

BRUGS- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING

Touch Control Kogesektion



NORSK: En utgave av bruksanvisningen finner du på www.Baumatic.no, eller ring Nordic Trading AS på tlf.: + 47 21 69 77 73

SVENSK: En version av denna bruksanvisning med svensk text kan beställas via www.ekner.se eller på tel. +46 033-10 37 90.

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	3
Garanti bestemmelser	4
Vigtig information	4
Sikkerhedsregler	5
General information	5
Tekniske data	6
Betjenings panel Touch Control	7
Sådan bruges kogepladen	8
Nyttige tips for brug af kogesektion	12
Rengøring og vedligeholdelse	12
Fejl og kontrol liste	13
Indbygning i køkkenelement	14
Elektrisk tilslutning	15

Denne instruktionsbog omfatter modellerne:

AS6.1 - AS6.2 - B13 - B14 - BW14 - B15 - BF15 - BF16

TYPE SKILT

Apparatets typeskilt er placeret på undersiden. Når først apparatet er installeret kan det være vanskeligt at komme til at aflæse typeskiltet. Indfør derfor typeskiltets oplysninger i nedenstående skema for fremtidig brug.

Model Nummer
Serie Number
Købsdato
Købt hos

Tillykke...

...med Deres nye Baumatic kogesektion.

Denne kogesektion 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 en keramisk kogesektion, der teknologisk er på forkant med udviklingen.

Reklamations bestemmelser

Dette apparat er omfattet af garanti og reklamationsret jf. 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.

Reklamations bestemmelserne 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.

Reklamations retten omfatter ikke:

- Enhver skade opstået som følge af transport, vold, eller forkert anvendelse eller forsømmelighed.
- Kosmetiske og periferiske dele så som stik, sikringer, pærer, lampeglas, filtre, gummidele og pakninger, knapper, keramiske overflader, tryk og malede overflader.
- Tilbehør, riste, stegeplader, bradepander, grydeopsatse, hylder, brændere og brænderdæksler, selvrenseplader, teleskopudtræk.
- Periodisk vedligeholdelse, rengøring og 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 gastryk.

For yderligere information eller spørgsmål, kontakt Deres servicecenter.

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.

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 opvarmingskilde 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.

General 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 naturligtvis 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 - 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.

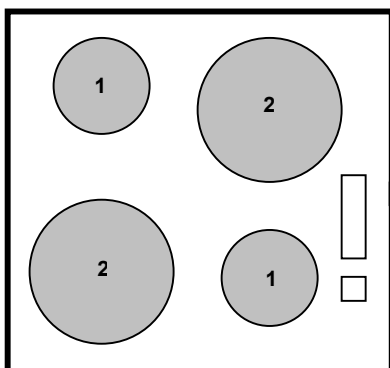
Kogesektionen bør monteres min. 4 cm fra sidestående skabe eller vægge, for at undgå varmeskader på disse.

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.

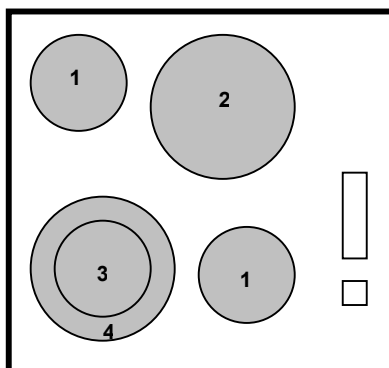
Tekniske data

Følgende modeller er omfattet af denne instruktionsbog.:

