning og grillning af mindre portioner kødstykker i fad, bacon, fisk, toast.



Varmluft

Opvarmning foregår med ringelement og blæser. Giver hurtigere og økonomisk funktion. Tillader for forskellige retter tilberedes samtidigt uden at smag og lugt sammenblandes. Tillader tilberedning eller bagning på flere hylder samtidigt.

Velegnet til alle stege-/bageformer, da blæserfunktionen giver maksimal varme-fordeling i ovnrummet.



Defrost - Optøning

Blæser kører uden at der er indkoblet varme.

Velegnet for optøning af kød og grønsager.

Optøningstiden i det ventilerede ovnrum kan normalt nedsætte til 1/3 af normal optøningstid. Velegnet til lukning af porer i en steg, inden selve stegning påbegyndes.

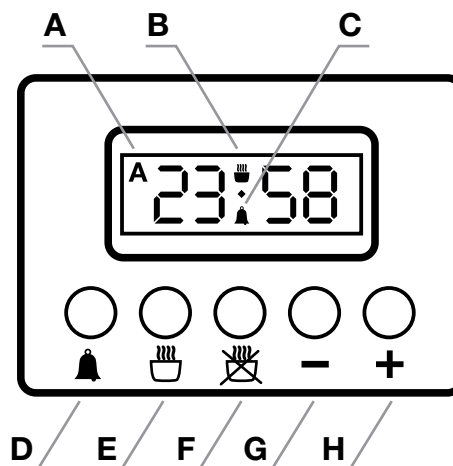
BEMÆRK

Den tilberedningstid der er opgivet i kokebøger, er normalt beregnet for traditionel brug af ovn. Når der anvendes varmluft kan temperaturen, som er opgivet i kokebøgerne, reduceres med ca. 10%.

Indstillinger



ELEKTRONISK UR MED 5 KNAPPER

- A = Automatisk program
- B = Duration / manuel mode aktivt
- C = Indstillet minutur
- D = Timer / minutur
- E = Program i funktion
- F = Afslut program
- G = Reduktion af programmeret tid
Ryk tilbage i programmenu
- H = Forøgelse af programmeret tid
Ryk frem i programmenu



INDSTILLING AF UR

Første gang ovnen tændes vil displayet stå og blinke på **0:00**.

Tryk samtidigt på knapperne  



Hold disse indtrykket, samtidigt indstilles den aktuelle tid med knapperne **+** og **÷**.

Når den nøjagtige tid er vist i displayet slippes alle knapperne igen. Efter dette har man 5 sekunder til at fortryde indstillingen. Vil man ikke fortryde må ingen knapper røres og indstillingen vil herefter blive fastlåst.



MANUEL BRUG

Før ovnen kan bruges manuelt skal en evt. programmering af ovnen slås fra.



Hvis ovnen er programmeret, vil **AUTO** blinke i displayet.


Det kan slås fra ved at trykke samtidigt på  

Hvis **AUTO** fortsat blinker, betyder dette at der stadig er et program aktivt.

Det er nødvendigt at slette dette program ved at trykke samtidigt på   og på **+** og **÷** knapperne indtil uret viser **0**.

BRUG AF MINUTUR


Tryk en gang på knappen . Uret viser nu **0:00**, indstil nu den ønskede tid (max. 23 timer og 59 min.) med **+** og **÷** knapperne. Når den ønskede tid er indstillet slippes alle knapperne, og symbolet  vises i displayet. Nedtællingen vil straks begynde.

Når den indstillede tid er gået, vil uret afgive et akustisk signal indtil det afbrydes med et tryk på knappen 


Indstillinger

AUTOMATISK START OG STOP


Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen. Ovnen starter straks.

Tryk en gang på knappen  og indstil tilberedningstid med knapperne + og ÷.


Symbolet **A** kommer til syne i displayet.


Tryk en gang på knappen  og indstil sluttidspunktet for tilberedningen med knapperne + og ÷.