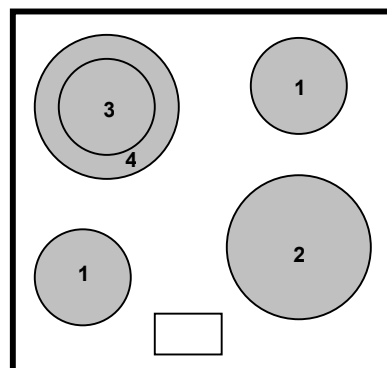
B13 / B14



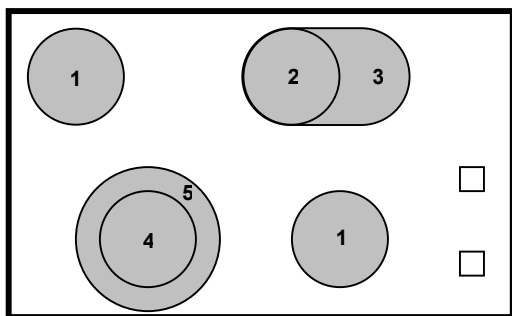
BW14 B15



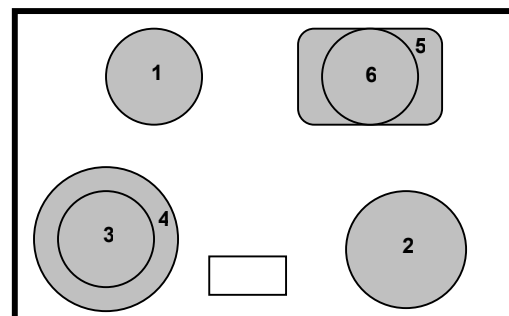
BF15SS / AS6.2SS



B16



BF16SS



Kogezoner effekt og diameter

MODEL	1	2	3	4	5	6
AS6.2S S	1.20kW - 140mm	1.20kW - 140mm	0.70kW - 120mm	1.70kW - 180mm	1.80kW - 180mm	
B13	1.20kW - 140mm	1.80kW - 180mm				
B14	1.20kW - 140mm	1.80kW - 180mm				
BW14 B15	1.20kW - 140mm	1.80kW - 180mm	0.75kW - 120mm	2.20kW - 210mm		
BF15	1.20kW - 140mm	1.80kW - 180mm	0.75kW - 120mm	2.20kW - 210mm		
B16	1.20kW - 140mm	1.10kW - 140mm	2.00kW - 250mm	0.75kW - 120mm	2.20kW - 210mm	
BF16	1.10kW - 140mm	1.80kW - 180mm	0.75kW - 120mm	2.20kW - 210mm	1.10kW - 140mm	2.00kW - 240mm

Alle modeller har 4 restvarmeindikeringer.

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

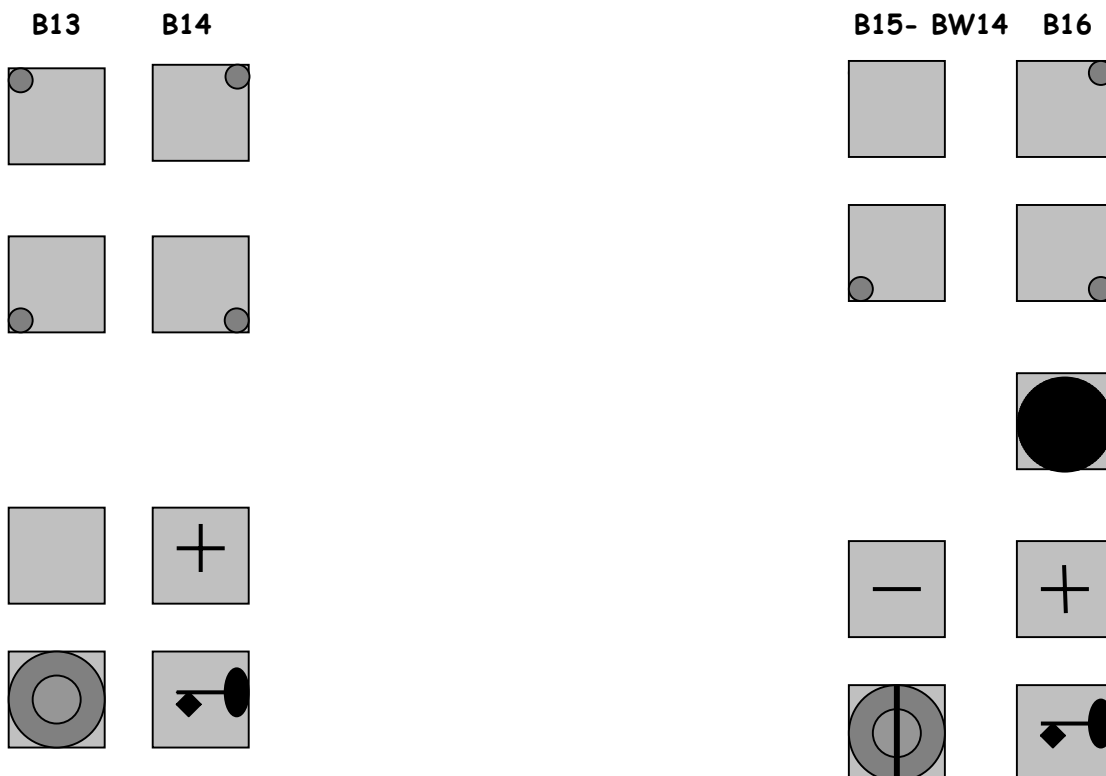
Første gang kogepladen tændes

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.

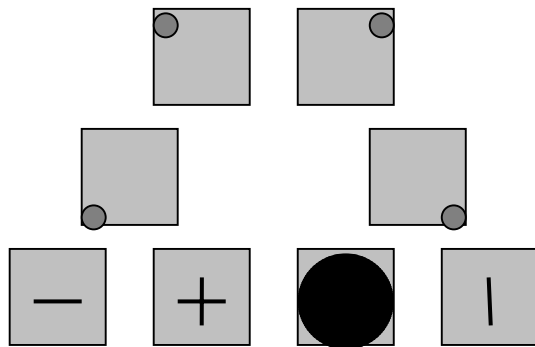
Tænd kogezoneerne én ad gangen. Hver kogezone skal opvarme til maksimum og være i drift ved maksimum i min. 3 minutter før kogezoneen slukkes og en ny tændes.

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

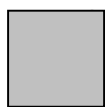
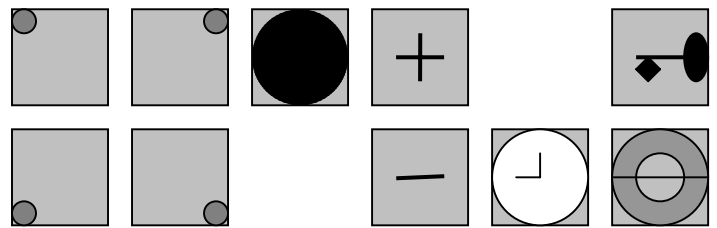
Betjenings panel Touch Control



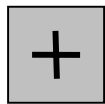
AS6.2 - BF15



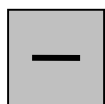
BF16



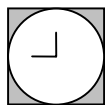
1. Valg af kogezone



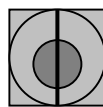
2. Øge varme effekt trin



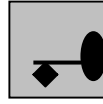
3. Mindske varme effekt trin



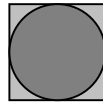
4. Timer funktion



5. Tænd/sluk - On / Off



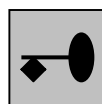
6. Betjenings lås



7. Valg af udvidet kogezone

Sådan bruges kogepladen

BETJENINGSLÅS - BØRNESIKRING B13 B14 BW14 B15 B16 & BF16



Disse modeller har en betjeningslås, der forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen. Når pladen ikke er i brug, kan der trykkes på ON/OFF knappen og låsen aktiveres.

Når kogesektionen er i brug kan man, ved et tryk på nøglen, fastlåse alle de indstillinger man har valgt. Man vil høre en akustisk lyd og lampen over knappen vil lyse. Før man igen frit kan ændre i indstillingerne, skal man deaktivere låsen, ved et tryk på nøglen.

Hvis der trykkes på ON/OFF knappen, mens låsen er aktiveret, vil ON/OFF knappen annullere låsen, og kogesektionen vil slukke helt.

BETJENINGSLÅS - BØRNESIKRING BF15

Aktivering:

Tryk samtidigt på + og - knappen, tryk herefter på + knappen igen. Kogepladen er nu låst og kan ikke betjenes. Et "L" i alle lamper indikerer at kogeplade er låst.

Midlertidig deaktivering:

For at anvende kogepladen med betjeningslås aktiveret trykkes samtidigt på + og - . "L" forsvinder og et "-" blinker i displayet, vælg og tænd en kogezone inden 10 sek. Når kogepladen igen slukkes vil betjeningslåsen igen blive aktiveret.

Deaktivering:

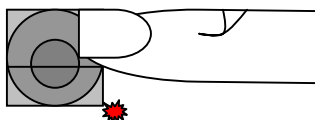
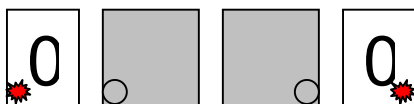
Tryk samtidigt på + og - knappen, tryk herefter på - knappen igen. Kogepladen er nu låst op og kan betjenes på normal vis.

ALLE MODELLER

Før kogezoneerne kan bruges, skal kogesektionen tændes.