Når programmeringen er fuldført, slukker ovnen igen, og displayet vil nu vise den aktuelle tid og **AUTO**. Ovnen regner selv ud, hvornår den skal tænde.

Når tilberedningen er i gang vil symbolet  vises i displayet.

Efter endt tilberedning vil ovnen slukke og uret afgiver et akustisk signal.

Signalet afbrydes med et tryk på knappen .

Ønsker man under tilberedningen at kontrollere den resterende tid af tilberedningstiden trykker man på knappen .

Et tryk på knappen  vil vise, hvornår tilberedningen afsluttes.


Ovnen kan også programmeres til halvautomatisk anvendelse

A: Indstilling af tilberedningstid.

B: Indstilling af sluttidspunkt.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID

Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen. Ovnen starter straks.

Tryk en gang på knappen  og indstil tilberedningstid med knapperne + og ÷.

Ved afslutning af den indstillede tilberedningstid vil ovnen slukke og afgive et lydssignal indtil denne bliver stoppet, som beskrevet ovenfor.

Lyspanelet vil vise Stegesymbolet og symboler **A**.

Efter 5 sek, skifter uret tilbage til normaltid.


Indstillinger


INDSTILLING AF SLUTTIDSPUNKT

Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen. Ovnen starter straks.

Tryk en gang på knappen  og indstil sluttidspunktet for tilberedningen knapperne + og ÷.

Ved afslutning af tilberedningstiden vil ovnen slukke og afgive et lydsignal indtil denne bliver stoppet, som beskrevet ovenfor.

Programmeringen kan altid annulleres ved at trykke på . Husk dog altid at »nulstille« ovnfunktionen og temperaturen.

Når **AUTO** blinker i displayet skal der trykkes på knappen  for at stille ovnen tilbage til manuel anvendelse.

Bemærk: Ved strømafbrydelse vil alle programmeringer falde bort. Efter strømafbrydelse vil der vises 0:00 i displayet, og indstillingen kan gentages.

LYDSIGNAL

Ovnens akustiske signal vil når dette aktiveres automatisk lyde i syv minutter og kan altid afbrydes før ved at trykke på en af knapperne.

Lydsignalet har 3 forskellige lyde, som kan indstilles. Tryk på ÷ knappen og hold denne inde, det aktuelle signal vil lyde. Slippes og trykkes igen vil signalet skifte. Dette udføres indtil den ønskede lyd høres.

Rengøring og vedligeholdelse

Før rengøring skal ovnen være kold.

Afbryd strømmen til ovnen på hovedafbryderen.

Vask de emaljerede, forkromede og malede overflader med lunken vand og sæbe.

Brug ikke aggressive midler eller sæbe med slibende virkning.

Til rengøring af ovnrummet kan anvendes et af de ovnrensere, der fås i handlen.

Til dele af rustfrit stål bruges sprit eller lignende egnede rengøringsmidler.

Rengøring af aluminiums profiler og paneler gøres med bomuld og en smule planteolie,

tør efter med sprit og en tør klud.

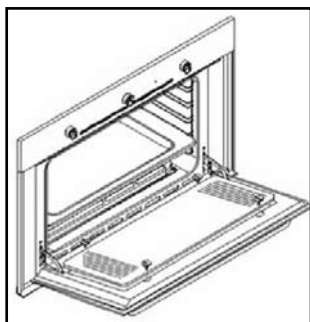
Brug aldrig slibende midler, aggressive midler, sure midler eller blegemidler.

Efterlad aldrig syrlige væsker, sodavand, juice, citron, vineddike el.lign. på emaljerede, lakerede eller rustfrie overflader.

SÅDAN TAGES OVNLÅGENS INDVENDIGE GLAS AF

Ovnens indvendige glas kan fjernes ved at fjerne de 4 skrue vist på figur 1.

Vær forsigtig når der rengøres imellem glassene og den indvendige side af ovnlågen. Der kan være skarpe kanter.