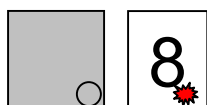
Hold en finger på ON/OFF knappen i 3 sekunder. Der høres en akustisk lyd, og lampen over ON/OFF knappen tænder. Der blinker et "0" i effekt vinduet for alle zoner.

Kogesektionen er nu klar til valg af kogezone.



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

Først vælges hvilken kogezone man ønsker at benytte ved at trykke på en af knapperne .



Tryk herefter på enten + eller - knappen for at indstille effekten.

Trykkes der på + knappen tænder kogezone på min. styrke (trin 1).

Trykkes der på - knappen tænder kogezone på max. styrke (trin 9).

En lille lysprikk ved siden af tallet, der viser effekten, indikerer at denne kogezone er aktiv.

Når kogezone er tændt, kan man herefter frit justere styrken ved at trykke på henholdsvis +/- knapperne. En akustisk lyd kan høres ved hver eneste betjening.

Ønsker man ikke længere at benytte en bestemt kogezone skal der trykkes på - knappen ved den pågældende kogezone indtil indikeringen viser 0.

Hvis der kun benyttes een kogezone på hele kogesektionen, eller man er færdig med alle kogezone på samme tid, kan man alternativt trykke på ON/OFF knappen, og hele kogesektionen slukker. Man skal herefter gentage proceduren for "tænd/sluk af kogesektion", før man igen kan bruge kogezoneerne.

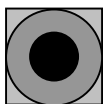
Restvarme indikator



Når en kogezone er slukket, vil et "H" indikere at kogezone stadig er varm. Når kogezone er kølet tilstrækkeligt ned, under 50 °C, vil lampen slukke.

Dobbelt kogezone - Udvidet kogezone

BW14 - B15 - B16 - BF15 & BF16



Tænd, og indstil kogezone med udvidet felt på normal vis. Ønsker man at benytte det udvidede felt, skal man trykke på knappen, der aktiverer funktionen. En lampe ved siden af zoneindikerings feltet vil da lyse.

Vil man slukke for det udvidede felt, trykkes der igen på knappen. Funktionen er nu deaktiveret, og lampen vil slukke.

Aktivering af de dobbelte eller udvidede kogezone gøres på denne måde, uanset om der er tale om en dobbeltzone, en rund/oval zone (B16), eller en rund/firkantet zone (BF16)

Slukke for apparatet

Kan gøres på 2 måder:

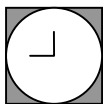
- 1: Skru ned for alle kogezone til "0" og kogepladen vil automatisk slukke efter 10 sekunder.
- 2: Tryk og hold ON/OFF knappen i 3 sekunder vil afbryde kogepladen.

BEMÆRK:

Hvis et af betjeningsfelterne berøres i mere end 10 sek. vil hele kogepladen slukke.

Hvis betjeningsfeltet bliver dækket af væske, overkog eller lignende, vil kogepladen slukke. Når årsagen er fjernet kan kogepladen igen anvendes.

Timer funktion BF16



Denne model har en timer funktion, der kan tilknyttes en valgfri kogezone. For at gøre brug af denne funktion, skal der vælges en kogezone og denne tændes på den ønskede effekt. Tryk nu på timer knappen og indstil den ønskede kogetid med knapperne + & - fra 1 til 99 minutter. Timeren vil nu starte, straks den ønskede tid er indstillet. Den resterende kogetid vil vises i timerens display. Den indstillede tid kan altid ændres. Når timeren når "00" og tiden er gået, vil kogezone automatisk slukke og der vil lyde et akustisk signal i 30 sekunder.

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

Vælg den ønskede kogezone.

Vælg Opkognings automatik ved at trykke på - knappen en enkelt gang og effekt trin 9 vises. Tryk nu på + knappen. Opkogs automatik er nu valgt.

Det er nu nødvendigt at vælge den effekt som det ønskes at kogningen skal fortsætte med efter endt opkogning. Dette gøres med - knappen (trin 1 - 9.). Effekt displayet vil nu skifte mellem symbolet "A" og den valgte efterkogs effekt.



Når opkogstiden er udløbet holder displayet op med at skifte og viser da kun den valgte efterkogs effekt.

Opkogs tider ved valgt effekt.

Valgt efterkog effekt trin	Opkogs tid på fuld effekt
1	1 min.
2	3 min.
3	4 min. 48 sek.
4	6 min. 30 sek.
5	8 min. 30 sek.
6	2 min. 30 sek.
7	3 min. 30 sek.
8	4 min. 30 sek.
9	-----

Annullering af opkogs automatik

For at annullerer opkogs indstillingen vælges den aktive zone og der trykkes på "-" knappen i 10 sekunder. En serie akustiske signaler vil lyde for at indikere, at programmet er afbrudt. Symbolet "A" vil forsvinde og kogepladen kan nu anvendes på vanlig vis.

Effekt trin 1 - 9

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

Effekt trin skema		
Tilberednings form	Effekt trin	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
Koge	6	Gryderetter, Suppe, Kartofler, Ris
Stegning	7	Kød skiver, Fisk i olie
Stegning stærk varme	8	Pandekager, spejlæg, kartoffel skiver, Pomme frites
Max. effekt olie stegning	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 ligende. Der kan nemt komme fugt på bunden, så derfor er det vigtigt at tørre bunden af gryden, før den sættes på pladen. 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 kogezonen helt. Hvis der anvendes gryder og pander, som er en smule større end kogezonen, 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 jævnligt og hver gang, der har været spildt på pladen, eller hvis pladen får misfarvninger, kalkpletter eller ligende.

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.

Fejl og kontrol liste

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.

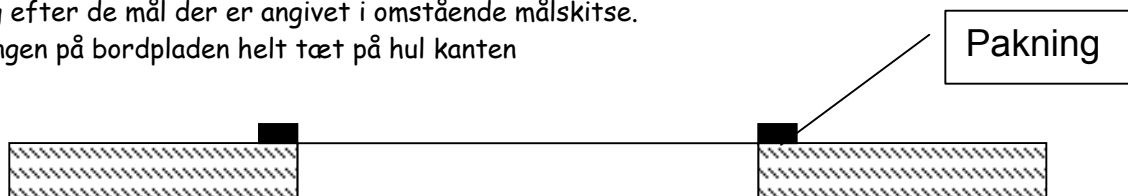
Hvis apparatet stadig ikke virker, tilkald Aut. Service. Forsøg aldrig selv at reparere.

Indbygning i køkkenelement

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

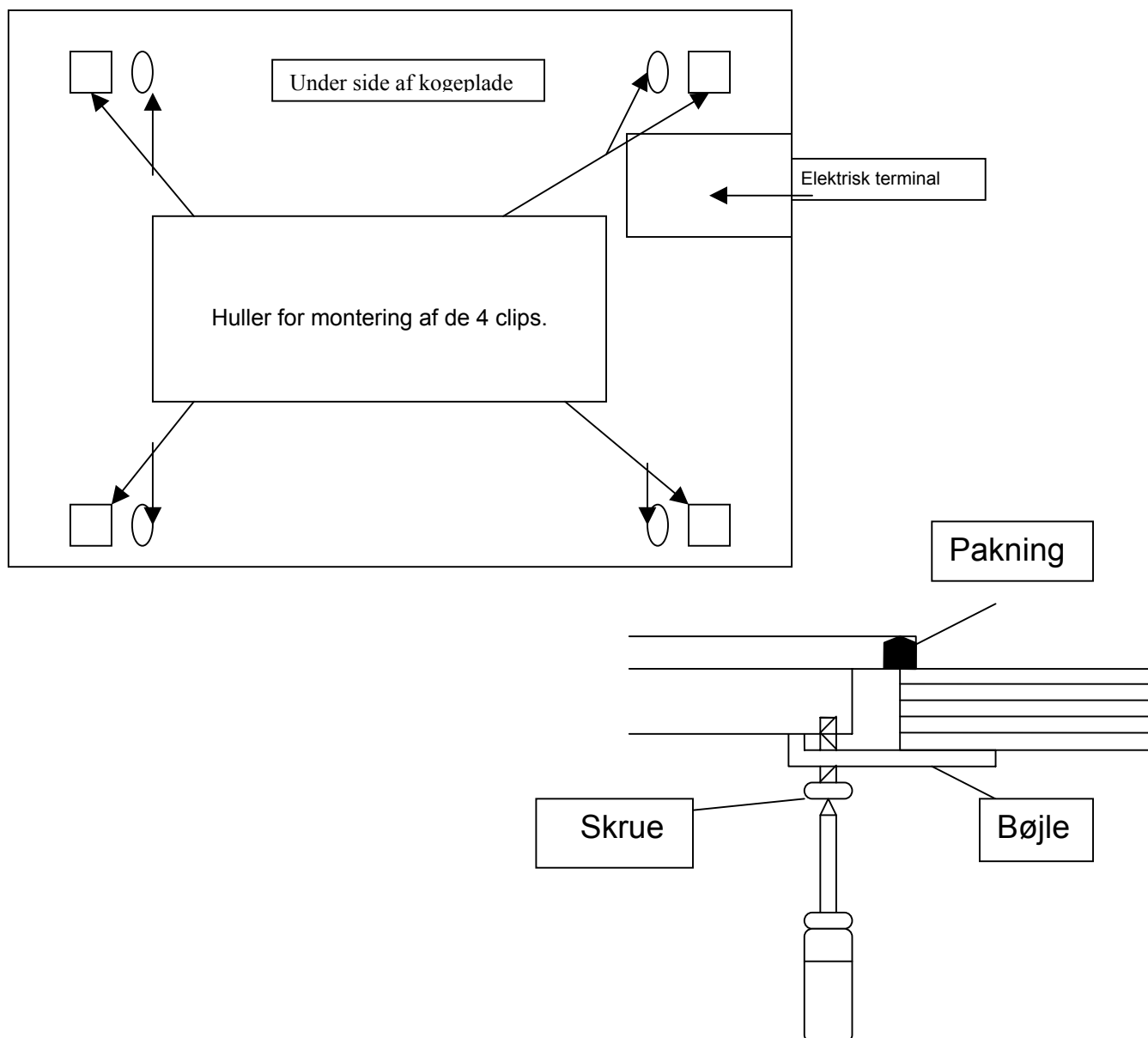
Installation.