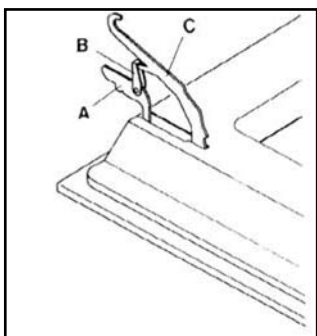
Figur 1

Ovn interiør

SÅDAN AFMONTERES OVNLÅGEN

For at lette rengøringen, kan ovnlågen afmonteres.

Beslagets bagtap **A** er forsynet med 2 U-bolte **B**, som låser ovnlågen i fuld åben position, når de er fastgjort på beslagtap **C**. Efter dette er gjort kan ovnlågen løftes op og ud. Hold fast om ovnlågens sider under udførelsen. Efter rengøring monteres lågen ved at lade beslagene glide tilbage i hullerne. Inden ovndøren lukkes, løsnes ovnlåsen **B**.

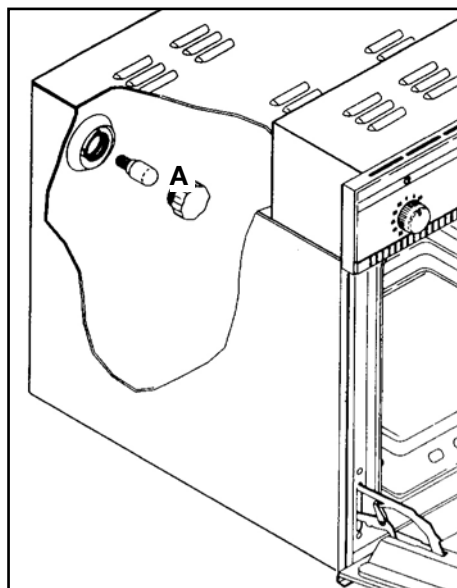


UDSKIFTNING AF OVNPÆRE

Ovnpæren er af en speciel type, som er modstandsdygtig overfor høje temperaturer.

Ved udskiftning gøres følgende:

- Sørg for at strømmen til apparatet er afbrudt.
- Beskyttelsesglasset »A« skrues af, og pæren skrues ud. Når pæren er udskiftet monteres beskyttelsesglasset igen inden ovnen tages i brug.



VIGTIGT

Hvis ovnen af en eller anden grund ikke skal bruges mere, skal den frakobles den elektriske forsyning. Hvis ovnen skal opmagasineres bør lågen tages af, eller sikres så lågen ikke kan åbnes.

Elektriske apparater, der ikke er i brug, udgør en sikkerhedsrisiko for børn, da børn ofte vil finde det spændende at lege med dem. Derfor er det tilrådeligt at sikre ovnen, så der ikke kan ske ulykker.

Tekniske data

DIMENSION

Indvendige mål:

Højde: 360 mm

Bredde: 630 mm

Dybde: 395 mm

Udvendige mål:

Højde: 480 mm

Bredde: 900 mm (front)

Dybde: 570 mm (excl. håndtag). Håndtag 45 mm

KØLE VENTILATOR

Ovnen er udstyret med en kraftig køleventilator.

ELEKTRISKE DETALJER

Max. effekt: Står opført på apparatets typeplade.

Ovn pære: 25W / 300°C

Service

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

- Er der strøm til apparatet? – kontroller sikringer.
- Er ovnens ur indstillet korrekt?
- Er termostaten indstillet rigtigt?

Hvis ovnen stadig ikke virker, forsøg aldrig selv at reparere ovnen, men tilkald autoriseret service.

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, lampeglasser, filtre, gummidele, pakninger, knapper, keramiske overflader, tryk og malede overflader.
- Tilbehør såsom rist, stegeplader, bradepander, grydeopsatse, hylder, brændere, brænderdæksler, selvrensplader og teleskopudtræk.
- Periodisk vedligeholdelse, rengøring, vedligeholdelse af gashaner, reparation og udskiftning af dele som følge af naturlig slid 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 begrænset 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.

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.