- 1: Lav udskæring efter de mål der er angivet i omstående målskitse.
- 2: Monter pakningen på bordpladen helt tæt på hul kanten



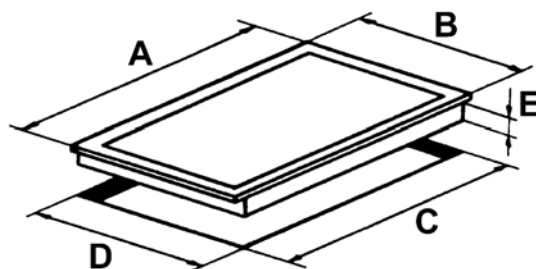
- 3: Monter de 4 clips i de respektive huller på undersiden af kogeplade.

- 4: Ilæg kogepladen og monter beslag.



Apparat dimensioner

MODEL	A	B	C	D	E
AS6.2	685	510	665	490	50
B13	580	510	560	490	40
B14	580	510	560	490	40
BW14 B15	580	510	560	490	50
BF16	770	510	750	490	50
BF15	580	510	560	490	40
BF16	770	510	750	490	50



Elektrisk tilslutning

Apparatet skal tilsluttes af Aut. El-installatør. I modsat fald bortfalder enhver form for garantidækning.



Advarsel: Forsøg aldrig selv at tilkoble kogesektionen.

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.

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

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.

Importør:

PVimport A/S

Gaardsdalvej 20, Ravnstrup, DK 8800 Viborg

<p>Danmark:</p> <p>P.V.Import A/S Gaardsdalvej 20 DK-8800 Viborg Tlf. +45 87262310 Fax. +44 87262301</p> <p>Service. Uniservice as Tlf. +45 87262305 Fax. +45 87262301 E.mail. service@baumatic.dk Internet. www.baumatic.dk</p>	<p>Norge:</p> <p>Nordic Trading AS Litleåsveien 49, NO-5132 Nyborg Postadresse: postboks 22, Nyborg. NO-5871 Bergen</p> <p>Tlf. +47 21697773 Fax. +47 21677774 E-mail. post@nordic-trading.no Internet. www.baumatic.no</p> <p>Service. Tlf. +47 21697771 Fax. +47 21697774 E-post. post@nordic-trading.no</p>
<p>Sverige</p> <p>Ekner Design AB Varbergsvägen 20 SE-504 30 Borås 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 I.net: www.garantgruppen.se</p>	<p>Reservedele/Spareparts</p> <p>VM Elektro A/S Gaardsdalvej 20, Ravnstrup DK-8800 Viborg Tlf. +45 87262300 Fax. +44 87262301 E-mail. vm@vm-elektro.dk Internet. www.vm-elektro.dk</p> <p>Teknisk Support/Technical support. Uniservice as Tlf. +45 87262305 Fax. +45 87262301 Internet. www.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